MANUALE D'USO

Piani • Cucine

IT CH

INSTRUCTION MANUAL

Hobs • Cookers

GB IE

GEBRAUCHSANWEISUNG

Standherde • Kochmodule-Herde

DE AT CH

MANUEL D'UTILISATION

Plans • Cuisinières

FR BE CH LU

BRUGERVEJLEDNING

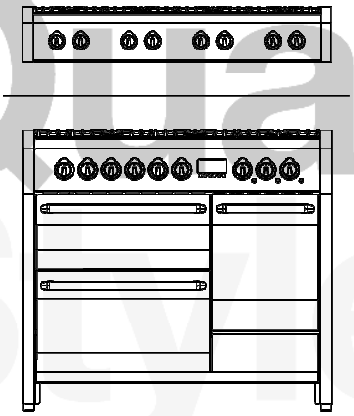
Kogeplader • Komfurer

DK

GEBRUIKSAANWIJZING

Kookplaten • Fornuizen

NL



steel

stile in cucina

ITALIANO	5-83
ENGLISH	85-163
DEUTSCH	165-243
FRANÇAIS	245-323
DANSK	325-403
NEDERLANDS	405-483

Vi ringraziamo per aver scelto questo nostro prodotto, da ora in poi cucinare sarà creativamente piacevole con la vostra nuova cucina.
Consigliamo di leggere attentamente tutte le istruzioni contenute in questo manuale in cui si è dedicato molto spazio alle condizioni più idonee per un corretto e sicuro utilizzo della cucina. Inoltre, queste istruzioni facilitano la conoscenza di ogni singolo componente.
Vengono forniti utili consigli per l'utilizzo di recipienti, utensili, posizioni delle guide e impostazioni dei comandi.
Le corrette operazioni di pulizia contenute in questo manuale consentiranno di mantenere inalterate nel tempo le prestazioni della cucina.
I singoli paragrafi sono proposti in modo da giungere passo dopo passo a conoscere tutte le funzionalità della cucina, i testi sono facilmente comprensibili, corredati da immagini dettagliate e da pittogrammi d'uso comune.
L'approfondita lettura di questo manuale fornirà le risposte ad ogni domanda che potrà sorgere sul corretto utilizzo della vostra nuova cucina.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE: *sono destinate al* ***tecnico qualificato*** *che deve svolgere un'adeguata verifica dell'impianto gas, eseguire l'installazione, la messa in servizio ed il collaudo dell'apparecchio.*

ISTRUZIONI PER L'UTENTE: *indicano i consigli d'uso, la descrizione dei comandi e le corrette operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio.*

Sommario

IT

1. Informazioni generali 7
1.1 Assistenza tecnica 7

2. Avvertenze per la sicurezza e l'uso 8

3. Installazione 10
3.1 Avvertenze generali 12
3.2 Sostituzione piedini regolabili 12
3.3 Montaggio modanatura anteriore 13
3.4 Montaggio profilo frontale 14
3.5 Montaggio protezione antispruzzo (optional) 14
3.6 Montaggio guide telescopiche (optional) 15
3.7 Collegamento elettrico 16
3.8 Tabella potenze elettriche 20
3.9 Ventilazione dei locali che ospitano apparecchi a gas 21
3.10 Collegamento gas 22
3.11 Regolazioni gas 24
3.12 Allacciamento al gas liquido 24

4. Operazioni finali 29
4.1 Livellamento della cucina al pavimento 29
4.2 Regolazione altezza del cassetto 29

5. Descrizione dei comandi 30
5.1 Il pannello frontale 30

6. Uso del piano di cottura 41
6.1 Accensione dei bruciatori 41
6.2 Spegnimento dei bruciatori 41

7. Uso della friggitrice 42
7.1 Prima di mettere in funzione la friggitrice 42
7.2 Come friggere 42
7.3 Tempi indicativi di frittura 43
7.4 Spegnimento 43

8. Uso del fry-top / bistecchiera 44
8.1 Prima di mettere in funzione il fry-top / bistecchiera 44
8.2 Accensione 44
8.3 Tabella d'uso del regolatore di energia 44
8.4 Spegnimento 44

9. Uso del grill a roccia vulcanica 45
9.1 Prima di mettere in funzione il grill 45
9.2 Messa in funzione 45
9.3 Tabella d'uso del regolatore di energia 46
9.4 Spegnimento 46

10. Uso del piano vetroceramico 47
10.1 Avvertenze generali 47
10.2 Accensione 47
10.3 Spegnimento 47

Sommario

11. Uso del piano di cottura ad induzione 48
11.1 Avvertenze generali 48
11.2 Distribuzione automatica della potenza radiante 49
11.3 Tabella d'uso del regolatore di energia 51
11.4 Prima accensione del piano ad induzione 51
11.5 Riconoscimento pentola 52
11.6 Accensione di un elemento radiante 53
11.7 Spegnimento automatico 56
11.8 Spegnimento manuale 56
11.9 Sicurezza bambini 57
11.10 In caso di guasti e anomalie 57

12. Uso dei forni 59
12.1 Avvertenze generali 59
12.2 Cassetto e vano ripostiglio 59
12.3 Rischio condensa 60
12.4 Uso del forno elettrico multifunzione 60
12.5 Uso del forno multifunzione e combinato vapore 61
12.6 Uso del forno ausiliario a convezione naturale 64
12.7 Uso del forno elettrico ventilato 65
12.8 Uso del forno grill a convezione naturale 66

13. Consigli di cottura 67
13.1 Consigli per il corretto uso dei bruciatori di piano 67
13.2 Consigli per il corretto uso della friggitrice 67
13.3 Consigli per il corretto uso del fry-top / bistecchiera 67
13.4 Consigli per il corretto uso del grill a roccia vulcanica 67
13.5 Consigli per il corretto uso del piano vetroceramico 68
13.6 Consigli per il corretto uso del piano ad induzione 68
13.7 Consigli per il corretto uso del forno 69

14. Pulizia e manutenzione 74
14.1 Pulizia delle superfici in acciaio inox 74
14.2 Pulizia delle superfici smaltate 74
14.3 Pulizia delle superfici verniciate 74
14.4 Pulizia delle superfici, accessori e parti in legno 74
14.5 Pulizia delle manopole e del pannello comandi 74
14.6 Pulizia delle griglie e dei bruciatori 75
14.7 Pulizia delle candelette e termocoppie 75
14.8 Pulizia della friggitrice 75
14.9 Pulizia del fry-top / bistecchiera 76
14.10 Pulizia del grill a roccia vulcanica 76
14.11 Pulizia del piano vetroceramico 77
14.12 Pulizia del piano ad induzione 78
14.13 Pulizia del forno 79

15. Manutenzione straordinaria 80
15.1 Smontaggio porta del forno 80
15.2 Rimozione dei telaietti reggigriglie laterali 81
15.3 Smontaggio e pulizia della ventola interna del forno 82
15.4 Sostituzione della lampada di illuminazione del forno 82
15.5 Pulizia del serbatoio dell'acqua 83

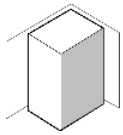
Il presente manuale d'uso è parte integrante del prodotto acquistato. L'operatore è tenuto alla corretta conservazione del presente manuale d'uso facendo in modo che esso sia sempre disponibile per la consultazione durante le operazioni d'uso e manutenzione del prodotto. Conservare il presente manuale d'uso per futuri riferimenti. In caso di rivendita del prodotto il presente manuale andrà trasferito a ogni successivo detentore o utilizzatore del prodotto stesso.

La casa costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto. Si riserva di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, anche nell'interesse dell'utenza, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza.

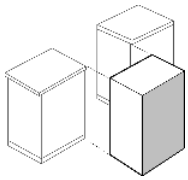
CLASSI DI APPARECCHI

Gli apparecchi di cottura descritti nel presente manuale d'uso appartengono alle classi di installazione definite di seguito:

- **Classe 1:** apparecchio di cottura **non da incasso**;



- **Classe 2 – sottoclasse 1:** apparecchio di cottura **da incasso tra due mobili**, composto da un'unica unità, ma che è possibile installare anche in modo che le pareti laterali siano accessibili.



1. Informazioni generali

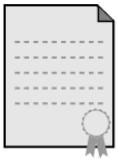
Questo prodotto è stato fabbricato in conformità alle seguenti direttive e regolamenti:

- **2014/35/UE** relativa al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione.
- **2014/30/UE** relativa alla compatibilità elettromagnetica. Nel rispetto delle disposizioni relative alla compatibilità elettromagnetica, il piano di cottura ad induzione elettromagnetica appartiene al gruppo 2 ed alla classe b (EN 55011).
- **Regolamento UE 2016/426** relativa agli "Apparecchi a gas".
- **Regolamento CE n. 1935 del 27/10/2004** e successive integrazioni riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- **2011/65/CE** (**RoHS**) sulla limitazione dell'uso di sostanze pericolose nei materiali di fabbricazione.

1.1 Assistenza tecnica

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo tale da garantire i migliori risultati di funzionamento. Ogni riparazione o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria, dovrà essere fatta con la massima cura ed attenzione. Raccomandiamo pertanto di rivolgersi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita o al nostro Centro di Assistenza più vicino specificando il tipo di inconveniente ed il modello di apparecchiatura.

2. Avvertenze per la sicurezza e l'uso

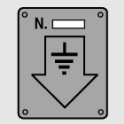


QUESTO MANUALE COSTITUISCE PARTE INTEGRANTE DELL'APPARECCHIO. OCCORRE CONSERVARLO INTEGRO E A PORTATA DI MANO PER TUTTO IL CICLO DI VITA DELLA CUCINA. CONSIGLIAMO UNA ATTENTA LETTURA DI QUESTO MANUALE E DI TUTTE LE INDICAZIONI IN ESSO CONTENUTE PRIMA DI UTILIZZARE LA CUCINA. SE PRESENTE CONSERVARE ANCHE LA SERIE DI UGELLI IN DOTAZIONE.
L'INSTALLAZIONE DOVRÀ ESSERE ESEGUITA DA PERSONALE QUALIFICATO E NEL RISPETTO DELLE NORME VIGENTI. QUESTO APPARECCHIO È PREVISTO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO, ED È CONFORME ALLE **DIRETTIVE CEE** ATTUALMENTE IN VIGORE.
LA DESTINAZIONE AD USO PROFESSIONALE E L'INSTALLAZIONE IN ESERCIZI PUBBLICI QUALI RISTORANTI, BAR, MENSE AZIENDALI ED OGNI ALTRO USO DIVERSO DA QUELLO SPECIFICATO, COMPORTA LA DECADENZA IMMEDIATA DELLA GARANZIA.
L'APPARECCHIO È COSTRUITO PER SVOLGERE LA SEGUENTE FUNZIONE: **COTTURA E RISCALDAMENTO DI CIBI;** OGNI ALTRO USO VA CONSIDERATO IMPROPRIO. **IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER UTILIZZI DIVERSI DA QUELLI INDICATI.**

AL MOMENTO DELL'ACQUISTO L'OPERATORE DIVENTA IL DIRETTO RESPONSABILE DEL PRODOTTO E DOVRÀ PERTANTO ASSICURARSI CHE, USANDOLO NORMALMENTE, NEL TEMPO NON SI PRODUCANO IN ESSO INSTABILITÀ, DEFORMAZIONI, ROTTURE O USURE CHE NE DIMINUISCANO LA SICUREZZA.

IL PRODOTTO È PROGETTATO E COSTRUITO IN MODO DA POTER FUNZIONARE IN CONDIZIONI DI SICUREZZA E NON PRESENTARE PERICOLI PER LE PERSONE, GLI ANIMALI DOMESTICI ED I BENI.

NON LASCIARE I RESIDUI DELL'IMBALLO INCUSTODITI NELL'AMBIENTE DOMESTICO. SEPARARE I VARI MATERIALI DI SCARTO PROVENIENTI DALL'IMBALLO E CONSEGNARLI AL PIÙ VICINO CENTRO DI RACCOLTA DIFFERENZIATA.



E' OBBLIGATORIO IL COLLEGAMENTO DI TERRA SECONDO LE MODALITÀ PREVISTE DALLE NORME DI SICUREZZA DELL'IMPIANTO ELETTRICO.

LA SPINA DA COLLEGARE AL CAVO DI ALIMENTAZIONE E LA RELATIVA PRESA DOVRANNO ESSERE DELLO STESSO TIPO E IN CONFORMITÀ ALLE NORME IN VIGORE. DOPO L'INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO LA SPINA DOVRÁ ESSERE ACCESSIBILE PER L'ISPEZIONE PERIODICA.
NON STACCARE LA SPINA TIRANDONE IL CAVO.

QUALORA I RUBINETTI GAS RESISTESSERO ALLA MANOVRA DI ROTAZIONE DELLE MANOPOLE, OCCORRERÁ INGRASSARLI UTILIZZANDO UN PRODOTTO SPECIFICO PER ALTE TEMPERATURE.
PER QUESTA OPERAZIONE OCCORRE INTERPELLARE IL SERVIZIO DI ASSISTENZA.

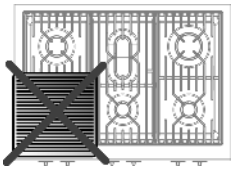
SUBITO DOPO L'INSTALLAZIONE EFFETTUARE UN BREVE COLLAUDO DELL'APPARECCHIO SEGUENDO LE ISTRUZIONI PIÙ AVANTI RIPORTATE. IN CASO DI MANCATO FUNZIONAMENTO, SCOLLEGARE L'APPARECCHIO DALLA RETE ELETTRICA ED INTERPELLARE IL PIÙ VICINO CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA.
NON TENTARE DI RIPARARE L'APPARECCHIO.

L'UTILIZZO DI UN APPARECCHIO DI COTTURA A GAS PRODUCE CALORE E UMIDITÀ NEL LOCALE IN CUI È STATO INSTALLATO. VOGLIATE ASSICURARE UNA BUONA AERAZIONE DEL LOCALE: MANTENERE APERTI GLI ORIFIZI DI AERAZIONE NATURALE O INSTALLARE UN DISPOSITIVO DI AERAZIONE MECCANICA (CAPPA DI ASPIRAZIONE CON CONDOTTO DI SCARICO). UN UTILIZZO INTENSIVO E PROLUNGATO DELL'APPARECCHIO PUÒ NECESSITARE DI UNA AERAZIONE SUPPLEMENTARE, PER ESEMPIO L'APERTURA DI UNA FINESTRA, UN'AERAZIONE PIÙ EFFICACE, AUMENTANDO LA POTENZA DI ASPIRAZIONE MECCANICA, SE ESSA ESISTE.

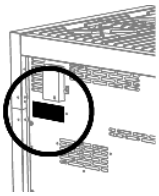
AL TERMINE DI OGNI UTILIZZO DEL PIANO, VERIFICARE SEMPRE CHE LE MANOPOLE DI COMANDO SIANO IN POSIZIONE "ZERO" (SPENTO).

MAI IMMETTERE OGGETTI INFIAMMABILI NEL FORNO: QUALORA VENISSE INCIDENTALMENTE ACCESO POTREBBE INNESCARSI UN INCENDIO. **IN CASO D'INCENDIO: CHIUDERE IL RUBINETTO GENERALE DI ALIMENTAZIONE GAS E DISINSERIRE LA CORRENTE ELETTRICA;** NON GETTARE ACQUA SULL'OLIO IN FIAMME O CHE STA FRIGGENDO. NON TENERE PRODOTTI INFIAMMABILI O BOTTIGLIE AEROSOL VICINI ALL'APPARECCHIO E NON VAPORIZZARE IN PROSSIMITÀ DEI BRUCIATORI ACCESI. NON INDOSSARE INDUMENTI AMPI O ACCESSORI NON ADERENTI QUANDO I BRUCIATORI SONO ACCESI: L'INCENDIO DEL MATERIALE TESSILE PUÒ CAUSARE SERIE FERITE ALLA PERSONA.

NON APPOGGIARE SUL PIANO DI COTTURA PENTOLE CON IL FONDO NON PERFETTAMENTE LISCIO E REGOLARE.



NON IMPIEGARE RECIPIENTI O BISTECCHIERE CHE SUPERINO IL PERIMETRO ESTERNO DEL PIANO.



LA TARGA DI IDENTIFICAZIONE CON I DATI TECNICI, IL NUMERO DI MATRICOLA E LA MARCATURA SI TROVA VISIBILMENTE POSIZIONATA SUL RETRO DELL'APPARECCHIO; UNA COPIA VIENE ALLEGATA AL MANUALE.
UNA SECONDA TARGHETTA, CON I DATI RIASSUNTIVI DEL MODELLO E NUMERO DI SERIE, È POSIZIONATA ALL'INTERNO DELL'APPARECCHIO SUL FIANCO SINISTRO ED È VISIBILE APRENDO LA PORTA DEL FORNO.

LE TARGHETTE NON DEVONO MAI ESSERE RIMOSSE.

L'APPARECCHIO È' DESTINATO ALL'USO DA PARTE DI PERSONE ADULTE. NON PERMETTERE AI BAMBINI DI AVVICINARVISI O DI FARNE OGGETTO DI GIOCO. EVITARE DI APPOGGIARE OGGETTI SULL'APPARECCHIO CHE POSSONO RICHIAMARE L'ATTENZIONE DEI BAMBINI. IL RISCALDAMENTO DI ALCUNE PARTI DELL'APPARECCHIO E DELLE PENTOLE UTILIZZATE POSSONO DIVENTARE FONTI DI POTENZIALE PERICOLO, PERTANTO DURANTE IL FUNZIONAMENTO, E PER TUTTO IL TEMPO NECESSARIO AL RAFFREDDAMENTO, DISPORRE LE PENTOLE IN MODO TALE DA PREVENIRE PERICOLI DI SCOTTATURE O ROVESCIAMENTI. EVITARE DI LASCIARE LA PORTA DEL FORNO APERTA SIA DURANTE IL FUNZIONAMENTO CHE NEI MINUTI SUCCESSIVI ALLO SPEGNIMENTO. EVITARE ALTRESI' IL CONTATTO CON GLI ELEMENTI RISCALDANTI DEL FORNO.

APPOGGIARSI O SEDERSI SULLA PORTA DEL FORNO APERTA, I CASSETTI O IL VANO RIPOSTIGLIO PUÒ CAUSARE IL RIBALTAMENTO DELL'APPARECCHIO, CON CONSEGUENTE PERICOLO PER LE PERSONE.
I CASSETTI HANNO UNA PORTATA DINAMICA DI 25 KG.

SE LA CUCINA È POSTA SU UN PIEDISTALLO, SI DEVONO PRENDERE MISURE PER EVITARE CHE L'APPARECCHIO SCIVOLI DAL PIEDISTALLO.

L'APPARECCHIO DISMESSO DOVRÀ ESSERE CONSEGNATO AD UN CENTRO DI RACCOLTA DIFFERENZIATA.
TAGLIARE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE DOPO AVER STACCATO LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE.
RENDERE INNOCUE QUELLE PARTI CHE POSSONO COSTITUIRE PERICOLO PER I BAMBINI (PORTE, ECC.).

QUESTO APPARECCHIO È CONTRASSEGNATO IN CONFORMITÀ ALLA **DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC**, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (**WEEE**).
ASSICURANDOSI CHE QUESTO PRODOTTO SIA SMALTITO IN MODO CORRETTO, L'UTENTE CONTRIBUISCE A PREVENIRE LE POTENZIALI CONSEGUENZE NEGATIVE PER L'AMBIENTE E LA SALUTE.

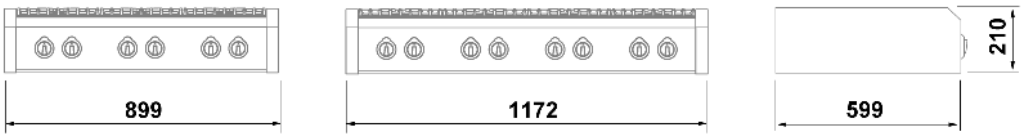
IL SIMBOLO SUL PRODOTTO O SULLA DOCUMENTAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO INDICA CHE QUESTO PRODOTTO NON DEVE ESSERE TRATTATO COME RIFIUTO DOMESTICO MA DEVE ESSERE CONSEGNATO PRESSO L'IDONEO PUNTO DI RACCOLTA PER IL RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE.
DISFARSENE SEGUENDO LE NORMATIVE LOCALI PER LO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI. PER ULTERIORI INFORMAZIONI SUL TRATTAMENTO, RECUPERO E RICICLAGGIO DI QUESTO PRODOTTO, CONTATTARE L'IDONEO UFFICIO LOCALE, IL SERVIZIO DI RACCOLTA DEI RIFIUTI DOMESTICI O IL NEGOZIO PRESSO IL QUALE IL PRODOTTO È STATO ACQUISTATO.

***Il costruttore declina ogni responsabilità* per danni subiti da persone e cose, causati dall'inosservanza delle suddette prescrizioni o derivanti dalla manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio e dall'utilizzo di ricambi non originali.**

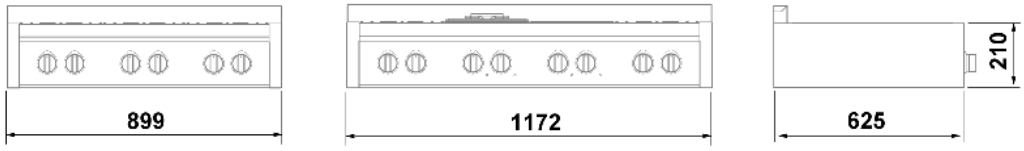
3. Installazione

DIMENSIONI DEI PIANI TOP (mm)

SINTESI



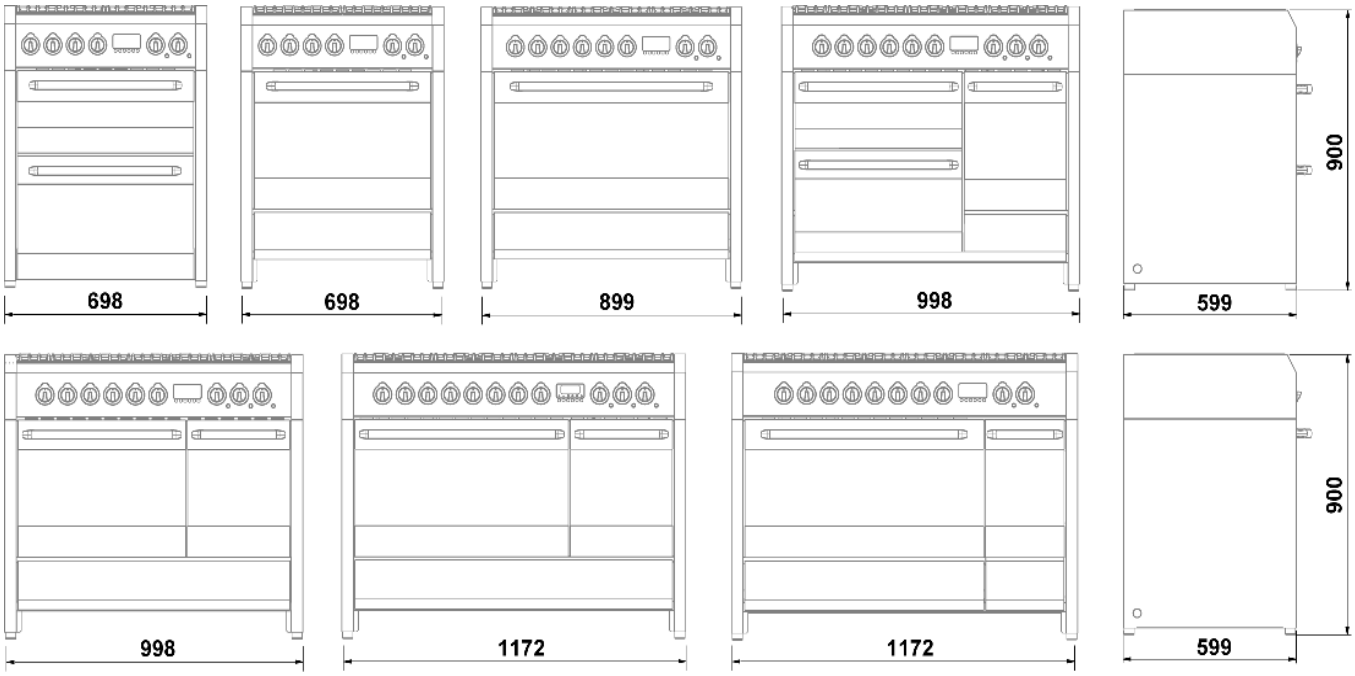
GENESI



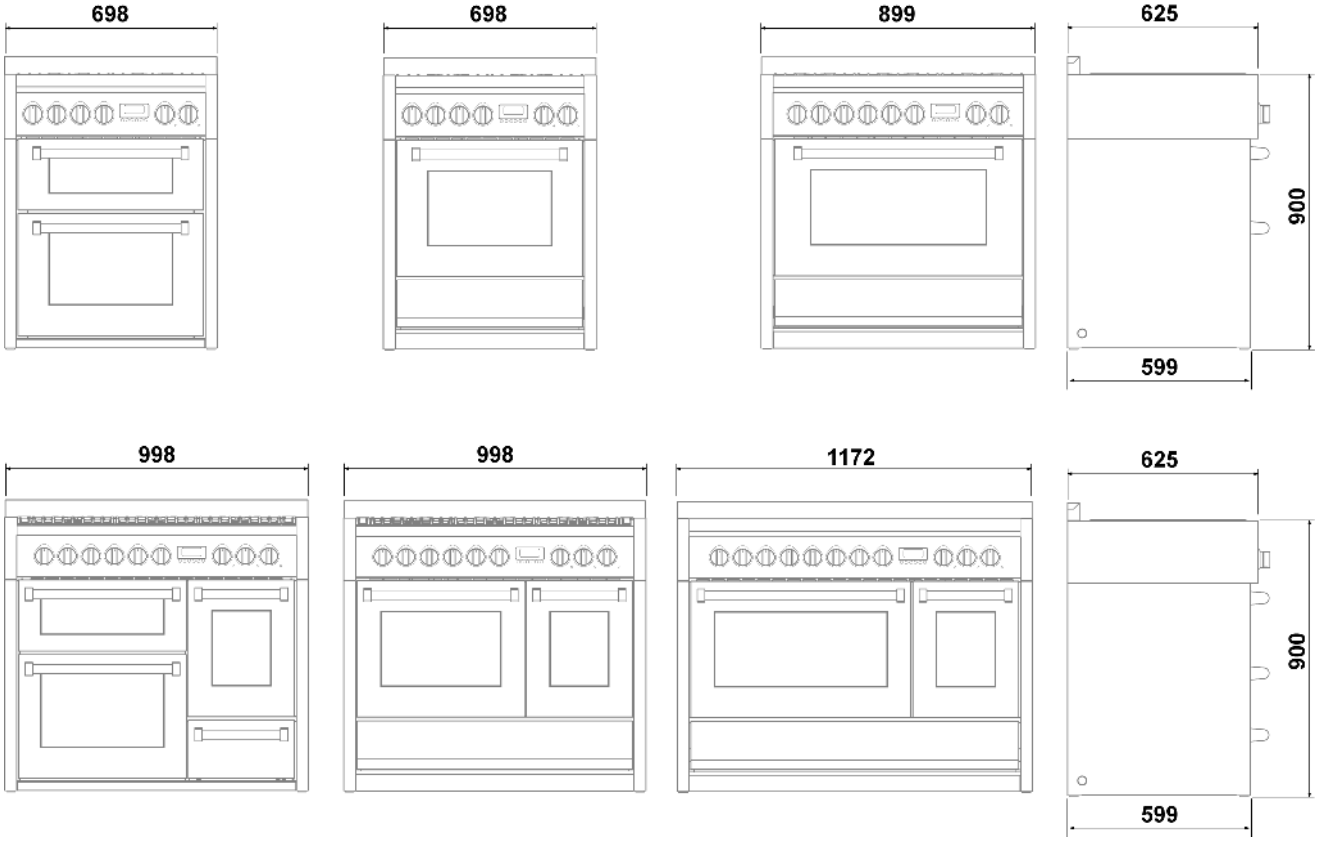
ASCOT

DIMENSIONI DELLE CUCINE (mm)

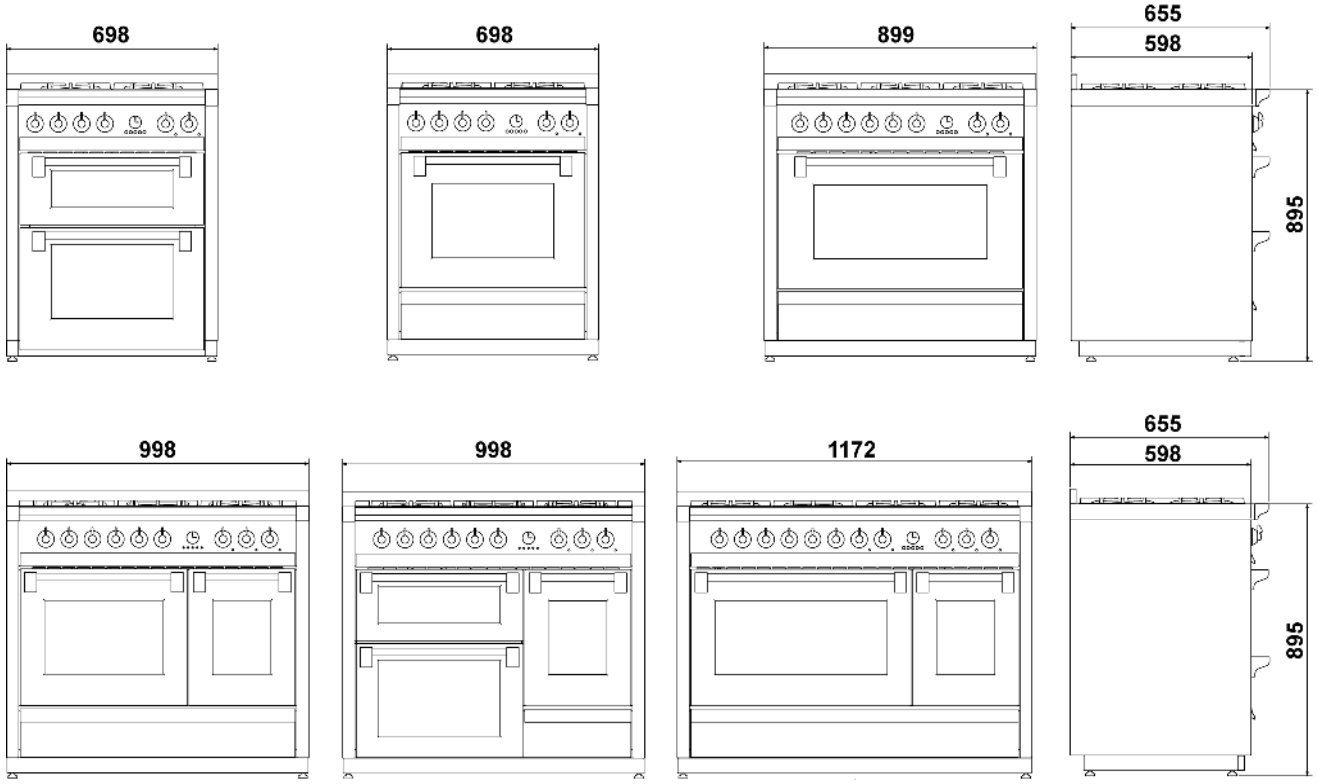
SINTESI



GENESI



ASCOT



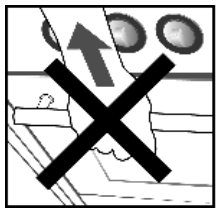
3.1 Avvertenze generali

I seguenti interventi devono essere eseguiti da un tecnico installatore qualificato. Il tecnico installatore è responsabile della corretta messa in opera secondo le norme di sicurezza vigenti. *Prima di utilizzare l'apparecchio, togliere le protezioni in plastica sul pannello comandi, sulle parti in acciaio inox, ecc...*

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose derivanti dalla mancata osservanza delle norme più sopra indicate (cfr. capitolo "2. Avvertenze per la sicurezza e l'uso").

I dati tecnici sono indicati sulla targa caratteristiche situata sul retro dell'apparecchio. Le condizioni di regolazione sono riportate su un'etichetta applicata sull'imballo e sull'apparecchio.

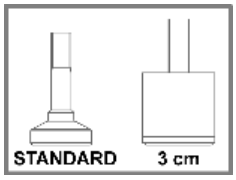
Non usare la maniglia della porta del forno *per operazioni di sollevamento e movimentazione, compresa quella necessaria per togliere l'apparecchio dall'imballo.*



3.2 Sostituzione piedini regolabili

La cucina viene consegnata con i piedini **standard** già montati.

I piedini ***standard*** *consentono di regolare l'altezza in modo da livellare la cucina al pavimento;* ***svitandoli eccessivamente la cucina diventa instabile.***



Per alzare la cucina si consiglia di sostituire i piedini **standard** con altri piedini più alti (forniti in dotazione su alcuni modelli oppure da richiedere al vostro rivenditore) che permettono un'altezza di **3 cm**; se l'altezza dei piedini non fosse ancora sufficiente è possibile aggiungere un ulteriore kit di rialzo da richiedere al rivenditore.

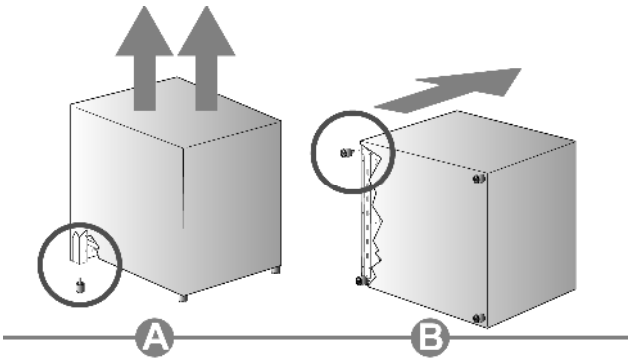
Prima di procedere col ribaltamento della cucina si consiglia di rimuovere tutte le parti che non sono stabilmente fissate alla cucina stessa, in particolare le griglie del piano di cottura e i bruciatori. Per alleggerire il peso della cucina si consiglia di rimuovere anche gli accessori all'interno del forno, evitandone così il danneggiamento accidentale nel corso dell'operazione di ribaltamento.

Per sostituire i piedini è possibile procedere in due modi:

A Sollevando l'apparecchio dal suolo.
B Coricando l'apparecchio sul retro.

Estrarre i piedini dall'interno dell'imballaggio e avvitarli sul fondo della cucina.

La **regolazione finale** dei piedini, per livellare l'apparecchio al pavimento, andrà fatta **al termine degli allacciamenti gas ed elettrico**.



Qualora si rendesse necessario il trascinamento dell'apparecchio, ***avvitare a fondo i piedini e procedere alla loro regolazione soltanto a operazioni ultimate.***

3.3 Montaggio modanatura anteriore

Per alcuni modelli di cucina è disponibile una modanatura anteriore di complemento della linea estetica.

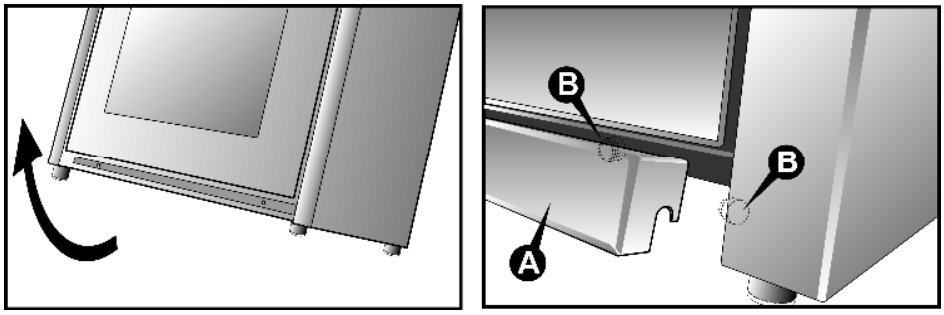
Prima di procedere col ribaltamento della cucina si consiglia di rimuovere tutte le parti che non sono stabilmente fissate alla cucina stessa, in particolare le griglie del piano di cottura e i bruciatori. Per alleggerire il peso della cucina si consiglia di rimuovere anche gli accessori all'interno del forno, evitandone così il danneggiamento accidentale nel corso dell'operazione di ribaltamento.

3.3.1 Cucina da 70 cm con doppio forno e cucina da 100 cm con triplo forno

La modanatura viene fornita in dotazione con la serie **Sintesi** e **Genesi**.

Per il montaggio procedere come segue:

- inclinare la cucina verso il retro;
- accostare la modanatura **A** alla sede di montaggio come indicato nel riquadro in figura;
- applicare la modanatura fino ad ottenere il riscontro in battuta con la sede di montaggio;
- tirare verso il basso la modanatura in modo tale che vada ad agganciarsi con i 4 perni **B** (due sul lato posteriore e uno su ogni fianco) già presenti sulla cucina.

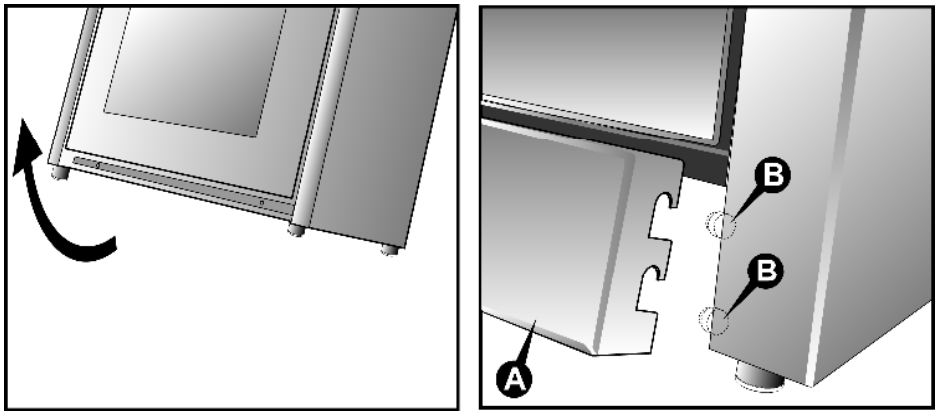


3.3.2 Cucina serie Genesi

La modanatura viene fornita in dotazione con la serie **Genesi**; per la serie **Sintesi** è disponibile solo su richiesta (optional).

Per il montaggio procedere come segue:

- inclinare la cucina verso il retro;
- accostare la modanatura **A** alla sede di montaggio come indicato nel riquadro in figura;
- applicare la modanatura fino ad ottenere il riscontro in battuta con la sede di montaggio;
- tirare verso il basso la modanatura in modo tale che vada ad agganciarsi con i 4 perni **B** (due su ogni fianco) già presenti sulla cucina.

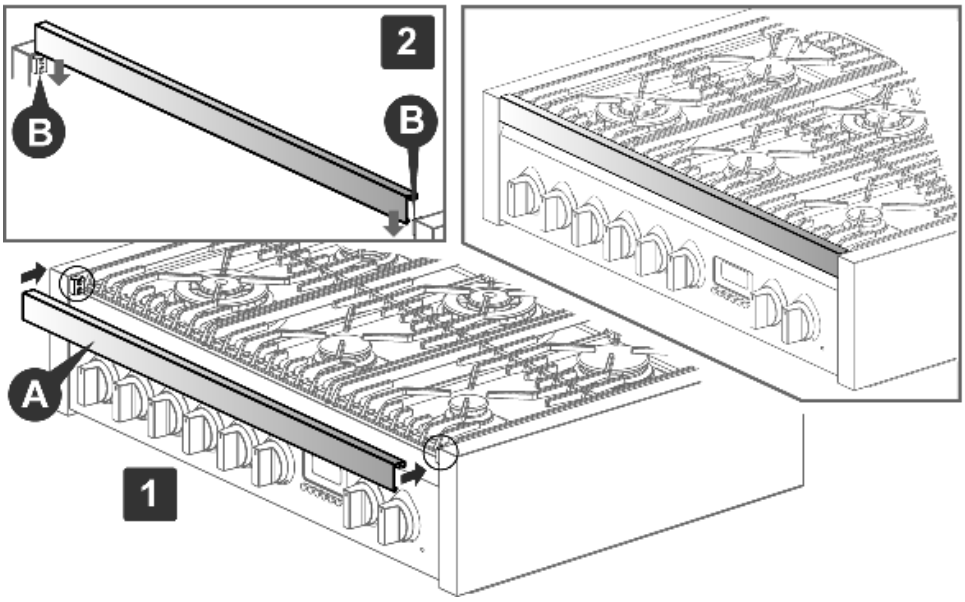


3.4 Montaggio profilo frontale

Per i modelli serie **Genesi** viene fornito in dotazione un profilo frontale di complemento della linea estetica.

Per il montaggio procedere come segue:

- accostare il profilo **A** alla sede di montaggio come mostrato nel dettaglio **1**;
- applicare il profilo, fino ad ottenere il riscontro in battuta con la sede di montaggio, spingendolo verso il basso in modo tale che vada ad agganciarsi con i blocchetti **B** presenti all'estremità della cucina (dettaglio **2**).

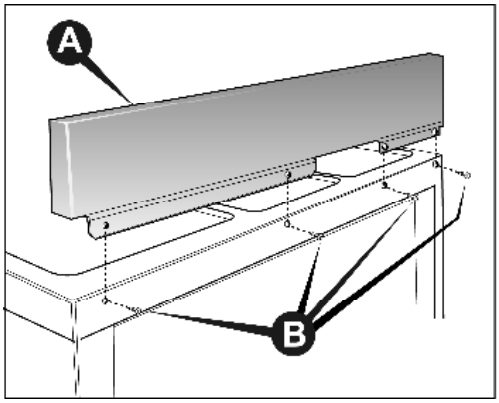


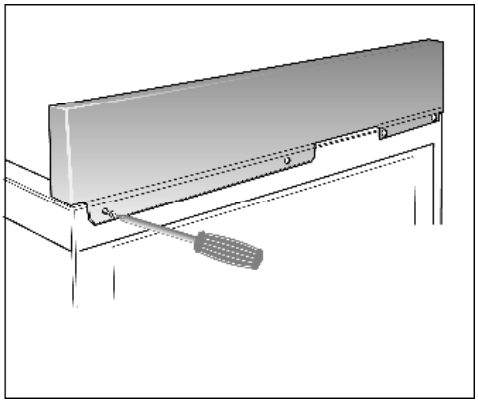
3.5 Montaggio protezione antispruzzo (optional)

La protezione antispruzzo non può essere usata in abbinamento alla parete posteriore in acciaio inox.

Per il montaggio procedere come segue:

- appoggiare la protezione antispruzzo **A** sul retro del piano facendo combaciare i fori;
- con un cacciavite a stella avvitare a fondo le viti **B**.



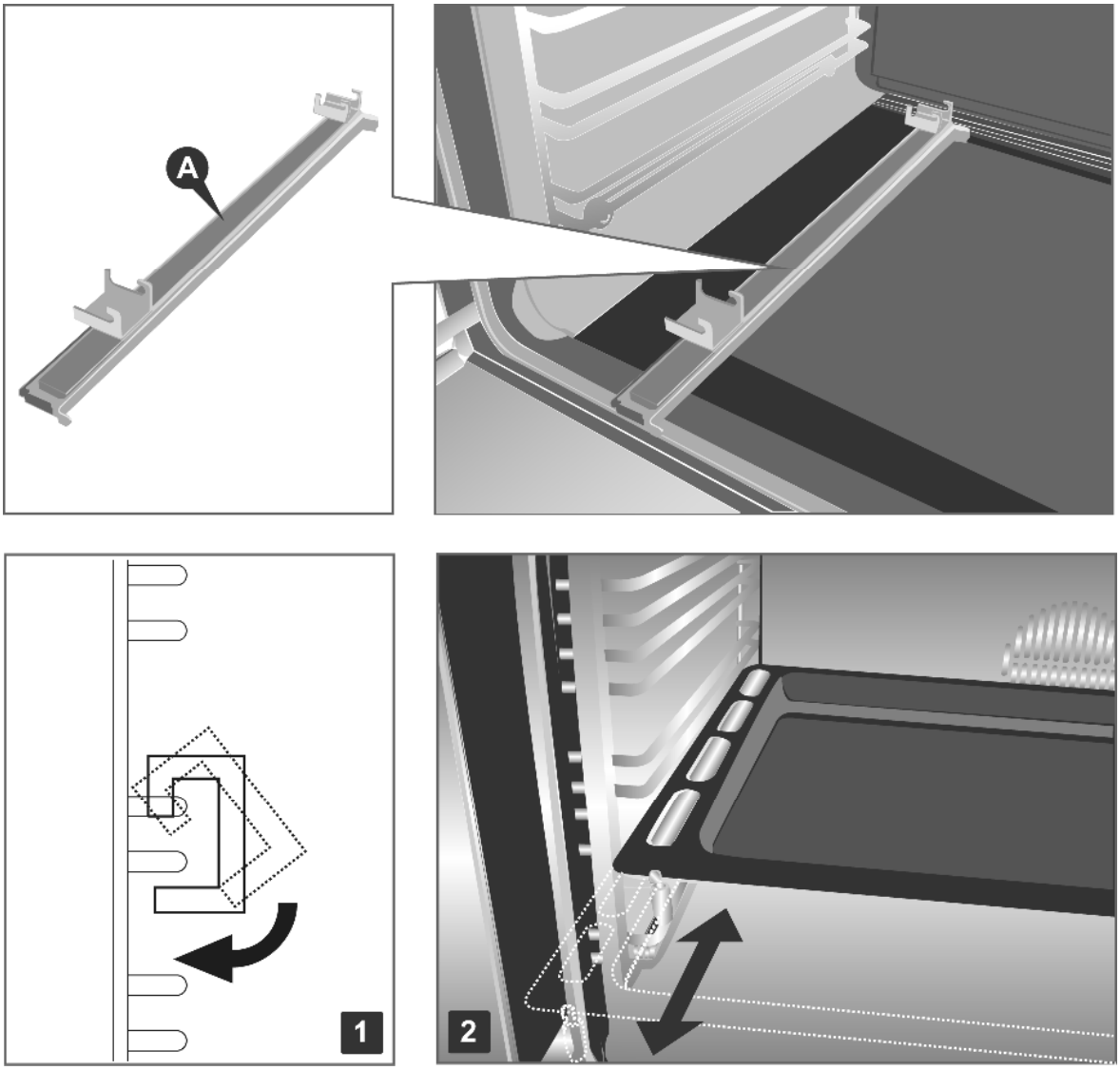


L'eventuale ingiallimento dell'acciaio, che avviene nel tempo, è un fenomeno del tutto naturale e non pregiudica in alcun modo le caratteristiche originarie; può essere rimosso con l'utilizzo di prodotti specifici per la pulizia dell'acciaio.

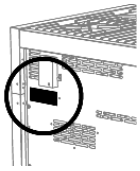
3.6 Montaggio guide telescopiche (optional)

Per il montaggio procedere come segue:

- estrarre le guide telescopiche **A** dall'interno dell'imballaggio e togliere tutte le pellicole protettive;
- rimuovere tutti gli accessori presenti nel forno;
- posizionare la guida telescopica all'altezza voluta agganciando il lato superiore al telaietto (dettaglio **1**) quindi ruotarla fino ad ottenere l'aggancio del lato inferiore, ripetere l'operazione per il lato opposto e per gli altri livelli;
- slittare in avanti le guide telescopiche e posizionare l'accessorio scelto come mostrato nel dettaglio **2**;
- reinserire nel forno gli accessori precedentemente rimossi.



3.7 Collegamento elettrico

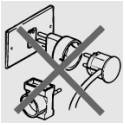


Accertarsi che il voltaggio e il dimensionamento della linea di alimentazione corrispondano alle caratteristiche indicate sulla targhetta posta sul retro dell'apparecchio; una copia viene allegata al manuale.
Una seconda targhetta, con i dati riassuntivi del modello e numero di serie, è posizionata all'interno dell'apparecchio sul fianco sinistro ed è visibile aprendo la porta del forno.

Le targhette non devono mai essere rimosse.

La spina all'estremità del cavo di alimentazione e la presa a muro dovranno essere dello stesso tipo e conformi alle normative sugli impianti elettrici in vigore. Verificare che la linea di alimentazione sia provvista di adeguata messa a terra. Dopo l'installazione dell'apparecchio la spina dovrà essere accessibile per l'ispezione periodica.

Prevedere sulla linea di alimentazione dell'apparecchio un dispositivo di interruzione onnipolare con distanza d'apertura dei contatti uguale o superiore a **3 mm**, situato in posizione facilmente raggiungibile e in prossimità dell'apparecchio.



Evitare l'utilizzo di riduzioni, adattatori o derivatori.

Prima di effettuare il collegamento elettrico, assicurarsi dell'efficienza della messa a terra.

Accertarsi che la valvola limitatrice e l'impianto domestico siano in grado di sopportare il carico elettrico dell'apparecchiatura.

Il cavo di terra giallo/verde non deve subire interruzioni.

Il cavo elettrico non deve venire a contatto con parti aventi temperature maggiori di **50°C** in aggiunta a quella ambiente.

3.7.1 Sezione dei cavi di alimentazione elettrica

In base al tipo di alimentazione utilizzare un cavo avente caratteristiche conformi alla tabella seguente.

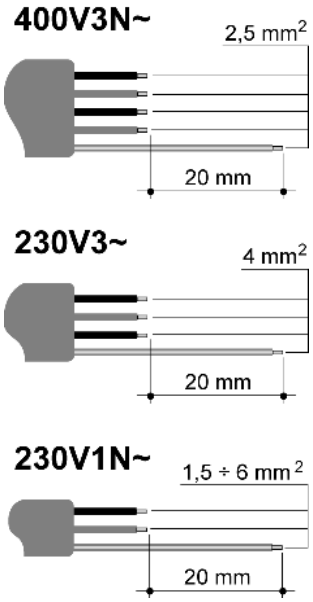
Funzionamento a 400V3N~ (modelli collegati secondo lo SCHEMA "A"): utilizzare un cavo pentapolare di tipo H05RR-F/H05RN-F (cavo di 5 x 2,5 mm^2).

Funzionamento a 230V3~ (modelli collegati secondo lo SCHEMA "C" ma commutati dall'installatore secondo lo SCHEMA "B"): utilizzare un cavo tetrapolare di tipo H05RR-F/H05RN-F (cavo di 4 x 4 mm^2).

Funzionamento a 230V1N~ (modelli collegati secondo lo SCHEMA "C"): fino a 2,9 kW utilizzare un cavo tripolare di tipo H05RR-F/H05RN-F (cavo di 3 x 1,5 mm^2); **oltre 2,9 kW fino a 5,4 kW** utilizzare un cavo tripolare di tipo H05RR-F/H05RN-F (cavo di 3 x 2,5 mm^2); **oltre 5,4 kW fino a 7 kW** utilizzare un cavo tripolare di tipo H05RR-F/H05RN-F (cavo di 3 x 4 mm^2); **oltre 7 kW** utilizzare un cavo tripolare di tipo H05RR-F/H05RN-F (cavo di 3 x 6 mm^2).

L'estremità da collegare all'apparecchio dovrà avere il filo di terra (**giallo-verde**) più lungo di almeno **20 mm**.

Il cavo tipo **H05RN-F** va utilizzato per i modelli con friggitrice e il tipo **H05RR-F** per quelli senza friggitrice.

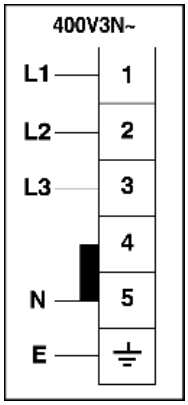


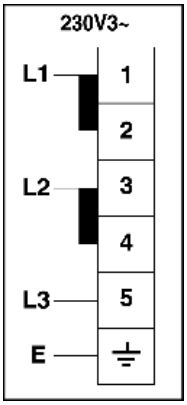
3.7.2 Tipo di alimentazione

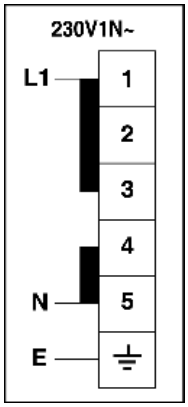
E' possibile ottenere diversi collegamenti in funzione del voltaggio semplicemente spostando i cavallotti sulla morsettiera come riportato negli schemi seguenti.

Secondo il modello, consultare la tabella "**ALLACCIAMENTO ALLA MORSETTIERA**".

SCHEMA "A"	SCHEMA "B"	SCHEMA "C" ALLACCIAMENTO ORIGINALE IMPOSTATO DAL COSTRUTTORE.







ALLACCIAMENTO ALLA MORSETTIERA		
PIANO TOP	**POTENZA kW**	**ALIMENTAZIONE**
PIANO TOP 4 / 6 / 8 FUOCHI	0,006	**SCHEMA "C"**
PIANO TOP 4 / 6 FUOCHI + B / T / C	2,4	
PIANO TOP 4 / 6 FUOCHI + F	2,2	
PIANO TOP 4 / 6 FUOCHI + G	2,5	
PIANO TOP 4 FUOCHI + B / T + C	4,8	
PIANO TOP 4 FUOCHI + B / T + F	4,6	
PIANO TOP 4 FUOCHI + B / T + G	4,9	
PIANO TOP INDUZIONE (5 ELEMENTI)	7,4	

M = MEGA WOK
B = BISTECCHIERA
T = FRY-TOP
C = PIASTRA VETROCERAMICA
F = FRIGGITRICE
G = GRILL

I MODELLI COLLEGATI SECONDO LO SCHEMA "A" POSSONO ESSERE COMMUTATI DALL'INSTALLATORE SECONDO LO SCHEMA "B".

I MODELLI COLLEGATI SECONDO LO SCHEMA "C" POSSONO ESSERE COMMUTATI DALL'INSTALLATORE SECONDO LO SCHEMA "A".

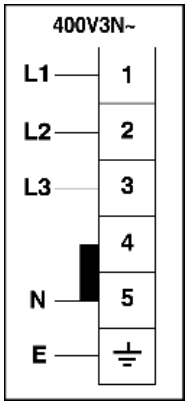
ALLACCIAMENTO ALLA MORSETTIERA (CUCINE TRADIZIONALI)		
CUCINA 1 FORNO	**POTENZA kW**	**ALIMENTAZIONE**
CUCINA 4 FUOCHI (1 FORNO)	2,2	**SCHEMA "C"**
CUCINA 6 / 8 FUOCHI (1 FORNO)	2,9	
CUCINA 4 / 6 FUOCHI (1 FORNO) + M	2,9	
CUCINA 4 / 6 FUOCHI (1 FORNO) + B / T / C	5,3	
CUCINA 4 / 6 FUOCHI (1 FORNO) + F	5,1	
CUCINA 4 / 6 FUOCHI (1 FORNO) + G	5,4	
CUCINA PIANO INDUZIONE (1 FORNO) (4 ELEMENTI)	9,6	
CUCINA PIANO INDUZIONE (1 FORNO) (5 ELEMENTI)	10,3	
CUCINA 2 FORNI	**POTENZA kW**	**ALIMENTAZIONE**
CUCINA 6 FUOCHI (2 FORNI)	3,6	**SCHEMA "C"**
CUCINA 8 FUOCHI (2 FORNI)	4,4	
CUCINA 4 FUOCHI (2 FORNI) + M	3,6	
CUCINA 4 FUOCHI (2 FORNI)	4,3	
CUCINA 4 FUOCHI (2 FORNI) + B / T / C	6,0	
CUCINA 4 FUOCHI (2 FORNI) + F	5,8	
CUCINA 4 FUOCHI (2 FORNI) + G	6,1	
CUCINA 6 FUOCHI (2 FORNI) + M	4,3	
CUCINA 6 FUOCHI (2 FORNI) + B / T / C	6,7	
CUCINA 6 FUOCHI (2 FORNI) + G	6,9	
CUCINA 4 FUOCHI (2 FORNI) + M + B / T / C	6,8	
CUCINA PIANO INDUZIONE (2 FORNI) (4 ELEMENTI)	11,7	
CUCINA PIANO INDUZIONE (2 FORNI) (5 ELEMENTI)	11,0	
CUCINA 3 FORNI	**POTENZA kW**	**ALIMENTAZIONE**
CUCINA 6 FUOCHI (3 FORNI)	5,7	**SCHEMA "C"**
CUCINA 4 FUOCHI (3 FORNI) + M	5,7	
CUCINA 4 FUOCHI (3 FORNI) + B / T	8,1	
CUCINA PIANO INDUZIONE (3 FORNI) (5 ELEMENTI)	13,1	

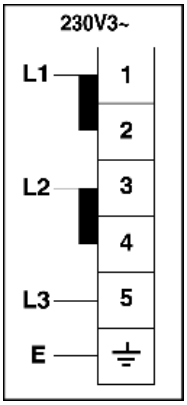
M = MEGA WOK
B = BISTECCHIERA
T = FRY-TOP
C = PIASTRA VETROCERAMICA
F = FRIGGITRICE
G = GRILL

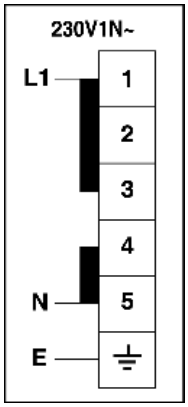
I MODELLI COLLEGATI SECONDO LO SCHEMA "A" POSSONO ESSERE COMMUTATI DALL'INSTALLATORE SECONDO LO SCHEMA "B".

I MODELLI COLLEGATI SECONDO LO SCHEMA "C" POSSONO ESSERE COMMUTATI DALL'INSTALLATORE SECONDO LO SCHEMA "A".

SCHEMA “A”	SCHEMA “B”	SCHEMA “C” ALLACCIAMENTO ORIGINALE IMPOSTATO DAL COSTRUTTORE.







ALLACCIAMENTO ALLA MORSETTIERA (CUCINE CON FORNI “COMBI STEAM”)		
CUCINA 1 FORNO	**POTENZA kW**	**ALIMENTAZIONE**
CUCINA 4 FUOCHI (1 FORNO)	3,0	**SCHEMA “C”**
CUCINA 6 FUOCHI (1 FORNO)	3,6	
CUCINA 4 FUOCHI (1 FORNO) + M	3,6	
CUCINA 4 FUOCHI (1 FORNO) + B / T	6,0	
CUCINA PIANO INDUZIONE (1 FORNO) (4 ELEMENTI)	10,4	
CUCINA PIANO INDUZIONE (1 FORNO) (5 ELEMENTI)	11,0	
CUCINA 2 FORNI	**POTENZA kW**	**ALIMENTAZIONE**
CUCINA 6 FUOCHI (2 FORNI)	4,5	**SCHEMA “C”**
CUCINA 8 FUOCHI (2 FORNI)	5,1	
CUCINA 4 FUOCHI (2 FORNI) + M	4,5	
CUCINA 4 FUOCHI (2 FORNI) + B / T	6,9	
CUCINA 6 FUOCHI (2 FORNI) + M	5,0	
CUCINA 6 FUOCHI (2 FORNI) + B / T	7,4	
CUCINA 4 FUOCHI (2 FORNI) + M + B / T	7,4	
CUCINA 4 FUOCHI (2 FORNI) + B / T + F	9,6	
CUCINA PIANO INDUZIONE (2 FORNI) (5 ELEMENTI)	11,9	

M = MEGA WOK

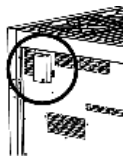
B = BISTECCHIERA

T = FRY-TOP

F = FRIGGITRICE

I MODELLI COLLEGATI SECONDO LO SCHEMA “A” POSSONO ESSERE COMMUTATI DALL’INSTALLATORE SECONDO LO SCHEMA “B”.

I MODELLI COLLEGATI SECONDO LO SCHEMA “C” POSSONO ESSERE COMMUTATI DALL’INSTALLATORE SECONDO LO SCHEMA “A”.

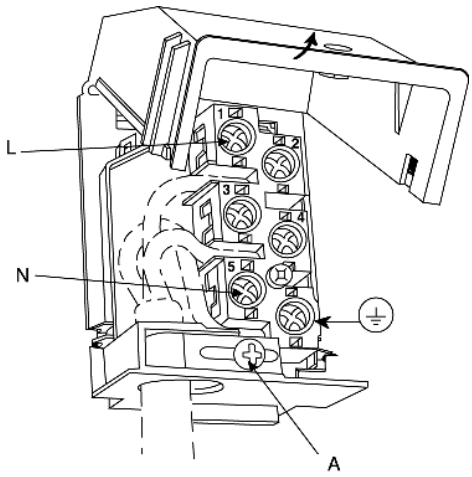


3.7.3 Sostituzione del cavo elettrico

Per la sostituzione del cavo elettrico occorre accedere alla morsettiera. Essa è situata sul retro dell'apparecchio, in alto a sinistra, come mostrato in figura.

Per la sostituzione del cavo procedere come segue:

- aprire la scatola della morsettiera;
- svitare la vite **A** che blocca il cavo;
- allentare i contatti a vite e sostituire il cavo con uno di lunghezza uguale e corrispondente alle caratteristiche descritte nella tabella al paragrafo "3.7.1 Sezione dei cavi di alimentazione elettrica";
- il conduttore di terra "**giallo-verde**" andrà collegato al morsetto ⏚ e dovrà essere più lungo di circa **20 mm** rispetto ai conduttori di linea;
- il conduttore neutro "**blu**" andrà collegato al morsetto contraddistinto con la lettera **N**;
- il conduttore di linea andrà collegato al morsetto contraddistinto con la lettera **L**.



3.8 Tabella potenze elettriche

FRIGGITRICE	FRY-TOP	BISTECCHIERA	GRILL	PIASTRA VETROCERAMICA
2.2 kW	2.4 kW	2.4 kW	2.5 kW	2.4 kW
1	1	1	1	1

LARGHEZZA CUCINA	NUMERO FORNI	FORNO PRINCIPALE					FORNO AUSILIARIO				FORNO SUPERIORE			
		1.4 kW	1.0 kW	2.8 kW	2.5 kW	0.025 kW	1.2 kW	0.5 kW	1.7 kW	0.025 kW				
1172	1	1	1	1	1	2								
1172	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1				
		1.2 kW	0.85 kW	1.9 kW	2.1 kW	0.025 kW	1.2 kW	0.5 kW	1.7 kW	0.025 kW	1.2 kW	0.85 kW	1.9 kW	0.025 kW
998	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
998	3				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
		1.4 kW	1.0 kW	2.8 kW	2.5 kW	0.025 kW								
889	1	1	1	1	1	2								
		1.2 kW	0.85 kW	1.9 kW	2.1 kW	0.025 kW					1.2 kW	0.85 kW	1.9 kW	0.025 kW
698	1	1	1	1	1	1								
698	2				1	1					1	1	1	1

3.9 Ventilazione dei locali che ospitano apparecchi a gas

Questo apparecchio non è collegato ad un dispositivo di scarico dei prodotti della combustione, andrà perciò installato e collegato conformemente alle norme di installazione vigenti. Occorrerà tenere in particolare considerazione le norme applicabili in materia di aerazione del locale.

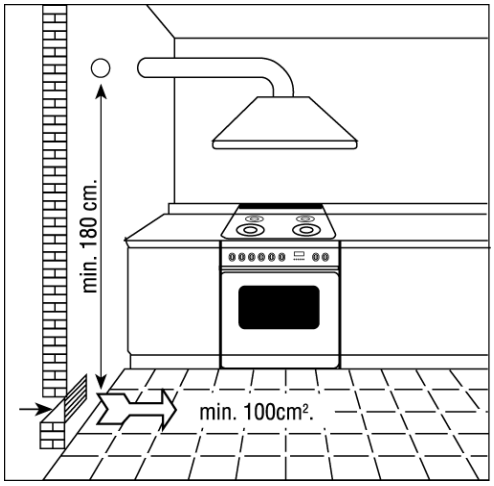
Questo apparecchio può essere installato soltanto in locali ben ventilati, secondo le norme in vigore, tali da permettere, con aperture su pareti esterne o con appositi condotti, una corretta ventilazione naturale o forzata che assicuri in modo **permanente e sufficiente** tanto l'immissione dell'aria necessaria ad una corretta combustione che l'evacuazione dell'aria viziata.

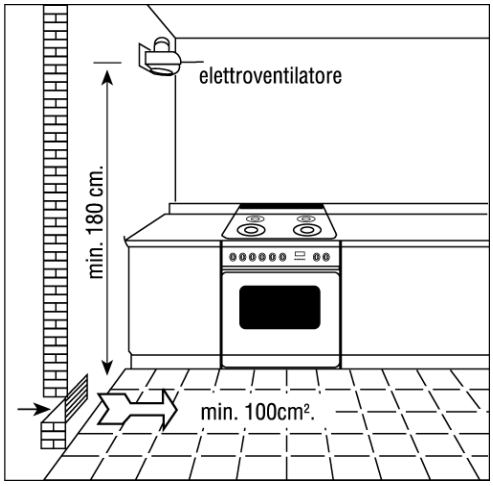
L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore e umidità nel locale in cui è stato installato. Vogliate assicurare una buona aerazione del locale: mantenere aperti gli orifizi di aerazione naturale o installare un dispositivo di aerazione meccanica (cappa di aspirazione con condotto di scarico).

Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra, un'aerazione più efficace, aumentando la potenza di aspirazione meccanica, se essa esiste.

Nel caso in cui nell'ambiente sia presente soltanto questo apparecchio a gas, occorrerà prevedere una cappa tale da assicurare l'evacuazione naturale e diretta dell'aria viziata, con un condotto verticale rettilineo di lunghezza uguale ad almeno due volte il diametro ed una sezione minima di almeno **100 cm^2**.

Per l'indispensabile immissione di aria fresca nell'ambiente occorrerà prevedere un'analoga apertura di almeno **100 cm^2** che comunichi direttamente verso l'esterno, situata ad una quota prossima al livello del pavimento in modo da non venire ostruita tanto all'interno che all'esterno della parete e tale da non provocare disturbi alla corretta combustione dei bruciatori ed alla regolare evacuazione dell'aria viziata e con una differenza di altezza rispetto all'apertura di uscita di almeno **180 cm**.





Si ricorda che la quantità d'aria necessaria alla combustione non deve essere minore a **2 m^3/h** per ogni kW di potenza (vedere potenza totale in kW riportata sulla targa caratteristiche dell'apparecchio).

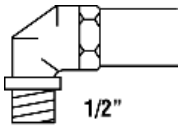
In tutti gli altri casi, quando cioè sono presenti nello stesso ambiente altri apparecchi a gas, oppure, qualora non fosse possibile avere una ventilazione naturale diretta, occorrerà realizzare una ventilazione naturale indiretta od una ventilazione forzata: **per questo tipo di intervento sarà necessario rivolgersi ad un tecnico qualificato che provveda all'installazione ed alla realizzazione dell'impianto di ventilazione nell'osservanza scrupolosa delle precauzioni contenute nelle norme in vigore.**

Il posizionamento delle aperture dovrà essere tale da non permettere la formazione di alcuna corrente d'aria insopportabile per gli occupanti; inoltre, per lo scarico dei prodotti della combustione, è vietato servirsi di canne fumarie già utilizzate da altri apparecchi.

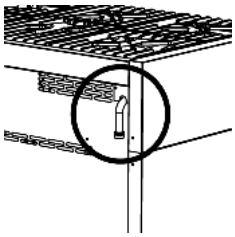
3.10 Collegamento gas

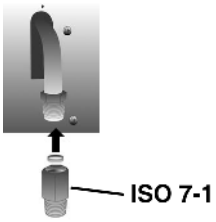
Le condizioni di regolazione dell'apparecchio sono indicate nella targhetta posta sul retro dell'apparecchio.

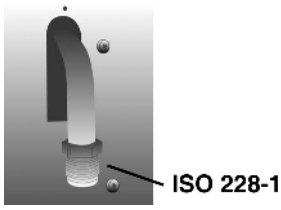
Gli apparecchi a gas per uso domestico, non collegati ad un condotto di evacuazione dei prodotti di combustione, non devono provocare una concentrazione di monossido di carbonio che possa rappresentare un rischio di natura tale da intaccare la salute delle persone esposte in funzione del tempo di esposizione previsto di tali persone.



Si raccomanda di controllare che l'apparecchio sia esattamente predisposto per il tipo di gas distribuito. Il collegamento alla tubazione del gas dovrà essere effettuato a regola d'arte, nonché conformemente alle normative in vigore che prescrivono l'installazione di un rubinetto di sicurezza posto all'estremità della tubazione. Il tubo di allacciamento gas da ½" filettato è situato posteriormente sul lato destro dell'apparecchio.





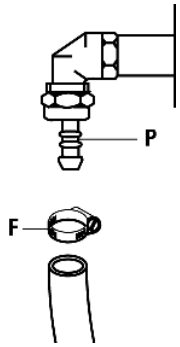
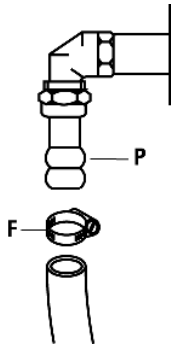


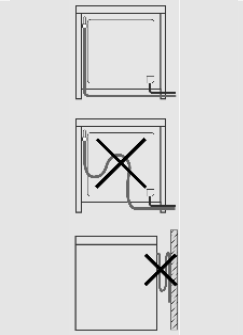
AT	●	
BE	●	
CH	●	
DE	●	
DK	●	
ES	●	●
FI	●	●
FR		●
GB	●	
IE	●	
IT	●	●
NL	●	
NO	●	●
PT	●	●
SE	●	●

Per il gas butano e propano, occorrerà prevedere un riduttore di pressione conforme alle norme **UNI-CIG 7432**. Le guarnizioni di tenuta dovranno essere conformi alle norme **UNI-CIG 9264**.
Terminate le operazioni di collegamento gas, controllare la tenuta dei raccordi con una soluzione di acqua e sapone.

E' possibile effettuare il collegamento gas nei modi seguenti:

- mediante **tubo rigido** in ferro o rame;
- mediante **tubo flessibile in acciaio** inossidabile a parete continua con attacco meccanico conforme alle norme **UNI-CIG 9891** (massima lunghezza del tubo esteso **2000 mm**); Il tubo va collegato direttamente al gomito della rampa;
- mediante l'inserimento di un **tubo flessibile in gomma** conforme alle norme **UNI-CIG 7140**; tale tubo va innestato direttamente sul portagomma **P** relativo al gas utilizzato, e bloccato con una fascetta **F** conforme alle norme **UNI-CIG 7141**. In quest'ultimo caso controllare la data di scadenza del tubo stampigliata e sostituirlo prima di tale data.

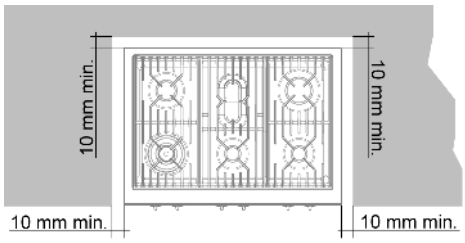
GAS LIQUIDO	GAS METANO
	

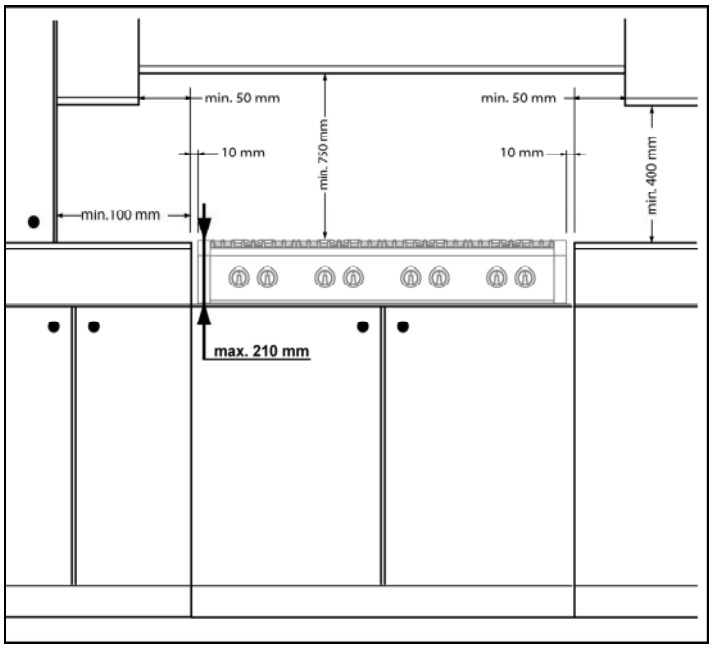


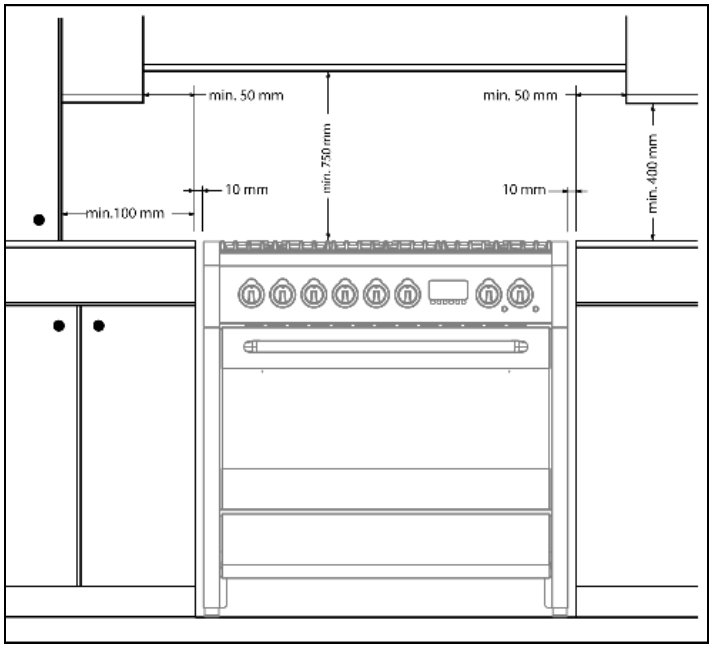
Utilizzando **tubi flessibili in gomma** con lunghezza max. **1500 mm**:

- evitare strozzature o schiacciamenti del tubo;
- non devono essere soggetti a sforzi di trazione e di torsione;
- evitare contatti con corpi taglienti, spigoli vivi, ecc...
- non metterli a contatto con parti che possono raggiungere temperature maggiori di **70°C** in aggiunta a quella ambiente;
- renderli ispezionabili lungo tutto il loro percorso.

*Il rivestimento del mobile dovrà essere di materiale resistente al calore (**minimo 90°C**). Se l'apparecchio andrà installato vicino ai mobili, occorrerà prevedere gli spazi minimi suggeriti dai diagrammi seguenti.*





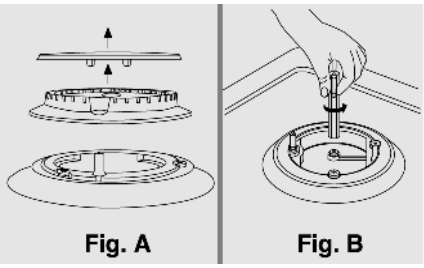


3.11 Regolazioni gas

Gli iniettori non forniti con l'apparecchio vanno richiesti al Centro Assistenza.

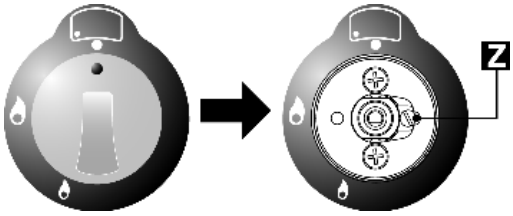
Se l'apparecchio di cottura risulta predisposto per un diverso tipo di gas da quello di alimentazione disponibile, occorrerà sostituirne gli iniettori, regolare la portata minima e cambiare il portagomma. Per sostituire gli iniettori del piano di cottura, è necessario effettuare le seguenti operazioni:

- togliere le griglie;
- togliere i bruciatori e gli spartifiamma (**Fig. A**);
- estrarre l'iniettore (**Fig. B**) e sostituirlo con quello adatto al nuovo tipo di gas (vedere "**TABELLA GENERALE INIETTORI**" a pag. 25-27);
- sostituire l'etichetta di collaudo gas (posta sul retro dell'apparecchio) con quella nuova. Se l'apparecchio è dotato del kit di ricambio ugelli, insieme ad essi è fornita anche la nuova etichetta;
- rimontare il tutto procedendo in senso inverso alle istruzioni di smontaggio e facendo attenzione di collocare lo spartifiamma in modo corretto sul bruciatore.



3.11.1 Portata minima dei rubinetti di piano valvolati

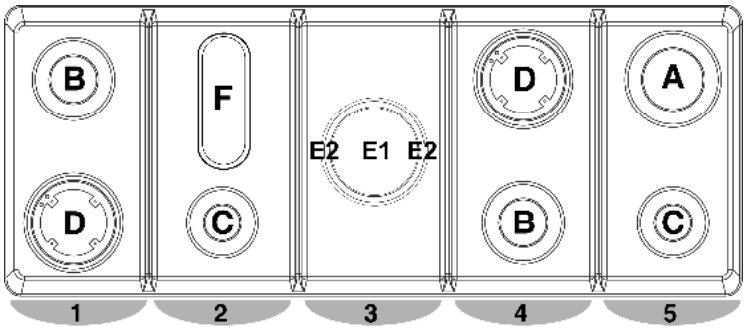
- Accendere il bruciatore e ruotare la manopola di comando verso la posizione di portata minima;
- estrarre la manopola;
- con un cacciavite regolare la vite interna **Z** fino ad ottenere una corretta fiamma di minimo;
- rimontare la manopola.



- *Svitare la vite **Z** di regolazione per aumentare la portata, oppure avvitarla per diminuire la portata.*
- *La regolazione è corretta quando la fiamma minima misura circa **3** o **4 mm**.*
- *Per il **gas butano/propano**, la vite di regolazione andrà avvitata a fondo.*
- *Quando si passa bruscamente dalla portata massima alla portata minima e viceversa: **assicurarsi che la fiamma non si spenga.***

3.12 Allacciamento al gas liquido

Utilizzare un regolatore di pressione e realizzare il collegamento sulla bombola nel rispetto delle prescrizioni stabilite dalle norme **UNI-CIG 7432** e **UNI-CIG 7131**.



Il piano è ottenuto dalla composizione dei **5 moduli** indicati:

- i moduli **1** e **5** sono fissi per tutte le cucine;
- i moduli **2**, **3** e **4** dipendono dalla versione di cucina acquistata e possono essere sostituiti con moduli elettrici (fry-top, bistecchiera, grill, vetroceramica o friggitrice).

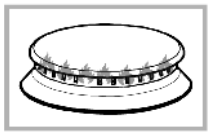
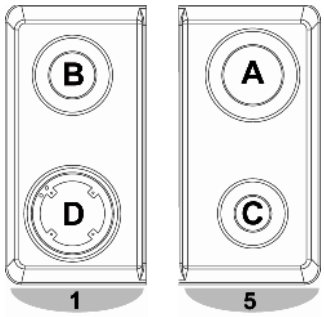
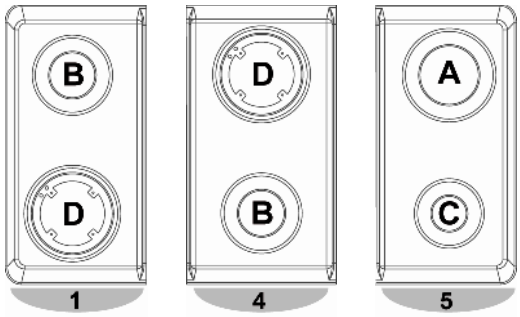
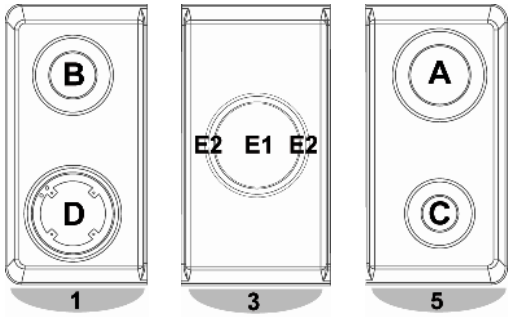


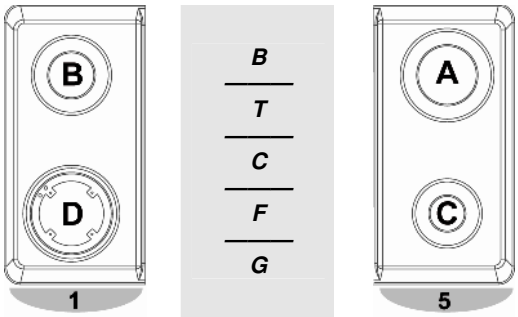
TABELLA GENERALE INIETTORI ***ALLUMINIO***

TIPO DI GAS	mbar	UGELLO N.	BRUCIATORI POSIZIONE TIPO	POTENZA Watt		CONSUMO
				MAX.	MIN.	MAX.
G20 METANO	20	115	RAPIDO (**A**)	3000	750	286 l/h
		97	SEMI RAPIDO (**B**)	1750	480	167 l/h
		72	AUSILIARIO (**C**)	1000	330	95 l/h
		128	TRIPLA CORONA (**D**)	3500	1400	333 l/h
		72 (**E1**) 95 (**E2**)	MEGA WOK (**E1**/**E2**)	4500	300	428 l/h
		94	PESCIERA (**F**)	1900	750	181 l/h
G.P.L. BUTANO G30 PROPANO G31	30 28 37	85	RAPIDO (**A**)	3000	750	219 g/h
		65	SEMI RAPIDO (**B**)	1750	480	128 g/h
		50	AUSILIARIO (**C**)	1000	330	73 g/h
		96	TRIPLA CORONA (**D**)	3500	1400	254 g/h
		46 (**E1**) 66 (**E2**)	MEGA WOK (**E1**/**E2**)	4500	300	327 g/h
		68	PESCIERA (**F**)	1900	750	138 g/h

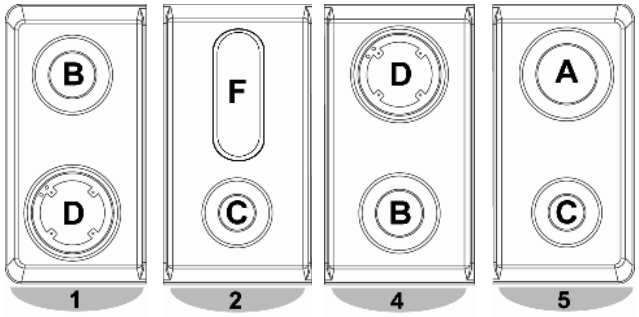
EE %	70
57.2	

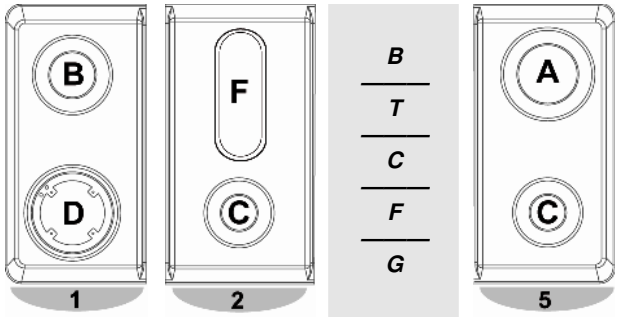
EE %	90 / 100
56.8	

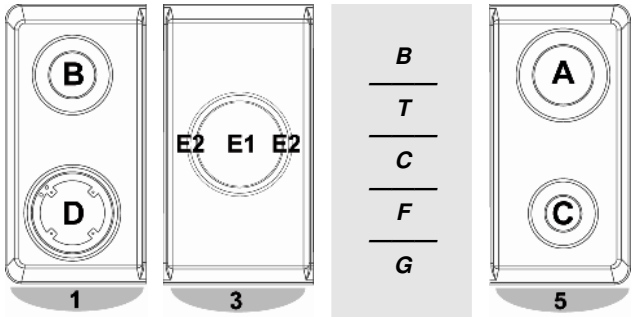
EE %	90 / 100
56.3	

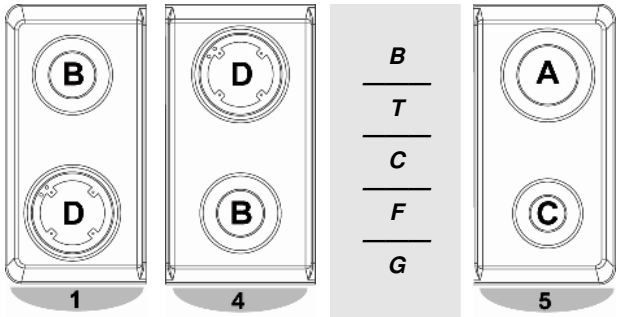
EE %	90 / 100
57.2	

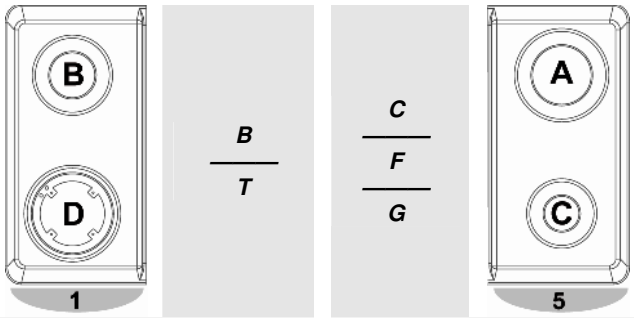
B = BISTECCHIERA	***C*** = PIASTRA VETROCERAMICA	***G*** = GRILL
T = FRY-TOP	***F*** = FRIGGITRICE	

EE %	120
56	

EE %	120
56	

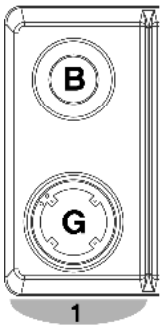
EE %	120
56.3	

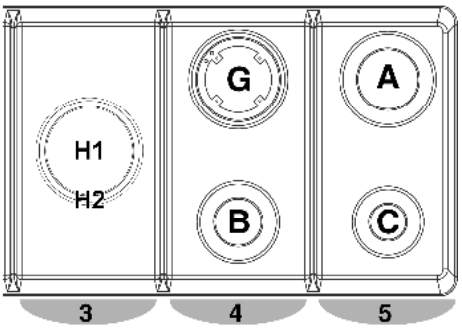
EE %	120
56.8	

EE %	120
57.2	

B = BISTECCHIERA	***C*** = PIASTRA VETROCERAMICA	***G*** = GRILL
T = FRY-TOP	***F*** = FRIGGITRICE	

BRUCIATORI POSIZIONE TIPO	EE %
RAPIDO (**A**)	59.2
SEMI RAPIDO (**B**)	59.9
AUSILIARIO (**C**)	-
TRIPLA CORONA (**D**)	52.4
MEGA WOK (**E1**/**E2**)	53.6
PESCIERA (**F**)	52.3





Il piano è ottenuto dalla composizione dei **4 moduli** indicati:

- i moduli **1** e **5** sono fissi per tutte le cucine;
- i moduli **3** e **4** dipendono dalla versione di cucina acquistata e possono essere sostituiti con moduli elettrici (fry-top, bistecchiera, grill, vetroceramica o friggitrice).

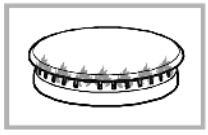
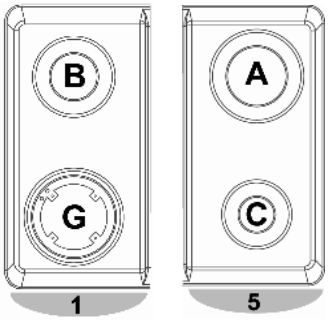
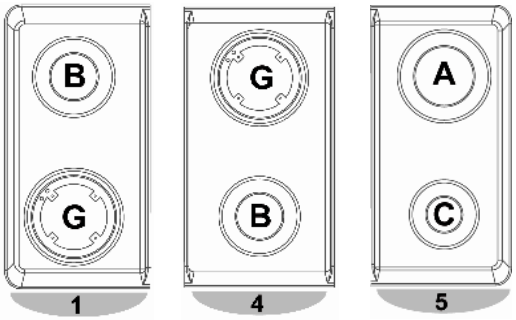
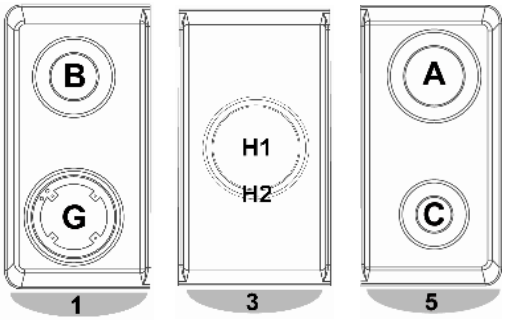


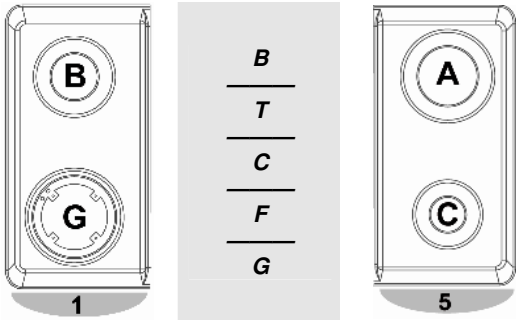
TABELLA GENERALE INIETTORI — ***ALLUMINIO*** / ***OTTONE***

TIPO DI GAS	mbar	UGELLO N.	BRUCIATORI POSIZIONE TIPO	POTENZA Watt MAX.	POTENZA Watt MIN.	CONSUMO MAX.
G20 METANO	20	115	RAPIDO (**A**)	3000	750	286 l/h
		97	SEMI RAPIDO (**B**)	1750	480	167 l/h
		72	AUSILIARIO (**C**)	1000	330	95 l/h
		132	WOK (**G**)	3500	1800	333 l/h
		68 (**H1**) 140 (**H2**)	MEGA WOK (**H1**/**H2**)	900 3600	340 1800	85 l/h 342 l/h
G.P.L. BUTANO G30 PROPANO G31	30 28 37	85	RAPIDO (**A**)	3000	750	219 g/h
		65	SEMI RAPIDO (**B**)	1750	480	128 g/h
		50	AUSILIARIO (**C**)	1000	330	73 g/h
		94	WOK (**G**)	3500	1800	254 g/h
		44 (**H1**) 94 (**H2**)	MEGA WOK (**H1**/**H2**)	900 3600	340 1800	65 g/h 261 g/h

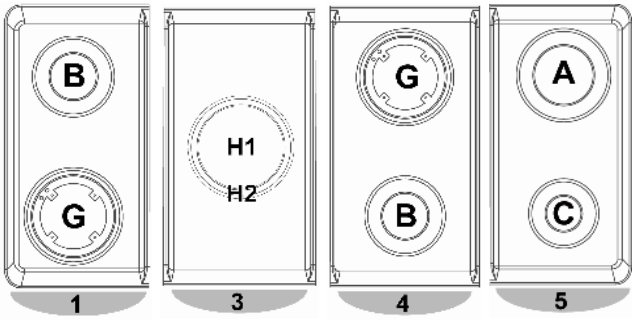
EE %	70
56	

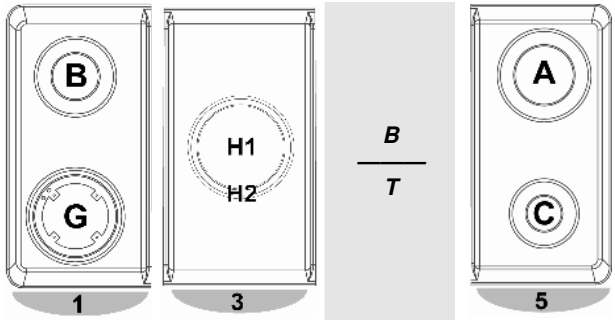
EE %	90 / 100
55.5	

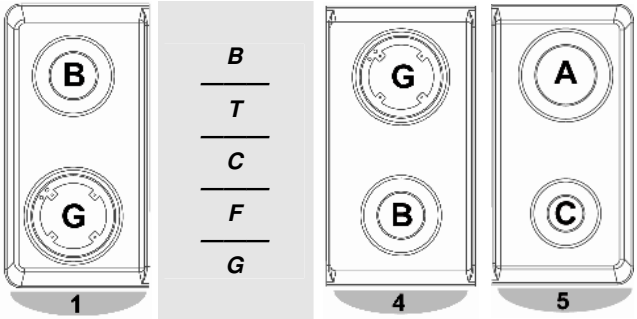
EE %	90 / 100
55.2	

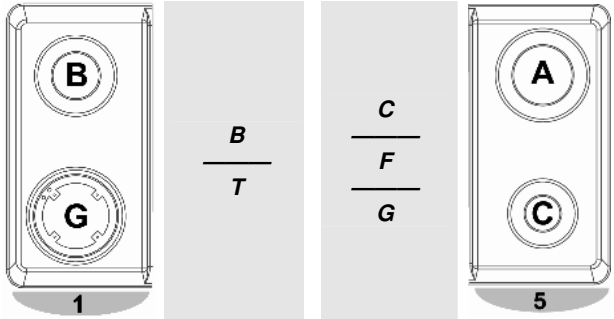
EE %	90 / 100
56	

B = BISTECCHIERA	***C*** = PIASTRA VETROCERAMICA	***G*** = GRILL
T = FRY-TOP	***F*** = FRIGGITRICE	

EE %	120
55.1	

EE %	120
55.2	

EE %	120
55.5	

EE %	120
56	

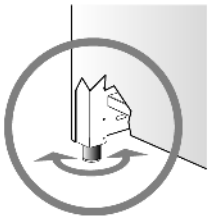
B = BISTECCHIERA	***C*** = PIASTRA VETROCERAMICA	***G*** = GRILL
T = FRY-TOP	***F*** = FRIGGITRICE	

BRUCIATORI POSIZIONE TIPO	**EE %**
RAPIDO (**A**)	58.4
SEMI RAPIDO (**B**)	56.5
AUSILIARIO (**C**)	-
WOK (**G**)	53.2
MEGA WOK (**H1**/**H2**)	52.8

4. Operazioni finali

4.1 Livellamento della cucina al pavimento

Dopo aver effettuato gli allacciamenti elettrico e gas, livellare al pavimento la cucina tramite i piedini regolabili, precedentemente avvitati sul fondo dell'apparecchio.

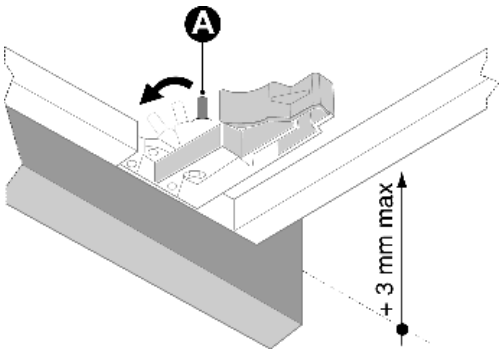


Qualora si rendesse necessario il trascinamento dell'apparecchio, ***avvitare a fondo i piedini e procedere alla loro regolazione soltanto a operazioni ultimate.***

4.2 Regolazione altezza del cassetto

Nel lato inferiore del cassetto, alle estremità destra e sinistra, vi sono le "clip" di regolazione dell'altezza.

Ruotando la levetta **A** si ottiene l'innalzamento del cassetto di **3 mm**.



5. Descrizione dei comandi

5.1 Il pannello frontale

Tutti i comandi e i controlli del piano e del forno sono riuniti sul pannello frontale.

PANNELLO COMANDI

DESCRIZIONE MANOPOLA DEI BRUCIATORI DI PIANO

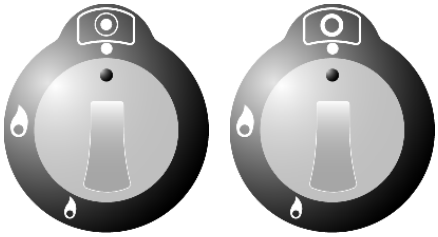
L'accensione della fiamma avviene premendo e contemporaneamente ruotando la manopola in senso antiorario sul simbolo di fiamma minima.
Per regolare la portata della fiamma ruotare la manopola sulla zona tra il massimo e il minimo. Lo spegnimento del bruciatore avviene riportando la manopola in posizione.

DISPOSIZIONE DEI BRUCIATORI – Descrizione dei simboli

POSTERIORE SINISTRO	POSTERIORE DESTRO
POSTERIORE CENTRALE SINISTRO	POSTERIORE CENTRALE DESTRO
ANTERIORE CENTRALE	POSTERIORE CENTRALE
ANTERIORE CENTRALE SINISTRO	ANTERIORE CENTRALE DESTRO
ANTERIORE SINISTRO	ANTERIORE DESTRO

DESCRIZIONE MANOPOLE DEL BRUCIATORE "MEGA WOK"

Il bruciatore centrale "Mega Wok" è comandato da due manopole, una accende la sola **corona centrale** più interna e la seconda aziona la **corona esterna**.

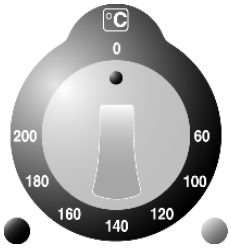


DISPOSIZIONE DELLE CORONE DEL BRUCIATORE – Descrizione dei simboli

CORONA CENTRALE	CORONA ESTERNA

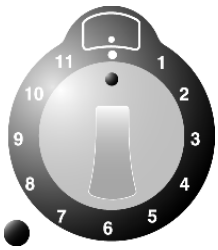
Utilizzo del bruciatore con spartifiamma a doppia corona: se durante l'utilizzo si dovesse osservare, tra la corona centrale e quella esterna del bruciatore, un mutamento nella consistenza della fiamma e il caratteristico sbuffo, ciò è dovuto alla continua potenza richiesta da questo tipo di bruciatore e va considerata condizione normale di funzionamento.

DESCRIZIONE MANOPOLA DELLA FRIGGITRICE



La manopola del termostato che comanda la temperatura dell'elemento riscaldante è regolabile da **0°** a **200°C**. Sono inoltre presenti due spie: la **spia verde** segnala il funzionamento della friggitrice; quella **arancione** s'accende durante la fase di riscaldamento. Al raggiungimento della temperatura prefissata, la **spia arancione** si spegnerà. Se durante la frittura la temperatura dell'olio dovesse scendere, il riscaldamento si reinserirà automaticamente e la **spia arancione** tornerà ad accendersi fino a raggiungere nuovamente la temperatura impostata con la manopola del termostato.

DESCRIZIONE MANOPOLA DEL FRY-TOP / BISTECCHIERA E DEL GRILL

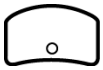


FRY-TOP/BISTECCHIERA: è dotato di **riscaldamento differenziato**. E' infatti possibile utilizzare l'intera superficie di cottura, oppure, soltanto una delle due metà anteriore o posteriore. Le manopole dei regolatori di energia comandano singolarmente la temperatura dei due elementi riscaldanti. Una **spia verde** indica la messa in funzione del riscaldamento.

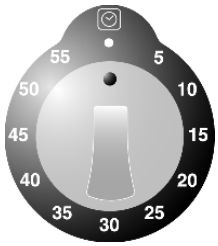
GRILL: due spie luminose forniscono le fondamentali informazioni sul funzionamento dell'apparecchio. L'accensione della **spia verde** indica che l'apparecchio è sotto tensione elettrica (acceso); la **spia arancione** si accende quando l'elemento riscaldante è in fase di riscaldamento.

DISPOSIZIONE DEGLI ELEMENTI RISCALDANTI – Descrizione dei simboli

POSTERIORE

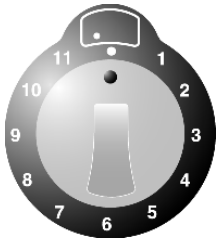

ANTERIORE

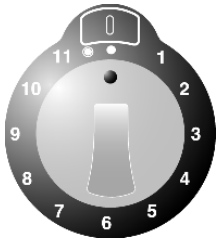
DESCRIZIONE MANOPOLA CONTAMINUTI (disponibile solo su alcuni modelli)



Per caricare la suoneria occorre ruotare a fondo la manopola in senso orario; è possibile impostare il tempo desiderato fino ad un massimo di **60 min.** Trascorso il tempo fissato entrerà in funzione una breve suoneria.

DESCRIZIONE MANOPOLE DEL PIANO VETROCERAMICO





Oltre alle normali manopole di controllo del regolatore di energia, il piano vetroceramico è dotato di manopole per il **riscaldamento differenziato**: le posizioni da **1** a **11** comandano il riscaldamento dell'elemento interno; posizionando la manopola sul simbolo ◉ entrerà in funzione anche l'elemento radiante esterno.

DISPOSIZIONE DEGLI ELEMENTI RADIANTI – Descrizione dei simboli

POSTERIORE SINISTRO

ANTERIORE SINISTRO

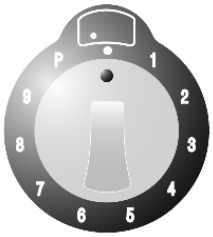
CENTRALE

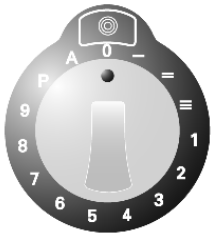
POSTERIORE DESTRO

ANTERIORE DESTRO

DESCRIZIONE MANOPOLE DEL PIANO AD INDUZIONE

Il piano ad induzione è dotato di manopole di controllo del livello di potenza.
Per selezionare un diverso livello di potenza, ruotare la manopola di comando sul valore desiderato (**1** - **9** e **P**).
Il valore "**P**" è la massima potenza applicabile su ogni singolo elemento radiante.





Ruotare la manopola per impostare il valore di potenza desiderato (vedere tabella al paragrafo "11.3"). Ruotando la manopola verrà visualizzato, sul relativo display, l'effettivo livello di potenza desiderato, mentre quello selezionato con la manopola è solo indicativo.

DISPOSIZIONE DEGLI ELEMENTI RADIANTI – Descrizione dei simboli

POSTERIORE SINISTRO

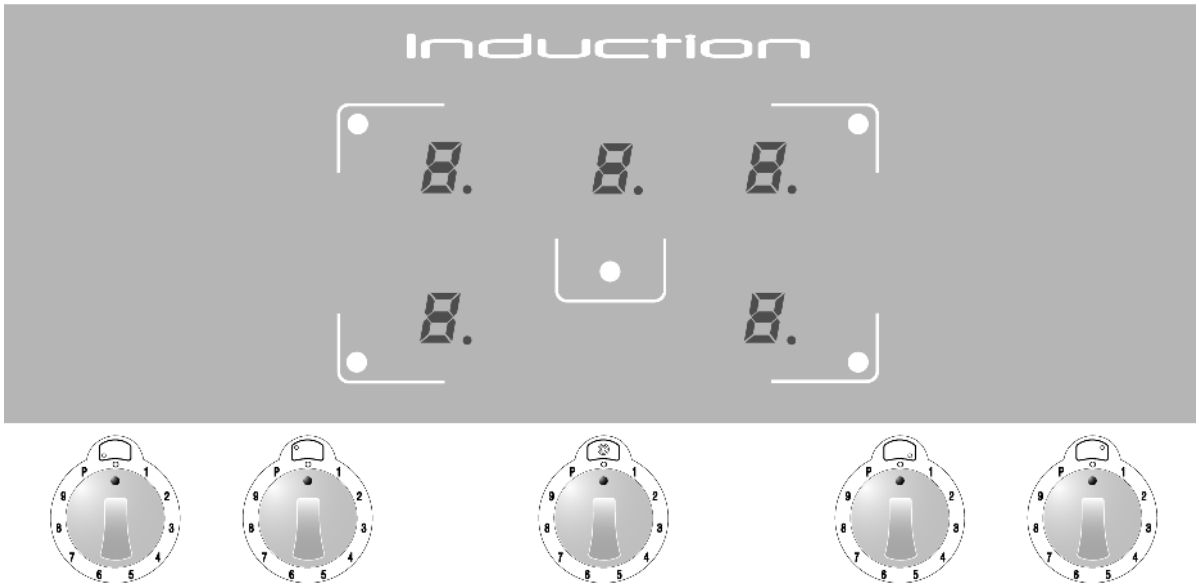
ANTERIORE SINISTRO

CENTRALE

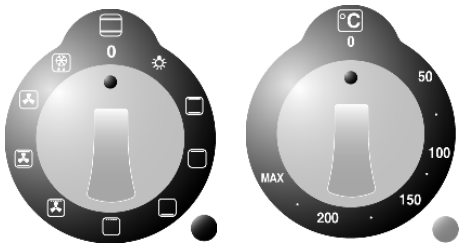
POSTERIORE DESTRO

ANTERIORE DESTRO

Tutti i comandi degli elementi radianti sono riuniti sul pannello frontale e sul piano ad induzione sono visibili i relativi display.



DESCRIZIONE MANOPOLE DEL FORNO ELETTRICO



Il forno elettrico è comandato da due manopole: **manopola di selezione funzione** e **manopola termostato**. Esse consentono di scegliere il tipo di riscaldamento più idoneo alle diverse esigenze di cottura, inserendo in modo appropriato gli elementi riscaldanti e regolando la temperatura sul valore desiderato (da **50°C** a **MAX**).

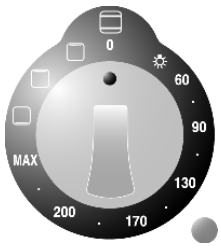
Sotto le manopole del forno sono presenti due lampade spia: la **spia verde** indica la messa in funzione del forno; la **spia arancione** indica il raggiungimento della temperatura preimpostata. Le successive accensioni e spegnimenti della **spia arancione** indicano l'intervento automatico del riscaldamento al fine di mantenere la temperatura all'interno del forno al livello impostato con la manopola termostato.

Il forno è dotato di una **lampada di illuminazione interna**. Durante il funzionamento la lampada è sempre accesa: volendola utilizzare a forno spento, per le normali operazioni di pulizia, ruotare la manopola di selezione funzione sul simbolo ☼.

DESCRIZIONE DEI SIMBOLI DELLA MANOPOLA DI SELEZIONE FUNZIONE

- ACCENSIONE DELLA LAMPADA INTERNA DEL FORNO
- ELEMENTI RISCALDANTI SUPERIORE E INFERIORE
- ELEMENTO RISCALDANTE SUPERIORE
- ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE
- ELEMENTO GRILL
- ELEMENTO GRILL-VENTILATORE
- ELEMENTI RISCALDANTI SUPERIORE E INFERIORE – VENTILATORE
- ELEMENTO RISCALDANTE-CONVEZIONE
- SCONGELAMENTO

DESCRIZIONE MANOPOLA DEL FORNO ELETTRICO AUSILIARIO



Alcuni modelli di cucina sono dotati di un forno elettrico ausiliario a convezione naturale, comandato da una sola manopola. Posizionando la manopola in corrispondenza del valore di temperatura richiesto entreranno in funzione le due resistenze inferiore e superiore. E' possibile utilizzare una delle funzioni di riscaldamento descritte in tabella, ma in questo caso la temperatura di riscaldamento della resistenza prescelta verrà automaticamente impostata al valore **MAX**.

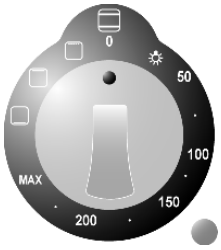
Sotto la manopola del forno ausiliario è presente una lampada **spia arancione** che indica il raggiungimento della temperatura preimpostata. Le successive accensioni e spegnimenti della **spia arancione** indicano l'intervento automatico del riscaldamento al fine di mantenere la temperatura all'interno del forno ausiliario al livello impostato con la manopola di comando.

Il forno ausiliario è dotato di una **lampada di illuminazione interna**. Durante il funzionamento la lampada è sempre accesa: volendola utilizzare a forno spento, per le normali operazioni di pulizia, ruotare la manopola di selezione funzione sul simbolo ☼.

DESCRIZIONE DEI SIMBOLI DELLA MANOPOLA DEL FORNO ELETTRICO AUSILIARIO

- ACCENSIONE DELLA LAMPADA INTERNA DEL FORNO
- **60÷MAX** ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE E SUPERIORE
- ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE
- ELEMENTO RISCALDANTE SUPERIORE
- ELEMENTO GRILL + GIRARROSTO

DESCRIZIONE MANOPOLA DEL FORNO GRILL SUPERIORE



Il forno elettrico, con funzione di grill a convezione naturale, è comandato da una sola manopola. Posizionando la manopola in corrispondenza del valore di temperatura richiesto entreranno in funzione le due resistenze inferiore e superiore. E' possibile utilizzare una delle funzioni di riscaldamento descritte in tabella, ma in questo caso la temperatura di riscaldamento della resistenza prescelta verrà automaticamente impostata al valore **MAX**.

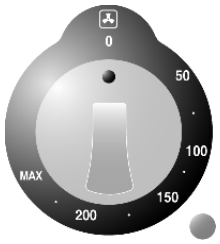
Sotto la manopola del forno grill è presente una lampada **spia arancione** che indica il raggiungimento della temperatura preimpostata. Le successive accensioni e spegnimenti della **spia arancione** indicano l'intervento automatico del riscaldamento al fine di mantenere la temperatura all'interno del forno grill al livello impostato con la manopola di comando.

Il forno grill è dotato di una **lampada di illuminazione interna**. Durante il funzionamento la lampada è sempre accesa: volendola utilizzare a forno spento, per le normali operazioni di pulizia, ruotare la manopola sul simbolo ☼.

DESCRIZIONE DEI SIMBOLI

☼	ACCENSIONE DELLA LAMPADA INTERNA DEL FORNO		ELEMENTO RISCALDANTE SUPERIORE
50÷MAX	ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE E SUPERIORE		ELEMENTO GRILL
	ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE		

DESCRIZIONE MANOPOLA DEL FORNO VENTILATO INFERIORE

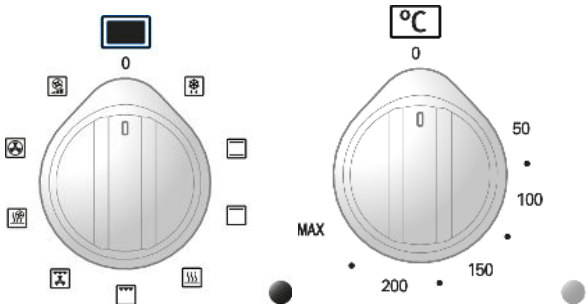


Il forno elettrico ventilato è comandato da una sola manopola. Essa consente di scegliere la temperatura più idonea alle diverse esigenze di cottura impostandola sul valore desiderato (da **50°C** a **MAX**).

Sotto la manopola del forno ventilato è presente una lampada **spia arancione** che indica il raggiungimento della temperatura preimpostata. Le successive accensioni e spegnimenti della **spia arancione** indicano l'intervento automatico del riscaldamento al fine di mantenere la temperatura all'interno del forno ventilato al livello impostato con la manopola di comando.

Il forno è dotato di una **lampada di illuminazione interna**. Durante il funzionamento la lampada è sempre accesa.

DESCRIZIONE MANOPOLE DEL FORNO MULTIFUNZIONE COMBINATO VAPORE



Il forno elettrico è comandato da **due manopole**: manopola di **selezione funzioni** e manopola di **selezione temperatura**.

Esse consentono di scegliere il tipo di riscaldamento più idoneo alle diverse esigenze di cottura, inserendo in modo appropriato gli elementi riscaldanti e regolando la temperatura sul valore desiderato (da **50°C** a **MAX**).

Sotto le manopole del forno sono presenti due lampade spia: la **spia verde** indica la messa in funzione del forno; la **spia arancione** indica il raggiungimento della temperatura preimpostata. Le successive accensioni e spegnimenti della **spia arancione** indicano l'intervento automatico del riscaldamento al fine di mantenere la temperatura all'interno del forno al livello impostato.

Il forno è dotato di **lampada di illuminazione interna**. Durante il funzionamento la lampada è sempre accesa: volendola utilizzare a forno spento, per le normali operazioni di pulizia, ruotare la manopola di selezione funzioni.

DESCRIZIONE DEI SIMBOLI DELLA MANOPOLA DI SELEZIONE FUNZIONI

- SCONGELAMENTO
- ELEMENTI RISCALDANTI SUPERIORE E INFERIORE
- ELEMENTO RISCALDANTE SUPERIORE
- VAPORE STATICO
- ELEMENTO GRILL
- ELEMENTO GRILL CON VENTILATORE
- VAPORE VENTILATO
- ELEMENTO RISCALDANTE POSTERIORE CON VENTILATORE
- RISCALDAMENTO RAPIDO

DESCRIZIONE E USO DELL'OROLOGIO DIGITALE ELETTRONICO E CONTAMINUTI CON FINE COTTURA DEL FORNO ELETTRICO

Il display di fine cottura controlla elettronicamente il funzionamento del forno. La programmazione del display consente di impostare l'accensione e lo spegnimento del forno scegliendo gli orari desiderati.

	PULSANTE CONTAMINUTI
	PULSANTE DURATA COTTURA
	PULSANTE FINE COTTURA
	PULSANTE FUNZIONAMENTO MANUALE
-	PULSANTE DECREMENTO VALORE
+	PULSANTE INCREMENTO VALORE

REGOLAZIONE DELL'ORA

Utilizzando il forno per la prima volta, oppure, dopo un'interruzione di corrente elettrica, il display lampeggerà ad intermittenza regolare indicando 0:00 .
Premendo il tasto si pone termine all'intermittenza del display. Premendo **entro 5 secondi** i tasti di variazione valore - o – si ottiene l'incremento o il decremento di un minuto per ogni singola pressione. Premere uno dei due tasti di variazione valore fino a fare apparire l'ora corrente.

*Prima di ogni impostazione del diplay di fine cottura occorre selezionare la funzione e la temperatura desiderate. La funzione **P** non è abilitata.*

COTTURA SEMIAUTOMATICA

Questa impostazione consente il solo spegnimento automatico del forno a fine cottura.
Premendo il tasto il display si illumina mostrando le cifre 0:00 ; mantenere premuto e agire contemporaneamente sui tasti di variazione valore - o – per impostare la durata della cottura.
Rilasciando il tasto avrà inizio il conteggio della durata di cottura programmata e sul display comparirà l'ora corrente unitamente ai simboli **AUTO** e .

COTTURA AUTOMATICA

Questa regolazione consente l'accensione e lo spegnimento del forno in modo del tutto automatico.
Premendo il tasto il display si illumina mostrando le cifre 0:00 ; mantenere premuto e agire contemporaneamente sui tasti di variazione valore - o – per impostare la durata della cottura.
Premendo il tasto comparirà sul display la somma dell'ora corrente più la durata della cottura: mantenere premuto e agire contemporaneamente sui tasti di variazione valore - o – per regolare l'ora di termine cottura.
Rilasciando il tasto avrà inizio il conteggio programmato e sul display comparirà l'ora corrente unitamente ai simboli **AUTO** e .

Dopo l'impostazione, per osservare il tempo restante di cottura premere il tasto ; per vedere l'ora di fine cottura premere il tasto .

TERMINE COTTURA

Al termine della cottura il forno si spegnerà automaticamente e contemporaneamente entrerà in funzione una suoneria intermittente. Dopo la disattivazione della suoneria, il display tornerà a mostrare l'ora corrente unitamente al simbolo , che segnala il ritorno alla condizione d'uso manuale del forno.

REGOLAZIONE DEL VOLUME SUONERIA
La suoneria può essere variata di volume (3 gradazioni) mentre è in funzione premendo il tasto -.

DISATTIVAZIONE DELLA SUONERIA
La suoneria cessa automaticamente il proprio funzionamento dopo **sette minuti**. E' possibile disattivarla manualmente premendo il tasto ✋.

*Dopo aver premuto il tasto ✋ il forno riprenderà a funzionare: per spegnerlo occorrerà ruotare la manopola di selezione funzioni e la manopola termostato sulla posizione "**0**".*

E' anche possibile disattivare la suoneria premendo uno qualunque dei pulsanti funzione. Il forno si spegnerà qualunque sia la funzione o la temperatura impostata e lampeggerà il simbolo **AUTO**. Per interrompere anche il lampeggiamento del simbolo **AUTO**: premere il pulsante ✋, ruotare il selettore funzioni e il termostato sulla posizione "**0**".

CONTAMINUTI
Il diplay di fine cottura può essere utilizzato anche come semplice contaminuti.

L'utilizzo come contaminuti non interromperà il funzionamento del forno al termine del tempo impostato.

Premendo il tasto 🔔 il display mostra le cifre 0:00; mantenere premuto e agire contemporaneamente sui tasti di variazione valore - o –. Rilasciando il tasto 🔔 avrà inizio il conteggio programmato e sul display compariranno i simboli 🔔 e ♨.

Dopo la programmazione del contaminuti il display tornerà a mostrare l'ora corrente, per visualizzare il tempo residuo premere il tasto 🔔.

L'impostazione con valori incoerenti è impedita logicamente (es. un contrasto tra un termine cottura ed una durata più lunga non verrà accettato dal diplay di fine cottura).

CANCELLAZIONE DEI DATI IMPOSTATI
Con il programma impostato, mantenere premuto il tasto della funzione da cancellare mentre contemporaneamente si raggiunge il valore 0:00 con i tasti di variazione valore - o –. La cancellazione della durata verrà interpretata dal display come termine della cottura.

MODIFICA DEI DATI IMPOSTATI
I dati impostati per la cottura possono essere modificati in qualsiasi momento mantenendo premuto il tasto della funzione e contemporaneamente agendo sui tasti di variazione valore - o –.

USO E PROGRAMMAZIONE DELL'OROLOGIO DIGITALE ANALOGICO FORNI ASCOT

L'orologio digitale consente di programmare l'accensione e lo spegnimento **automatico** del forno.

	TASTO CONTAMINUTI
	TASTO FINE COTTURA
	TASTO REGOLAZIONE ORARIO E RESET
–	TASTO DECREMENTO VALORE
+	TASTO INCREMENTO VALORE

PRIMA ACCENSIONE ED IMPOSTAZIONE DELL'ORA

Alla prima accensione o dopo una interruzione di corrente il display lampeggia. Premere il tasto per interrompere il lampeggio ed agire sui tasti – / - per **impostare l'ora** (mantenendo il dito sui tasti – / - si attiva la funzione scorrimento veloce).

UTILIZZO MANUALE

Questa funzione serve per usare il forno senza alcuna programmazione.

E' sempre possibile passare da una funzione programmata alla funzione "**Manuale**" premendo il tasto ; scegliere la funzione "**Manuale**" se non si desidera utilizzare programmi di cottura.

PROGRAMMAZIONE DEL CONTAMINUTI

Questa funzione serve per avere un allarme sonoro dopo un tempo prefissato, senza interferire con il funzionamento del forno.

L'orologio digitale analogico può essere utilizzato anche come **contaminuti**:

- premere il tasto , il display si illumina come mostrato in **Fig. 1**;
- agire sui tasti – / - per impostare il tempo desiderato, il display illuminerà **un segmento** per ogni minuto impostato (in **Fig. 2** sono rappresentati 10 minuti di cottura).
  Il contaminuti parte automaticamente ed il simbolo smetterà di lampeggiare. Dopo pochi secondi il display torna in funzione orologio;
- premere per visualizzare il tempo residuo. Al raggiungimento del tempo programmato verrà emesso un allarme acustico per **7 minuti** ed il simbolo lampeggerà;
- premere il tasto per resettare il programma.

Fig. 1

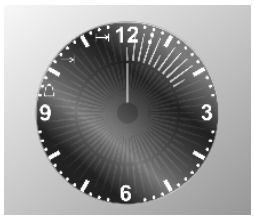


Fig. 2

PROGRAMMAZIONE DELLA DURATA DI COTTURA

Questa funzione consente di programmare la durata di cottura per spegnere automaticamente il forno al termine della cottura.

- Impostare la funzione di cottura prescelta e la temperatura agendo sulle apposite manopole di controllo;
- premere il tasto per entrare nel menù di programmazione, il display si illuminerà come mostrato in **Fig. 3**;
- agire sui tasti – / - per impostare la **durata di cottura**, ad ogni pressione del tasto – si aggiungerà **un minuto** di cottura ed ogni **dodici minuti** si illuminerà **un segmento interno** (**Fig. 4**). Dopo **7 secondi** il programma di cottura parte e si accende il simbolo ⊢→|.
  Al termine del tempo di cottura programmato verrà emesso un allarme acustico per **7 minuti**, il simbolo ⊢→| ed i numeri del quadrante inizieranno a lampeggiare **spegnendo automaticamente** il forno;
- premere un tasto qualunque per interrompere il segnale acustico o il tasto per cancellare il programma.

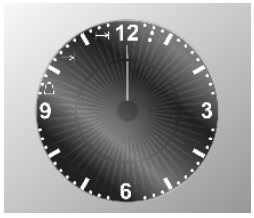


Fig. 3

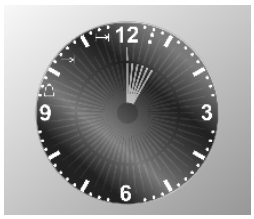


Fig. 4

PROGRAMMAZIONE DELLA DURATA DI COTTURA E DI FINE COTTURA

Questa funzione serve a programmare l'accensione del forno ad un'ora prefissata ed il suo spegnimento automatico al termine della cottura.

Impostare la funzione di cottura prescelta e la temperatura agendo sulle apposite manopole di controllo.

Oltre ad impostare la durata della cottura, definire anche l'ora di accensione del forno:

- premere il tasto per entrare nel menù di programmazione, il display si illuminerà come mostrato in **Fig. 3** e si accende il simbolo ⊢→|;
- agire sui tasti – / - per impostare la **durata di cottura**, ad ogni pressione del tasto – si aggiungerà **un minuto** di cottura ed ogni **dodici minuti** si illuminerà **un segmento interno** (**Fig. 4**);
- premere nuovamente il tasto ed agire sui tasti – / - per definire l'orario di **fine cottura** (orario di fine cottura meno durata di cottura = orario di inizio cottura), si accende il simbolo →|.
  Dopo **7 secondi** il display visualizzerà l'orario corrente mostrando l'ora di **inizio cottura** e la **durata di cottura** mediante l'illuminazione dei **segmenti interni** che resteranno **fissi** fino all'inizio della cottura e **lampeggeranno** per tutto il tempo di durata della cottura.
  All'ora impostata il forno si **accenderà automaticamente**; al termine del tempo di cottura programmato verrà emesso un allarme acustico per **7 minuti**, i simboli ⊢→| →| ed i numeri del quadrante inizieranno a lampeggiare **spegnendo automaticamente** il forno;
- premere un tasto qualunque per interrompere il segnale acustico o il tasto per cancellare il programma.

In **Fig. 5** è riportato un esempio di programmazione: l'ora corrente è 7:06, l'inizio cottura è programmato per le 8 e il termine alle 9.

Quando saranno le 8 i **segmenti interni** compresi tra 8 e 9 cominceranno a lampeggiare e resterà fissa la **lancetta** delle ore.

Fig. 5

SUONERIA

Al termine di ogni funzione preimpostata viene emesso un segnale acustico che si spegne automaticamente dopo **7 minuti**; premere il tasto se si desidera interrompere immediatamente il segnale acustico.

E' possibile scegliere tra 7 diversi tipi di segnale acustico; per modificarlo premere per **almeno 7 secondi** il tasto , ad ogni ulteriore pressione del tasto il tono cambierà.

LUMINOSITA'

E' possibile variare la luminosità dell'orologio; premere contemporaneamente per **almeno 5 secondi** i tasti e ed agire poi sui tasti / per variare la luminosità del quadrante.

GRAFICA

E' possibile modificare la grafica dell'orologio; premere contemporaneamente i tasti e ed agire sul tasto per visualizzare e scegliere la grafica preferita.

6. Uso del piano di cottura

Assicurarsi che le corone spartifiamma, i cappellotti e le griglie siano montati in modo corretto.

Durante il normale funzionamento l'apparecchio si riscalderà notevolmente: occorrerà pertanto usare le dovute cautele. ***Non lasciare avvicinare i bambini.*** *Sorvegliare il piano di cottura per tutto il tempo di funzionamento.*

6.1 Accensione dei bruciatori

Tutte le manopole dei bruciatori di piano riportano i seguenti simboli:

- ● rubinetto chiuso
- 🔥 fiamma massima
- 🔥 fiamma minima

La posizione di fiamma minima si trova al termine della rotazione antioraria della manopola. Tutte le posizioni intermedie andranno scelte tra la fiamma massima e minima, **mai tra il massimo e la chiusura**.

Utilizzo del bruciatore con spartifiamma a doppia corona: se durante l'utilizzo si dovesse osservare, tra la corona centrale e quella esterna del bruciatore, un mutamento nella consistenza della fiamma e il caratteristico sbuffo, ciò è dovuto alla continua potenza richiesta da questo tipo di bruciatore e va considerata condizione normale di funzionamento.

6.1.1 Accensione elettrica (one-touch)

I bruciatori di piano sono dotati di sistema di accensione “one-touch”. Per accendere uno dei bruciatori, premere la manopola corrispondente al bruciatore prescelto e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di minimo 🔥. Mantenendo premuta la manopola si attiverà il sistema di accensione automatica del bruciatore. Dopo l’accensione del bruciatore, mantenere premuta la manopola per circa **10 secondi**, in modo tale da consentire l’apertura della valvola di sicurezza. In mancanza di corrente elettrica, il bruciatore potrà essere acceso anche con un fiammifero (vedere paragrafo “6.1.2 Accensione manuale”).

Se il bruciatore dovesse spegnersi accidentalmente, interverrà la termocoppia di sicurezza a bloccare l'uscita del gas, anche a rubinetto aperto.

Il dispositivo non deve essere azionato per più di ***15 secondi****. Se allo scadere di questo tempo il bruciatore non si è ancora acceso, cessare di agire sul dispositivo, arieggiare l’ambiente e* ***attendete 1 minuto*** *prima di effettuare un nuovo tentativo di accensione. In caso di spegnimento fortuito della fiamma del bruciatore, chiudere la manopola di comando e non tentare alcuna riaccensione del bruciatore per almento* ***1 minuto****.*

6.1.2 Accensione manuale

Per accendere uno dei bruciatori, avvicinare un fiammifero acceso al bruciatore, premere la manopola corrispondente al bruciatore prescelto e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di minimo 🔥. Rilasciare la manopola.

6.2 Spegnimento dei bruciatori

Al termine della cottura riportare la manopola sulla posizione ●.

7. Uso della friggitrice

Durante il funzionamento la superficie della friggitrice si riscalderà notevolmente: ***non permettere ai bambini di avvicinarsi.*** *Sorvegliare la friggitrice durante tutto il periodo di funzionamento. Olio o grasso in cattive condizioni potrebbero infiammarsi.*

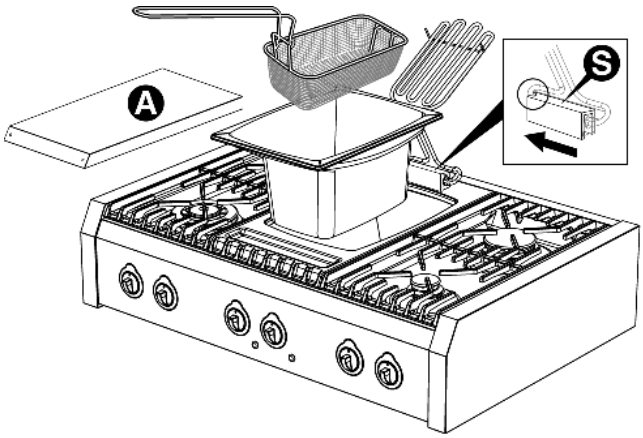
Prima di ogni utilizzo dei bruciatori di piano ***rimuovere sempre*** *il coperchio di protezione* ***A*** *dalla propria sede (disponibile solo su alcuni modelli), così da evitare nel tempo l'eventuale annerimento irreversibile dell'acciaio. La funzione di questo coperchio non prevede la copertura dei cibi in fase di cottura.* ***In caso di bruciatori di piano già accesi: rimuovere e maneggiare il coperchio indossando guanti termici da cucina.***

7.1 Prima di mettere in funzione la friggitrice

Al suo primo utilizzo, la friggitrice potrebbe sviluppare un odore acre o di bruciato causato da eventuali residui oleosi di fabbricazione che potrebbero conferire odori e sapori sgradevoli alle fritture. Per eliminare tale inconveniente occorrerà pulire preventivamente la vasca, il cestello e l'elemento riscaldante.

Procedere nel modo seguente:

- lavare il cestello immergendolo in acqua calda e detersivo;
- versare acqua calda nella vasca della friggitrice e aggiungere detersivo per superfici in acciaio inox;
- lavare accuratamente la vasca e l'elemento riscaldante;
- sollevare verso l'alto l'elemento riscaldante, risciacquarlo e asciugarlo;
- fermare l'elemento riscaldante spostando verso sinistra il sistema di bloccaggio **S** come mostrato in figura;
- estrarre la vasca di frittura, eliminare l'acqua saponata risciacquando la vasca con acqua corrente;
- asciugare la vasca e riposizionarla nella sua originaria posizione di esercizio;
- sganciare il sistema di bloccaggio **S** e riabbassare l'elemento riscaldante in vasca.



7.2 Come friggere

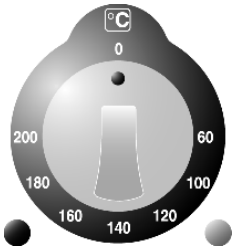
Procedere nel modo seguente:

- versare nella vasca della friggitrice **3 litri** d'olio. È possibile friggere anche con il grasso: in questo caso occorre sminuzzare **3,5 chilogrammi** circa di grasso da frittura.
- Inserire l'elemento riscaldante (per le istruzioni relative si rimanda alle righe seguenti).
- Nel caso si utilizzasse il grasso, lasciarlo liquefare lentamente nella vasca della friggitrice.

Per evitare surriscaldamenti anomali: fintantoché l'elemento riscaldante non sarà completamente ricoperto di grasso fuso, si raccomanda di inserire e disinserire ripetutamente l'elemento riscaldante agendo sulla manopola del termostato.

- È consigliabile riscaldare l'olio o il grasso ad un massimo di **190°C**; questo valore di temperatura non andrebbe superato, altrimenti l'olio o il grasso si surriscalderebbero alterando la propria consistenza.

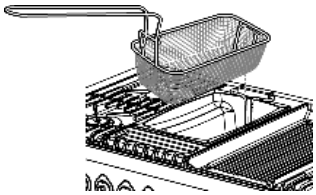
L'elemento riscaldante ***non va mai azionato*** *senza che nella vasca di frittura sia presente olio o grasso nelle quantità e caratteristiche più sopra descritte.*



A questo punto l'apparecchio è pronto per la frittura.

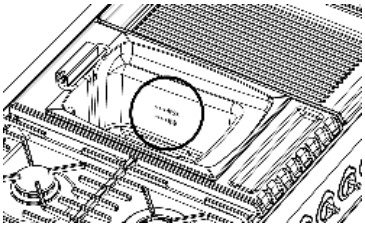
Procedere nel modo seguente:

- tramite la manopola termostato impostare il grado di riscaldamento desiderato: la friggitrice entrerà in funzione e si accenderanno la **spia verde e arancione**;
- attendere lo spegnimento della **spia arancione**: significa che il liquido di frittura ha raggiunto la temperatura di esercizio preimpostata;
- collocare le vivande da friggere nel cestello e immergerlo molto lentamente nella vasca di frittura;



- controllare di tanto in tanto lo stato di frittura dei cibi sollevando periodicamente il cestello; quando le vivande saranno croccanti al punto desiderato, estrarre completamente il cestello dal liquido di frittura ed agitare leggermente affinché il liquido residuo fuoriesca più rapidamente;
- appendere il cestello alla resistenza della friggitrice (come mostrato in figura) e lasciare sgocciolare.

Al termine di ogni utilizzo della friggitrice controllare il livello del liquido di frittura.
Il controllo della quantità del liquido di frittura va eseguito estraendo il cestello e verificando che il livello sia compreso tra le due tacche di minimo e massimo stampigliate sulla parete della vasca di frittura.

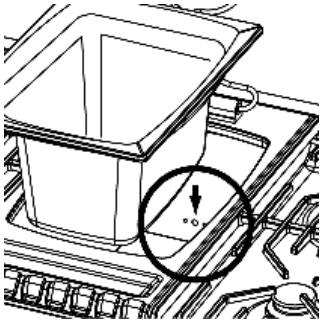


L'acqua contenuta nelle vivande scende sul fondo della vasca di frittura, nella cosiddetta zona fredda. In questo modo è praticamente escluso che il liquido di frittura possa debordare dalla vasca. Anche le particelle di cibo, che durante la frittura fuoriescono dal cestello, scendono nella zona fredda.

7.2.1 Intervento del limitatore di temperatura

La friggitrice è dotata di un dispositivo limitatore della temperatura in vasca. Nel caso che la temperatura del liquido di frittura superasse il valore preimpostato, tale dispositivo disinserirà il riscaldamento (si spegneranno **entrambe le spie**). Per riattivare il riscaldamento della friggitrice occorrerà riarmare manualmente il limitatore.

Procedere nel modo seguente:



- attendere il raffreddamento del liquido di frittura;
- alzare verso l'alto l'elemento riscaldante ed estrarre la vasca di frittura dalla friggitrice;
- premere il pulsantino **rosso** posto sul fondo del vano vasca, la cui posizione è indicata in figura;
- reintrodurre la vasca di frittura della friggitrice nella propria posizione d'esercizio e riabbassare l'elemento riscaldante.
- A questo punto è possibile riattivare il riscaldamento della friggitrice (**spia verde e arancione accese**).

Nel caso che, dopo aver eseguito le istruzioni sopra riportate, l'apparecchio dovesse spegnersi inaspettatamente, disinserire l'interruttore generale a muro della corrente elettrica e interpellare il Servizio Assistenza.

7.3 Tempi indicativi di frittura

I tempi di frittura indicati in tabella sono approssimativi e variano in relazione alle condizioni delle vivande e il gusto personale.

CIBO	TEMPO DI FRITTURA	RISCALDAMENTO
Pollo (1100 gr.)	20 min. (girarlo dopo 10 min.)	190°C
Patate fritte (500 gr. surgelate)	6 min.	190°C
Patate fritte (500 gr. surgelate)	bis 2 min.	190°C
Cotolette alla Milanese (370 gr.)	5 min.	170°C
Cipolle affettate (ca. 500 gr.)	5 min.	190°C

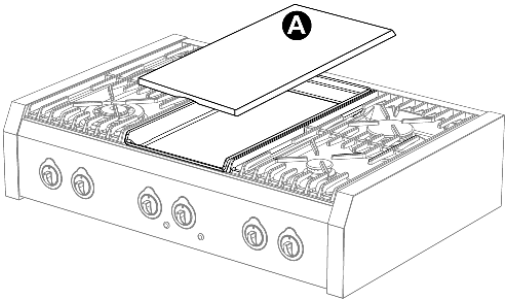
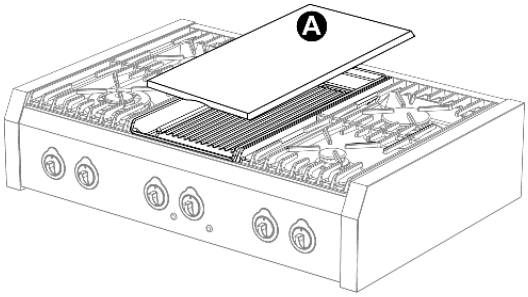
7.4 Spegnimento

Al termine della frittura riportare la manopola termostato sulla posizione "**0**".

8. Uso del fry-top / bistecchiera

Durante il normale funzionamento l'apparecchio si riscalderà notevolmente: occorrerà pertanto usare le dovute cautele. ***Non lasciare avvicinare i bambini.*** *Sorvegliare il fry-top/bistecchiera per tutto il tempo di funzionamento.*

A secondo del modello, l'apparecchio è dotato di **fry-top** con piastra liscia, oppure, di una **bistecchiera** con piastra rigata.

FRY-TOP	BISTECCHIERA
	

Prima di ogni utilizzo dei bruciatori di piano ***rimuovere sempre*** *il coperchio di protezione* ***A*** *dalla propria sede (disponibile solo su alcuni modelli), così da evitare nel tempo l'eventuale annerimento irreversibile dell'acciaio. La funzione di questo coperchio non prevede la copertura dei cibi in fase di cottura.* ***In caso di bruciatori di piano già accesi: rimuovere e maneggiare il coperchio indossando guanti termici da cucina.***

8.1 Prima di mettere in funzione il fry-top / bistecchiera

Al suo primo utilizzo, la piastra del fry-top/bistecchiera potrebbe sviluppare un odore acre o di bruciato causato da eventuali residui oleosi di fabbricazione che potrebbero conferire odori e sapori sgradevoli alle cotture. Per eliminare tale inconveniente occorrerà pulire preventivamente la piastra come descritto al paragrafo "14.9 Pulizia del fry-top / bistecchiera".

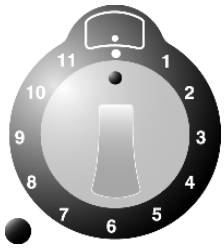
8.2 Accensione

Il fry-top/bistecchiera è dotato di **riscaldamento differenziato**. E' infatti possibile utilizzare l'intera superficie della piastra, oppure, soltanto una delle due metà anteriore o posteriore.

Posizionare la manopola di comando dell'elemento riscaldante sulla posizione desiderata: si accenderà la **spia verde** che indica il funzionamento. Collocare i cibi sulla piastra e cuocere secondo il proprio gusto personale.

8.3 Tabella d'uso del regolatore di energia

La seguente tabella offre soltanto valori indicativi, poiché, a seconda dello spessore e del genere di cibo, nonché del gusto personale, occorrerà un grado di calore maggiore o minore.



1 - 4	Mantenimento del calore sulla piastra
5 - 7	Per cotture delicate
8 - 9	Per grigliare
10 - 11	Per grigliare carne di più alto spessore
11	Per riscaldamento veloce e pulizia

8.4 Spegnimento

A termine della cottura riportare la manopola sulla posizione ●.

9. Uso del grill a roccia vulcanica

Durante il normale funzionamento l'apparecchio si riscalderà notevolmente: occorrerà pertanto usare le dovute cautele. ***Non lasciare avvicinare i bambini.*** *Sorvegliare il grill per tutto il tempo di funzionamento.*

Il grill a roccia vulcanica ha un assorbimento di ***2500W****. L'installazione di questo apparecchio dovrà perciò prevedere l'erogazione di tale potenza in condizioni di totale sicurezza.*

Prima di ogni utilizzo dei bruciatori di piano ***rimuovere sempre*** *il coperchio di protezione* ***A*** *dalla propria sede (disponibile solo su alcuni modelli), così da evitare nel tempo l'eventuale annerimento irreversibile dell'acciaio. La funzione di questo coperchio non prevede la copertura dei cibi in fase di cottura.* ***In caso di bruciatori di piano già accesi: rimuovere e maneggiare il coperchio indossando guanti termici da cucina.***

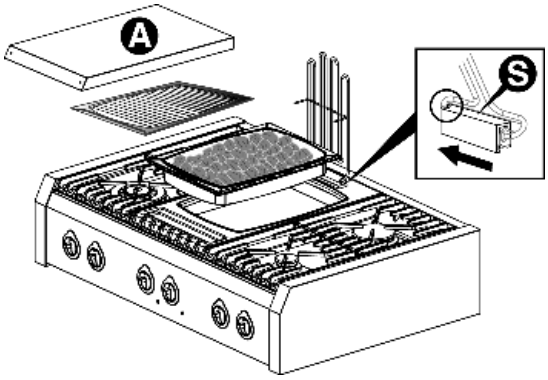
9.1 Prima di mettere in funzione il grill

Al suo primo utilizzo, il grill potrebbe sviluppare un odore acre o di bruciato causato da eventuali residui oleosi di fabbricazione che potrebbero conferire odori e sapori sgradevoli alle cotture. Per eliminare tale inconveniente occorrerà pulire preventivamente tutti i suoi componenti come descritto al paragrafo "14.10 Pulizia del grill a roccia vulcanica".

9.2 Messa in funzione

Procedere nel modo seguente:

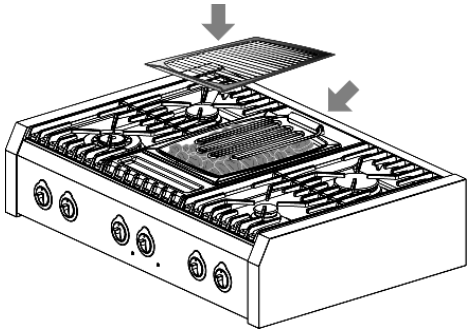
- asportare la griglia in ghisa **con molta cautela** in quanto fragile agli urti;
- sollevare verso l'alto l'elemento riscaldante e fermarlo spostando verso sinistra il sistema di bloccaggio **S** come mostrato in figura;
- riempire la vasca di protezione con la roccia vulcanica, avendo cura di sistemarla regolarmente su tutta la superficie, in modo tale che l'ingombro non superi il bordo.



*In alternativa alla roccia vulcanica è possibile utilizzare acqua nella vasca di protezione (****massimo 2 litri****). E' indicato quando, in previsione di cuocere carni molto grasse (es. salsicce, lardo, ecc.), avviene l'istantaneo scioglimento in acqua dei succhi; in questo modo si evita la formazione di eccessivo fumo e si semplificano le successive operazioni di pulizia descritte al paragrafo 14.10.*

L'elemento riscaldante ***non va mai azionato*** *senza che nella vasca di protezione sia presente roccia vulcanica o acqua nelle quantità e caratteristiche più sopra descritte.*

- Sganciare il sistema di bloccaggio **S** e riabbassare l'elemento riscaldante;
- ricollocare la griglia in ghisa sopra l'elemento riscaldante come mostrato in figura.
  La griglia in ghisa garantisce un'adeguata ripartizione del calore.
- L'apparecchio è pronto per l'accensione.



Prima dell'utilizzo ***preriscaldare*** *la griglia in ghisa per* ***5*** *o* ***10 minuti*** *ruotando la manopola del regolatore di energia sulla posizione massima (****11****). Si accenderà la* ***spia verde*** *che indica il funzionamento.*

- A questo punto ruotare la manopola del regolatore di energia sulla posizione desiderata (vedere paragrafo "9.3 Tabella d'uso del regolatore di energia"); collocare i cibi sulla griglia in ghisa e cuocere secondo il proprio gusto personale.

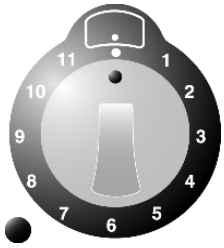
*L'apparecchio può anche essere utilizzato allo stesso modo di un "**fuoco aperto**", ideale per le cotture a fuoco lento. Utilizzare soltanto pentole milleusi di dimensioni compatibili con la superficie di cottura della griglia in ghisa. Questo tipo di utilizzo è ideale per la cottura di: stufati di manzo, carbonate, blanquette, coniglio alla birra, lingua di manzo.*

Procedere nel modo seguente:

- **preriscaldare** la griglia in ghisa ruotando la manopola del regolatore di energia sulla posizione massima (**11**) per qualche istante;
- riportare la manopola del regolatore alla potenza minima (**1**);
- posizionare la pentola milleusi con il cibo da cuocere sulla griglia in ghisa;
- riporre il coperchio sulla pentola in modo tale da conservare l'umidità, oppure, toglierlo per ridurla.

9.3 Tabella d'uso del regolatore di energia

La seguente tabella offre soltanto valori indicativi, poiché, a seconda dello spessore e del genere di cibo, nonché del gusto personale, occorrerà un grado di calore maggiore o minore.



1 - 4	Mantenimento del calore sulla griglia in ghisa
5 - 7	Per cotture delicate
8 - 9	Per grigliare
10 - 11	Per grigliare carne di più alto spessore
11	Per riscaldamento veloce e pulizia

9.4 Spegnimento

A termine della cottura riportare la manopola sulla posizione ●.

10. Uso del piano vetroceramico

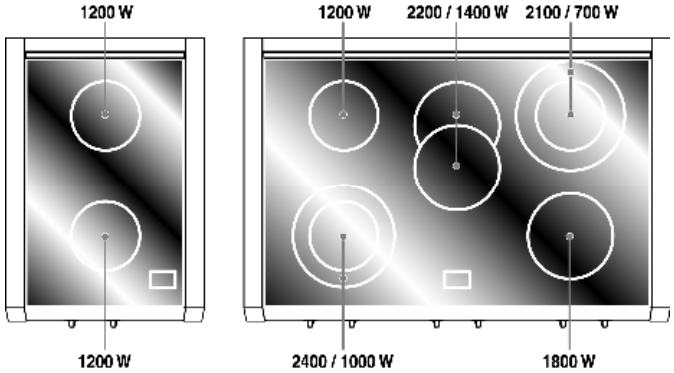
Durante il normale funzionamento l'apparecchio si riscalderà notevolmente: occorrerà pertanto usare le dovute cautele. ***Non lasciare avvicinare i bambini.*** *Sorvegliare il piano vetroceramico per tutto il tempo di funzionamento.*

10.1 Avvertenze generali

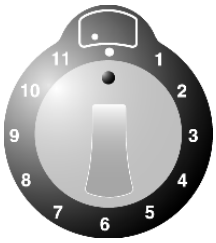
Durante il primo riscaldamento del piano vetroceramico si potrà avvertire un odore acre o di bruciato, causato da eventuali residui oleosi di fabbricazione, che svanirà completamente dopo il funzionamento ripetuto.

Il piano vetroceramico esprime diverse potenze d'assorbimento in funzione del tipo di elemento riscaldante utilizzato. Il diagramma mostra il valore di tali potenze.

Nei casi previsti, il primo valore numerico si riferisce alla potenza totale, mentre il valore che segue il simbolo "/" è riferito al diametro interno; ad eccezione dell'elemento riscaldante centrale il cui valore che segue il simbolo "/" è riferito al diametro anteriore.

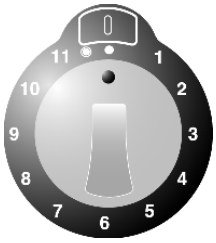


10.2 Accensione



Posizionare la pentola o il tegame con i cibi da cuocere sull'elemento riscaldante prescelto.
Ruotare la manopola del regolatore di energia sulla posizione desiderata: dopo qualche istante si accenderà la **spia di calore latente** relativa all'elemento riscaldante prescelto.

Nel caso che il piano vetroceramico venga utilizzato per portare l'acqua in ebollizione, una volta raggiunto lo scopo, occorrerà ruotare la manopola del regolatore di energia su di una posizione di temperatura più bassa, al fine di evitare che il liquido in pentola possa tracimare e quindi sporcare il piano.

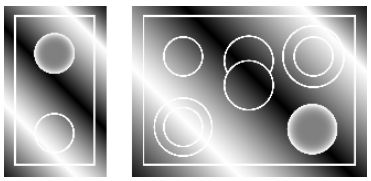


Alcune manopole sono dotate di una posizione di **riscaldamento supplementare (piastra a doppio elemento riscaldante).** Per attivare anche quest'ultima ruotare la manopola del regolatore di energia sulla posizione ◉.

10.3 Spegnimento

A termine della cottura riportare la manopola sulla posizione ●.

Sul piano vetroceramico è presente una **spia di calore latente** che riproduce in scala ridotta la posizione dei diametri di riscaldamento. Questa spia segnala otticamente il calore residuo ancora presente sulla zona di piano utilizzata.



Non procedere ad alcuna operazione di pulizia e non toccare la superficie del piano fintantoché la spia di calore latente non sarà completamente spenta.

11. Uso del piano di cottura ad induzione

Il piano è dotato di un generatore radiante per ogni zona di cottura. Ogni generatore posto sotto la superficie di cottura in vetroceramica origina un campo elettromagnetico che induce una corrente termica sulla base della pentola.

Nella cottura ad induzione il calore non viene trasmesso da una fonte di calore, ma creato dalle correnti induttive direttamente all'interno del recipiente.

Vantaggi del piano di cottura ad induzione:

- *Risparmio energetico grazie alla trasmissione diretta dell'energia alla pentola rispetto alla tradizionale cottura elettrica e gas.*
- *Maggiore sicurezza grazie alla trasmissione di energia solo al recipiente appoggiato sul piano di cottura.*
- *Elevato rendimento nella trasmissione di energia dalla zona di cottura ad induzione alla base della pentola.*
- *Rapida velocità di riscaldamento.*
- *Ridotto pericolo di bruciature, poiché la superficie di cottura viene riscaldata solo dalla base della pentola.*
- *I cibi traboccati non si attaccano alla superficie del piano.*

11.1 Avvertenze generali

Rimuovere tutte le etichette adesive ed eventuali residui di colla dalla superficie in vetro del piano.

Prima di collegare l'apparecchio alla rete di alimentazione elettrica accertarsi di averlo lasciato per **almeno 2 ore a temperatura ambiente**.

I portatori di pacemaker o di altri dispositivi simili devono assicurarsi che il funzionamento dei loro apparecchi non sia pregiudicato dal campo induttivo, la cui gamma di frequenza è compresa **tra 20 e 50 kHz.**

Evitare di indossare oggetti metallici e monili a diretto contatto con il corpo. Questi, entrando nel campo radiante del piano a induzione, possono surriscaldarsi con pericolo di ustioni. Con metalli non magnetizzabili (es. oro o argento), non si corre questo rischio.

Gli oggetti muniti di banda magnetica (carte di credito, tessere, floppy disc, ecc.) non devono essere posizionati vicino all'apparecchio quando questo è acceso.

Non riscaldare scatolame o contenitori chiusi. Durante la cottura si possono generare sovrapressioni all'interno dei contenitori con pericoli di scoppio.

Non appoggiare oggetti metallici come stoviglie o posate sulla superficie del piano di cottura ad induzione perchè potrebbero surriscaldarsi. Pericolo di scottature.

Per evitare surriscaldamenti e bruciature l'apparecchio non va in nessun caso ricoperto con panni o teli protettivi.

Non utilizzare la superficie in vetro del piano come zona di appoggio o di lavoro.

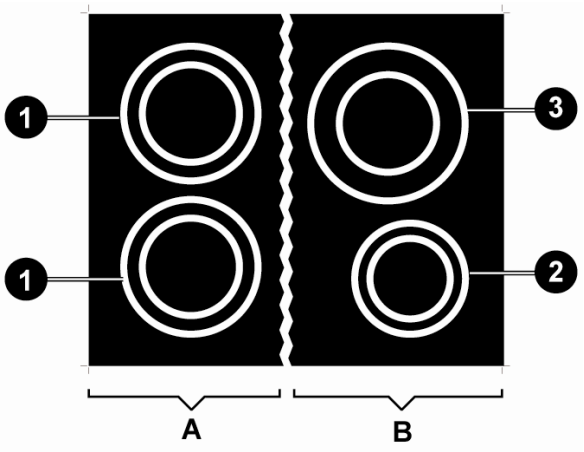
Verificare che i cablaggi di altri apparecchi, fissi o mobili, non vengano mai a contatto con la superficie in vetro dell'apparecchio.

Eventuali guasti all'apparecchio causati dall'utilizzo di pentole non idonee alla cottura ad induzione, oppure, di accessori rimovibili, posti tra la pentola e l'elemento radiante, fanno **decadere la garanzia. Il costruttore non può essere considerato responsabile per qualsiasi danno al piano di cottura o danni correlati causati da un utilizzo non corretto.**

11.2 Distribuzione automatica della potenza radiante

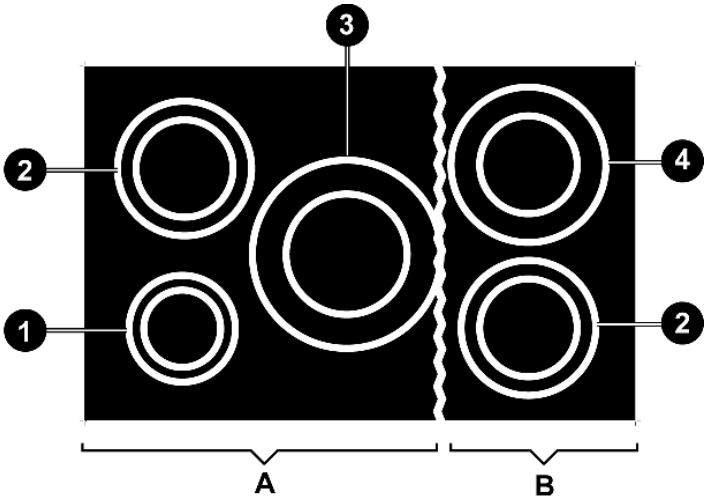
La potenza massima applicabile viene distribuita tra gli elementi radianti attivi, **l'ultimo livello di potenza** impostato ha la priorità sulle precedenti impostazioni degli altri elementi radianti.

La distribuzione automatica avviene tra i due elementi radianti di sinistra (A) e i due di destra (B).



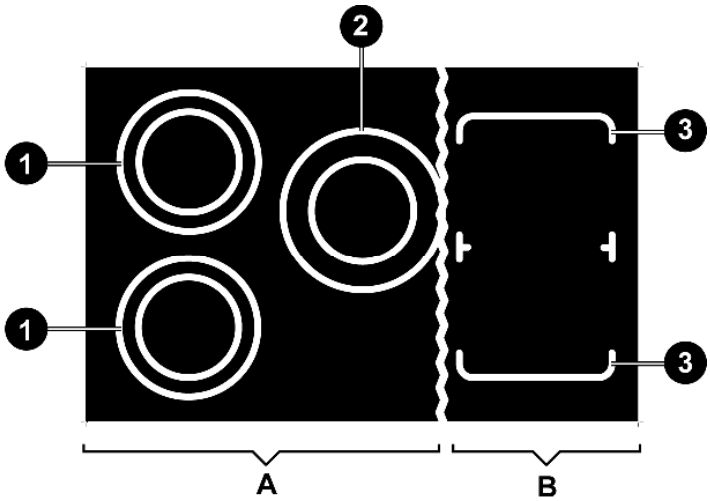
	A	B	
ELEMENTO RADIANTE	**1** **Ø 180**	**2** **Ø 145**	**3** **Ø 210**
POTENZA (W)	1850	1400	2300
POTENZA CON FUNZIONE "BOOSTER" (W) (rif. paragrafo "11.6.3")	3000	2200	3700
TOTALE POTENZA MASSIMA EROGABILE (W)	3700	3700	

La distribuzione automatica avviene tra i tre elementi radianti di sinistra (A) e i due di destra (B).



	A			B	
ELEMENTO RADIANTE	**1** **Ø 145**	**2** **Ø 180**	**3** **Ø 260**	**2** **Ø 180**	**4** **Ø 210**
POTENZA (W)	1400	1600	2400	1600	2300
POTENZA CON FUNZIONE "BOOSTER" (W) (rif. paragrafo "11.6.3")	1800	3000	3200	3000	3200
TOTALE POTENZA MASSIMA EROGABILE (W)	3700			3700	

La distribuzione automatica avviene tra i tre elementi radianti di sinistra (A) e i due di destra (B).



	A		B
ELEMENTO RADIANTE	**1** **Ø 200**	**2** **Ø 230**	**3** **□ 220**
POTENZA (W)	1850	2300	2100
POTENZA CON FUNZIONE "BOOSTER" (W) (rif. paragrafo "11.6.3")	3000	3700	3700
TOTALE POTENZA MASSIMA EROGABILE (W)	3700		3700

LIVELLO DI POTENZA SELEZIONATO	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
% POTENZA EROGATA	3	6.5	11	15.5	19	31.5	45	64.5	100

Utilizzando contemporaneamente più elementi radianti potrebbe accadere che l'ultimo elemento attivato mantenga il valore impostato a discapito degli altri elementi impostati precedentemente, i quali potrebbero risentire effettivamente di una **riduzione di potenza**. Infatti, attivando l'ultimo elemento radiante, i valori sui display degli altri elementi, precedentemente impostati, inizieranno a **lampeggiare** mostrando automaticamente il nuovo valore di potenza **inferiore** erogata. Nel momento in cui il valore del riscaldamento di un qualsiasi elemento radiante venisse **ridotto manualmente**, la differenza di potenza verrà ridistribuita tra gli elementi restanti.

Dato che la cottura proseguirà con nuovi valori di potenza, automaticamente reimpostati, occorrerà tenerne conto in funzione del tipo di vivande.

11.3 Tabella d'uso del regolatore di energia

Nella seguente tabella sono riportati i valori di potenza che posso essere impostati e in corrispondenza di ognuno è indicato il tipo di pietanza che si può ottenere. I valori possono variare a seconda della quantità di vivande e del gusto personale.

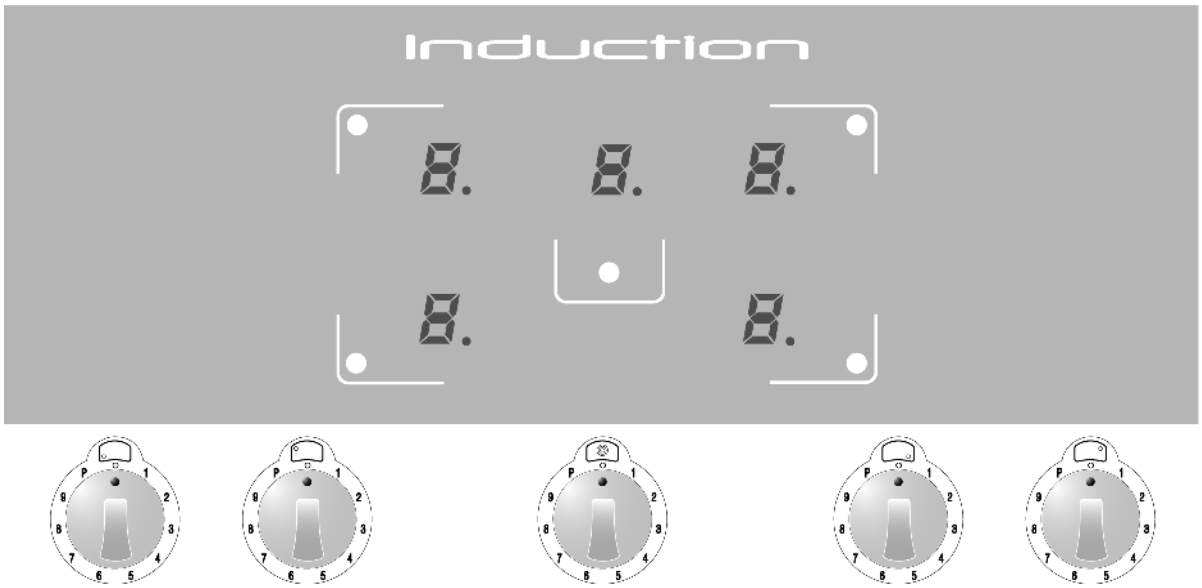
Ruotare la manopola per impostare il valore di potenza desiderato. Ruotando la manopola verrà visualizzato, sul relativo display, l'effettivo livello di potenza desiderato, mentre quello selezionato con la manopola è solo indicativo.

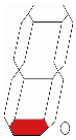
1 – 2	Per riscaldare vivande, mantenere in ebollizione piccole quantità d'acqua, per sbattere salse di tuorlo d'uovo o burro.
3 – 5	Per la cottura di vivande solide e liquide, mantenere in ebollizione acqua, scongelamento di surgelati, frittate di 2-3 uova, pietanze frutta e verdura, cotture varie.
6 – 8	Cottura di carni, pesci e verdure in umido, pietanze con più o meno acqua, preparazione di marmellate, ecc.
9	Arrosti di carne o pesci, bistecche, fegato, rosolatura di carni e pesci, uova, ecc.
P	Friggere a bagno d'olio patate ecc., portare velocemente in ebollizione l'acqua.

11.4 Prima accensione del piano ad induzione

Pulire l'apparecchio con un panno umido e asciugarlo accuratamente.
Non utilizzare detergenti che potrebbero causare colorazioni anomale del vetro.

Al momento della prima accensione i display di tutti gli elementi radianti si **illumineranno contemporaneamente** visualizzando i simboli 8 come mostrato in figura; i display si spegneranno subito dopo senza emettere alcun segnale acustico.





Se al momento della prima accensione una o più manopole **non** si trovassero sulla posizione "**0**", i relativi display si illumineranno regolarmente, ma l'elemento radiante **non entrerà in funzione**.

Ruotando la manopola comparirà, sul relativo display, il simbolo mostrato nella figura a fianco, che segnala il **mancato funzionamento** dell'elemento radiante. L'elemento potrà entrare in funzione solo dopo che la manopola sarà stata riportata sulla posizione "**0**" e impostato un nuovo valore di potenza desiderato.

11.5 Riconoscimento pentola

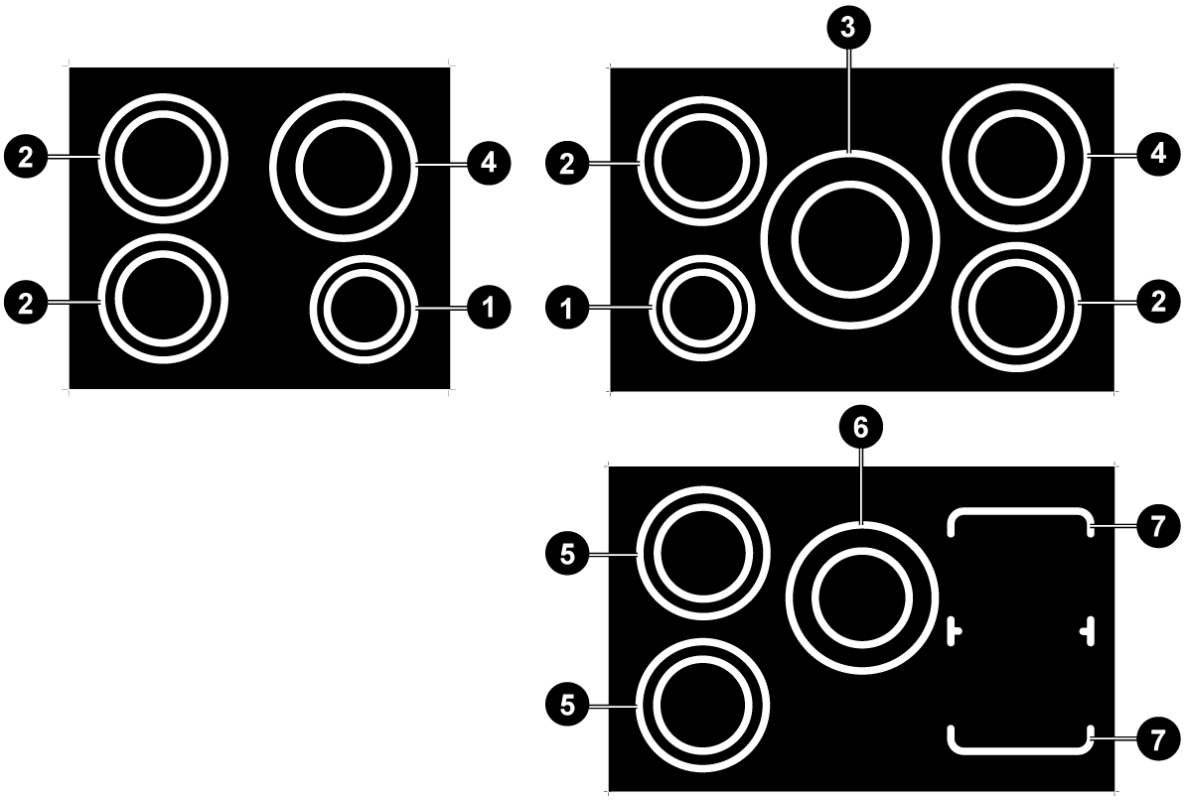
Un sensore elettronico rileva la **presenza** o la **mancanza** della pentola sull'elemento radiante, se il tipo di pentola è **inadeguata** alla cottura per induzione magnetica (vedere paragrafo "11.5.1") oppure se la pentola è **troppo piccola** (vedere tabella "DIAMETRO MINIMO" a pag. 52) verrà visualizzato il simbolo mostrato nella figura a fianco.

Se durante la cottura una pentola venisse **rimossa** dall'elemento radiante **senza** aver riportato la relativa manopola sulla posizione "**0**", il valore della potenza, precedentemente impostato e visualizzato sul relativo display, verrà **sostituito** automaticamente dal simbolo U .

Se la pentola verrà **riposizionata** correttamente sull'elemento radiante, il simbolo U si spegnerà e la cottura riprenderà normalmente; diversamente, **dopo 10 minuti**, il simbolo si spegnerà ugualmente, ma per poter riutilizzare l'elemento radiante si dovrà portare la relativa manopola sulla posizione "**0**" e reimpostare un nuovo valore di potenza desiderato.

Nel caso in cui una manopola venisse ruotata su una qualsiasi posizione, **prima** di aver posizionato la pentola sull'elemento radiante, sul relativo display comparirà il valore di potenza impostato che verrà però immediatamente **sostituito** dal simbolo U (l'elemento radiante resterà in attesa per **10 minuti**). Se nel frattempo una pentola verrà posizionata correttamente sull'elemento radiante la cottura avrà inizio; diversamente l'elemento radiante non si attiverà e il simbolo U si spegnerà. Per poter riattivare l'elemento radiante si dovrà riportare la relativa manopola sulla posizione "**0**" e reimpostare un nuovo valore di potenza desiderato.

Limiti nel riconoscimento pentola: il diametro della base della pentola è segnalato da una circonferenza o perimetro sulla zona di cottura.



	1 Ø 145	2 Ø 180	3 Ø 260	4 Ø 210	5 Ø 200	6 Ø 230	7 □ 220
DIAMETRO MINIMO (mm)	120	145	180	145	145	180	145

11.5.1 Pentole adatte alla cottura ad induzione

In via di massima, i fabbricanti indicano se i recipienti di cottura sono adatti per la cottura ad induzione. Il pittogramma a fianco indica un esempio di idoneità alla cottura ad induzione ed è situato solitamente sul fondo del recipiente.

Utilizzare solo recipienti, con fondi adatti per la cottura ad induzione, perfettamente piatti e lisci.

I recipienti utilizzati per la cottura ad induzione devono essere leghe ferrose o acciai ferritici, avere proprietà magnetiche e un fondo di spessore sufficiente.

Per verificare che la pentola sia adatta è sufficiente avvicinare una calamita al fondo: se questa viene attratta la pentola è adatta per la cottura a induzione. Se non si dispone di una calamita si può mettere nel recipiente una piccola quantità d'acqua, posarlo su una zona di cottura e mettere in funzione il piano.

Alcuni recipienti possono generare rumori se vengono posti su una zona di cottura ad induzione; ciò non significa che il piano ad induzione sia difettoso o che funzioni in modo anomalo.

RECIPIENTI ADATTI	RECIPIENTI INADATTI
• Recipienti di acciaio ferritico smaltato con fondo spesso. • Recipienti in ghisa ferrosa con fondo smaltato. • Recipienti in acciaio inox multistrato, acciaio ferritico inossidabile ed alluminio con fondo speciale per cotture a induzione.	• Recipienti in rame, acciaio inox, alluminio, vetro refrattario, legno, ceramica e terracotta.

11.6 Accensione di un elemento radiante

Prima di attivare un elemento radiante, posizionare sulla relativa circonferenza di cottura una pentola adeguata.

Ruotando in **senso orario** una qualsiasi manopola verrà emesso un **segnale acustico** e si accenderanno tutti i display; quello corrispondente alla manopola azionata mostrerà il valore di potenza selezionato, mentre sugli altri display verrà visualizzato il valore 0.

Ruotando una seconda manopola non verrà emesso alcun segnale acustico e verrà visualizzato sul display il valore di potenza impostato per quella manopola.

11.6.1 Variazione del livello di potenza

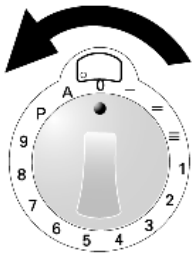
Ogni manopola presenta una scala graduata incrementale in **senso orario** che va da "**0**" fino al livello "**9**". La potenza di riscaldamento degli elementi radianti si **incrementa** ruotando in **senso orario** una qualsiasi manopola partendo dalla posizione "**0**", e si **riduce** ruotando la manopola in **senso antiorario** rispetto alla posizione raggiunta.

La posizione di "default" della manopola è corrispondente al livello "**0**" (valore 0 sul relativo display).

Ruotare la manopola per impostare il valore di potenza desiderato (vedere tabella al paragrafo "11.3"). Ruotando la manopola verrà visualizzato, sul relativo display, l'effettivo livello di potenza desiderato, mentre quello selezionato con la manopola è solo indicativo.

Ruotando la manopola, in **senso orario oltre il livello di potenza "9"**, avverrà uno scatto meccanico insieme ad un segnale acustico che abiliterà la funzione "Booster" indicata sul display con il simbolo P; **successivamente** riposizionare la manopola sul livello "**9**" (vedere paragrafo "11.6.3").

11.6.2 Funzione riscaldamento rapido



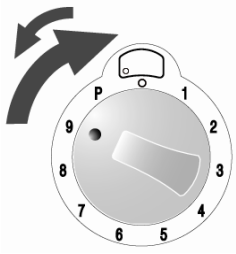
Questa funzione permette di raggiungere più rapidamente il livello di potenza desiderato, ma rimane attiva per un periodo di tempo molto limitato.

Partendo dalla posizione "**0**" ruotare la manopola in **senso antiorario fino ad ottenere uno scatto meccanico** e mantenerla in tale posizione per **2 secondi**, il display si illuminerà mostrando il simbolo a fianco. Da questo momento si avranno a disposizione **10 secondi** per ruotare la manopola sul livello di potenza desiderato; il display comincerà a lampeggiare **alternando** il simbolo A. con il nuovo livello di potenza impostato con la manopola.

La tabella seguente mostra i tempi di riscaldamento rapido relativamente ai livelli di potenza selezionata.

LIVELLO DI POTENZA SELEZIONATO	1	2	3	4	5	6	7	8	9
DURATA IN SECONDI	48	144	230	312	408	120	168	216	-

11.6.3 Funzione “Booster”



Ruotare la manopola in **senso orario oltre il livello di potenza "9" fino ad ottenere uno scatto meccanico** insieme ad un **segnale acustico** (sul display verrà visualizzato il simbolo a fianco); **successivamente** riposizionare la manopola sul livello “**9**”.

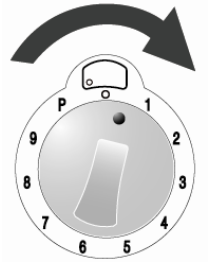
La manopola **deve essere correttamente riposizionata sul livello “9”** altrimenti il simbolo P, visualizzato sul display, verrà sostituito dal **codice di errore** P che segnala la disattivazione dell'elemento radiante; per ripristinare l'elemento radiante seguire le istruzioni presenti al paragrafo “11.6.10”.

La durata massima del riscaldamento, con la funzione “Booster”, è di **10 minuti**.

Al termine della durata massima del riscaldamento, il simbolo P **lampeggerà** per alcuni secondi e la potenza verrà automaticamente reimpostata visualizzando sul display il valore 9.

Con la funzione “Booster” attivata è possibile ripetere **più cicli consecutivi**.

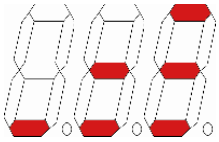
11.6.4 Funzione mantenimento in caldo delle vivande (disponibile solo su alcuni modelli)

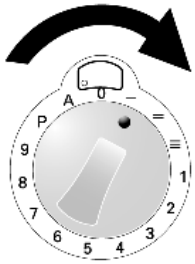


Questa funzione permette di riscaldare a **45°C** il fondo di un recipiente adatto alla cottura ad induzione (vedere paragrafo “11.5.1”), ottenendo all'interno del recipiente una **temperatura costante di 42°C**; è utile per riscaldare vivande cotte precedentemente, mantenendole in caldo all’interno del recipiente di cottura, ottimizzando in questo modo il consumo energetico. Il tempo massimo di riscaldamento costante erogato è limitato a **120 minuti**.

Ruotare la manopola in **senso orario tra la posizione “0” e il livello di potenza “1”** (sul display corrispondente verrà visualizzato il simbolo a fianco che segnala la funzione attivata).

11.6.5 Funzione mantenimento in caldo delle vivande (disponibile solo su alcuni modelli)





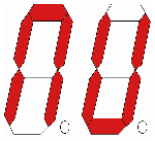
Questa funzione permette di riscaldare a **45°C** il fondo di un recipiente adatto alla cottura ad induzione (vedere paragrafo “11.5.1”), ottenendo all'interno del recipiente una **temperatura costante** (*); è utile per riscaldare vivande cotte precedentemente, mantenendole in caldo all’interno del recipiente di cottura, ottimizzando in questo modo il consumo energetico. Il tempo massimo di riscaldamento costante erogato è limitato a **120 minuti**.

Ruotare la manopola in **senso orario tra la posizione “0” e il livello di potenza “1”**.

Sul display corrispondente verrà visualizzato in **tre fasi** il simbolo a fianco (la potenza di riscaldamento viene regolata automaticamente).

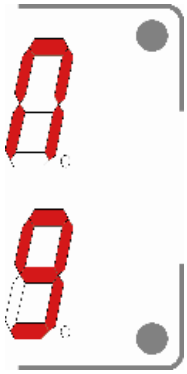
FASE	1	2	3
(*) TEMPERATURA COSTANTE	42°C	70°C	94°C

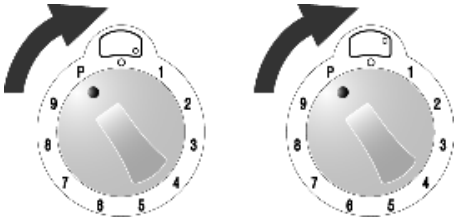
11.6.6 Funzione “Bridge” (disponibile solo su alcuni modelli)



Questa funzione permette di “collegare” i **due elementi radianti di destra** (posteriore e anteriore) come **unica zona di cottura** controllata solamente dalla **seconda manopola di destra.**

Con la funzione “Bridge” attivata non è possibile abbinare la funzione “Booster”.





Ruotare **contemporaneamente le ultime due manopole di destra in senso orario** (oltre il livello di potenza "9" fino ad ottenere uno **scatto meccanico** insieme ad un **segnale acustico**) fino alla **posizione “P”** e mantenerle in questa posizione per almeno **2 secondi** (sui display corrispondenti verranno visualizzati i simboli a fianco che segnalano la funzione attivata). Ruotare la **seconda manopola di destra** sul livello di potenza desiderato.

Se durante la cottura una pentola venisse **rimossa** dagli elementi radianti e non riposizionata **entro 10 minuti**, la funzione si **disattiverà automaticamente**.

Per **disattivare** la funzione manualmente riportare le manopole sulla posizione “**0**”.

11.6.7 Calore residuo

Dopo aver completato una cottura e riposizionata la manopola sul valore di potenza “**0**”, il display dell’elemento radiante mostrerà il simbolo a fianco **alternato** al valore 0 ad indicare che quell’elemento radiante è appena stato utilizzato ed è quindi ancora piuttosto caldo.

Il simbolo H **lampeggerà per alcuni secondi**, poi diventerà **fisso** e rimarrà acceso fino a quando la temperatura del vetro non sarà ridiscesa al di sotto del livello di sicurezza.

11.6.8 Ventilazione

La ventola di raffreddamento si attiva **automaticamente** e si avvia a **bassa velocità** appena i valori dei dispositivi elettronici superano una determinata soglia. Quando il piano ad induzione viene usato intensamente, la ventola funziona ad **alta velocità**. La ventola riprenderà a funzionare più lentamente e si spegnerà **automaticamente** quando i dispositivi elettronici si saranno sufficientemente raffreddati.

11.6.9 Surriscaldamento

Il piano ad induzione dispone di un **dispositivo di sicurezza** contro il surriscaldamento dell'elettronica interna. Tale dispositivo non richiede l'attenzione dell'utente e permette di continuare ad utilizzare il piano in tutta tranquillità.

11.6.10 Disattivazione di un singolo elemento radiante

Ruotando una qualsiasi manopola in **senso antiorario** e mantenendola in tale posizione per **più di 30 secondi**, sul display relativo comparirà il simbolo a fianco che segnala la disattivazione dell'elemento radiante relativo.

***Nel caso in cui una manopola non venisse posizionata correttamente**, sul relativo display verrà visualizzato il **codice di errore** che segnala la disattivazione dell'elemento radiante. **Non è necessario chiamare il Servizio Assistenza;** per poter ripristinare l'elemento radiante sarà sufficiente riportare la manopola sulla posizione "**0**" e reimpostare il valore di potenza desiderato.*

*L'uso di questa funzione è raccomandabile per escludere il singolo elemento radiante **in caso di avaria o malfunzionamento** dello stesso.*

***Dopo la riparazione dell'elemento radiante**, da parte del Servizio di Assistenza Tecnica autorizzato, sarà possibile riattivarlo ruotando nuovamente la manopola in **senso antiorario** e mantenendola in tale posizione per **più di 30 secondi**.*

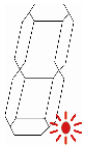
11.7 Spegnimento automatico

Dall'ultima variazione di potenza selezionata si attiva un **contatore automatico** che determina la durata massima del riscaldamento; questa durata varia in funzione del livello di potenza selezionato.

Nel caso in cui un'elemento radiante venisse dimenticato acceso (con la presenza di una pentola posizionata correttamente) questo si **spegnerà automaticamente** nel momento in cui verrà raggiunta la **durata massima** di riscaldamento rispettivamente alla potenza selezionata.

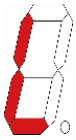
LIVELLO DI POTENZA SELEZIONATO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
TEMPO MASSIMO IN MINUTI	360	360	300	300	240	90	90	90	90	10

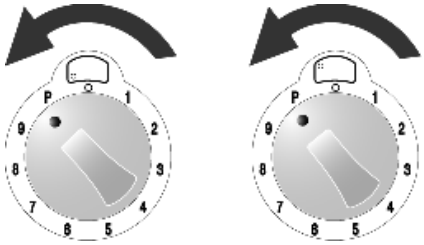
11.8 Spegnimento manuale



Ruotare tutte le manopole sulla posizione "**0**", su ogni display comparirà un **puntino lampeggiante** come mostrato nella figura a fianco; dopo **15 secondi** tutti i display si spegneranno emettendo **un segnale acustico** e l'apparecchio entrerà in "stand-by".

11.9 Sicurezza bambini





E' possibile **disattivare** gli elementi radianti. Ruotare **contemporaneamente le prime due manopole di sinistra in senso antiorario** e mantenerle in questa posizione per almeno **2 secondi**, fino a quando su tutti i display comparirà il simbolo .

Dopo **alcuni minuti** i simboli si spegneranno, ma ruotando una manopola qualsiasi i suddetti simboli di blocco verranno riproposti su tutti i display e gli elementi radianti **non si attiveranno**.

La disattivazione non ha limiti di tempo. Un'interruzione prolungata di corrente elettrica può **annullare** la disattivazione effettuata.

Per **riattivare** gli elementi radianti ruotare **contemporaneamente le prime due manopole di sinistra di nuovo in senso antiorario.**

11.10 In caso di guasti e anomalie

***Se si nota un difetto di funzionamento**, spegnere l'apparecchio e disconnetterlo dalla rete elettrica.*

***Non tentare di riutilizzare l'elemento radiante guasto** fino alla sua riparazione da parte del Servizio di Assistenza Tecnica autorizzato.*

Qualsiasi riparazione deve essere compiuta esclusivamente da personale qualificato. Non aprire l'apparecchio per nessun motivo.

***Se la superficie del vetro è incrinata**, spegnere immediatamente l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche e chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica.*

In caso di guasto di un elemento radiante, tutti i rimanenti elementi saranno normalmente utilizzabili.

Per rimuovere il **codice** di errore dai display, posizionare tutte le manopole sulla posizione "**0**" e impostare nuovi valori di potenza.

Il seguente elenco (pag. 58) comprende le **anomalie** più frequenti, le cui cause possono essere rimosse dall'utente o con l'intervento del Servizio di Assistenza Tecnica.

ANOMALIA	CAUSA	RIMEDIO
Il piano o le zone di cottura non si accendono.	L'apparecchio non è collegato correttamente alla rete elettrica.	Rieffettuare un corretto allacciamento alla rete elettrica.
	È stata attivata la funzione di blocco del piano.	Procedere alla disattivazione del blocco seguendo le relative istruzioni presenti al paragrafo 11.9
Sul display viene visualizzato il simbolo a fianco.	Non è presente un recipiente sulla zona di cottura.	Procedere alla corretta sistemazione di un recipiente idoneo seguendo le relative istruzioni presenti al paragrafo 11.5
	Il recipiente non è idoneo per la cottura ad induzione magnetica.	Sostituire il recipiente con uno idoneo come indicato al paragrafo 11.5
	Il diametro del fondo del recipiente è troppo piccolo per la zona di cottura.	Sostituire il recipiente con uno idoneo come indicato al paragrafo 11.5
Sul display viene visualizzato il simbolo a fianco.	La manopola non è posizionata correttamente.	**Non è necessario chiamare il Servizio Assistenza;** per poter ripristinare l'elemento radiante sarà sufficiente riportare la manopola sulla posizione "**0**" e reimpostare il valore di potenza desiderato.
Sul display viene visualizzato il codice a fianco alternato a numeri o lettere.		Contattare il **Servizio Assistenza** e comunicare il **codice** visualizzato sul display.
Il piano o una zona di cottura si spengono.	È scattato il dispositivo di sicurezza. Il dispositivo scatta quando ci si dimentica di spegnere una zona di cottura.	Riportare la manopola relativa alla zona di cottura sulla posizione "**0**".
	Un recipiente di cottura vuoto si è surriscaldato.	Rimuovere il recipiente vuoto dalla zona di cottura.
Dopo aver spento il piano, la ventola di raffreddamento rimane in funzione.	Non si tratta di un guasto.	La ventola continuerà a funzionare fino a quando il piano non si sarà raffreddato. La ventola si spegnerà **automaticamente**.

12. Uso dei forni

12.1 Avvertenze generali

Quando il forno o il grill sono in funzione, le pareti esterne e la porta del forno possono diventare molto calde: ***è opportuno tenere i bambini lontani dall'apparecchio.***
Non permettere ai bambini di sedersi sulla porta forno o giocare con essa.
Non utilizzare la porta come sgabello.
Non appoggiare mai contenitori o pellicole di alluminio sul fondo del forno; lo smalto del forno potrebbe essere seriamente danneggiato.

Evitare di cuocere gli alimenti sulla base del forno.

Utilizzando il forno per la prima volta, oppure, dopo un'interruzione di corrente elettrica, il display lampeggerà ad intermittenza regolare indicando 0:00. Per la regolazione fare riferimento al paragrafo "REGOLAZIONE DELL'ORA" a pag. 36.

Non tentare di smontare la porta del forno senza aver **consultato con attenzione** le relative istruzioni (leggere in proposito il paragrafo "15.1 Smontaggio porta del forno"): **sussiste il pericolo di ferirsi le mani con le cerniere della porta del forno.**

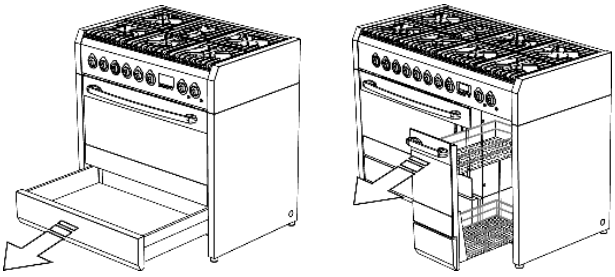
BLOCCO RISCALDAMENTO DEL FORNO
Se durante il normale funzionamento il forno dovesse interrompere il riscaldamento e il display del programmatore iniziasse a lampeggiare azzerandosi, verificare se:

- *vi sia stata una interruzione di corrente.*

Se una volta riavviato il programma di cottura il blocco dovesse ripetersi, significa che è intervenuto il dispositivo di sicurezza. Tale dispositivo interviene in caso di guasto al termostato ed evita il surriscaldamento del forno. Si raccomanda di non tentare nuovamente la riaccensione e di interpellare il più vicino centro di Assistenza.

12.2 Cassetto e vano ripostiglio

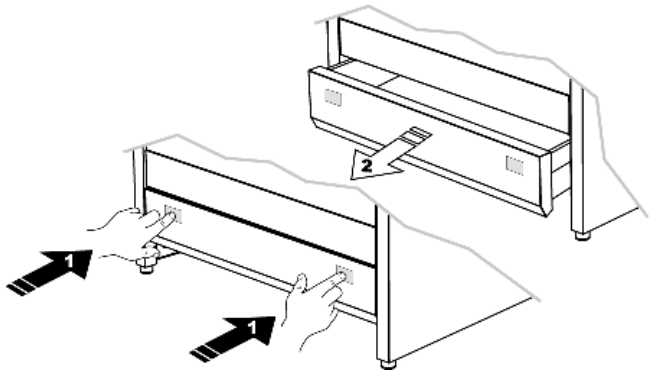
In alcuni modelli di cucina sono presenti un cassetto ripostiglio, situato nella parte inferiore sotto il forno, e/o un vano laterale accessibile aprendo la relativa portina. Alloggiare nel cassetto e vano ripostiglio soltanto gli accessori metallici della cucina.



Cassetto "push-pull" (se previsto)

Per azionare il meccanismo di apertura "push-pull", occorre **premere contemporaneamente nei punti esatti indicati dalle apposite etichette** (dettagli **1**) e successivamente **tirare** il cassetto (dettaglio **2**).

Alloggiare nel cassetto soltanto gli accessori metallici della cucina.



Durante l'uso del forno il vano cassetto si riscalda; ***evitare il contatto con le parti interne per prevenire scottature.***

Non tenere all'interno del cassetto e del vano laterale materiali infiammabili come stracci, carta od altro.

12.3 Rischio condensa

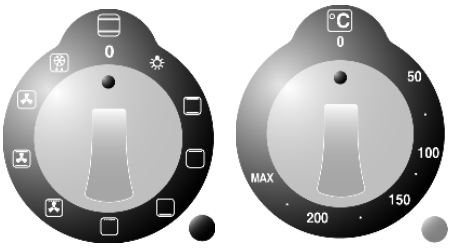
- *Certe cotture ad **alto contenuto di acqua** abbinate all'uso di specifiche funzioni possono causare **formazione di condensa sul vetro interno della porta.** Per prevenire questo fenomeno **aprire per pochi secondi la porta del forno una o più volte durante la cottura.***
- ***Non lasciare raffreddare il prodotto nel forno** dopo la cottura per evitare la **formazione di condensa, sul vetro interno della porta,** che potrebbe sgocciolare fuori dal forno all'apertura della porta stessa.*

12.4 Uso del forno elettrico multifunzione

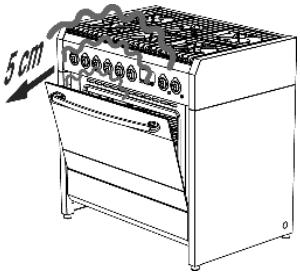
*Il diplay di fine cottura e le manopole di comando del forno principale **non influenzano** in alcun modo il funzionamento del forno ausiliario.*

12.4.1 Prima accensione del forno

Alla sua prima accensione, il forno potrebbe sviluppare fumo e odore acre causato da eventuali residui oleosi di fabbricazione che potrebbero conferire odori e sapori sgradevoli ai cibi. **Prima di introdurre le vivande da cuocere riscaldare il forno alla massima temperatura per una durata di 30-40 minuti a porta chiusa e attendere la cessazione della fuoriuscita di fumo e odori.**



*Per evitare che l'eventuale vapore contenuto nel forno arrechi fastidio, procedere come segue: ruotare la manopola di selezione funzioni sulla posizione "**0**", oppure, sulla funzione ; aprire la porta in due tempi: mantenerla semiaperta (**ca. 5 cm**) per 4-5 secondi, poi aprirla completamente. Se si rendessero necessari interventi sui cibi, occorrerà lasciare la porta aperta il più brevemente possibile per evitare che la temperatura all'interno del forno si abbassi a tal punto da pregiudicare la buona riuscita della cottura.*



12.4.2 Cotture tradizionali

Ruotare la manopola del selettore funzioni sulla posizione e la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura desiderato. Per un riscaldamento differenziato nella parte superiore o inferiore delle pietanze: portare il selettore funzioni sulla posizione (caldo sopra) oppure (caldo sotto). Per un riscaldamento più uniforme in ogni parte del forno: ruotare la manopola del selettore funzioni sulla posizione .

Il forno è dotato di un sistema automatico di raffreddamento regolato dalla temperatura della porta.** Al raggiungimento della temperatura limite, la ventola di raffreddamento parte automaticamente spegnendosi quando la temperatura della porta **scende sotto il limite prefissato**. Il funzionamento della ventola di raffreddamento può perdurare oltre lo spegnimento del forno stesso. **Nel caso ciò non si verificasse, spegnere l'apparecchio e contattare immediatamente il Centro Assistenza.

12.4.3 Cottura a convezione

Ruotare la manopola del selettore funzioni sulla posizione ; ruotare la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura desiderato.

12.4.4 Cottura al grill ventilato (con porta chiusa)

Ruotare la manopola del selettore funzioni sulla posizione ; ruotare la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura massima (**MAX**).

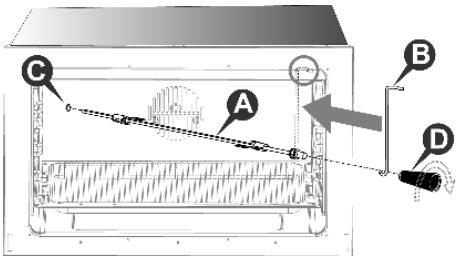
12.4.5 Cottura al grill e girarrosto (con porta chiusa)

Ruotare la manopola del selettore funzioni sulla posizione ; ruotare la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura massima (**MAX**). Durante il funzionamento del grill si ha il contemporaneo funzionamento del girarrosto, che consente anche cotture allo spiedo.

12.4.6 Cottura al girarrosto (con porta chiusa)

Se il vostro modello di forno è provvisto di girarrosto, procedere nel modo seguente:

- infilare le vivande da cuocere sull'asta girarrosto **A** e bloccarle con le apposite forchette regolabili;
- appendere il gancio **B** sul cielo del forno come mostrato in figura;
- introdurre l'asta **A** del girarrosto nell'apposito foro **C** presente nel carter del forno; prima di chiudere la porta del forno accertarsi che l'asta **A** sia correttamente inserita nel foro **C** (introdurre l'asta ruotandola leggermente in senso orario e antiorario);
- appendere l'altra estremità dell'asta girarrosto al gancio **B** (la puleggia dell'asta **A** andrà collocata sull'ansa del gancio **B**);
- chiudere la porta del forno e azionare il girarrosto ruotando la manopola del selettore funzioni sulla posizione ;
- a cottura ultimata aprire la porta del forno ed estrarre l'asta girarrosto servendosi dell'impugnatura in plastica **D** che andrà avvitata alla base dell'asta **A**.



12.4.7 Scongelamento

Ruotare la manopola del selettore funzioni sulla posizione , ruotare la manopola del termostato sulla posizione "**0**": in questo modo viene inserito il motoventilatore che, agitando l'aria all'interno del forno, favorisce lo scongelamento dei cibi surgelati.

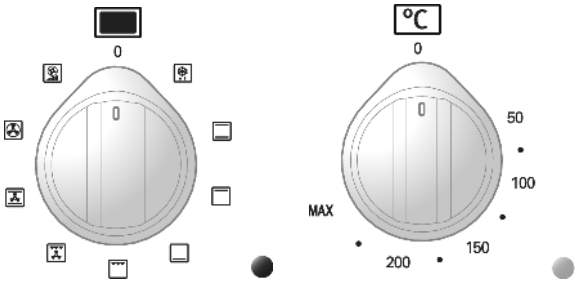
12.4.8 Spegnimento del forno

Lo spegnimento si effettua riportando la manopola del termostato in posizione "**0**".

12.5 Uso del forno multifunzione e combinato vapore

12.5.1 Prima accensione del forno

Alla sua prima accensione, il forno potrebbe sviluppare fumo e odore acre causato da eventuali residui oleosi di fabbricazione che potrebbero conferire odori e sapori sgradevoli ai cibi. **Prima di introdurre le vivande da cuocere riscaldare il forno alla massima temperatura per una durata di 30 minuti a porta chiusa e attendere la cessazione della fuoriuscita di fumo e odori.**



12.5.2 Riscaldamento rapido

Ruotare la manopola del selettore funzioni sulla posizione per un **veloce preriscaldamento** del forno; con questa funzione il forno raggiungerà rapidamente la temperatura selezionata.
Al raggiungimento della temperatura selezionare la funzione di cottura desiderata.

La funzione riscaldamento rapido non deve essere usata come funzione di cottura.

12.5.3 Cotture tradizionali

Ruotare la manopola del selettore funzioni sulla posizione e la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura desiderato. Per un riscaldamento differenziato nella parte superiore o inferiore delle pietanze: portare il selettore funzioni sulla posizione (caldo sopra) oppure (caldo sotto). Per un riscaldamento più uniforme in ogni parte del forno: ruotare la manopola del selettore funzioni sulla posizione .

Il forno è dotato di un sistema automatico di raffreddamento regolato dalla temperatura della porta. *Al raggiungimento della temperatura limite, la ventola di raffreddamento parte automaticamente spegnendosi quando la temperatura della porta* ***scende sotto il limite prefissato****. Il funzionamento della ventola di raffreddamento può perdurare oltre lo spegnimento del forno stesso.*

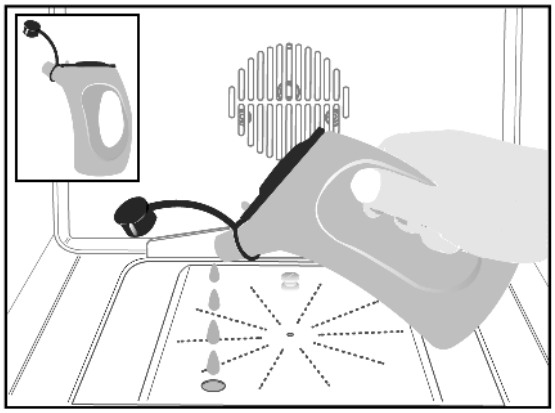
12.5.4 Cottura a convezione

Ruotare la manopola del selettore funzioni sulla posizione ; ruotare la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura desiderato.

12.5.5 Cotture a vapore

Il generatore di vapore raggiunge temperature molto elevate: versare nel serbatoio solamente acqua minerale o decalcificata, evitando nel modo più assoluto sostanze a contenuto alcolico o detergenti.

- Versare nel serbatoio del generatore vapore la quantità di **acqua** desiderata (vedere tabelle alle pagine 72 e 73), utilizzando **l'apposito contenitore graduato** come mostrato in figura;
- ruotare la manopola funzioni sulla posizione o ed impostare la temperatura prescelta che deve essere **superiore a 100°C**.



La cottura a vapore consente di saturare l'interno del forno con vapore secco, per una più corretta e veloce distribuzione del calore, migliorando il rendimento rispetto alla cottura senza vapore e preservando maggiormente il sapore originale del cibo.

La funzione consente la cottura ***su di un solo livello*** *del forno mentre la funzione consente la cottura* ***contemporanea su più livelli****.*

12.5.6 Cottura al grill ventilato (con porta chiusa)

Ruotare la manopola del selettore funzioni sulla posizione ; ruotare la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura massima (**MAX**).

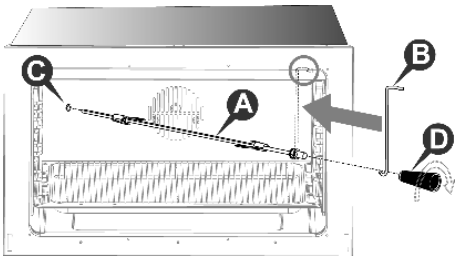
12.5.7 Cottura al grill e girarrosto (con porta chiusa)

Ruotare la manopola del selettore funzioni sulla posizione ; ruotare la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura massima (**MAX**). Durante il funzionamento del grill si ha il contemporaneo funzionamento del girarrosto, che consente anche cotture allo spiedo.

12.5.8 Cottura al girarrosto (con porta chiusa)

Procedere nel modo seguente:

- infilare le vivande da cuocere sull'asta girarrosto **A** e bloccarle con le apposite forchette regolabili;
- appendere il gancio **B** sul cielo del forno come mostrato in figura;
- introdurre l'asta **A** del girarrosto nell'apposito foro **C** presente nel carter del forno; prima di chiudere la porta del forno accertarsi che l'asta **A** sia correttamente inserita nel foro **C** (introdurre l'asta ruotandola leggermente in senso orario e antiorario);
- appendere l'altra estremità dell'asta girarrosto al gancio **B** (la puleggia dell'asta **A** andrà collocata sull'ansa del gancio **B**);
- chiudere la porta del forno e azionare il girarrosto ruotando la manopola del selettore funzioni sulla posizione ;
- a cottura ultimata aprire la porta del forno ed estrarre l'asta girarrosto servendosi dell'impugnatura in plastica **D** che andrà avvitata alla base dell'asta **A**.



12.5.9 Scongelamento

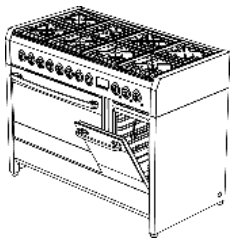
Ruotare la manopola del selettore funzioni sulla posizione , ruotare la manopola del termostato sulla posizione "**0**": in questo modo viene inserito il motoventilatore che, agitando l'aria all'interno del forno, favorisce lo scongelamento dei cibi surgelati.

12.5.10 Spegnimento del forno

Lo spegnimento si effettua riportando la manopola del termostato in posizione "**0**".

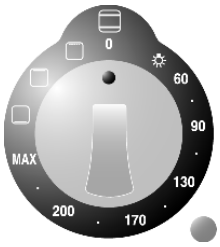
12.6 Uso del forno ausiliario a convezione naturale

Il display di fine cottura e le manopole di comando del forno principale ***non influenzano*** *in alcun modo il funzionamento del forno ausiliario.*



Il forno ausiliario a convezione naturale è dotato di:

- un elemento riscaldante posizionato sulla suola del forno (in basso);
- un elemento riscaldante posizionato sul cielo del forno (in alto) + grill.



12.6.1 Prima accensione del forno ausiliario

Alla sua prima accensione, il forno ausiliario potrebbe sviluppare fumo e odore acre causato da eventuali residui oleosi di fabbricazione che potrebbero conferire odori e sapori sgradevoli ai cibi. **Prima di introdurre le vivande da cuocere riscaldare il forno ausiliario alla massima temperatura per una durata di 30-40 minuti a porta chiusa e attendere la cessazione della fuoriuscita di fumo e odori.**

Per inserire il riscaldamento del forno ausiliario occorre selezionare la temperatura (da **60** a **MAX**) o la funzione desiderata ruotando la manopola del termostato.

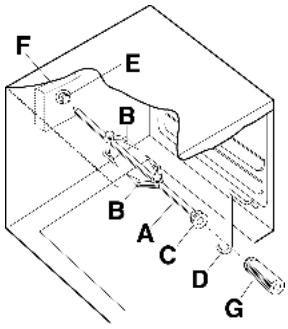
12.6.2 Cottura al grill (con porta chiusa)

Ruotare la manopola del termostato sulla posizione e lasciare preriscaldare il forno ausiliario per circa 5 minuti. Per il corretto funzionamento posizionare la griglia porta piatto sulla terza guida partendo dal basso. E' comunque possibile variare la posizione della griglia porta piatto a seconda del proprio gusto personale e delle diverse necessità di cottura. Prima di infornare, occorre effettuare un preriscaldamento della durata di 5 minuti. Un sistema di raffreddamento impedirà alle manopole di comando di surriscaldarsi.

12.6.3 Cottura al girarrosto (con porta chiusa)

Se il vostro modello di forno è provvisto di girarrosto, procedere nel modo seguente:

- ruotare la manopola del termostato sulla posizione e lasciare preriscaldare il forno ausiliario per circa 5 minuti;
- infilare il cibo nell'asta girarrosto **A** avendo cura d'immobilizzarlo tra le due forcelle **B**, equilibrandolo in modo da evitare sforzi inutili al motoriduttore;
- collocare la puleggia **C** dell'asta girarrosto sul supporto **D** dopo aver introdotto la sua estremità opposta nel foro **E**, fino all'avvenuto aggancio col motoriduttore **F** e conseguente rotazione dell'asta;
- versare un poco d'acqua nella leccarda e posizionarla sotto all'asta girarrosto;
- sorvegliare di tanto in tanto la cottura verificando la corretta rotazione dell'asta girarrosto;
- al termine della cottura, disinserire il riscaldamento del forno ausiliario riportando la manopola del termostato in posizione "**0**";
- estrarre l'asta girarrosto dal forno ausiliario utilizzando la manopola **G** e servendosi di un guanto di protezione.



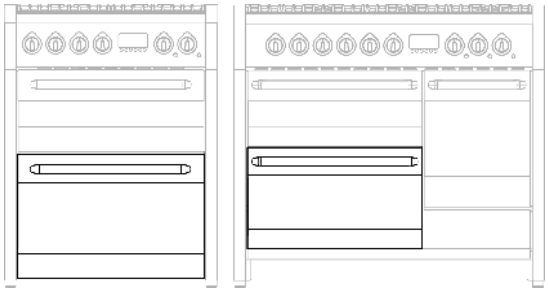
12.6.4 Spegnimento del forno ausiliario

Lo spegnimento si effettua riportando la manopola del termostato in posizione "**0**".

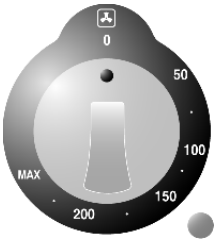
12.7 Uso del forno elettrico ventilato

*Il display di fine cottura e la manopola di comando del forno ventilato **non influenzano** in alcun modo il funzionamento del forno grill.*

Il forno ventilato è dotato di un elemento riscaldante circolare con ventola posizionato sulla parete posteriore del forno.

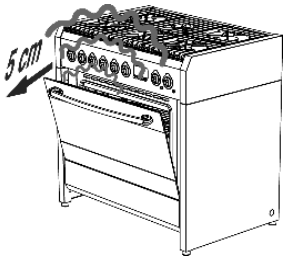


12.7.1 Prima accensione del forno



Alla sua prima accensione, il forno potrebbe sviluppare fumo e odore acre causato da eventuali residui oleosi di fabbricazione che potrebbero conferire odori e sapori sgradevoli ai cibi. **Prima di introdurre le vivande da cuocere riscaldare il forno alla massima temperatura per una durata di 30-40 minuti a porta chiusa e attendere la cessazione della fuoriuscita di fumo e odori.**

*Per evitare che l'eventuale vapore contenuto nel forno arrechi fastidio, procedere come segue: ruotare la manopola sulla posizione "**0**"; aprire la porta in due tempi: mantenerla semiaperta (**ca. 5 cm**) per 4-5 secondi, poi aprirla completamente. Se si rendessero necessari interventi sui cibi, occorrerà lasciare la porta aperta il più brevemente possibile per evitare che la temperatura all'interno del forno si abbassi a tal punto da pregiudicare la buona riuscita della cottura.*



12.7.2 Cottura con forno ventilato

Ruotare la manopola in corrispondenza del valore di temperatura desiderato. E' possibile variare la posizione della griglia porta piatto a seconda del proprio gusto personale e delle diverse necessità di cottura.

12.7.3 Spegnimento del forno

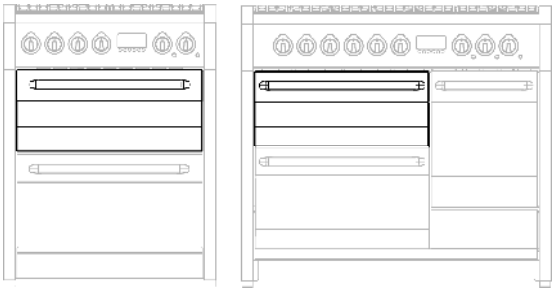
Lo spegnimento si effettua riportando la manopola in posizione "**0**".

12.8 Uso del forno grill a convezione naturale

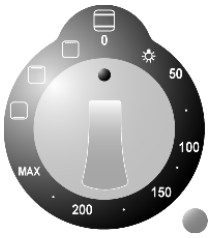
*La manopola di comando del forno grill **non influenza** in alcun modo il funzionamento del forno ventilato.*

Il forno grill a convezione naturale è dotato di:

- un elemento riscaldante posizionato sulla suola del forno (in basso);
- un elemento riscaldante posizionato sul cielo del forno (in alto) + grill.



12.8.1 Prima accensione del forno grill



Alla sua prima accensione, il forno grill potrebbe sviluppare fumo e odore acre causato da eventuali residui oleosi di fabbricazione che potrebbero conferire odori e sapori sgradevoli ai cibi. **Prima di introdurre le vivande da cuocere riscaldare il forno grill alla massima temperatura per una durata di 30-40 minuti a porta chiusa e attendere la cessazione della fuoriuscita di fumo e odori.**

Per inserire il riscaldamento del forno grill occorre ruotare la manopola sulla temperatura da **50°C** a **MAX** o sulla funzione desiderata.

12.8.2 Cottura al grill (con porta chiusa)

Ruotare la manopola sulla posizione e lasciare preriscaldare il forno grill per circa 5 minuti. Per il corretto funzionamento posizionare la griglia porta piatto sulla seconda guida partendo dal basso. E' comunque possibile variare la posizione della griglia porta piatto a seconda del proprio gusto personale e delle diverse necessità di cottura. Un sistema di raffreddamento impedirà alla manopola di comando di surriscaldarsi.

12.8.3 Cotture tradizionali

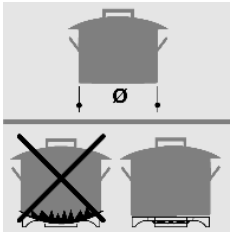
Ruotare la manopola sulla temperatura scelta e posizionare la pietanza da cuocere sul livello desiderato (**evitare di appoggiare la pietanza direttamente sul fondo**); in questo modo si avrà un riscaldamento superiore e inferiore delle pietanze tramite i due elementi riscaldanti.
Per un riscaldamento differenziato nella parte superiore o inferiore delle pietanze: portare il selettore funzioni sulla posizione (caldo sopra) oppure (caldo sotto).

12.8.4 Spegnimento del forno grill

Lo spegnimento si effettua riportando la manopola in posizione "**0**".

13. Consigli di cottura

13.1 Consigli per il corretto uso dei bruciatori di piano



Il diametro del fondo dei recipienti di cottura dovrà essere adeguato al diametro del bruciatore utilizzato (vedere tabella a fianco). La fiamma del bruciatore non deve mai fuoriuscire dal diametro del recipiente. Utilizzare recipienti con fondo piatto. Cuocere utilizzando possibilmente pentole munite di coperchio: ciò consente di utilizzare potenze più basse. Per ridurre i tempi di cottura cuocere le verdure, le patate, ecc., con poca acqua.

Bruciatore	Diametro recipiente (in cm)
Rapido	da 24 a 26
Semi rapido	da 16 a 22
Ausiliario	da 8 a 14
Tripla corona / Wok	da 24 a 26
Mega Wok	da 24 a 26
Pesciera	da 16 a 35

13.2 Consigli per il corretto uso della friggitrice

Non aggiungere sale o spezie alle vivande mentre il cestello è ancora posizionato sopra la vasca di frittura: l'olio o il grasso ne risulterebbero alterati compromettendo il gusto delle successive fritture.
In caso di grandi quantitativi di cibo è consigliabile estrarre periodicamente il cestello dalla vasca di frittura con intervalli di **1-2 minuti**, in modo che il liquido di frittura possa ritornare più rapidamente alla temperatura preimpostata. Il cibo da friggere dovrà sempre risultare coperto dal liquido di frittura; nel caso in cui ciò non fosse possibile occorrerà girarlo a metà cottura (ad esempio il pollo).
Al termine di ogni cottura, eliminare dal liquido di frittura eventuali residui di cibo. Se nonostante la corretta impostazione della temperatura le vivande non risultassero croccanti e il liquido di frittura si presentasse scuro, sarà opportuno sostituirlo completamente seguendo scrupolosamente le istruzioni riportate al paragrafo “14.8.1 Scarico del liquido di frittura”.

Al fine di prevenire pericolose combustioni del liquido di frittura, non mettere in funzione i fuochi aperti collocati in prossimità della friggitrice.

13.3 Consigli per il corretto uso del fry-top / bistecchiera

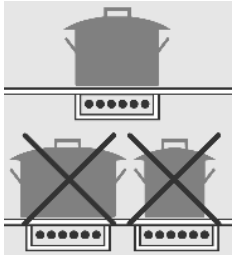
La piastra del **fry-top** è liscia; mentre quella della **bistecchiera** è rigata, con essa è possibile ottenere il tipico disegno romboidale unitamente al delizioso sapore del barbecue.
Le pietanze cucinate sulla piastra del fry-top/bistecchiera hanno un gusto particolare che sarebbe opportuno non alterare con l'uso eccessivo di spezie. E’ possibile cucinare con differenti modalità. Per esempio, si possono cucinare contemporaneamente cibi diversi, come carne e pesce. Prima di cucinare la carne è consigliabile trattarla con olio aromatizzato o marinarla per qualche ora.
Un piccolo suggerimento: la carne va salata sempre dopo la cottura alla piastra, affinché il sugo non esca anzitempo.

13.4 Consigli per il corretto uso del grill a roccia vulcanica

La cottura dei cibi sulla griglia in ghisa causa un’abbondante emanazione di fumi. Talvolta, durante la cottura di carni troppo grasse, potrebbe verificarsi la comparsa di piccole fiammelle simili a quelle che si verificano nelle cotture a barbecue (per la soluzione dell’inconveniente vedere paragrafo 9.2). Prima di collocare il pesce sulla griglia è consigliabile ungerlo leggermente con olio o burro fuso; ciò eviterà che il pesce si attacchi sulla superficie della griglia.

*L’apparecchio può anche essere utilizzato allo stesso modo di un “**fuoco aperto**”, ideale per le cotture a fuoco lento. Utilizzare soltanto pentole milleusi di dimensioni compatibili con la superficie di cottura della griglia in ghisa. Questo tipo di utilizzo è ideale per la cottura di: stufati di manzo, carbonate, blanquette, coniglio alla birra, lingua di manzo (vedere istruzioni al paragrafo 9.2).*

13.5 Consigli per il corretto uso del piano vetroceramico



Per ottenere un buon rendimento ed un consumo d'energia adeguato è indispensabile usare solo recipienti adatti alla cottura elettrica. Il diametro del fondo dei recipienti deve essere uguale al diametro del cerchio tracciato sulla zona di cottura; se questi non corrispondono si avrà uno spreco di energia.
Il fondo dei recipienti deve essere spesso e perfettamente piano, inoltre, deve essere pulito ed asciutto come pure il vetro del piano di cottura.
Non utilizzare pentole in ghisa o con il fondo ruvido, perchè potrebbero provocare graffi sulla superficie di cottura.

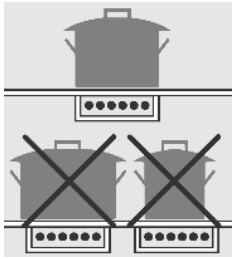
Utilizzando il piano di cottura vetroceramico come tavolo da lavoro, è necessario pulirlo perfettamente prima di inserire gli elementi radianti.
Appoggiando pentole su residui abrasivi, il vetro potrebbe graffiarsi. Eventuali graffi, comunque, non compromettono il procedimento di cottura.

Lo spessore ideale per il fondo delle pentole è:

- **2-3 mm** in acciao smaltato;
- **4-6 mm** in acciaio inox con fondo a sandwich.

Prima di cucinare i cibi con alto contenuto di zucchero (es. marmellata) applicare sulla superficie di cottura un prodotto protettivo per evitare che, in caso di fuoriuscita dal recipiente di cottura, possano verificarsi danni alla superficie.

13.6 Consigli per il corretto uso del piano ad induzione



Per ottenere un buon rendimento ed un consumo d'energia adeguato è indispensabile usare solo recipienti adatti alla cottura ad induzione. Il diametro del fondo dei recipienti deve essere uguale al diametro del cerchio tracciato sulla zona di cottura (paragrafo “11.5”); se questi non corrispondono si avrà uno spreco di energia.
Il fondo dei recipienti deve essere lega ferrosa o acciaio ferritico e perfettamente piano, inoltre, deve essere perfettamente pulito ed asciutto così come il vetro della zona radiante.
Non utilizzare pentole con il fondo ruvido, graffiato o danneggiato perché potrebbero provocare graffi sulla superficie radiante.

Le sostanze zuccherine, i materiali sintetici e i fogli di alluminio non devono venire a contatto con la superficie radiante perché, durante il raffreddamento, possono causare incrinature o alterazioni del piano vetroceramico. Prima della cottura di cibi zuccherini si consiglia di trattare il piano in vetroceramica con un prodotto siliconico specifico, in modo da isolare la superficie del piano dall’aggressione di eventuali residui di cibo bruciati.

Non mettere o lasciare pentole vuote sulla superficie in vetroceramica.

Evitare di far cadere oggetti, anche piccoli, sulla superficie in vetroceramica.

Sabbia o altre sostanze abrasive possono danneggiare la superficie in vetroceramica.

Appoggiando pentole su residui abrasivi, il vetro potrebbe graffiarsi. Eventuali graffi, comunque, non compromettono la cottura ad induzione.

Assicurarsi che la ventilazione dell’apparecchio funzioni correttamente.

13.7 Consigli per il corretto uso del forno

Il forno consente di ottimizzare le cotture. E' possibile effettuare cotture tradizionali, a convezione e al grill.

Tutti i tipi di cottura vanno effettuati con la porta del forno completamente chiusa.

13.7.1 Cottura tradizionale

Con questo tipo di cottura il calore proviene dall'alto e dal basso; è quindi preferibile utilizzare le guide centrali. Se la cottura necessita di maggior calore dal basso o dall'alto, utilizzare le guide inferiori o superiori. La cottura tradizionale è consigliata per tutti i cibi che richiedono temperature di cottura elevate, o lunghi tempi di brasatura. Tale sistema è inoltre consigliato qualora vengano impiegati per la cottura recipienti in terracotta, porcellana e simili.

13.7.2 Cottura a convezione

Con questo tipo di cottura il calore viene trasmesso ai cibi mediante aria preriscaldata e fatta circolare forzatamente nel vano forno grazie ad un ventilatore posto sulla parete posteriore del forno stesso. Il calore raggiunge rapidamente e uniformemente ogni parte del forno potendo così cuocere contemporaneamente diversi cibi sistemati su più ripiani. L'eliminazione dell'umidità dell'aria e l'ambiente più secco impediscono la trasmissione e la miscelazione di odori e sapori.
La possibilità di cuocere su più ripiani, consente di realizzare contemporaneamente tanti piatti diversi. E' possibile cuocere biscotti e pizzette in tre teglie diverse. Il forno, comunque, può essere anche utilizzato per la cottura su un solo ripiano. Per meglio ispezionare la cottura, utilizzare le guide più basse.
La cottura a convezione è particolarmente conveniente per riportare rapidamente a temperatura ambiente i cibi surgelati, per sterilizzare le conserve, la frutta sciroppata preparata in casa e infine per essicare funghi o frutta.

13.7.3 Cottura al grill

Il calore proviene dall'alto. Quasi tutte le carni possono essere cotte al grill; fanno eccezione alcune carni magre di selvaggina ed i polpettoni. Le carni ed i pesci da cucinare al grill vanno leggermente cosparsi d'olio e collocati sempre sulla griglia; questa, va sistemata nelle guide più vicine o più lontane dall'elemento grill, in proporzione allo spessore della carne stessa, onde evitare di bruciarla in superficie e cucinarla poco all'interno.
Adatta per: carni di piccolo spessore; toast.

*Posizionare la leccarda al livello **piu basso** per raccogliere sughi e grassi; versare un bicchiere di acqua nella leccarda per **prevenire la formazione di fumo** dovuto al sovrariscaldamento dei grassi.*

13.7.4 Cottura al grill ventilato

Avviene tramite il funzionamento combinato del grill e della ventola.
Questo tipo di cottura permette al calore di penetrare gradualmente all'interno del cibo, sebbene la superficie sia esposta all'azione diretta del grill.
Adatta per: carni di grosso spessore; volatili.

13.7.5 Cottura a vapore

La cottura in atmosfera satura di vapore offre notevoli vantaggi rispetto alla cottura tradizionale. Preserva il sapore degli alimenti riducendo drasticamente l'evaporazione dei liquidi mantenendo le caratteristiche organolettiche e nutrizionali, facilita la distribuzione del calore rendendo la cottura più omogenea ed uniforme e riduce i tempi di cottura ottimizzando l'efficienza energetica.
La funzione cottura a vapore può essere utilizzata alle basse temperature (**100°C**), per la cottura delicata di pesce e verdure, con temperature più elevate per la cottura di dolci e pietanze quando si desidera esaltare il loro sapore delicato.

13.7.6 Cottura a vapore ventilato

La cottura a vapore ventilato racchiude tutti i vantaggi della cottura a vapore tradizionale, già descritti nella sezione precedente, sommandoli al vantaggio di una perfetta ventilazione che, uniformando la distribuzione del calore, consente la cottura contemporanea di diversi alimenti **su più livelli di cottura**.
La cottura a vapore ventilato è particolarmente indicata per carni in grosse pezzature o delicate.

13.7.7 Cottura della carne e del pesce

La carne da cuocere al forno dovrebbe pesare almeno **1 kg**. Le carni rosse molto tenere da cuocere al sangue (roast-beef, filetto, ecc.), o che devono risultare ben cotte all'esterno conservando tutto il loro sugo all'interno, richiedono una cottura ad alta temperatura protratta per breve tempo (**200-250°C**). Le carni bianche, i volatili ed il pesce richiedono una cottura a bassa temperatura (**150-175°C**).
Gli ingredienti del sugo andranno subito collocati nella teglia solo se il tempo di cottura sarà breve, diversamente, andranno aggiunti nell'ultima mezz'ora. Le carni possono essere sistemate su un piatto adatto per le cotture al forno oppure direttamente sulla griglia, sotto la quale andrà inserita la leccarda per raccogliere il sugo. Lo stato della cottura può essere controllato schiacciando la carne con un cucchiaio; se non cede significa che è cotta al punto giusto.
A cottura ultimata è consigliabile attendere almeno **15 minuti** prima di tagliare la carne in modo che il sugo non fuoriesca. I piatti, prima di essere serviti, possono essere tenuti in caldo nel forno alla temperatura minima.

13.7.8 Cottura dei dolci

Gli impasti sbattuti debbono staccarsi dal cucchiaio con difficoltà perchè l'eccessiva fluidità prolungherebbe inutilmente il tempo di cottura. I dolci necessitano di una temperatura moderata (compresa di norma tra **150-200°C**) e richiedono il preriscaldamento (**10 minuti circa**). La porta non deve essere aperta prima che siano trascorsi almeno ¾ del tempo di cottura.

13.7.9 Tabelle di cottura consigliate

I tempi di cottura variano secondo la natura, l'omogeneità ed il volume delle vivande. Si consiglia di sorvegliare le prime cotture e verificarne i risultati, in quanto, realizzando gli stessi piatti, nelle medesime condizioni, si ottengono risultati simili. A titolo indicativo riportiamo di seguito tre tabelle (**I**, **II** e **III**).

TABELLA TEMPI DI COTTURA A CONVEZIONE E TRADIZIONALE (I)

TIPO DI COTTURA	QUANTITÀ KG.	POSIZIONE GUIDA DAL BASSO		TEMPERATURA °C		TEMPO IN MINUTI
		CONVEZIONE	TRADIZIONALE	CONVEZIONE	TRADIZIONALE	
DOLCI						
CON IMPASTO SBATTUTO, IN STAMPO	1	1-3	2	175	200	60
CON IMPASTO SBATTUTO, SU LECCARDA	1	1-3	2	175	200	50
PASTA FROLLA, FONDO TORTA	0.5	1-3	3	175	200	30
PASTA FROLLA CON RIPIENO UMIDO	1.5	1-3	2	175	200	70
PASTA FROLLA CON RIPIENO SECCO	1	1-3	2	175	200	45
CON IMPASTO A LIEVITAZIONE NATURALE	1	1-3	1	175	200	50
PICCOLI DOLCI	0.5	1-3	3	160	175	30
CARNE						
VITELLO	1	2	2	180	200	60
MANZO	1	2	2	180	200	70
ROAST BEEF ALL'INGLESE	1	2	2	220	220	50
MAIALE	1	2	2	180	200	70
POLLO	1-1.5	2	2	200	200	70
STRACOTTI						
STRACOTTO DI MANZO	1	1	2	175	200	120
STRACOTTO DI VITELLO	1	1	2	175	200	110
PESCI						
FILETTI, BISTECCHE, MERLUZZO, NASELLO, SOGLIOLA	1	1-3	2	180	180	30
SGOMBRO, ROMBO, SALMONE	1	1-3	2	180	180	45
OSTRICHE	1	1-3	2	180	180	20
SFORMATI						
SFORMATI DI PASTA ASCIUTTA	2	1-3	2	185	200	60
SFORMATO DI VERDURA	2	1-3	2	185	200	50
SOUFFLÉS DOLCI E SALATI	0.75	1-3	2	180	200	50
PIZZA E CALZONE	0.5	1-3	2	200	220	30

- I tempi si riferiscono alla cottura su un solo ripiano; per più ripiani aumentare i tempi di **5-10'**.
- I tempi di cottura si intendono dopo un preriscaldamento di **15' circa**.
- L'indicazione delle guide, nel caso di cottura su più ripiani, è quella preferenziale.
- Per gli arrosti di manzo, vitello, maiale e tacchino, con osso o arrotolati, aumentare i tempi di **20'**.

TABELLA TEMPI DI COTTURA AL GRILL E GRILL VENTILATO (II)

GRIGLIATURE TRADIZIONALI

TIPO DI COTTURA	QUANTITÀ KG.	POSIZIONE GUIDA DAL BASSO	TEMPERATURA °C	TEMPO IN MINUTI
POLLO	1-1.5	3	MAX	30 PER LATO
TOAST	0.5	4	MAX	5 PER LATO
SALSICCE	0.5	4	MAX	10 PER LATO
BRACIOLE	0.5	4	MAX	8 PER LATO
PESCE	0.5	4	MAX	8 PER LATO

GRIGLIATURE CON GRILL VENTILATO

TIPO DI COTTURA	QUANTITÀ KG.	POSIZIONE GUIDA DAL BASSO	TEMPERATURA °C	TEMPO IN MINUTI
ARROSTO DI MAIALE	1.5	2	170	180
ROAST-BEEF	1.5	3	220	60
POLLO	1.2	2	190	90

- La leccarda per la raccolta dei sughi di cottura va sempre posizionata nella **1ª guida dal basso**.

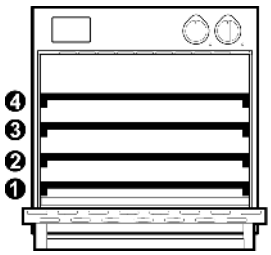
TABELLA TEMPI DI SCONGELAMENTO (III)

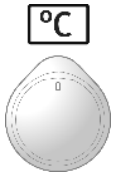
SCONGELAMENTO

TIPO DI CIBO	QUANTITÀ KG.	POSIZIONE GUIDA DAL BASSO	TEMPO IN MINUTI
PIATTI PRONTI	1	2	45
CARNE	0.5	2	50
CARNE	0.75	2	70
CARNE	1	2	110

- Lo scongelamento a temperatura ambiente ha il vantaggio di non modificare il gusto e l'aspetto delle vivande.

LEGENDA





Livello (*)	Temperatura	Durata cottura (minuti)	Quantità di acqua (litro) (**)

COTTURA A VAPORE VENTILATO

PIETANZE	FASE	(*)	°C	min.	(**)
MAIALE					
STUFATO IN CROSTA (1.5 kg)	1	2	100	25 - 25	0.4 L
	2	2	170	60 - 75	-
STUFATO DI CAPOCOLLO (1.5 kg)	-	2	160	100 - 120	0.5 L
STUFATO DI CAPOCOLLO (2.5 kg)	-	2	160	130 - 150	0.5 L
STINCO DI MAIALE	1	2	100	40 - 50	0.5 L
	2	2	160	40 - 50	0.5 L
COSTATA DI MAIALE	-	2	180 - 190	130 - 150	0.4 L
POLLAME NON FARCITO					
PEZZI DI POLLO	-	2	190 - 210	25 - 45	0.5 L
POLLO INTERO (1 kg)	1	2	170 - 180	20 - 25	0.5 L
	2	2	190 - 200	35 - 40	-
ANATRA INTERA (2 - 3 kg)	1	2	150 - 160	70 - 90	0.5 L
	2	2	180	30 - 40	-
OCA INTERA (3 - 4 kg)	1	2	150	110 - 120	0.5 L
	2	2	180	20 - 30	-
PESCE					
SFORMATI DI PESCE	-	2	180	30 - 40	0.3 L
PESCI GRANDI (FINO A 300 g)	-	2	160 - 170	20 - 30	0.3 L
FILETTI DI PESCE	-	2	150 - 160	15 - 25	0.2 L
PESCE INTERO (FINO A 1000 g)	-	2	160 - 170	40 - 50	0.5 L

(*) corrisponde alla posizione della griglia o della teglia partendo dal livello **inferiore**.
(**) vedere istruzioni al paragrafo “12.5.5” pag. 62.

- *I **valori indicati in tabella** si riferiscono alla preparazione di alimenti appena estratti dal frigorifero e introdotti nel forno freddo non preriscaldato, salvo diversa indicazione.*
- *Alle indicazioni fornite, occorre aggiungere una **importante raccomandazione**: a cottura ultimata o per effettuare un controllo, socchiudere leggermente la porta del forno e attendere che il vapore fuoriesca completamente. Ciò eviterà improvvisi sbuffi di vapore e conseguenti fastidiose ustioni.*

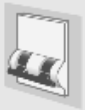
COTTURA A VAPORE STATICO

PIETANZE	FASE	(*)	°C	min.	(**)
DOLCI					
TORTA QUATTRO QUARTI (6 UOVA)	-	2	150 - 160	30 - 40	0.3 L
TORTA QUATTRO QUARTI (3 UOVA)	-	2	150 - 160	25 - 35	0.3 L
TORTA ALLA FRUTTA CON IMPASTO PER PAN DI SPAGNA	-	2	150 - 160	20 - 30	0.2 L
IMPASTO FLUIDO NELLO STAMPO	-	2	150 - 160	50 - 70	0.4 L
TORTA ALLA FRUTTA CON IMPASTO FLUIDO	-	2	150 - 160	20 - 30	0.3 L
DOLCINI CON IMPASTO FLUIDO (MUFFIN)	-	2	150 - 160	25 - 35	0.3 L
TRECCIA LIEVITATA	-	2	150 - 160	35 - 45	0.4 L
TORTA DI ROSE LIEVITATA	-	2	160 - 170	30 - 40	0.4 L
PASTA CHOU (BIGNÈ / ÉCLAIR)	-	2	200 - 220	25 - 35	0.3 L
DOLCETTI DI PASTA SFOGLIA	-	2	200 - 220	15 - 25	0.2 L
VOL AU VENTS VUOTI	-	2	200 - 220	8 - 10	0.2 L
CROSTATA DI MELE	-	2	190 - 210	35 - 45	0.3 L
STRUDEL FRESCO	-	2	170 - 180	50 - 60	0.3 L
STRUDEL SURGELATO	-	2	180 - 190	35 - 45	0.3 L
PANE					
PAGNOTTE	1	2	40	20 - 25	0.3 L
	2	2	190 - 200	20 - 25	-
PANFOCACCIA	1	2	40	20 - 30	0.3 L
	2	2	200	25 - 35	-
EMPANADA	1	2	40	20 - 30	0.4 L
	2	2	200	25 - 35	-
IMPASTO PER PANE 750 - 1000 g	1	2	40	15 - 25	0.3 L
	2	2	220	10 - 15	-
IMPASTO PER PANE 1000 - 1250 g	1	2	40	20 - 25	0.3 L
	2	2	220	10 - 15	-
IMPASTO PER PANE 1250 - 1500 g	1	2	40	20 - 25	0.3 L
	2	2	220	10 - 15	-

(*) corrisponde alla posizione della griglia o della teglia partendo dal livello **inferiore**.
(**) vedere istruzioni al paragrafo “12.5.5” pag. 62.

- *I **valori indicati in tabella** si riferiscono alla preparazione di alimenti appena estratti dal frigorifero e introdotti nel forno freddo non preriscaldato, salvo diversa indicazione.*
- *Alle indicazioni fornite, occorre aggiungere una **importante raccomandazione**: a cottura ultimata o per effettuare un controllo, socchiudere leggermente la porta del forno e attendere che il vapore fuoriesca completamente. Ciò eviterà improvvisi sbuffi di vapore e conseguenti fastidiose ustioni.*

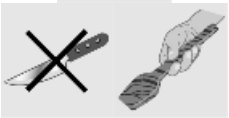
14. Pulizia e manutenzione



Prima di ogni intervento occorre disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio e chiudere il rubinetto dell'impianto gas.

Evitare di pulire le superfici dell'apparecchio quando le stesse sono ancora calde.
Per la pulizia delle superfici dell'apparecchio utilizzare solo detergenti idonei. Il costruttore declina ogni responsabilità e non risponde di eventuali danni derivanti dall'uso di detergenti non idonei e/o diversi da quelli indicati.
Per il lavaggio dell'apparecchio non utilizzare lance a pressione o a vapore.

14.1 Pulizia delle superfici in acciaio inox



Per pulire e conservare le superfici d'acciaio inox usare quotidianamente una **soluzione calda di acqua e aceto o sapone neutro**; versare la soluzione su un panno umido e passare sulla superficie in acciaio seguendo il senso della satinatura, risciacquare accuratamente e asciugare con un panno morbido o con una pelle di daino.
Evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne metalliche e raschietti taglienti che potrebbero danneggiare le superfici. Servirsi soltanto di spugne antigraffio di tipo **non abrasivo** ed eventualmente di utensili di legno o materiale plastico.

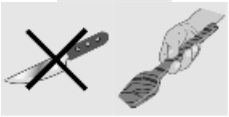
14.2 Pulizia delle superfici smaltate

Pulire con una spugna antigraffio di tipo **non abrasivo** inumidita in **acqua e sapone neutro**. Le macchie di grasso possono essere facilmente eliminate con **acqua calda** o con un prodotto specifico reperibile in commercio per la pulizia dello smalto. Risciacquare accuratamente e asciugare con un panno morbido o con una pelle di daino.
Evitare prodotti abrasivi, pagliette, lane di acciaio o acidi, che potrebbero rovinare le superfici. Evitare di lasciare sullo smalto sostanze acide o alcaline (succo di limone, aceto, sale, ecc.).

14.3 Pulizia delle superfici verniciate

Pulire con una spugna antigraffio di tipo **non abrasivo** inumidita in **acqua calda e sapone neutro** o con un normale detergente per superfici verniciate. Risciacquare e asciugare accuratamente con un panno morbido.
Evitare prodotti abrasivi, pagliette, lane di acciaio o acidi, che potrebbero rovinare le superfici. Non utilizzare alcool.

14.4 Pulizia delle superfici, accessori e parti in legno

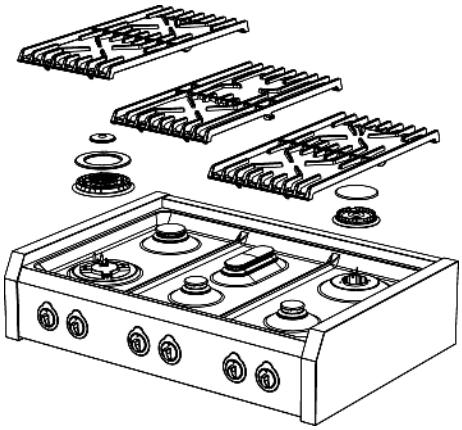


Per la pulizia si consiglia di usare prodotti specifici normalmente reperibili in commercio; tali prodotti garantiscono l'inalterabilità nel tempo del legno. Nel caso non si disponga di questi prodotti, è consigliabile cercare di rimuovere lo sporco il più presto possibile utilizzando un panno inumidito con **acqua e sapone neutro**; risciacquare accuratamente e asciugare con un panno morbido. Rimuovere le incrostazioni più grossolane e i residui più tenaci utilizzando un **raschietto antigraffio per legno** o una spugna speciale per superfici delicate.
Evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne metalliche e raschietti taglienti che potrebbero danneggiare le superfici.
Non lavare accessori e parti in legno in lavastoviglie; non conservarli in ambienti umidi ed evitare sbalzi termici. La troppa umidità e gli sbalzi termici potrebbero deformare irrimediabilmente gli accessori e le parti in legno.

14.5 Pulizia delle manopole e del pannello comandi

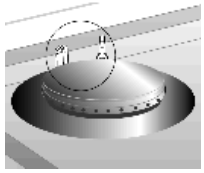
Pulire le manopole ed il pannello comandi con uno straccio umido.

14.6 Pulizia delle griglie e dei bruciatori



Per procedere alla pulizia delle griglie e dei bruciatori del piano di cottura, occorre estrarli dalla loro sede sfilandoli verso l'alto come mostrato in figura, e immergerli per una decina di minuti in una soluzione **d'acqua calda** con l'aggiunta di **detersivo neutro non abrasivo.** Risciacquare e asciugare accuratamente.
Si consiglia di non lavare i bruciatori e i piattelli in lavastoviglie.
Controllare sempre che nessuna delle aperture dei bruciatori sia otturata.
Si raccomanda di rimontare i bruciatori in modo corretto, verificando l'uniformità della fiamma.
E' consigliabile eseguire questa operazione almeno una volta la settimana e ogni qualvolta se ne presenti la necessità.

14.7 Pulizia delle candelette e termocoppie

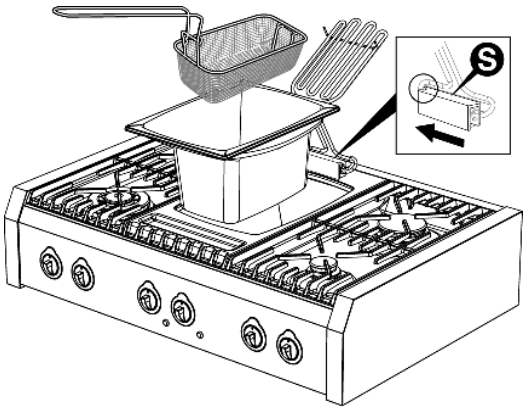


Per un buon funzionamento le candelette d'accensione e le termocoppie devono essere sempre ben pulite. Controllarle frequentemente e se necessario pulirle con uno straccio umido; asciugare accuratamente.
Eventuali residui secchi vanno rimossi con uno stecchino di legno o un ago, **facendo però attenzione a non danneggiare la parte isolante in ceramica.**

14.8 Pulizia della friggitrice

14.8.1 Scarico del liquido di frittura

Prima di eseguire questa operazione lasciare raffreddare completamente il liquido di frittura.



Procedere nel modo seguente:

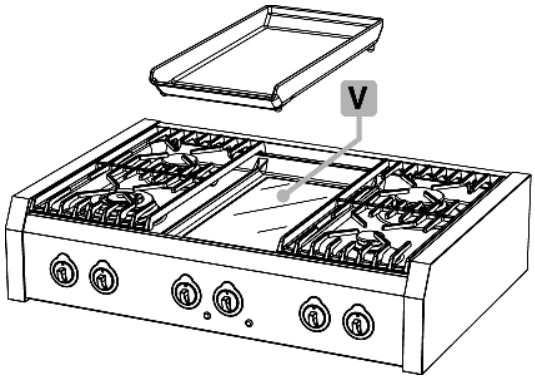
- sollevare verso l'alto l'elemento riscaldante, lasciarlo sgocciolare sulla vasca e asciugarlo con carta assorbente da cucina;
- fermare l'elemento riscaldante spostando verso sinistra il sistema di bloccaggio **S** come mostrato in figura;
- estrarre la vasca di frittura;
- versare il liquido di frittura in un apposito contenitore ed eliminarlo secondo le norme vigenti in materia di smaltimento degli olii esausti.
- La vasca in acciaio inox della friggitrice andrà pulita con un prodotto specifico che **non contenga abrasivi o sostanze acide a base di cloro**, oppure, un po' di aceto caldo;
- risciacquare e asciugare accuratamente la vasca ed il cestello;
- pulire definitivamente l'elemento riscaldante della friggitrice con una spugna antigraffio di tipo **non abrasivo** e detergente e infine risciacquarlo accuratamente;
- ricollocare la vasca della friggitrice nella propria sede d'esercizio; infine, sganciare il sistema di bloccaggio **S** e riabbassare l'elemento riscaldante in vasca.

14.9 Pulizia del fry-top / bistecchiera

Eventuali depositi di grasso presenti sulla piastra del fry-top/bistecchiera potranno essere eliminati più facilmente quando la stessa è ancora calda. Se necessario, lasciarla raffreddare e metterla a bagno per alcuni minuti. Infine, pulire con acqua calda salata, asciugare con uno strofinaccio, oppure, con carta da cucina.

Dopo ogni uso occorre pulire anche il piano in vetroceramica **V** sottostante la piastra del fry-top/bistecchiera. Eventuali residui di carne o di grasso possono essere rimossi procedendo nel modo seguente:

- estrarre dalla propria sede la piastra del fry-top/bistecchiera;
- ruotare la manopola in posizione **11**;
- una volta trascorsi circa **20-30 minuti**, anche i residui più resistenti potranno essere facilmente eliminati dal piano in vetroceramica con una spatola di legno;
- disinserire il riscaldamento, lasciare raffreddare e infine pulire il piano in vetroceramica **V** con prodotti specifici;
- asciugare perfettamente e ricollocare la piastra del fry-top/bistecchiera nella sua posizione d'esercizio.



14.10 Pulizia del grill a roccia vulcanica

Al termine delle operazioni di cottura, la griglia in ghisa e gli altri componenti resteranno roventi per un certo periodo di tempo. Prima di maneggiarli per le operazioni di pulizia, assicurarsi che siano completamente raffreddati.

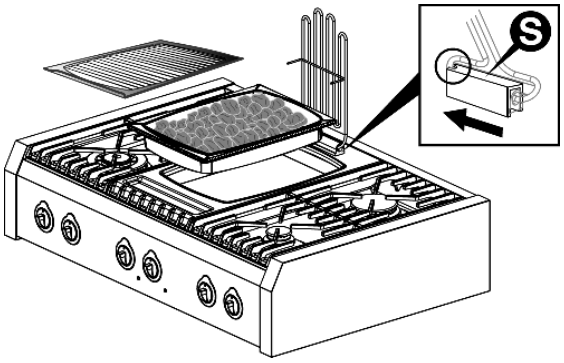
Procedere nel modo seguente:

- lavare la griglia in ghisa immergendola in acqua calda e detegente per piatti. Non utilizzare in nessun caso detergenti **abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere e spugnette metalliche).** Risciacquarla e asciugarla accuratamente.

*Durante le operazioni di pulizia occorre **maneggiare la griglia con molta cautela**, poiché la natura del materiale di cui essa è composta, ed il suo spessore, la rendono fragile agli urti.*

*Eventuali depositi di grasso potranno essere rimossi più facilmente riscaldando la griglia per **5** o **10 minuti** (manopola in posizione **11**). Lasciarla raffreddare, asportarla, risciacquarla ed asciugarla bene con un panno pulito.*

- Sollevare verso l'alto l'elemento riscaldante e pulirlo con uno straccio inumidito;
- fermare l'elemento riscaldante spostando verso sinistra il sistema di bloccaggio **S** come mostrato in figura.
- Estrarre la vasca di protezione. Riporre in un apposito contenitore la roccia vulcanica, oppure, eliminare l'acqua con i depositi di grasso di cottura.



*La roccia vulcanica, contenuta nella bacinella di raccolta, non è soggetta ad usura e perciò non va mai sostituita. Per eliminare eventuali odori sgradevoli, dovuti al normale utilizzo, rimestare i sassi e riscaldarli per alcuni minuti. Nel caso che i grassi di cottura vadano a depositarsi sulla superficie dei sassi, sarà sufficiente riscaldare questi ultimi in un forno ad alta temperatura pirolisi. La stessa qualità di pulizia si può ottenere ruotando la manopola del regolatore di energia del grill in posizione massima (**11**) per **5** o **10 minuti**, relativamente allo sporco accumulato. In ogni caso i ricambi di roccia vulcanica sono reperibili presso qualsiasi negozio di casalinghi.*

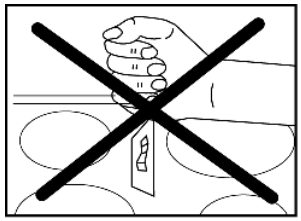
- La vasca di protezione in acciaio inox andrà pulita con un prodotto specifico che **non contenga abrasivi o sostanze acide a base di cloro**, oppure, un po' di aceto caldo (è consentito il lavaggio in lavastoviglie). Risciacquarla e asciugarla accuratamente;
- riposizionare la vasca di protezione nella propria sede d'esercizio; infine, sganciare il sistema di bloccaggio **S** e riabbassare l'elemento riscaldante sopra la vasca.

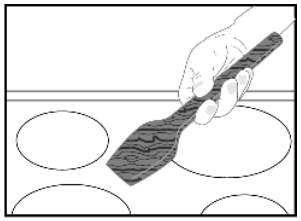
14.11 Pulizia del piano vetroceramico

Il piano vetroceramico deve essere pulito regolarmente, meglio se dopo ogni uso, quando le spie di calore residuo si saranno spente.

Eventuali tracce chiare causate dall'uso di pentole con fondo in alluminio, possono essere tolte con un panno umido imbevuto di aceto.
Nel caso in cui dopo la cottura rimanessero residui bruciati, rimuoverli con una spatola di legno, risciacquare con acqua ed asciugare bene con un panno pulito.
Non utilizzare in nessun caso detergenti **abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, spray per forno, smacchiatori e spugnette metalliche).**

Eventuali depositi di grasso caduti sul piano vetroceramico potranno essere rimossi più facilmente riscaldandolo per circa **20-30 minuti** (manopola in posizione **11**). Dopodiché tali residui potranno essere eliminati con una spatola di legno. Lasciare raffreddare il piano, risciacquare con acqua ed asciugare bene con un panno pulito.





Nel caso in cui, fogli di alluminio o di plastica, zucchero o cibi contenenti zucchero dovessero sciogliersi sulla superficie del piano di cottura, occorre che gli stessi vengano **immediatamente rimossi** dalla zona di cottura calda con una spatola in legno. Ciò eviterà possibili danneggiamenti alla superficie.

La superficie di cottura del piano in vetroceramica è resistentissima. Tuttavia esso non è infrangibile e potrebbe venire danneggiato specialmente da oggetti appuntiti o duri che possono cadervi sopra con una certa forza. ***Qualora la superficie del piano vetroceramico presentasse rotture, incrinature o fessure, spegnere l'apparecchio e non utilizzatelo per non incorrere nel pericolo di folgorazione! Interpellare subito il Servizio Assistenza.***

14.12 Pulizia del piano ad induzione

Il piano ad induzione non necessita di particolare manutenzione o pulizia. Ma nel caso in cui, dopo la cottura, rimanessero residui bruciati in prossimità della zona radiante, rimuoverli con un raschietto antigraffio, risciacquare con acqua ed asciugare bene con un panno pulito. L'utilizzo costante del raschietto evita l'impiego di prodotti chimici per la pulizia del piano.

Prima di spostare o trascinare le pentole sul piano, accertarsi che su di esso non siano presenti granelli o impurità che potrebbero graffiarlo.

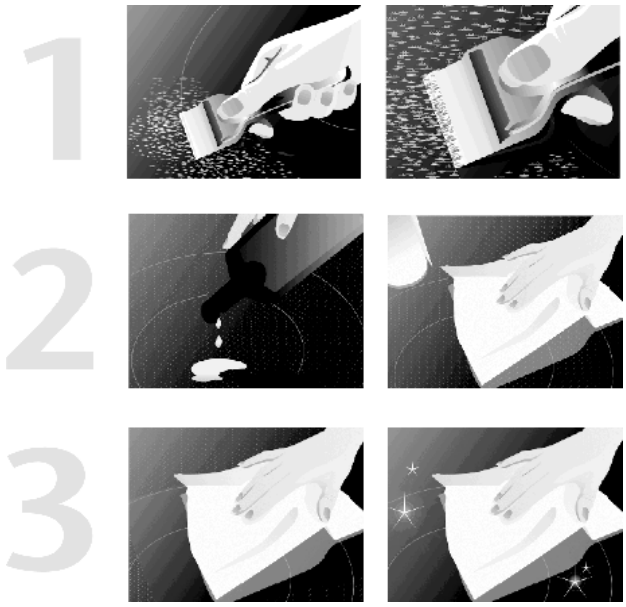
Non utilizzare spugne o detergenti abrasivi. Evitare i prodotti chimici aggressivi, come ad esempio gli spray per la pulizia del forno, i prodotti antimacchia, ma anche i detergenti per il bagno o quelli di tipo universale.

Fare attenzione che il piano in vetroceramica caldo non venga a contatto con plastica, pellicola di alluminio, zucchero o cibi contenenti zucchero. Queste sostanze possono danneggiare la superficie del piano e vanno pertanto rimosse immediatamente utilizzando un raschietto antigraffio.

Prima della cottura di cibi zuccherini si consiglia di trattare il piano in vetroceramica con un prodotto siliconico specifico, in modo da isolare la superficie del piano dall'aggressione di eventuali residui di cibo bruciati.

Per la pulizia della superficie del piano in vetroceramica, procedere nel seguente modo:

1. Rimuovere le incrostazioni più grossolane e i residui più tenaci utilizzando un raschietto antigraffio o una spugna speciale per superfici delicate.
2. Attendere il completo raffreddamento della superficie del piano, versare qualche goccia di detergente specifico e quindi strofinare con carta da cucina o con un panno pulito. In alternativa utilizzare una spugna speciale per superfici delicate.
3. Ripassare la superficie del piano con un panno inumidito, oppure con il lato liscio di una spugna speciale.



14.13 Pulizia del forno

Per una buona conservazione del forno occorre pulirlo regolarmente, meglio se dopo ogni uso, **dopo averlo lasciato raffreddare**: in questo modo sarà possibile asportare più facilmente i residui della cottura, evitando che brucino al successivo utilizzo del forno.

Pulire le parti in acciaio inox e le parti smaltate come descritto ai relativi paragrafi “14.1 Pulizia delle superfici in acciaio inox” e “14.2 Pulizia delle superfici smaltate”.

Estrarre tutte le parti removibili e lavarle separatamente; risciacquarle ed asciugarle accuratamente con un panno pulito.

14.13.1 Pulizia pareti del forno

Per la pulizia di questo tipo di forni non vanno mai usati prodotti detergenti.
Le pareti del forno possono essere pulite con aceto bianco e risciacquate con un panno inumidito d’acqua. Successivamente riscaldare il forno per almeno un’ora a **150°C** per agevolarne la pulizia. Risciacquare ancora con un panno inumidito d’acqua tiepida dopo che il forno si sarà raffreddato.

14.13.2 Pulizia della porta del forno

Si consiglia di mantenere la porta del forno sempre ben pulita. Utilizzare carta assorbente da cucina, in caso di sporco persistente, lavare con una spugna umida e detergente comune.

I prodotti «spray» per la pulizia del forno non devono essere utilizzati per la pulizia della ventola e del sensore del termostato posti all’interno del vano forno.

15. Manutenzione straordinaria

Periodicamente, il forno necessita di piccoli interventi di manutenzione o sostituzione di parti soggette ad usura. Di seguito vengono fornite le istruzioni specifiche per ogni intervento di questo tipo.

Prima di ogni intervento occorre disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio e chiudere il rubinetto dell'impianto gas.

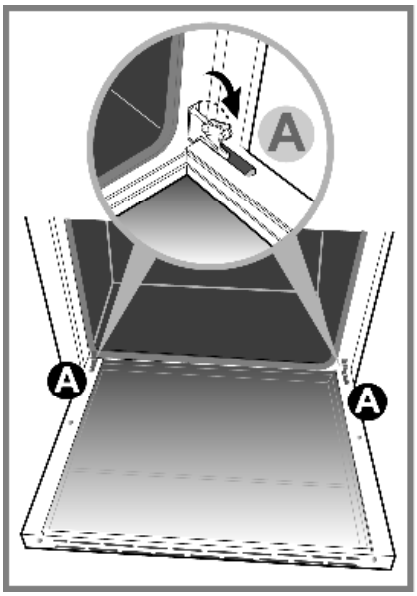
15.1 Smontaggio porta del forno

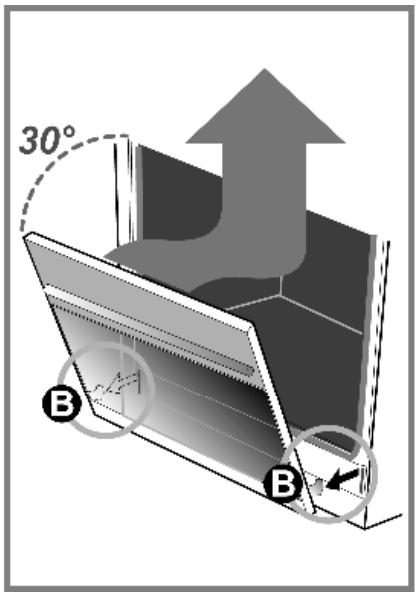
E' possibile smontare completamente la porta del forno per consentirne una più accurata pulizia.

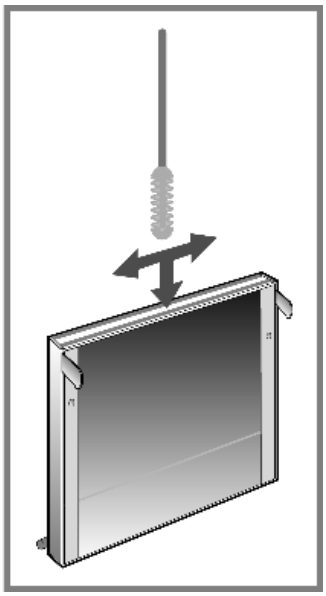
Questa operazione, benché prevista, non è alla portata di tutti. Occorre la forza necessaria a reggere la porta e un minimo di perizia per rimontarla. Se non si è certi di poterlo fare consigliamo di pulire la porta del forno senza smontarla o, in casi particolari, di rivolgersi al Centro Assistenza autorizzato più vicino.

Per lo smontaggio della porta procedere come segue:

- aprire la porta del forno e sganciare le sicure delle cerniere ruotando all'indietro i relativi perni **A** (uno per ogni cerniera);
- socchiudere la porta del forno fino all'esaurimento della tensione di carico delle molle (la porta del forno formerà un angolo di circa 30°);
- con **entrambe le mani** accompagnare il movimento della porta verso la chiusura e contemporaneamente sollevarla verso l'alto;
- ruotare la parte inferiore della porta verso l'esterno liberando le cerniere **B** dalle proprie sedi.



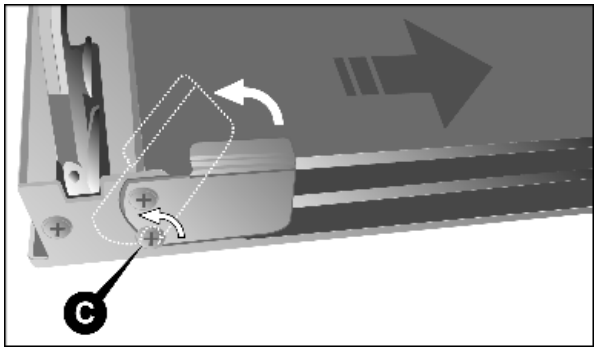




E' possibile rimuovere il **vetro interno** per una più approfondita pulizia.

Procedere come segue:

- allentare la vite **C** con una **rotazione di mezzo giro** per consentire il sollevamento del piastrino ferma vetro destro e sinistro;
- sollevare i due piastrini ferma vetro e sfilare il vetro interno;
- per il rimontaggio del vetro procedere in senso inverso rispetto alle istruzioni sopra riportate.



Per la pulizia dell'area compresa tra il vetro esterno ed il vetro intermedio utilizzare uno **scovolino morbido** infilandolo nell'intercapedine tra i vetri, come mostrato a pag. 80.

Per il **rimontaggio** della porta procedere in senso inverso rispetto alle istruzioni riportate a pag. 80.

Una volta reintrodotte nelle proprie sedi le cerniere **B**, aprire la porta a fine corsa e riarmare le sicure delle cerniere, riabbassando i relativi perni **A** (uno per ogni cerniera).

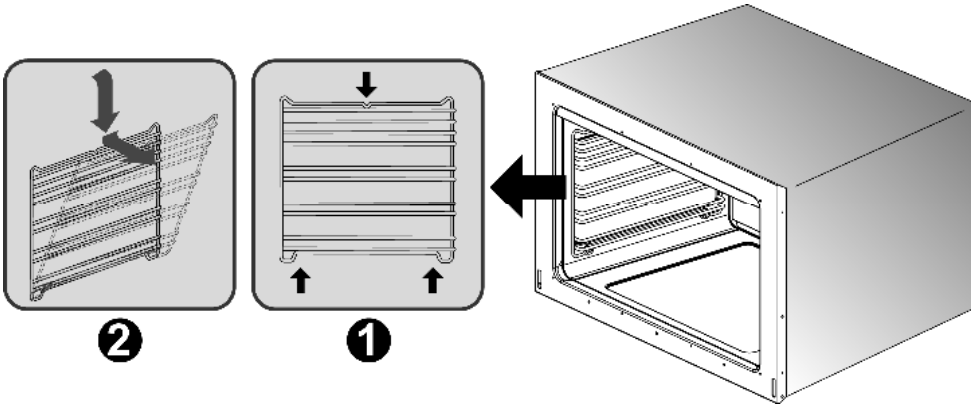
ATTENZIONE: *dopo il rimontaggio della porta forno occorre* ***riarmare sempre*** *le sicure delle cerniere.*

15.2 Rimozione dei telaietti reggigriglie laterali

I telaietti reggigriglie sono rimovibili per lavarli separatamente e per facilitare la pulizia delle pareti del forno. I telaietti sono agganciati alla parete del forno nei tre punti indicati dalle frecce in figura (dettaglio **1**).

- Fare pressione con le dita verso il basso, come indicato nel dettaglio **2** in figura, in modo tale da sganciare il telaietto dal perno superiore;
- sollevare il telaietto verso l'alto ed estrarlo.

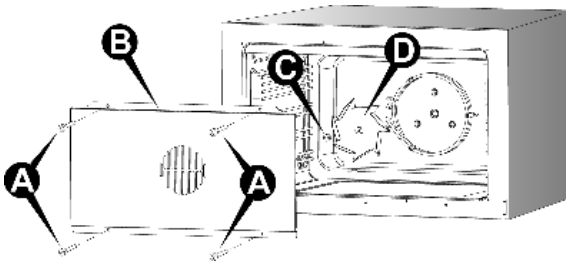
Per il rimontaggio procedere in senso inverso: collocare sui relativi perni la parte inferiore del telaietto e poi premere la parte superiore contro la parete del forno fino ad ottenere l'incastro con il perno.



15.3 Smontaggio e pulizia della ventola interna del forno

La ventola interna del forno ventilato potrebbe richiedere una periodica pulizia. Per lo smontaggio della ventola procedere come segue:

- **accertarsi che l'alimentazione elettrica dell'apparecchio sia disinserita**;
- rimuovere tutti i componenti interni del forno (griglie, leccarde);
- svitare ed estrarre le quattro viti **A** del carter di copertura;
- sfilare il carter di copertura **B**;
- con l'aiuto di una moneta svitare il dado di fissaggio **C** della ventola (questa filettatura è inversa, per svitare girare **in senso orario**);
- rimuovere la ventola **D** e lavarla immergendola in acqua calda e detergente per piatti. **Non utilizzare in nessun caso detergenti abrasivi, corrosivi, prodotti in polvere o spugnette metalliche.** Risciacquare la ventola e asciugarla accuratamente.



Rimontare la ventola e il carter di copertura procedendo in senso inverso alle istruzioni di smontaggio.

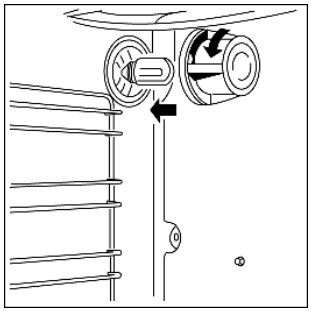
15.4 Sostituzione della lampada di illuminazione del forno

Prima di ogni intervento occorre disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.

Procedere nel modo seguente:

- aprire la porta del forno;
- svitare in senso antiorario la calotta di protezione in vetro;
- svitare la lampada e sostituirla con un'altra adatta per **alte temperature** (**300°C**) e con queste caratteristiche:

Tensione	230 V / 50 Hz
Potenza	25 W (alogena)
Attacco	G9



- Rimontare la calotta in vetro e riattivare l'erogazione di energia elettrica. E' possibile verificare il funzionamento della lampada interna del forno anche a porta chiusa ruotando la manopola di selezione funzione sulla posizione **.**

15.5 Pulizia del serbatoio dell'acqua

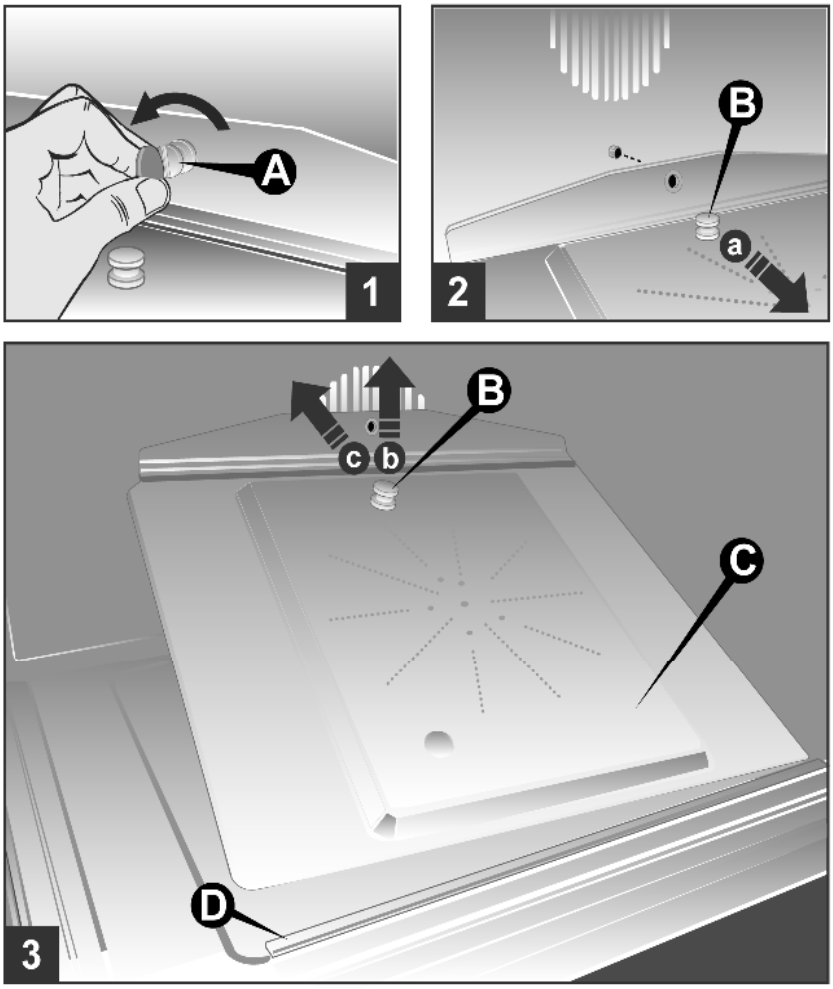
Per effettuare la pulizia del serbatoio dell'acqua è necessario rimuovere il coperchio.

Procedere come segue:

- rimuovere tutti gli oggetti e i componenti interni del forno (griglie e leccarde);
- con l'aiuto di una moneta o di un cacciavite piatto, svitare e togliere il dado **A** di fissaggio del coperchio (dettaglio **1**);
- impugnare il dado **B** e tirarlo verso di sé (freccia **a**) per liberare l'asola del coperchio dal perno posteriore (dettaglio **2**);
- impugnando sempre il dado **B**, sollevare verso l'alto spingendo leggermente indietro (frecce **b**, **c**) e sfilare completamente il coperchio **C** dalla guida anteriore **D** (dettaglio **3**).

Pulire il coperchio e il serbatoio dell'acqua seguendo le istruzioni indicate nel paragrafo "14.1 Pulizia delle superfici in acciaio inox".

Per riposizionare e fissare il coperchio del serbatoio procedere in senso inverso rispetto alle istruzioni sopra riportate.



Eventuali presenze di calcare possono essere rimosse ***utilizzando aceto; evitare l'uso di sostanze chimiche per prevenire la possibile intossicazione degli alimenti.***

Thank you for choosing our product. From now on, cooking will always be pleasantly creative with your new cooker.
We recommend carefully reading all the instructions in this manual, which includes detailed information about the most suitable conditions for using the cooker correctly and safely. These instructions also help you to become familiar with each component.
Useful advice is given for using recipients, utensils, positions of guides and control settings.
The correct cleaning operations contained in this manual allow you to maintain the cooker's performance unchanged over time.
The individual sections are set out in order to allow you to become familiar with all the functions in the cooker. The text is easy to comprehend and is accompanied with detailed images and simple pictograms.
Reading this manual thoroughly will provide you with the answer to any question that may arise regarding the correct use of your new cooker.

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER: *for the* ***qualified technician*** *who is in charge of adequately checking the gas system, installing, commissioning and testing the appliance.*

INSTRUCTIONS FOR THE USER: *include suggestions, the description of the controls and the correct cleaning and maintenance operations for the appliance.*

Contents

GB

1. General information 87
1.1 Technical service 87

2. Warnings for safety and use 88

3. Installation 90
3.1 General warnings 92
3.2 Replacing the adjustable feet 92
3.3 Fitting the front moulding 93
3.4 Fitting the front profile 94
3.5 Fitting the splash guard (optional) 94
3.6 Fitting the telescopic guides (optional) 95
3.7 Electric connection 96
3.8 Electric power table 100
3.9 Ventilation in rooms with gas appliances 101
3.10 Gas connection 102
3.11 Gas regulations 104
3.12 Connecting to LPG 104

4. Final operations 109
4.1 Levelling the cooker to the floor 109
4.2 Adjustment of the drawer height 109

5. Description of controls 110
5.1 Front panel 110

6. Using the cooking hob 121
6.1 Switching on the burners 121
6.2 Switching off the burners 121

7. Using the deep fryer 122
7.1 Before switching on the deep fryer 122
7.2 How to fry 122
7.3 Indicative frying times 123
7.4 Switching off 123

8. Using the fry-top / steak grill 124
8.1 Before switching on the fry-top / steak grill 124
8.2 Switching on 124
8.3 Energy regulator table 124
8.4 Switching off 124

9. Using the volcanic rock grill 125
9.1 Before switching on the grill 125
9.2 Switching on 125
9.3 Energy regulator table 126
9.4 Switching off 126

10. Using the vitroceramic hob 127
10.1 General warnings 127
10.2 Switching on 127
10.3 Switching off 127

Contents

11. Using the induction hob 128

11.1 General warnings 128
11.2 Automatic radiant power distribution 129
11.3 Energy regulator table 131
11.4 Switching on the induction hob for the first time 131
11.5 Pan recognition 132
11.6 Switching on a radiant element 133
11.7 Automatic switch-off 136
11.8 Switching off manually 136
11.9 Child safety 137
11.10 In the event of faults and failures 137

12. Using the ovens 139

12.1 General warnings 139
12.2 Drawer and storage compartment 139
12.3 Risk of condensation 140
12.4 Using the electric multifunction oven 140
12.5 Using the multifunction and combination steam oven 141
12.6 Using the auxiliary oven with natural convection 144
12.7 Using the convection electric oven 145
12.8 Using the grill oven with natural convection 146

13. Cooking suggestions 147

13.1 Suggestions for using the hob burners correctly 147
13.2 Suggestions for using the deep fryer correctly 147
13.3 Suggestions for using the fry-top / steak grill correctly 147
13.4 Suggestions for using the volcanic rock grill correctly 147
13.5 Suggestions for using the vitroceramic hob correctly 148
13.6 Suggestions for using the induction hob correctly 148
13.7 Suggestions for using the oven correctly 149

14. Cleaning and maintenance 154

14.1 Cleaning the stainless steel surfaces 154
14.2 Cleaning the enamelled surfaces 154
14.3 Cleaning the polished surfaces 154
14.4 Cleaning the wooden surfaces, accessories and parts 154
14.5 Cleaning the knobs and the control panel 154
14.6 Cleaning the grids and burners 155
14.7 Cleaning the igniter plugs and thermocouples 155
14.8 Cleaning the deep fryer 155
14.9 Cleaning the fry-top / steak grill 156
14.10 Cleaning the volcanic rock grill 156
14.11 Cleaning the vitroceramic hob 157
14.12 Cleaning the induction hob 158
14.13 Cleaning the oven 159

15. Special maintenance 160

15.1 Removing the oven door 160
15.2 Removing the side rack-holder frames 161
15.3 Removing and cleaning the inside oven fan 162
15.4 Replacing the oven's light bulb 162
15.5 Cleaning the water tank 163

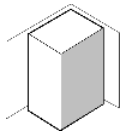
This user's manual is an integral part of the product purchased. The user must conserve the manual correctly so that it is always available for consultation during the use and maintenance of the product. Keep this user's manual for future reference. If the product is resold, the manual must be transferred to any subsequent owner or user of the product.

The manufacturer is not liable for any inaccuracies in this booklet resulting from printing or transcription errors. The manufacturer reserves the right to modify its products as it considers necessary or in the interests of the user, without compromising their essential safety and operating characteristics.

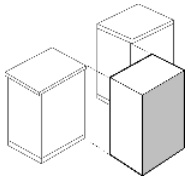
CLASSES OF APPLIANCES

The cooking appliances described in this operating manual belong to the following installation classes:

- **Class 1: non-flush-mounted** cooking appliance;



- **Class 2 – subclass 1:** cooking appliance **flush-mounted between two units**, made up of a single unit, but which can also be installed so that the side walls are accessible.



1. General information

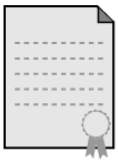
This product was manufactured in compliance with the following directives and regulations:

- **2014/35/EU** relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits.
- **2014/30/EU** relating to electromagnetic compatibility. In compliance with the provisions relating to electromagnetic compatibility, the electromagnetic induction hob belongs to group 2 and to class b (EN 55011).
- **EU Regulation 2016/426** on "Gas Appliances".
- **EC Regulation no. 1935 of 27/10/2004** and subsequent amendments on materials and articles intended to come into contact with food.
- **2011/65/EC** (**RoHS**) on restricting the use of hazardous substances in manufacturing materials.

1.1 Technical service

Before leaving the factory, this appliance has been tested and set up by qualified, specialist personnel, so as to guarantee the best operating results. Each repair or adjustment that may subsequently be necessary must be carried out with the utmost care and attention. We therefore recommend always contacting the Dealer where the appliance was purchased or your nearest Service Centre, specifying the type of problem and the appliance model.

2. Warnings for safety and use

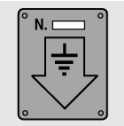


THIS MANUAL IS AN INTEGRAL PART OF THE APPLIANCE. IT SHOULD BE KEPT IN GOOD CONDITION AND CLOSE TO THE APPLIANCE FOR THE WHOLE LIFECYCLE OF THE COOKER. WE RECOMMEND READING THIS MANUAL VERY CAREFULLY BEFORE USING THE COOKER. IN CASE AN ADDITIONAL JETS KIT IS GIVEN AS ACCESSORY TO THE COOKER, WE RECOMMEND KEEPING AND PRESERVING IT.
THE INSTALLATION MUST BE CARRIED OUT BY QUALIFIED PERSONNEL AND IN COMPLIANCE WITH CURRENT STANDARDS. THIS APPLIANCE IS FOR DOMESTIC USE AND CONFORMS TO THE **EEC DIRECTIVES** CURRENTLY IN FORCE.
USE IN A PROFESSIONAL SETTING AND INSTALLATION WITHIN A BUSINESS SUCH AS RESTAURANT, BAR, COMPANY CANTEEN OR ANY OTHER USE OTHER THAN THAT SPECIFIED HERE WILL IMMEDIATELY VOID THE WARRANTY.
THE APPLIANCE IS BUILT FOR CARRYING OUT THE FOLLOWING FUNCTION: **COOKING AND HEATING FOOD;** ANY OTHER USE IS TO BE CONSIDERED IMPROPER. **THE MANUFACTURER DECLINES ANY RESPONSIBILITY SHOULD THE APPLIANCE BE USED FOR PURPOSES OTHER THAN THOSE INDICATED.**

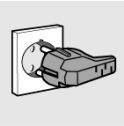
AT THE MOMENT OF PURCHASE, THE USER ASSUMES DIRECT RESPONSIBILITY FOR THE PRODUCT AND MUST THEREFORE MAKE SURE THAT, WITH NORMAL USE, NO INSTABILITY, DEFORMATION, BREAKAGE OR WEAR OCCURS OVER TIME THAT WOULD REDUCE PRODUCT SAFETY.

THIS PRODUCT IS DESIGNED AND MANUFACTURED TO OPERATE SAFELY AND DOES NOT POSE ANY DANGERS TO PEOPLE, ANIMALS, AND OBJECTS.

DO NOT LEAVE ANY PIECES OF THE PACKING UNATTENDED IN THE HOME. SEPARATE THE VARIOUS PACKING MATERIALS AND DELIVER THEM TO THE NEAREST RECYCLING CENTRE.



THE EARTH CONNECTION IS OBLIGATORY CONFORMING TO THE MODALITIES ENVISAGED BY THE SAFETY STANDARDS OF THE ELECTRICAL WIRING SYSTEM.



THE PLUG TO BE CONNECTED TO THE POWER SUPPLY CABLE AND THE RELATIVE SOCKET MUST BE THE SAME TYPE AND MUST COMPLY WITH CURRENT STANDARDS. AFTER INSTALLING THE APPLIANCE MAKE SURE THAT THE PLUG IS ACCESSIBLE TO ALLOW THE PERIODICAL CHECK-UP.
DO NOT PULL OUT THE PLUG BY PULLING THE CABLE.

SHOULD THE GAS TAPS BE DIFFICULT TO ROTATE, LUBRICATE THEM USING A SPECIFIC PRODUCT FOR HIGH TEMPERATURES. **CONTACT THE TECHNICAL SERVICE FOR THIS OPERATION.**

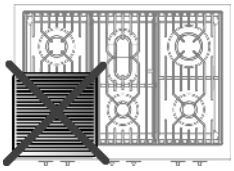
IMMEDIATELY AFTER INSTALLATION, TEST THE APPLIANCE BRIEFLY BY FOLLOWING THE INSTRUCTIONS SHOWN BELOW. IN THE EVENT OF A MALFUNCTION, DISCONNECT THE APPLIANCE FROM THE MAINS AND CONTACT YOUR NEAREST TECHNICAL SERVICE CENTRE.
DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE APPLIANCE.

USING A GAS COOKING APPLIANCE PRODUCES HEAT AND HUMIDITY IN THE ROOM WHERE IT IS INSTALLED. ENSURE GOOD ROOM VENTILATION: KEEP NATURAL VENTILATION GRILLES OPEN OR INSTALL A MECHANICAL VENTILATION DEVICE (DUCTED EXTRACTION HOOD). INTENSIVE AND PROLONGED APPLIANCE USE MAY REQUIRE SUPPLEMENTARY VENTILATION, FOR EXAMPLE, OPENING A WINDOW, MORE EFFECTIVE VENTILATION, OR INCREASING THE EXTRACTION HOOD POWER, IF INSTALLED.

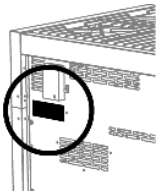
EACH TIME YOU FINISH USING THE COOKING HOB, ALWAYS CHECK THAT THE CONTROL KNOBS ARE IN "ZERO" POSITION (OFF).

NEVER PUT INFLAMMABLE OBJECTS INTO THE OVEN: SHOULD IT BE ACCIDENTALLY SWITCHED ON, A FIRE MAY BREAK OUT. **IN THE EVENT OF A FIRE: CLOSE THE MAIN GAS SUPPLY AND CUT OFF THE ELECTRIC CURRENT.** DO NOT THROW WATER ON BURNING OR FRYING OIL. DO NOT STORE INFLAMMABLE OBJECTS OR AEROSOL CANS NEAR THE APPLIANCE AND DO NOT SPRAY NEAR THE BURNERS WHEN SWITCHED ON. DO NOT WEAR BAGGY CLOTHES OR ACCESSORIES THAT ARE NOT CLOSE TO THE BODY WHEN THE BURNERS ARE SWITCHED ON: SERIOUS INJURIES CAN BE CAUSED BY BURNING FABRIC.

DO NOT REST SAUCEPANS THAT DO NOT HAVE A PERFECTLY SMOOTH, EVEN BASE ON THE COOKING HOB.



DO NOT USE RECIPIENTS OR STEAK GRILLS THAT EXCEED THE OUTER PERIMETER OF THE COOKING HOB.



THE IDENTIFICATION PLATE WITH THE TECHNICAL DATA, SERIAL NUMBER AND THE MARK IS CLEARLY VISIBLE ON THE BACK OF THE APPLIANCE; A COPY IS ATTACHED TO THE MANUAL.
A SECOND PLATE, INCLUDING DETAILED INFORMATION ABOUT THE MODEL AND SERIAL NUMBER, IS PLACED INSIDE THE EQUIPMENT ON THE LEFT SIDE AND IS VISIBLE ON OPENING THE OVEN DOOR.

THESE PLATES MUST NEVER BE REMOVED.

THE APPLIANCE SHOULD ONLY BE USED BY ADULTS. DO NOT ALLOW CHILDREN TO APPROACH OR PLAY WITH THE APPLIANCE. NEVER STORE ITEMS THAT CHILDREN MAY ATTEMPT TO REACH ABOVE THE APPLIANCE. THE HEATING UP OF SOME PARTS OF THE APPLIANCE AND OF THE USED PANS MAY BE A DANGER, SO DURING FUNCTIONING AND DURING ALL THE TIME NECESSARY FOR THE COOOLING DOWN, TAKE CARE TO POSITION THE HOT PANS IN A WAY TO PREVENT BURNS OR OVERTURNING. AVOID LEAVING THE OVEN DOOR OPEN DURING FUNCTIONING OR IMMEDIATELY SOON AFTER THE SWITCHING OFF. AVOID TOUCHING THE HEATING ELEMENTS INSIDE THE OVEN AND GRILLS AS WELL.

RESTING OR SITTING ON THE OPEN OVEN DOOR, DRAWERS OR STORAGE COMPARTMENT CAN OVERTURN THE APPLIANCE, AND CONSEQUENTLY CAUSE HARM. THE DRAWERS HAVE A DYNAMIC CAPACITY OF 25 KG.

IF THE COOKER IS SET ON A PEDESTAL, APPROPRIATE MEASURES MUST BE TAKEN TO PREVENT IT FROM SLIDING OFF THE PEDESTAL.

WHEN THE APPLIANCE IS DECOMMISSIONED, IT MUST BE DISPOSED OF IN A SUITABLE RECYCLING CENTRE.
CUT OFF THE MAINS POWER CORD AFTER UNPLUGGING IT FROM THE WALL OUTLET, AND MAKE SAFE ANY COMPONENTS WHICH MIGHT BE DANGEROUS FOR CHILDREN (DOORS, ETC.).

THIS APPLIANCE IS MARKED ACCORDING TO THE **EUROPEAN DIRECTIVE 2002/96/EC** ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (**WEEE**).
BY ENSURING THIS PRODUCT IS DISPOSED OF CORRECTLY, YOU WILL HELP PREVENT POTENTIAL NEGATIVE CONSEQUENCES FOR THE ENVIRONMENT AND HUMAN HEALTH, WHICH COULD OTHERWISE BE CAUSED BY INAPPROPRIATE WASTE HANDLING OF THIS PRODUCT.

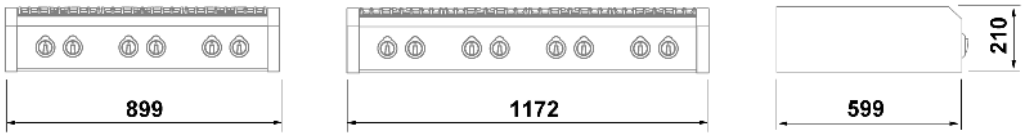
THE SYMBOL ON THE PRODUCT, OR ON THE DOCUMENTS ACCOMPANYING THE PRODUCT, INDICATES THAT THIS APPLIANCE MAY NOT BE TREATED AS HOUSEHOLD WASTE. INSTEAD IT SHALL BE HANDED OVER TO THE APPLICABLE COLLECTION POINT FOR THE RECYCLING OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT.
DISPOSAL MUST BE CARRIED OUT IN ACCORDANCE WITH LOCAL ENVIRONMENTAL REGULATIONS FOR WASTE DISPOSAL. FOR MORE DETAILED INFORMATION ABOUT TREATMENT, RECOVERY AND RECYCLING OF THIS PRODUCT, PLEASE CONTACT YOUR LOCAL CITY OFFICE, YOUR HOUSEHOLD WASTE DISPOSAL SERVICE OR THE SHOP WHERE YOU PURCHASED THE PRODUCT.

The manufacturer declines any responsibility **for damage incurred by persons or objects that is caused by not following the above guidelines or by tampering with any part of the appliance or by using non-original spare parts.**

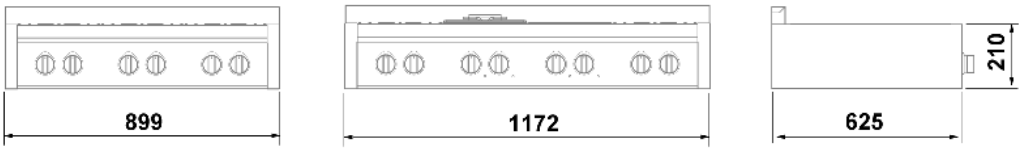
3. Installation

DIMENSIONS OF THE COOKING HOBS (mm)

SINTESI



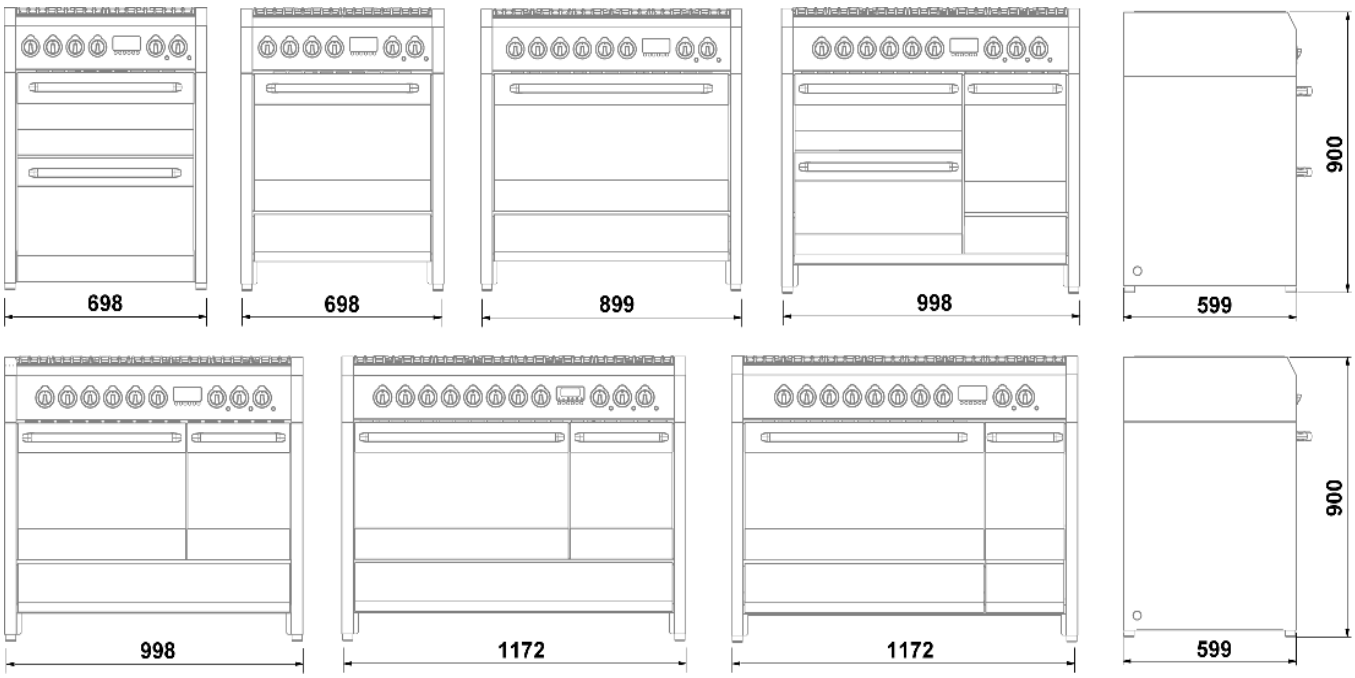
GENESI



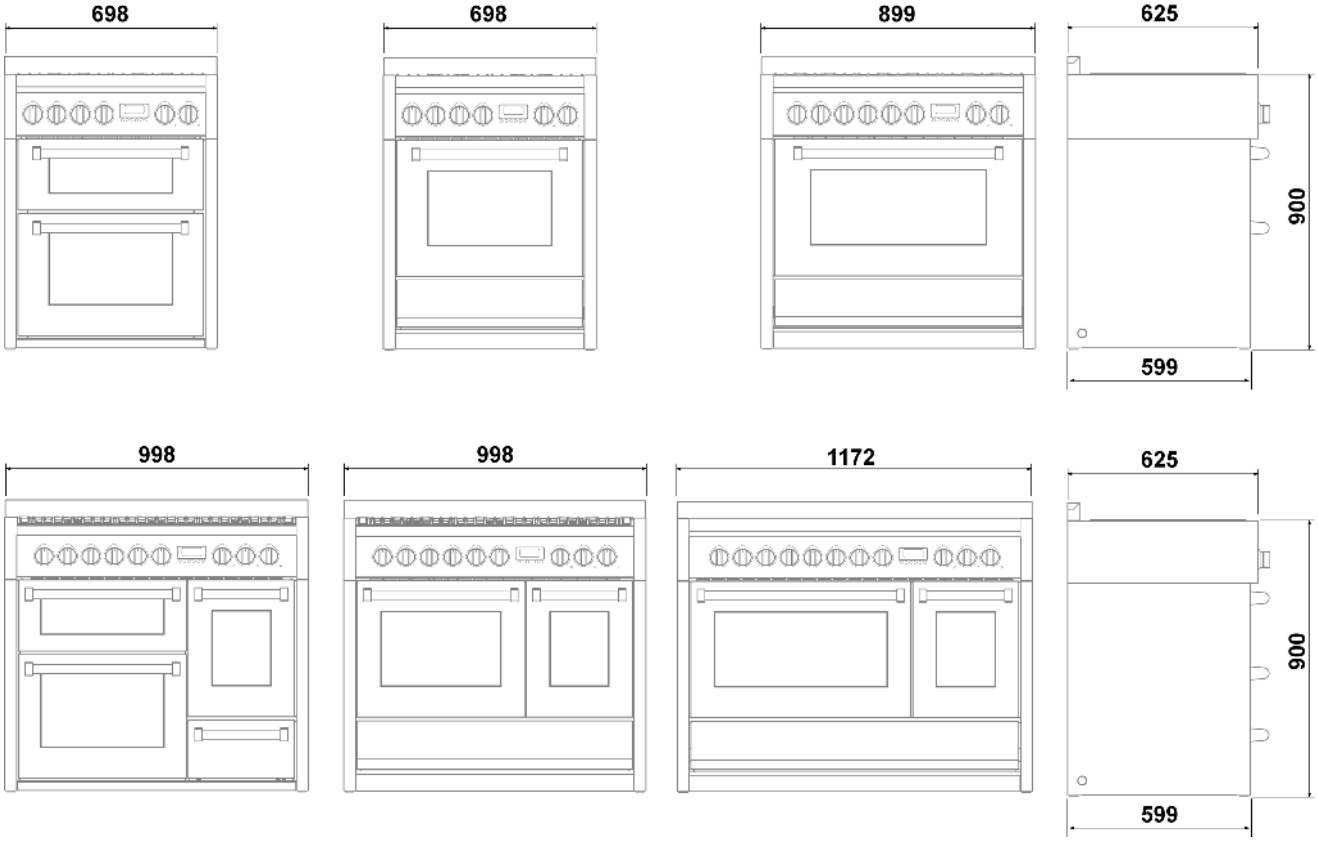
ASCOT

DIMENSIONS OF THE COOKERS (mm)

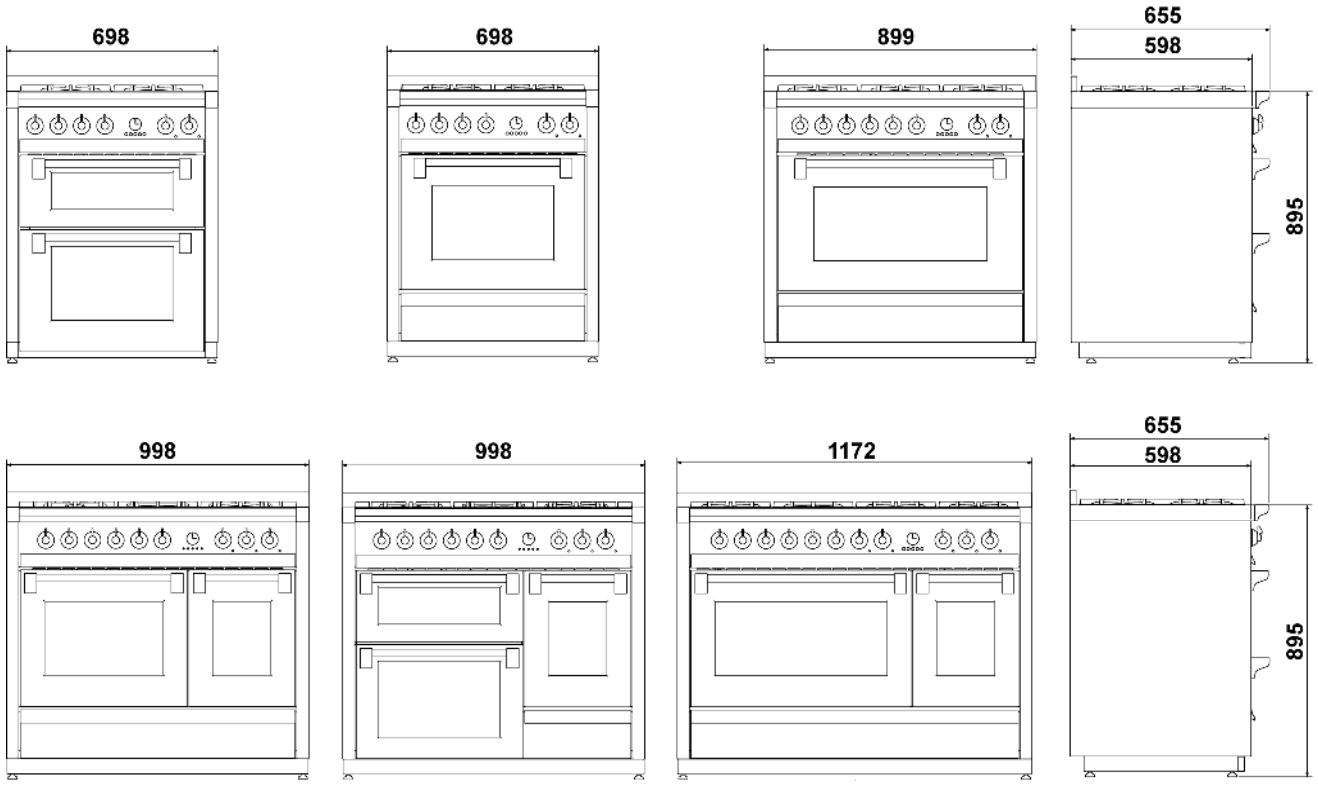
SINTESI



GENESI



ASCOT



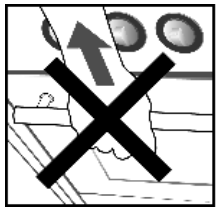
3.1 General warnings

The following operations must be carried out by a qualified installing technician. The installing technician is responsible for correctly installing the appliance according to current safety standards. *Before using the appliance, remove the protective plastic on the control panel, stainless steel parts, etc...*

The manufacturer declines any responsibility for damage incurred by persons, animals or objects that is caused by not following the above guidelines (cfr. chapter "2. Warnings for safety and use").

The technical data is indicated on the plate located on the back of the appliance. The adjustment conditions are shown on a label applied to the packing and the appliance.

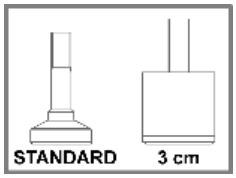
Do not use the oven door handle *for lifting or handling, including while unpacking the appliance.*



3.2 Replacing the adjustable feet

The cooker comes with **standard** feet, already installed.

*The **standard** feet allow you to adjust the height so that you can level the cooker to the floor; **the cooker becomes unstable if you unscrew them too much.***



To raise the cooker, you should replace the **standard** feet with higher ones (supplied with some models or ordered from your retailer) for an extra **3 cm** but, should this not be enough for your requirements, you can add another kit from your retailer to raise it even more.

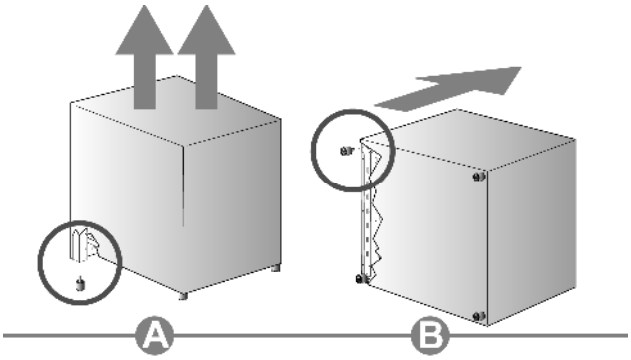
Before turning the cooker over, we recommend removing all the parts that are not stably attached to it, in particular the cooking hob grids and burners. To lighten the weight of the cooker, the accessories inside the oven may also be removed, thereby preventing accidental damage during the overturning operation.

Proceed in either of the following ways to replace the feet:

A Lifting the cooker off the floor.
B Laying the cooker on its back.

Remove the feet from the packing and screw them to the bottom of the cooker.

Make the **final adjustment** of the feet, to level the cooker to the floor, **after completing the gas and electrical connections**.



*Should you need to drag the equipment, **tighten the feet all the way and then adjust them after placing it where expected.***

3.3 Fitting the front moulding

For some cooker models, a front moulding is available to complement its aesthetics.

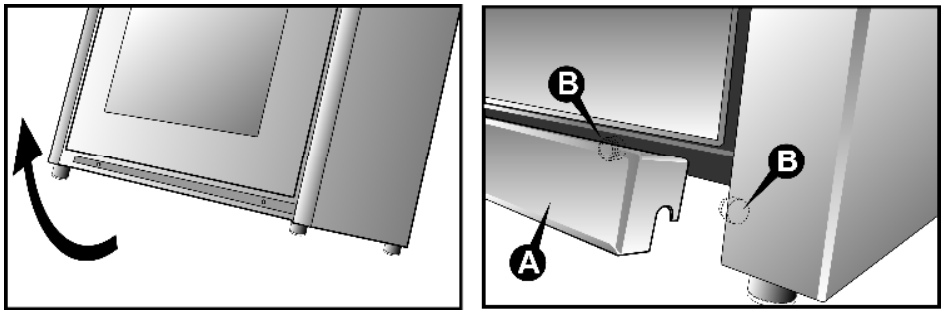
Before turning the cooker over, we recommend removing all the parts that are not stably attached to it, in particular the cooking hob grids and burners. To lighten the weight of the cooker, the accessories inside the oven may also be removed, thereby preventing accidental damage during the overturning operation.

3.3.1 70cm cooker with double oven and 100cm cooker with triple oven

The moulding is supplied as a standard fitting with the **Sintesi** and **Genesi** series.

To assemble, proceed as follows:

- tilt the cooker backwards;
- align the moulding **A** with the mounting position as shown in the illustration;
- apply the moulding until it fits into the mounting position;
- pull the moulding downward so that it hooks onto the 4 pins **B** (two on the back and one on each side) present on the cooker.

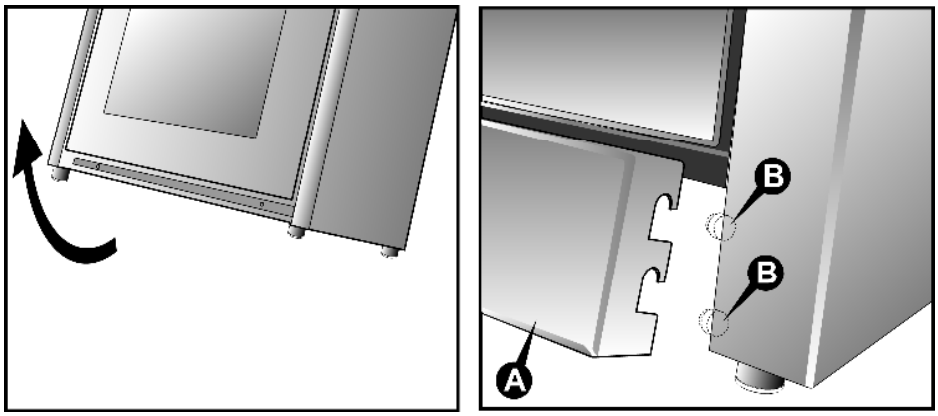


3.3.2 Genesi series cooker

The moulding is supplied as a standard fitting with the **Genesi** series whereas it is available only on request (optional) for the **Sintesi** series.

To assemble, proceed as follows:

- tilt the cooker backwards;
- align the moulding **A** with the mounting position as shown in the illustration;
- apply the moulding until it fits into the mounting position;
- pull the moulding downward so that it hooks onto the 4 pins **B** (two on each side) present on the cooker.

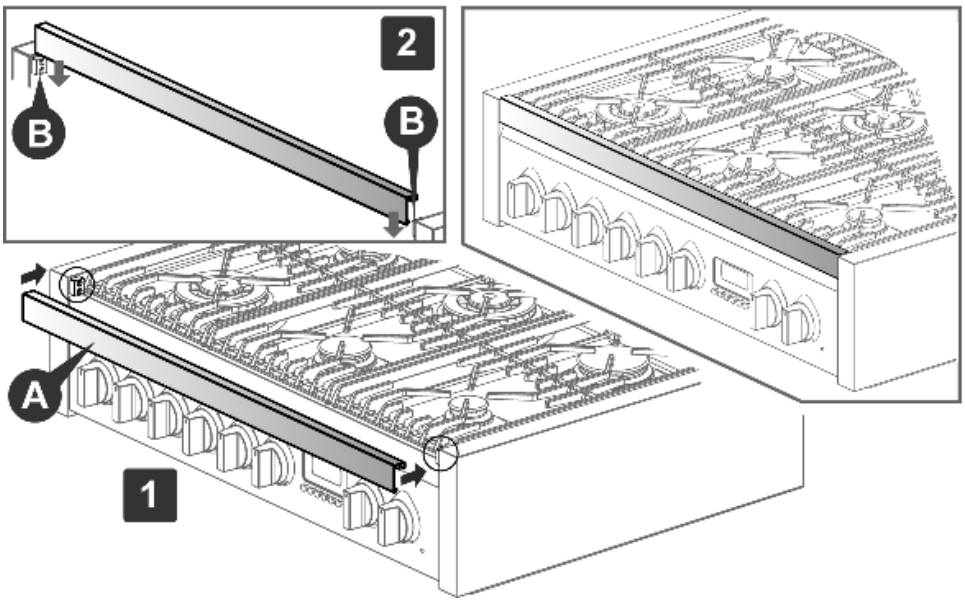


3.4 Fitting the front profile

A front profile is supplied for the **Genesi** series models to complement the aesthetic line.

Proceed as follows to install:

- approach profile **A** to the assembly seat as shown in detail in drawing **1**;
- fit the profile until it comes into contact with the assembly seat, pushing it downwards so that it couples with blocks **B** on each end of the cooker (detailed drawing **2**).

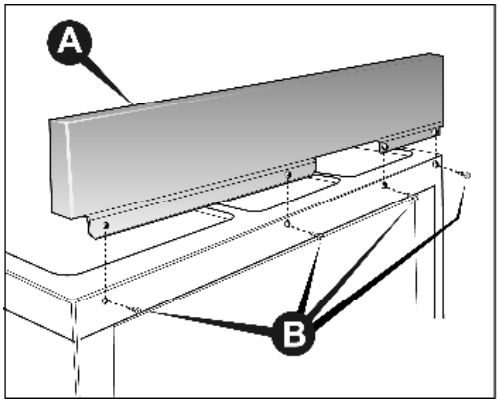


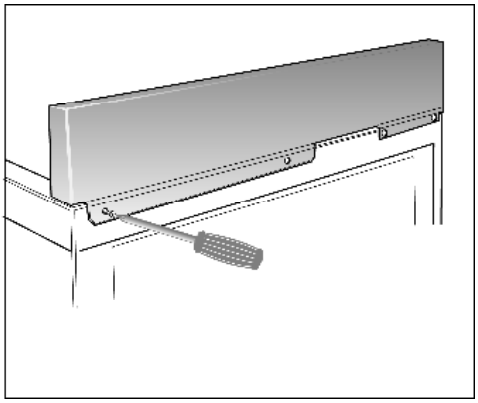
3.5 Fitting the splash guard (optional)

The splash guard must not be used in combination with the stainless steel splashback.

Proceed as follows to install:

- rest the splash guard **A** on the back of the surface, making sure the holes are aligned.
- tighten the screws **B** using a Phillips screwdriver.



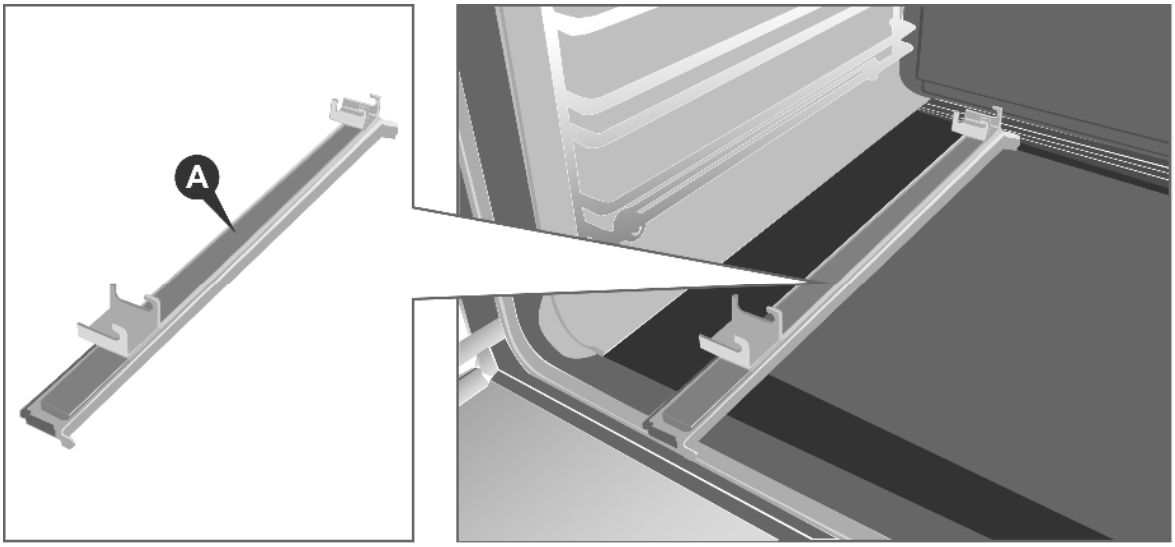


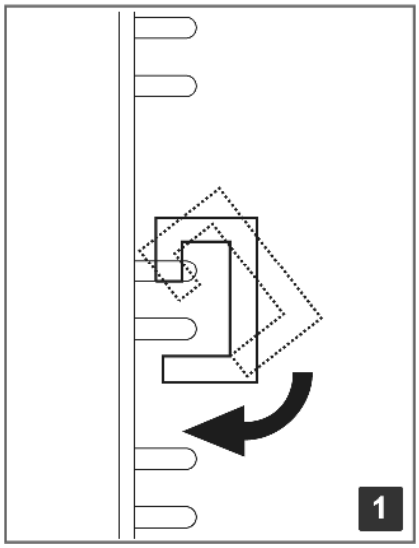
Any yellowing of the steel over time, which is completely natural, in no way alters its original characteristics. It can be removed using specific steel cleaning products.

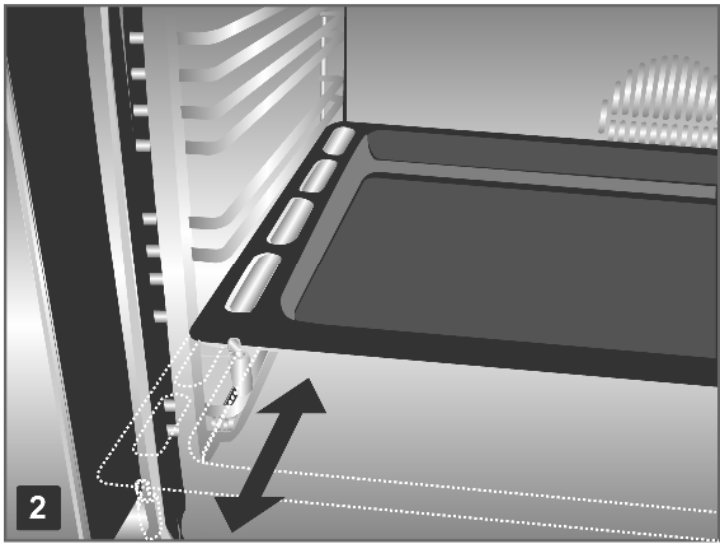
3.6 Fitting the telescopic guides (optional)

Proceed as follows to install:

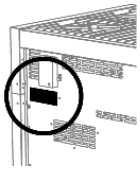
- remove the telescopic guides **A** from the packing and remove all protective film;
- remove all the accessories that are inside the oven;
- position the telescopic guide to the required height by coupling the upper side to the frame (detailed drawing **1**) and then rotate it until the lower side couples; repeat this operation for the opposite side and the other levels;
- slide the telescopic guides forward and position the chosen accessory as shown in detailed drawing **2**;
- reinsert the previously removed accessories into the oven.







3.7 Electric connection

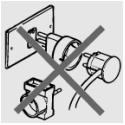


Make sure that the voltage and capacity of the power line conform to the data shown on the plate located on the back of the appliance; a copy is attached to the manual.
A second plate, including detailed information about the model and serial number, is placed inside the equipment on the left side and is visible on opening the oven door.

These plates must never be removed.

The plug at the end of the power supply cable and the wall socket must be the same type and must comply with current electric standards. Check that the mains is adequately earthed. Once the appliance has been installed make sure that the plug is accessible to allow the periodical check-up.

Prepare an omni-polar cutoff device on the power supply line of the appliance with a contact opening distance equal to or more than **3 mm**, located in a convenient position near the appliance.



Do not use reducers, adapters or shunts.

Before making the electric connection, make sure of the efficiency of the earthing.

Make sure that the relief valve and the home wiring system are able to withstand the appliance load.

The yellow/green earth cable must not be subject to cutoffs.

The electric cable must not come into contact with parts whose temperature is more than **50°C** higher than room temperature.

3.7.1 Electric power cable section

According to the type of power supply, use a cable that conforms to the following table.

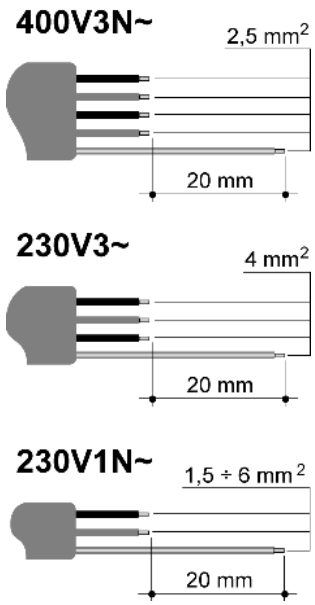
Running at 400V3N~ (models connected according to DIAGRAM "A"): use a pentapolar cable type H05RR-F/H05RN-F (cable measuring 5 x 2.5 mm^2).

Running at 230V3~ (models connected according to DIAGRAM "C" but commutated by the installer according to DIAGRAM "B"): use a tetrapolar cable type H05RR-F/H05RN-F (cable measuring 4 x 4 mm^2).

Running at 230V1N~ (models connected according to DIAGRAM "C"): up to 2.9 kW use a tripolar cable type H05RR-F/H05RN-F (cable measuring 3 x 1.5 mm^2); **between 2.9 kW and 5.4 kW** use a tripolar cable type H05RR-F/H05RN-F (cable measuring 3 x 2.5 mm^2); **between 5,4 kW and 7 kW** use a tripolar cable type H05RR-F/H05RN-F (cable measuring 3 x 4 mm^2); **over 7 kW** use a tripolar cable type H05RR-F/H05RN-F (cable measuring 3 x 6 mm^2).

The end to be connected to the appliance must have the earth wire (**yellow-green**) at least **20 mm** longer.

The cable type **H05RN-F** is to be used for the models with fryer, while cable type **H05RR-F** for those without fryer.

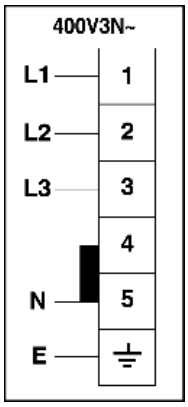


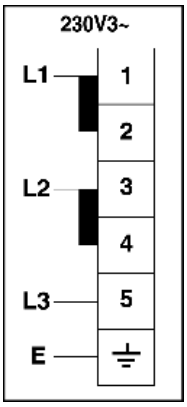
3.7.2 Type of power supply

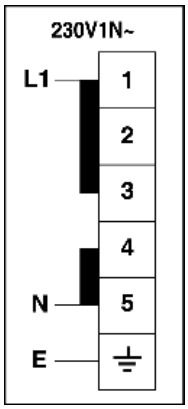
It is possible to obtain different connections according to the voltage, simply by moving the unconnected cable ends on the terminal board as shown in the following diagrams.

According to the model, consult the table "**CONNECTION TO THE TERMINAL BOARD**".

DIAGRAM “A”	DIAGRAM “B”	DIAGRAM “C” ORIGINAL CONNECTION SET BY MANUFACTURER.







CONNECTION TO THE TERMINAL BOARD		
COOKING HOB	**POWER kW**	**POWER SUPPLY**
COOKING HOB 4 / 6 / 8 BURNERS	0,006	**DIAGRAM “C”**
COOKING HOB 4 / 6 BURNERS + B / T / C	2,4	
COOKING HOB 4 / 6 BURNERS + F	2,2	
COOKING HOB 4 / 6 BURNERS + G	2,5	
COOKING HOB 4 BURNERS + B / T + C	4,8	
COOKING HOB 4 BURNERS + B / T + F	4,6	
COOKING HOB 4 BURNERS + B / T + G	4,9	
INDUCTION HOB (5 ELEMENTS)	7,4	

M = MEGA WOK
B = STEAK GRILL
T = FRY-TOP
C = VITROCERAMIC GRIDDLE
F = DEEP FRYER
G = GRILL

MODELS CONNECTED ACCORDING TO DIAGRAM "A" CAN BE COMMUTATED BY THE INSTALLER ACCORDING TO DIAGRAM "B".

MODELS CONNECTED ACCORDING TO DIAGRAM "C" CAN BE COMMUTATED BY THE INSTALLER ACCORDING TO DIAGRAM "A".

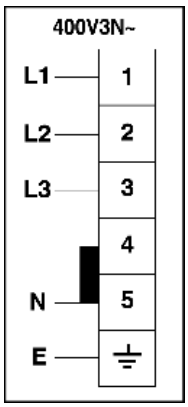
CONNECTION TO THE TERMINAL BOARD (TRADITIONAL COOKERS)		
COOKER 1 OVEN	**POWER kW**	**POWER SUPPLY**
COOKER 4 BURNERS (1 OVEN)	2,2	**DIAGRAM "C"**
COOKER 6 / 8 BURNERS (1 OVEN)	2,9	
COOKER 4 / 6 BURNERS (1 OVEN) + M	2,9	
COOKER 4 / 6 BURNERS (1 OVEN) + B / T / C	5,3	
COOKER 4 / 6 BURNERS (1 OVEN) + F	5,1	
COOKER 4 / 6 BURNERS (1 OVEN) + G	5,4	
COOKER INDUCTION HOB (1 OVEN) (4 ELEMENTS)	9,6	
COOKER INDUCTION HOB (1 OVEN) (5 ELEMENTS)	10,3	
COOKER 2 OVENS	**POWER kW**	**POWER SUPPLY**
COOKER 6 BURNERS (2 OVENS)	3,6	**DIAGRAM "C"**
COOKER 8 BURNERS (2 OVENS)	4,4	
COOKER 4 BURNERS (2 OVENS) + M	3,6	
COOKER 4 BURNERS (2 OVENS)	4,3	
COOKER 4 BURNERS (2 OVENS) + B / T / C	6,0	
COOKER 4 BURNERS (2 OVENS) + F	5,8	
COOKER 4 BURNERS (2 OVENS) + G	6,1	
COOKER 6 BURNERS (2 OVENS) + M	4,3	
COOKER 6 BURNERS (2 OVENS) + B / T / C	6,7	
COOKER 6 BURNERS (2 OVENS) + G	6,9	
COOKER 4 BURNERS (2 OVENS) + M + B / T / C	6,8	
COOKER INDUCTION HOB (2 OVENS) (4 ELEMENTS)	11,7	
COOKER INDUCTION HOB (2 OVENS) (5 ELEMENTS)	11,0	
COOKER 3 OVENS	**POWER kW**	**POWER SUPPLY**
COOKER 6 BURNERS (3 OVENS)	5,7	**DIAGRAM "C"**
COOKER 4 BURNERS (3 OVENS) + M	5,7	
COOKER 4 BURNERS (3 OVENS) + B / T	8,1	
COOKER INDUCTION HOB (3 OVENS) (5 ELEMENTS)	13,1	

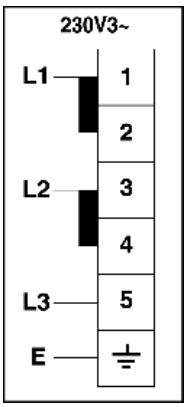
M = MEGA WOK
B = STEAK GRILL
T = FRY-TOP
C = VITROCERAMIC GRIDDLE
F = DEEP FRYER
G = GRILL

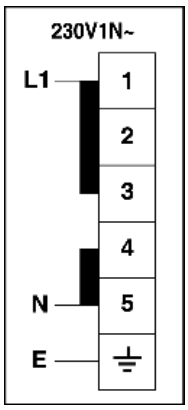
MODELS CONNECTED ACCORDING TO DIAGRAM "A" CAN BE COMMUTATED BY THE INSTALLER ACCORDING TO DIAGRAM "B".

MODELS CONNECTED ACCORDING TO DIAGRAM "C" CAN BE COMMUTATED BY THE INSTALLER ACCORDING TO DIAGRAM "A".

DIAGRAM “A”	DIAGRAM “B”	DIAGRAM “C” ORIGINAL CONNECTION SET BY MANUFACTURER.





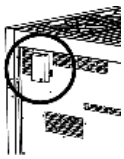


CONNECTION TO THE TERMINAL BOARD (COOKERS WITH “COMBI STEAM” OVENS)		
COOKER 1 OVEN	**POWER kW**	**POWER SUPPLY**
COOKER 4 BURNERS (1 OVEN)	3,0	**DIAGRAM “C”**
COOKER 6 BURNERS (1 OVEN)	3,6	
COOKER 4 BURNERS (1 OVEN) + M	3,6	
COOKER 4 BURNERS (1 OVEN) + B / T	6,0	
COOKER INDUCTION HOB (1 OVEN) (4 ELEMENTS)	10,4	
COOKER INDUCTION HOB (1 OVEN) (5 ELEMENTS)	11,0	
COOKER 2 OVENS	**POWER kW**	**POWER SUPPLY**
COOKER 6 BURNERS (2 OVENS)	4,5	**DIAGRAM “C”**
COOKER 8 BURNERS (2 OVENS)	5,1	
COOKER 4 BURNERS (2 OVENS) + M	4,5	
COOKER 4 BURNERS (2 OVENS) + B / T	6,9	
COOKER 6 BURNERS (2 OVENS) + M	5,0	
COOKER 6 BURNERS (2 OVENS) + B / T	7,4	
COOKER 4 BURNERS (2 OVENS) + M + B / T	7,4	
COOKER 4 BURNERS (2 OVENS) + B / T + F	9,6	
COOKER INDUCTION HOB (2 OVENS) (5 ELEMENTS)	11,9	

M = MEGA WOK
B = STEAK GRILL
T = FRY-TOP
F = DEEP FRYER

MODELS CONNECTED ACCORDING TO DIAGRAM "A" CAN BE COMMUTATED BY THE INSTALLER ACCORDING TO DIAGRAM "B".

MODELS CONNECTED ACCORDING TO DIAGRAM "C" CAN BE COMMUTATED BY THE INSTALLER ACCORDING TO DIAGRAM "A".

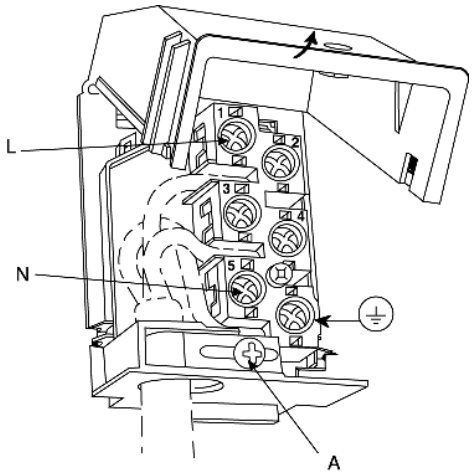


3.7.3 Replacing the electric cable

To replace the electric cable, it is necessary to access the terminal board. It is located on the back of the appliance, at the top left, as shown in the figure.

To replace the cable, proceed as follows:

- open the terminal board box;
- unscrew the screw **A** that locks the cable;
- loosen the screw contacts and replace the cable with one of the same length that corresponds to the specifications in the table in section “3.7.1 Electric power cable section”;
- the "**yellow-green**" earth wire must be connected to the terminal and must be approximately **20 mm** longer than the line cables;
- the neutral "**blue**" wire must be connected to the terminal marked with the letter **N**;
- the line wire must be connected to the terminal marked with the letter **L**.



3.8 Electric power table

DEEP FRYER	FRY-TOP	STEAK GRILL	GRILL	VITROCERAMIC GRIDDLE
2.2 kW	2.4 kW	2.4 kW	2.5 kW	2.4 kW
1	1	1	1	1

COOKER WIDTH	OVENS NO.	MAIN OVEN					SIDE OVEN				UPPER OVEN			
		1.4 kW	1.0 kW	2.8 kW	2.5 kW	0.025 kW	1.2 kW	0.5 kW	1.7 kW	0.025 kW				
1172	1	1	1	1	1	2								
1172	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1				
		1.2 kW	0.85 kW	1.9 kW	2.1 kW	0.025 kW	1.2 kW	0.5 kW	1.7 kW	0.025 kW	1.2 kW	0.85 kW	1.9 kW	0.025 kW
998	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
998	3				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
		1.4 kW	1.0 kW	2.8 kW	2.5 kW	0.025 kW								
889	1	1	1	1	1	2								
		1.2 kW	0.85 kW	1.9 kW	2.1 kW	0.025 kW					1.2 kW	0.85 kW	1.9 kW	0.025 kW
698	1	1	1	1	1	1								
698	2				1	1					1	1	1	1

3.9 Ventilation in rooms with gas appliances

This appliance is not connected to an exhaust device for products of combustion. It must therefore be installed and connected in compliance with current installation standards. Pay particular attention to standards applied to room aeration.

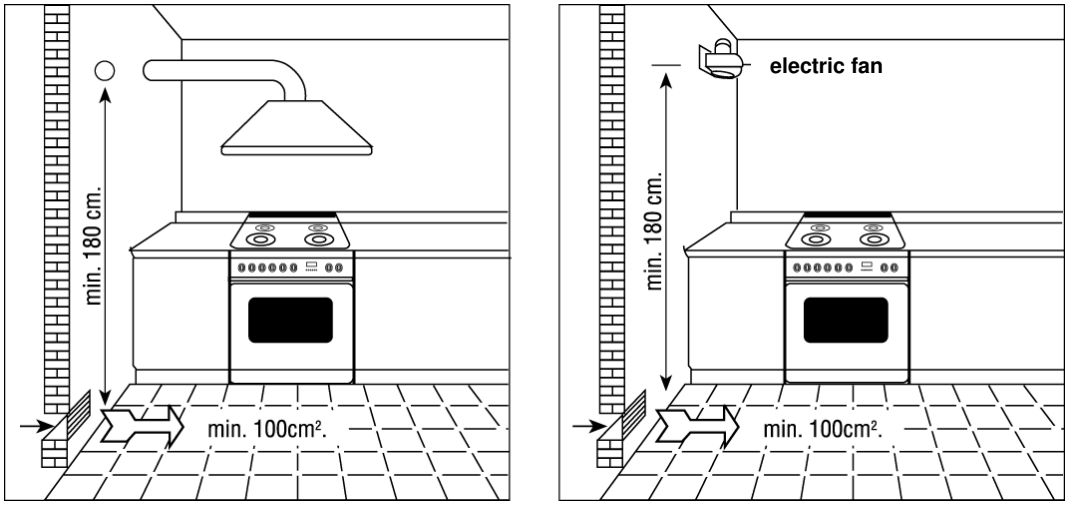
This appliance can only be installed in ventilated rooms, according to current standards, so as to allow, with openings onto external walls or appropriate ducts, for correct natural or forced ventilation that **permanently and sufficiently** ensures both the air intake necessary for correct combustion and the expelling of vitiated air.

Using a gas cooking appliance produces heat and humidity in the room where it is installed. Ensure good room ventilation: keep natural ventilation grilles open or install a mechanical ventilation device (ducted extraction hood).

Intensive and prolonged appliance use may require supplementary ventilation, for example, opening a window, more effective ventilation, or increasing the extraction hood power, if installed.

If this is the only gas appliance in the room, it is necessary to install a hood so as to expel vitiated air naturally and directly, with a rectilinear vertical duct at least twice as long as its diameter and having a minimum section of at least **100 cm^2**.

For the essential air intake into the room, it is necessary to prepare a similar opening of at least **100 cm^2** that communicates directly outside, situated close to floor level so as not to be obstructed from either inside or outside and so as not to disturb the combustion of the burners and the correct expelling of vitiated air and with a height difference from the exit opening of at least **180 cm**.



Remember that the quantity of air necessary for combustion must not be lower than **2 m^3/h** per kW of power (see total power in kW shown on the appliance plate).

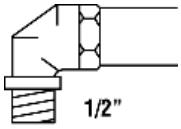
In all other cases, i.e. when other gas appliances are present in the same room, or, if it is not possible to have natural direct ventilation, it is necessary to create natural, indirect ventilation or forced ventilation: **for this type of operation, it is necessary to contact a qualified technician for installing and creating the ventilation system in strict compliance with the guidelines set out in current standards.**

The openings should be positioned so as not to allow the formation of any unpleasant air current for the occupants. Furthermore, it is forbidden to use flues already used by other appliances to expel products of combustion.

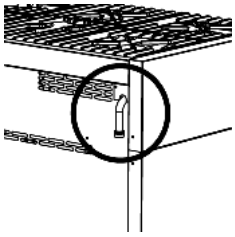
3.10 Gas connection

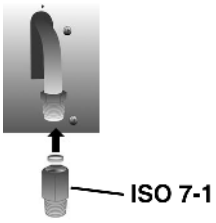
The appliance's setting conditions are stated on the plate on the back of the appliance.

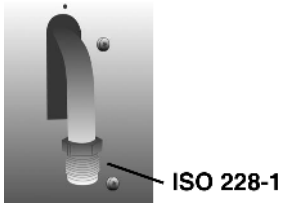
Gas-powered devices for home use, which are not connected to a conduit for the evacuation of combustion products, must not cause a concentration of carbon monoxide that could pose a health risk to the persons exposed in relation to the time of exposure.



We recommend checking that the appliance is properly set up for the type of gas distributed. The connection to the gas pipes must be made in a workmanlike manner, in compliance with current standards that prescribe the installation of a safety tap at the end of the pipe. The threaded **½"** gas connection pipe is located at the rear on the right hand side of the appliance.





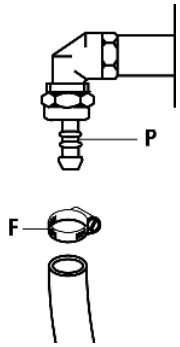
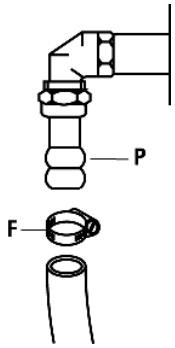


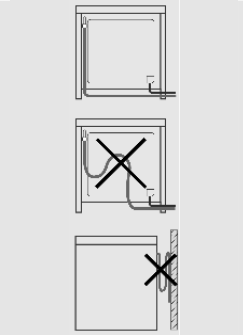
AT	●	
BE	●	
CH	●	
DE	●	
DK	●	
ES	●	●
FI	●	●
FR		●
GB	●	
IE	●	
IT	●	●
NL	●	
NO	●	●
PT	●	●
SE	●	●

For butane and propane, a pressure reducer conforming to standards regulations in force should be prepared. The seals must conform to standards regulations in force.
Once the gas has been connected, check the seal of the unions with a soap and water solution.

It is possible to connect the gas in the following ways:

- using iron or copper **rigid pipe**;
- using uninterrupted **stainless steel flexible pipe** with a mechanical fitting conforming to standards regulations in force (maximum length of extended pipe **2000 mm**). The pipe should be connected straight to the elbow of the ramp;
- by inserting a **flexible rubber pipe** conforming to standards regulations in force. This pipe should be coupled straight to the rubber-holder **P** corresponding to the gas used, and locked with a clamp **F** conforming to standards regulations in force. In the latter case, check the expiry date printed on the pipe and replace it before that date.

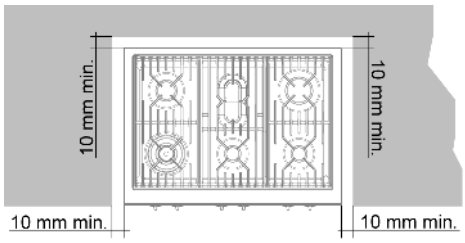
LPG	NATURAL GAS
	

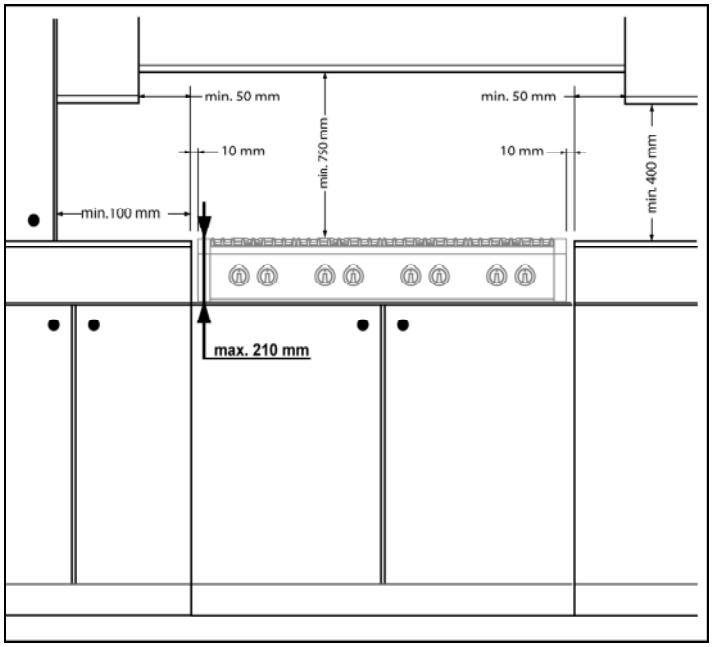


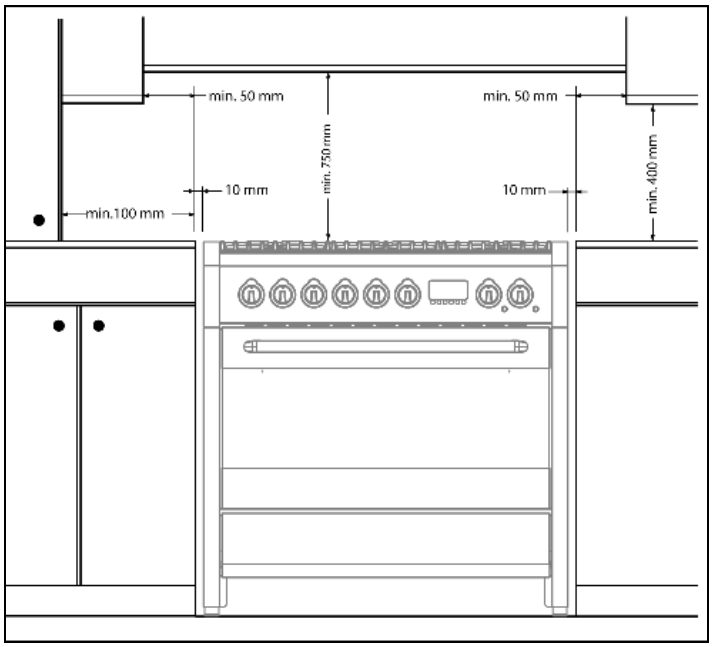
Using **flexible rubber pipes** with a max. length of **1500 mm**:

- do not allow the pipes to be constricted or crushed;
- pipes must not be subject to tractive force or torsional stress;
- do not allow the pipes to come into contact with cutting or sharp edges, etc...
- do not allow the pipes to come into contact with parts that can reach temperatures of **70°C** above room temperature;
- make sure the entire length of the pipes can be inspected.

*The unit must be coated in heat-resistant material (**minimum 90°C**). If the appliance is installed close to other units, the minimum space suggested in the following diagram must be left.*





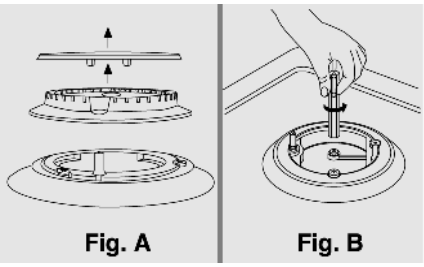


3.11 Gas regulations

The injectors not supplied with the appliance should be requested from the Service Centre.

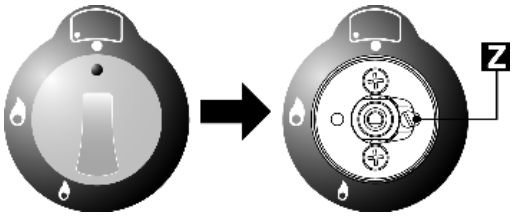
If the cooking appliance is set up for a different type of gas than that available, its injectors must be replaced, the minimum flow regulated and the rubber-holder changed. In order to replace the injectors in the cooking hob, it is necessary to carry out the following operations:

- remove the pan supports;
- remove the burners and burner caps (**Fig. A**);
- take out the injector (**Fig. B**) and replace it with one suitable for the new type of gas (see "**GENERAL INJECTORS TABLE**" on page 105-107);
- replace the gas label (on the rear of the appliance) with the new one provided with the injectors kit;
- refit all parts by following the disassembly instructions in reverse order and taking care to position the burner cap correctly on the burner.



3.11.1 Minimum flow of valved cooking hob taps

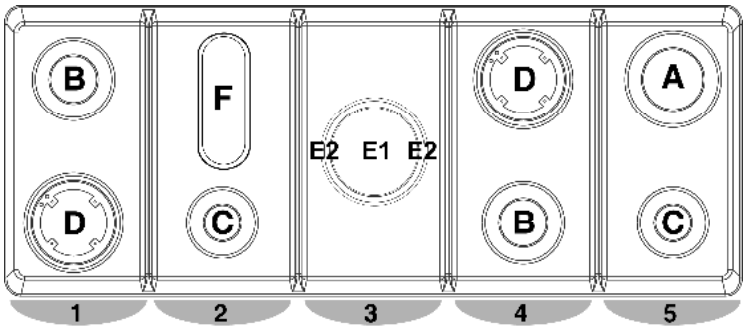
- Switch on the burner and turn the control knob towards the minimum flow position ;
- remove the knob;
- using a screwdriver, adjust the internal screw **Z** until the correct low flame is obtained;
- refit the knob.



- *Unscrew the adjustment screw **Z** to increase the flow, or tighten it to reduce the flow.*
- *The adjustment is correct when the low flame measures approximately **3** or **4 mm**.*
- *For **butane/propane**, the adjustment screw should be tightened all the way.*
- *When changing quickly from maximum to minimum flow and vice versa **make sure that the flame does not go out.***

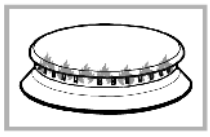
3.12 Connecting to LPG

Use a pressure regulator and connect to the cylinder in compliance with the guidelines set out in standards regulations in force.



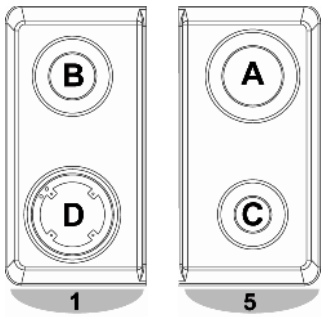
The hob is made up of the **5** indicated **modules**:

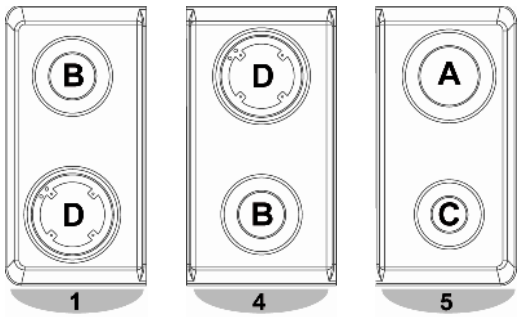
- modules **1** and **5** are featured on all the cookers;
- modules **2**, **3** and **4** are included depending on which cooker is purchased and can be replaced with electric modules (fry-top, steak grill, grill, vitroceramic hob or deep fryer).

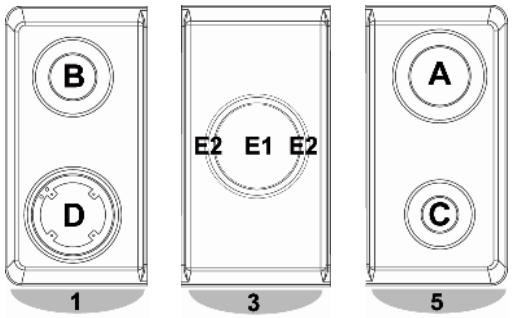


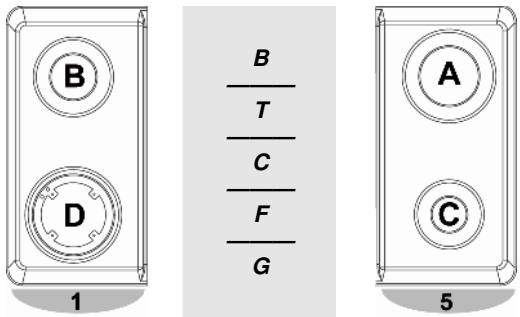
GENERAL INJECTORS TABLE ***ALUMINUM***

TYPE OF GAS	mbar	NOZZLE NO.	BURNERS POSITION TYPE	POWER Watt		CONSUMPTION
				MAX.	MIN.	MAX.
G20 NATURAL GAS	20	115	RAPID (**A**)	3000	750	286 l/h
		97	SEMI RAPID (**B**)	1750	480	167 l/h
		72	AUXILIARY (**C**)	1000	330	95 l/h
		128	TRIPLE-RING (**D**)	3500	1400	333 l/h
		72 (**E1**) 95 (**E2**)	MEGA WOK (**E1**/**E2**)	4500	300	428 l/h
		94	FISH KETTLE (**F**)	1900	750	181 l/h
LPG BUTANE G30 PROPANE G31	30 28 37	85	RAPID (**A**)	3000	750	219 g/h
		65	SEMI RAPID (**B**)	1750	480	128 g/h
		50	AUXILIARY (**C**)	1000	330	73 g/h
		96	TRIPLE-RING (**D**)	3500	1400	254 g/h
		46 (**E1**) 66 (**E2**)	MEGA WOK (**E1**/**E2**)	4500	300	327 g/h
		68	FISH KETTLE (**F**)	1900	750	138 g/h

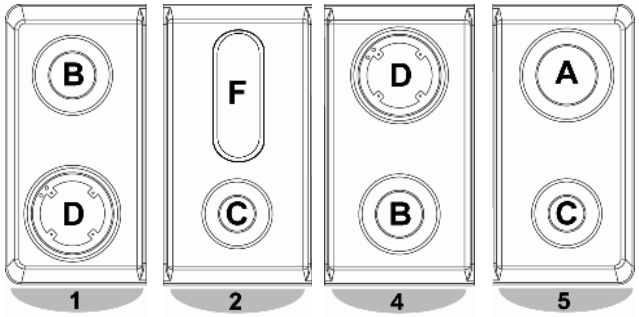
EE %	70
57.2	

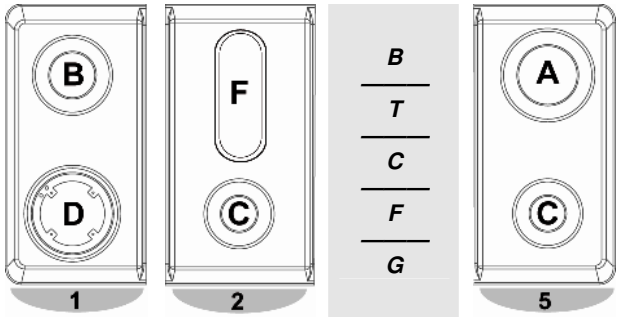
EE %	90 / 100
56.8	

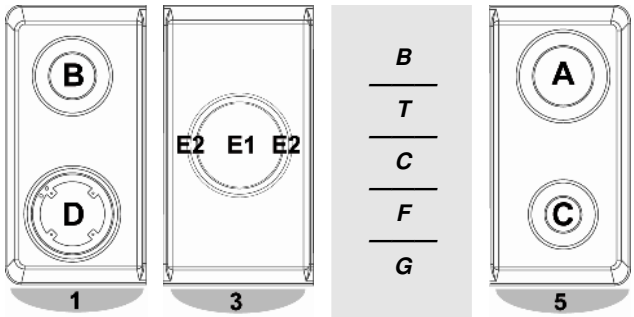
EE %	90 / 100
56.3	

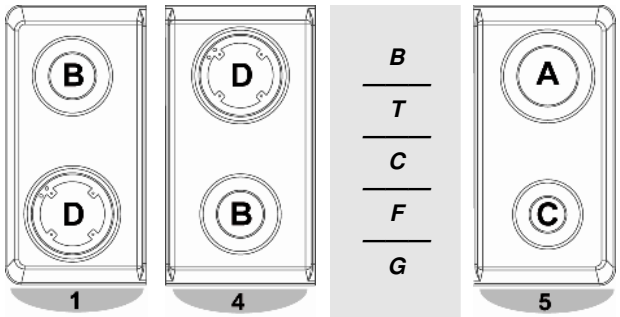
EE %	90 / 100
57.2	

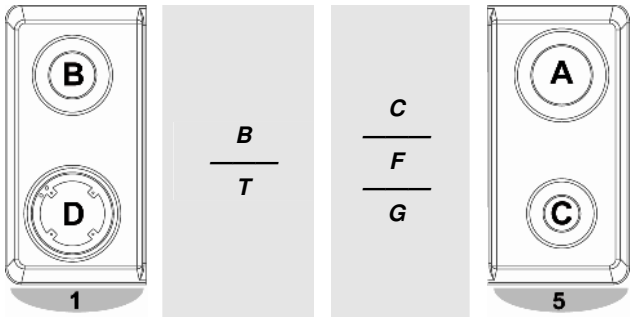
B = STEAK GRILL	***C*** = VITROCERAMIC GRIDDLE	***G*** = GRILL
T = FRY-TOP	***F*** = DEEP FRYER	

EE %	120
56	

EE %	120
56	

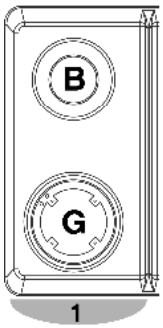
EE %	120
56.3	

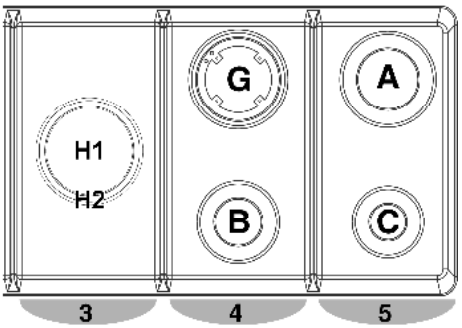
EE %	120
56.8	

EE %	120
57.2	

B = STEAK GRILL	***C*** = VITROCERAMIC GRIDDLE	***G*** = GRILL
T = FRY-TOP	***F*** = DEEP FRYER	

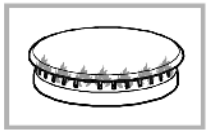
BURNERS POSITION TYPE	EE %
RAPID (**A**)	59.2
SEMI RAPID (**B**)	59.9
AUXILIARY (**C**)	-
TRIPLE-RING (**D**)	52.4
MEGA WOK (**E1**/**E2**)	53.6
FISH KETTLE (**F**)	52.3





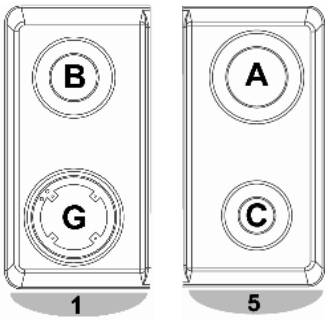
The hob is made up of the **4** indicated **modules**:

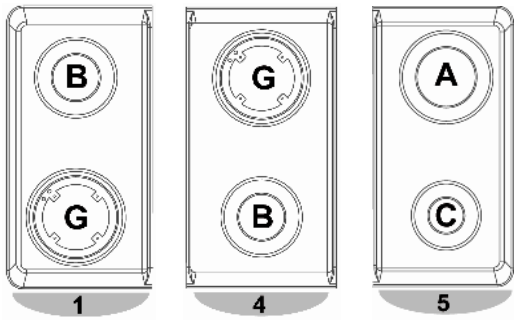
- modules **1** and **5** are featured on all the cookers;
- modules **3** and **4** are included depending on which cooker is purchased and can be replaced with electric modules (fry-top, steak grill, grill, vitroceramic hob or deep fryer).

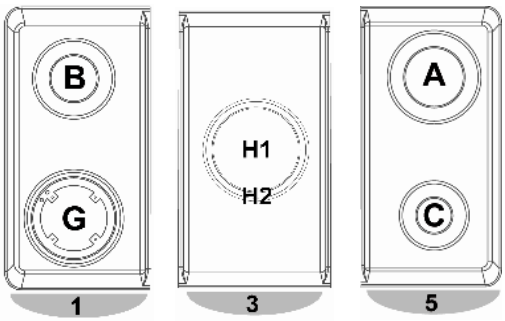


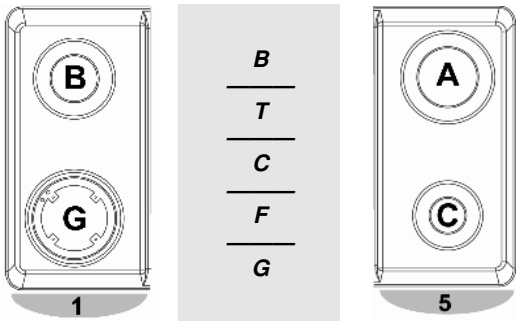
GENERAL INJECTORS TABLE — ***ALUMINUM*** / ***BRASS***

TYPE OF GAS	mbar	NOZZLE NO.	BURNERS POSITION TYPE	POWER Watt		CONSUMPTION
				MAX.	MIN.	MAX.
G20 NATURAL GAS	20	115	RAPID (**A**)	3000	750	286 l/h
		97	SEMI RAPID (**B**)	1750	480	167 l/h
		72	AUXILIARY (**C**)	1000	330	95 l/h
		132	WOK (**G**)	3500	1800	333 l/h
		68 (**H1**) 140 (**H2**)	MEGA WOK (**H1**/**H2**)	900 3600	340 1800	85 l/h 342 l/h
LPG BUTANE G30 PROPANE G31	30 28 37	85	RAPID (**A**)	3000	750	219 g/h
		65	SEMI RAPID (**B**)	1750	480	128 g/h
		50	AUXILIARY (**C**)	1000	330	73 g/h
		94	WOK (**G**)	3500	1800	254 g/h
		44 (**H1**) 94 (**H2**)	MEGA WOK (**H1**/**H2**)	900 3600	340 1800	65 g/h 261 g/h

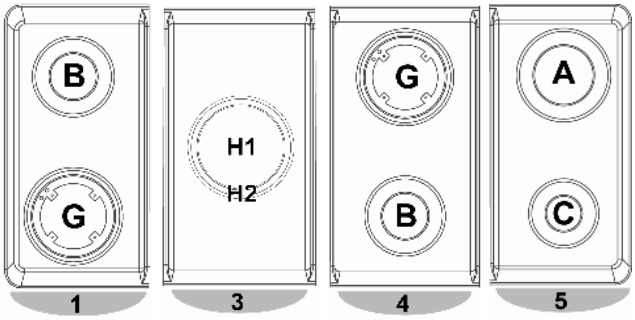
EE %	70
56	

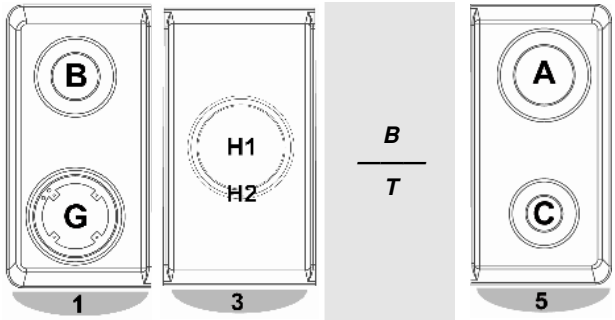
EE %	90 / 100
55.5	

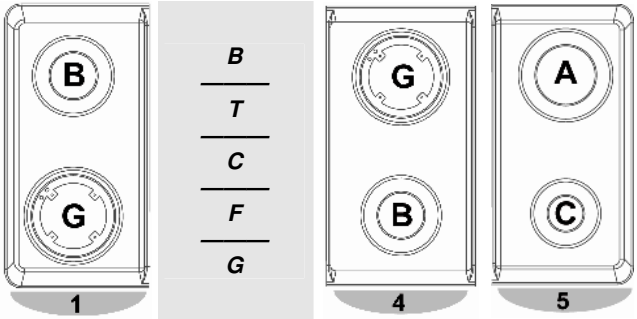
EE %	90 / 100
55.2	

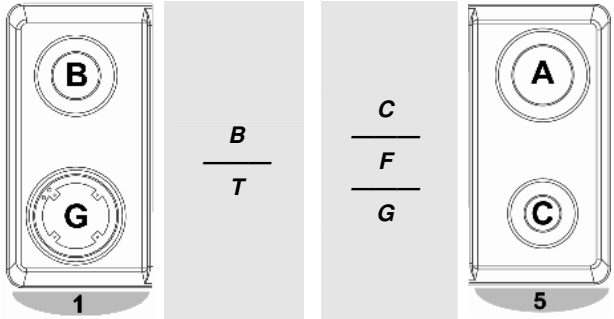
EE %	90 / 100
56	

B = STEAK GRILL	***C*** = VITROCERAMIC GRIDDLE	***G*** = GRILL
T = FRY-TOP	***F*** = DEEP FRYER	

EE %	120
55.1	

EE %	120
55.2	

EE %	120
55.5	

EE %	120
56	

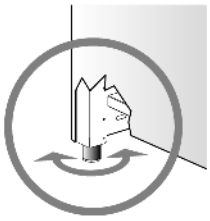
B = STEAK GRILL	***C*** = VITROCERAMIC GRIDDLE	***G*** = GRILL
T = FRY-TOP	***F*** = DEEP FRYER	

BURNERS POSITION TYPE	EE %
RAPID (**A**)	58.4
SEMI RAPID (**B**)	56.5
AUXILIARY (**C**)	-
WOK (**G**)	53.2
MEGA WOK (**H1**/**H2**)	52.8

4. Final operations

4.1 Levelling the cooker to the floor

After having made the electrical and gas hook-ups, level the cooker to the floor using the adjustable feet that were previously screwed onto the bottom of the cooker.

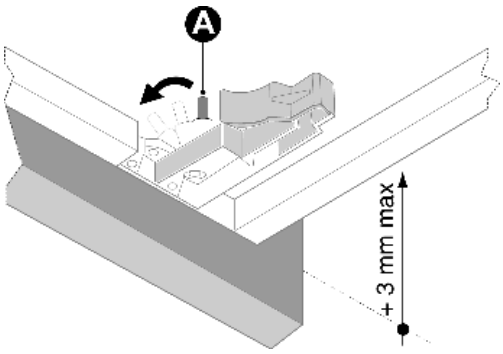


Should it be necessary to drag the cooker, ***screw the feet in completely and carry out the final regulation only when the other operations are completed.***

4.2 Adjustment of the drawer height

The clips of height adjustment are located in the lower side and at the right and left ends of the drawer.

By turning the lever **A** the drawer will raise of **3 mm**.



5. Description of controls

5.1 Front panel

All the commands and controls for the cooking hob and oven are on the front panel.

THE CONTROL PANEL

DESCRIPTION OF HOB BURNER KNOB

The flame is lit by simultaneously pressing and turning the knob anticlockwise to the low flame symbol.

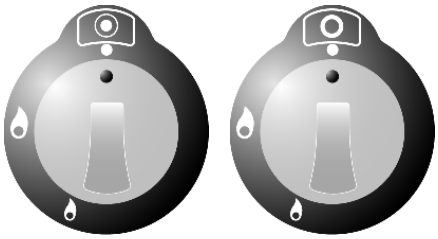
To regulate the flow of the flame, turn the knob to between the maximum and minimum settings. Turn off the burner by returning the knob to position.

LAYOUT OF BURNERS – Description of symbols

REAR LEFT	REAR RIGHT
REAR CENTRE LEFT	REAR CENTRE RIGHT
CENTRE FRONT	CENTRE REAR
FRONT CENTRE LEFT	FRONT CENTRE RIGHT
FRONT LEFT	FRONT RIGHT

DESCRIPTION OF "MEGA WOK" BURNER KNOBS

The central "Mega Wok" burner is controlled by two knobs: one switches on the inner **central ring** and the second operates the **outer ring**.

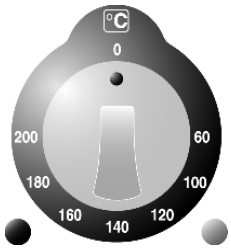


LAYOUT OF BURNER RINGS – Description of symbols

CENTRAL RING	OUTER RING

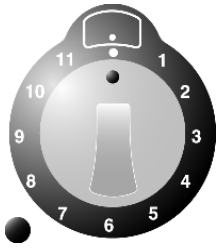
Using the burner with dual-crown flame-spreader: if while using the hob you notice the flame changes consistency or sputters between the central and outer crowns of the burner, this is due to the continuous power required by this type of burner and should be considered as normal.

DESCRIPTION OF THE DEEP FRYER KNOB



The knob of the thermostat that controls the temperature of the heating element can be adjusted between **0°** and **200°C**. There are also two warning lights: the **green light** signals the deep fryer is working; the **orange light** switches on while the appliance is heating. When the preset temperature is reached, the **orange light** switches off. If the temperature of the oil should decrease while frying, the appliance automatically begins to heat and the **orange light** switches on until the temperature set on the thermostat knob is reached.

DESCRIPTION OF FRY-TOP / STEAK GRILL AND GRILL KNOB

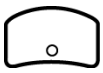


FRY-TOP/STEAK GRILL: is equipped with **differentiated heating**. The entire cooking surface can be used, or only one of the two halves, front or rear. The knobs that regulate the energy individually control the temperature of the two heating elements. A **green light** indicates that the appliance is heating.

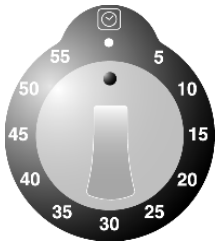
GRILL: two warning lights give essential information on how the appliance is working. The **green light** switches on to indicate that the appliance is powered (ON). A **orange light** indicates that the heating element is heating up.

LAYOUT OF HEATING ELEMENTS - Description of symbols

REAR

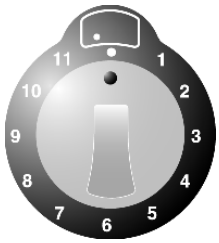

FRONT

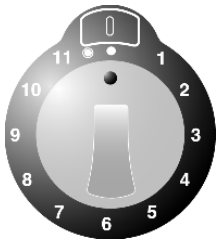
DESCRIPTION OF TIMER KNOB (available only on certain models)



Turn the knob all the way clockwise to wind the timer. It is possible to set the required time up to a maximum of **60 min**. The bell rings briefly when the preset time has elapsed.

DESCRIPTION OF VITROCERAMIC HOB KNOBS





Besides the normal knobs that regulate the energy, the vitroceramic hob is equipped with knobs for **differentiated heating**. Settings from **1** to **11** control the heating of the internal element, setting the knob to the symbol ◉ the outer element also operates.

LAYOUT OF HEATING ELEMENTS - Description of symbols

REAR LEFT

REAR RIGHT

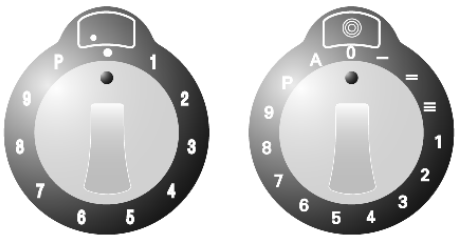
FRONT LEFT

FRONT RIGHT

CENTRAL

DESCRIPTION OF KNOBS ON THE INDUCTION HOB

The induction hob is fitted with knobs for controlling the power level.
To select a different power level, turn the control knob to the required value (**1** - **9** and **P**).
"**P**" is the maximum power applicable to each radiant element.



Turn the knob to set the desired power value (see table in section "11.3"). Turn the knob to display the actual desired power level, whereas the one selected with the knob is only indicative.

LAYOUT OF RADIANT ELEMENTS – Description of symbols

REAR LEFT

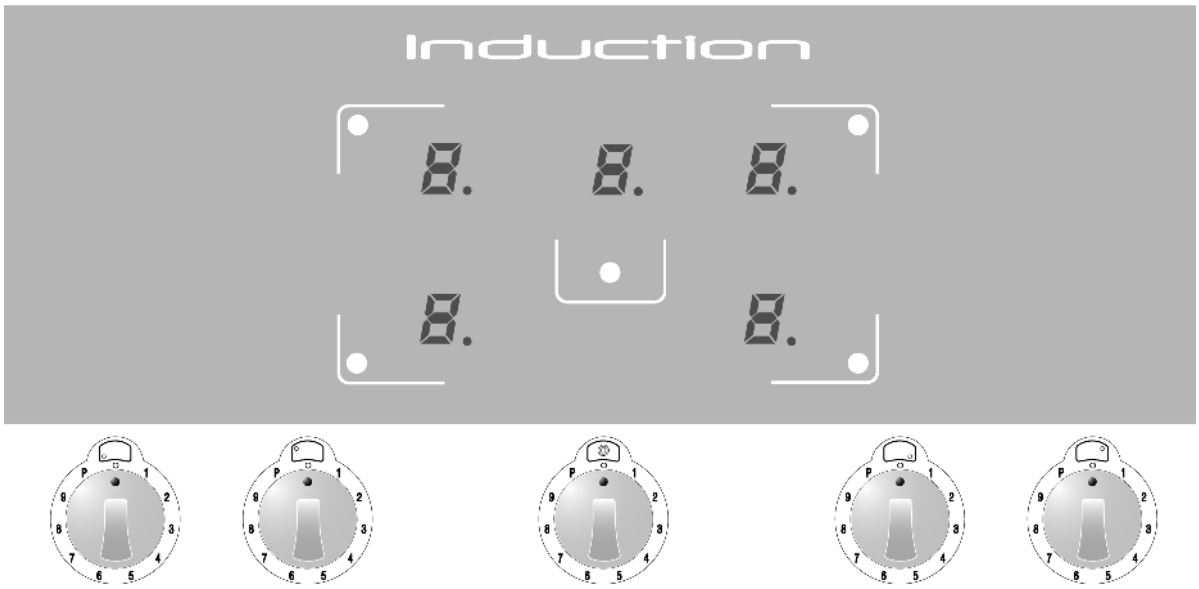
FRONT LEFT

CENTRAL

REAR RIGHT

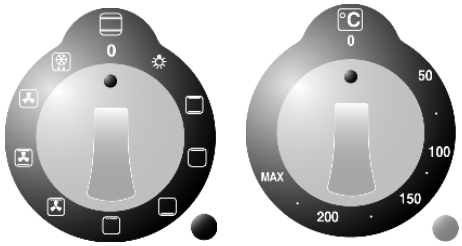
FRONT RIGHT

All the controls for the radiant elements are located on the front panel and the relative displays are visible on the hob.



DESCRIPTION OF ELECTRIC OVEN KNOBS

The electric oven is controlled by two knobs: **function switch knob** and **thermostat knob**. They allow you to choose the most suitable type of heating for different cooking requirements, by switching on the heating elements appropriately and setting the required temperature (from **50°C** to **MAX**).



Below the oven knobs there are two warning lights: the **green light** signals the oven is working; the **orange light** indicates that the preset temperature has been reached. The **orange light** switches on and off to indicate when the heating automatically kicks in to maintain the temperature inside the oven at the level set on the thermostat knob.

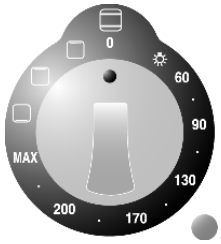
The oven has an **internal light**. The light is always on while the oven is working: it can be switched on while the oven is off, for cleaning purposes, by turning the function switch knob to the symbol ☼

DESCRIPTION OF SYMBOLS ON THE FUNCTION SWITCH KNOB

- SWITCH ON LIGHT INSIDE OVEN
- UPPER AND LOWER HEATING ELEMENTS
- UPPER HEATING ELEMENT
- LOWER HEATING ELEMENT
- GRILL ELEMENT
- GRILL-FAN ELEMENT
- UPPER AND LOWER HEATING ELEMENTS – FAN
- HEATING ELEMENT-CONVECTION
- DEFROST

DESCRIPTION OF AUXILIARY ELECTRIC OVEN KNOB

Some cooker models are equipped with an auxiliary electric oven with natural convection, controlled by a single knob. By positioning the knob appropriately and by setting the required temperature, both upper and lower heating elements will switch on. It is possible to set one of the functions described in the table, but in this case the temperature of the chosen heating element will be automatically set to the **MAX** temperature value.



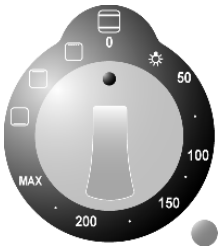
Below the auxiliary oven knob there is an **orange light**, which indicates when the oven has reached the set temperature. The **orange light** switches on and off to indicate when the heating automatically kicks in to maintain the temperature inside the auxiliary oven at the level set on the control knob.

The auxiliary oven has an **internal light**. The light is always on while the oven is working: it can be switched on while the oven is off, for cleaning purposes, by turning the function switch knob to the symbol ☼.

DESCRIPTION OF SYMBOLS ON AUXILIARY ELECTRIC OVEN KNOB

- SWITCH ON LIGHT INSIDE OVEN
- **60÷MAX** UPPER AND LOWER HEATING ELEMENTS
- LOWER HEATING ELEMENT
- UPPER HEATING ELEMENT
- GRILL ELEMENT + SPIT

DESCRIPTION OF GRILL OVEN KNOB



The electric oven, equipped with function grill with natural convection, is controlled by a single knob. By positioning the knob appropriately and by setting the required temperature, both upper and lower heating elements will switch on. It is possible to set one of the functions described in the table, but in this case the temperature of the chosen heating element will be automatically set to the **MAX** temperature value.

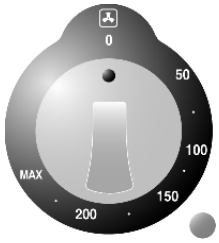
Below the grill oven knob there is an **orange light**, which indicates when the oven has reached the set temperature. The **orange light** switches on and off to indicate when the heating automatically kicks in to maintain the temperature inside the grill oven at the level set on the control knob.

The grill oven has an **internal light**. The light is always on while the oven is working: it can be switched on while the oven is off, for cleaning purposes, by turning the knob to the symbol ☼.

DESCRIPTION OF SYMBOLS

☼	SWITCH ON LIGHT INSIDE OVEN		UPPER HEATING ELEMENT
50÷MAX	UPPER AND LOWER HEATING ELEMENTS		GRILL ELEMENT
	LOWER HEATING ELEMENT		

DESCRIPTION OF CONVECTION OVEN KNOB

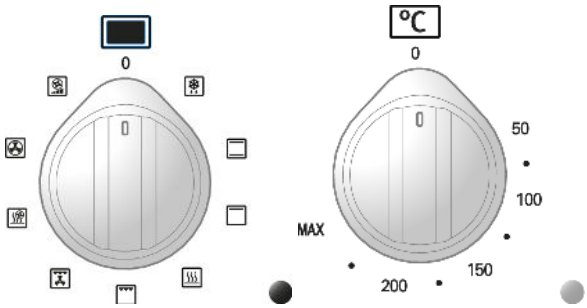


The convection oven is controlled by a single knob. This allows the user to choose the most suitable type of heating for different cooking requirements by setting the required temperature value (from **50°C** to **MAX**).

Below the convection oven knob there is an **orange light**, which indicates when the oven has reached the set temperature. The **orange light** switches on and off to indicate when the heating automatically kicks in to maintain the temperature inside the convection oven at the level set on the control knob.

The oven has an **internal light**. The light is always on while the oven is working.

DESCRIPTION OF COMBINATION STEAM MULTIFUNCTION OVEN KNOBS



The electric oven is controlled by **two knobs**: **function selection** knob and **temperature selection** knob.

They allow you to choose the most suitable type of heating for different cooking requirements, by switching on the heating elements appropriately and setting the required temperature (from **50°C** to **MAX**).

Below the oven knobs there are two warning lights: the **green light** signals the oven is working; the **orange light** indicates that the preset temperature has been reached. The **orange light** turns on and off to indicate automatic heating has activated or deactivated in order to maintain the set temperature inside the oven.

The oven has an **internal light**. The light is always on while the oven is working: it can be switched on while the oven is off, for cleaning purposes, by turning the function switch knob.

DESCRIPTION OF SYMBOLS ON FUNCTION SELECTION KNOB

- DEFROST
- UPPER AND LOWER HEATING ELEMENTS
- UPPER HEATING ELEMENT
- STATIC STEAM
- GRILL ELEMENT
- FAN ASSISTED GRILL
- FAN ASSISTED STEAM
- FAN-ASSISTED REAR HEATING ELEMENT
- RAPID HEATING

DESCRIPTION AND USE OF DIGITAL ELECTRONIC CLOCK + MINUTE MINDER WITH ELECTRIC OVEN SWITCH-OFF

The end of cooking display electronically checks the operation of the oven. Programming the display allows the user to set the oven to switch on and off at set times.

	TIMER BUTTON
	COOKING TIME BUTTON
	END OF COOKING BUTTON
	MANUAL OPERATION BUTTON
-	DECREASE VALUE BUTTON
+	INCREASE VALUE BUTTON

SETTING THE TIME

When using the oven for the first time, or after a power cut, the display flashes regularly indicating 0:00 .

Press button to stop the flashing. Press the value variation buttons - or + **within 5 seconds** to increase or decrease by one minute at a time. Press one of the two value variation buttons until the current time appears.

*Before setting the end of cooking display, it is necessary to select the required function and temperature. The function **P** is not enabled.*

SEMI-AUTOMATIC COOKING

This setting automatically switches off the oven at the end of the cooking.

Press button and the display lights up showing the figures 0:00 ; hold down and press at the same time the value variation buttons - or + to set the cooking time.

Release the button to begin the count of the programmed cooking time and the display shows the current time together with symbols **AUTO** and .

AUTOMATIC COOKING

This setting switches the oven on and off automatically.

Press button and the display lights up showing the figures 0:00 ; hold down and press at the same time the value variation buttons - or + to set the cooking time.

Press button to display the sum of the current time plus the cooking time: hold down and press at the same time the value variation buttons - or + to set the end of cooking time.

Release the button to begin the programmed count and the display shows the current time together with symbols **AUTO** and .

After the setting, press button to see the remaining cooking time. Press button to see the end of cooking time.

END OF COOKING

At the end of the cooking, the oven switches off automatically and at the same time an intermittent bell rings. After deactivating the bell, the display once again shows the current time together with symbol , which signals the oven has returned to manual conditions.

ADJUSTING THE VOLUME OF THE BELL
The volume of the bell can be varied (on 3 levels) while it is operating by pressing button -.

DEACTIVATING THE BELL
The bell automatically stops ringing after **seven minutes**. It is possible to deactivate it manually by pressing button ✋.

*After pressing button ✋ the oven begins to operate once again: to switch it off, turn the function switch knob and the thermostat knob to "**0**".*

It is also possible to deactivate the bell by pressing any one of the function buttons. The oven switches off regardless of the function or set temperature and the **AUTO** symbol flashes. To stop the **AUTO** symbol flashing, press button ✋, turn the function selector switch and thermostat to "**0**".

TIMER
The end of cooking display can also be used as a simple timer.

Using the display as a timer does not interrupt the operation of the oven at the end of the set time.

Press button 🔔 and the display shows the figures 0:00; hold down and press at the same time the value variation buttons - or –. Release the button 🔔 to begin the programmed count and the display shows symbols 🔔 and ⏲.

After programming the timer, the display once more shows the current time. To display the time remaining, press button 🔔.

Setting inconsistent values is logically prevented (e.g. the end of cooking display does not accept a contrast between an end of cooking time and a longer cooking time).

DELETING SET DATA
With the program set, hold down the button of the function you wish to delete while at the same time reaching value 0:00 with the value variation buttons - or –. Deleting the cooking time is interpreted by the display as the end of the cooking.

MODIFYING SET DATA
The data set for cooking can be modified at any moment by holding down the button of the function and at the same time pressing the value variation buttons - or –.

USING AND PROGRAMMING THE DIGITAL ANALOGUE CLOCK ON ASCOT OVENS

The digital clock enables the oven to be set to **automatically** switch on and off.

	TIMER KEY
	COOKING END KEY
	TIME SETTING AND RESET KEY
–	DECREASE KEY
+	INCREASE KEY

INITIAL POWER-ON AND SETTING THE TIME

When first powering on the appliance or following a power failure the display flashes. Press the key to stop the flashing and use the – / - keys to **set the time** (hold down the – / - keys to scroll rapidly).

MANUAL USE

This function is for using the oven without any programming.

It is always possible to switch from a programmed function to "**Manuale**" (Manual) function, by pressing the key; choose "**Manuale**" if no cooking programmes are to be used.

PROGRAMMING THE TIMER

This function activates an audible alarm after a preset time, without interfering with the operation of the oven.

The digital analogue clock can also be used as a **timer**:

- press the key and the display will light up as shown in **Fig. 1**;
- use the – / - keys to set the required time; the display will illuminate **one segment** for each minute set (**Fig. 2** shows a cooking time of 10 minutes).
  The timer starts automatically and the symbol will stop flashing. After a few seconds the display returns to clock function;
- press to display the time remaining. When the set time is reached, an audible alarm sounds for **7 minutes** and the symbol will flash;
- press the key to reset the programme.

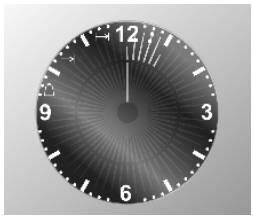


Fig. 1

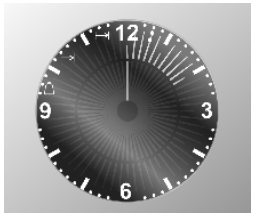


Fig. 2

PROGRAMMING THE COOKING DURATION

This function is for programming the cooking duration after which the oven switches off automatically.

- Set the required cooking function and temperature using the control knobs;
- press the key to enter the programming menu; the display will light up as shown in **Fig. 3**;
- use the − / - keys to set the **cooking duration**; one press of key − adds **one minute** cooking time and every **twelve minutes one internal segment** illuminates (**Fig. 4**). After **7 seconds** the cooking programme starts and the symbol appears.
  At the end of the set cooking time, an audible alarm sounds for **7 minutes**; the symbol and the numbers on the dial start to flash, **switching the oven off automatically**;
- press any key to stop the alarm or the key to delete the programme.

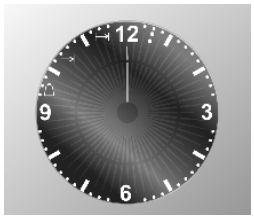


Fig. 3

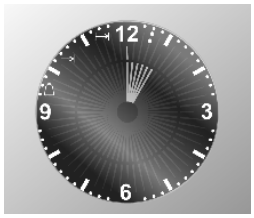


Fig. 4

PROGRAMMING THE COOKING DURATION AND COOKING END

This function is for programming the oven to switch on at a set time and switch off automatically after cooking.

Set the required cooking function and temperature using the control knobs.

In addition to the cooking duration, also set the time the oven is to switch on:

- press the key to enter the programming menu; the display will light up as shown in **Fig. 3** and the symbol appears;
- use the − / - keys to set the **cooking duration**; one press of key − adds **one minute** cooking time and every **twelve minutes one internal segment** illuminates (**Fig. 4**);
- press the key again and use the − / - keys to set the **cooking end** time (cooking end time minus cooking duration = cooking start time), the symbol appears.
  After **7 seconds** the display shows the current time while the **cooking start** time and the **cooking duration** are shown with the illuminated **internal segments**, which remain **steady** until cooking starts and **flash** for the duration of the cooking time.
  At the set time, the oven **switches on automatically**; at the end of the set cooking time, an audible alarm sounds for **7 minutes**; the symbols and the numbers on the dial start to flash, **switching the oven off automatically**;
- press any key to stop the alarm or the key to delete the programme.

Fig. 5 shows a programming example: the current time is 7:06 and cooking is programmed to start at 8.00 and end at 9.00.

At 8:00, the **internal segments** between 8 and 9 will start to flash, while the **hour hand** will remain still.

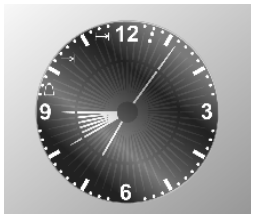


Fig. 5

BEEPER

At the end of each preset function, an audible alarm sounds which turns off automatically after **7 minutes**; press the key to turn the beeper off immediately.

Seven different types of audible alarm are available on the appliance; to choose between them press the key **for at least 7 seconds**; each time the key is pressed again the tone changes.

BRIGHTNESS

The brightness of the clock can be changed; press the and keys simultaneously for **at least 5 seconds** and then use the / keys to change the brightness of the dial.

GRAPHICS

The graphics of the clock can be changed; press the and keys simultaneously and use the key to display and choose the preferred graphics.

6. Using the cooking hob

Make sure that the flame caps, the burner caps and the pan supports are fitted correctly.

During normal operations, the appliance heats up considerably. Caution should therefore be used. ***Do not allow children to approach the appliance.*** *Do not leave the cooking hob unattended while it is on.*

6.1 Switching on the burners

All the hob burner knobs have the following symbols:

- ● tap closed
- high flame
- low flame

The low flame setting is found by turning the knob anticlockwise all the way. All intermediate settings must be selected between the high flame and low flame, **never between high flame and closed**.

Using the burner with dual-crown flame-spreader: if while using the hob you notice the flame changes consistency or sputters between the central and outer crowns of the burner, this is due to the continuous power required by this type of burner and should be considered as normal.

6.1.1 One-touch lighting

The hob burners are equipped with a "one-touch" lighting system. To switch on one of the burners, press the knob corresponding to the required burner and turn it anticlockwise to the low setting . Hold down the knob to activate the automatic "one-touch" lighting system. When the burner is on, hold down the knob for approximately **10 seconds**, to allow the safety valve to open. In the event of a power cut, the burner can also be lit with a match (see section “6.1.2 Manual lighting”).

Should the burner switch off accidentally, the safety thermocouple blocks the gas flow, even when the tap is open.

The device should not been activated for longer than ***15 seconds****. If after that time it fails to operate stop pressing the knob, open the window and* ***wait 1 minute*** *before trying again. In case the flame goes out accidentally turn off the knob and do not try to switch on the burner for at least* ***1 minute****.*

6.1.2 Manual lighting

To light one of the burners, move a lit match towards the burner, press the corresponding knob and turn it anticlockwise to the minimum setting . Release the knob.

6.2 Switching off the burners

At the end of the cooking, return the knob to position ●.

7. Using the deep fryer

During normal operations, the surface of the deep fryer heats up considerably. ***Do not allow children to approach the deep fryer.*** *Do not leave the deep fryer unattended while it is on. Oil or fat in bad condition may burst into flames.*

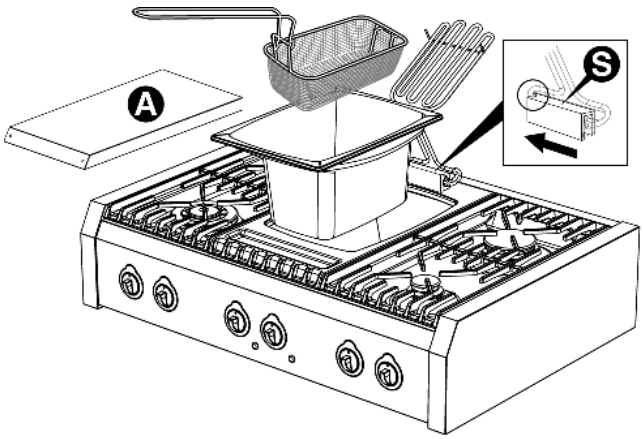
Before using the hob burners, ***always remove*** *the safety cover* ***A*** *from its seat (only available on some models), to prevent the steel blackening irreversibly over time. The function of this cover is not to cover food while cooking.* ***If the hob burners are already switched on: remove and handle the cover while wearing oven gloves.***

7.1 Before switching on the deep fryer

The first time it is used, the deep fryer may develop an acrid or burnt smell caused by oily residue from manufacturing that may give unpleasant odours or flavours to fried food. To eliminate this problem, clean the vat, basket and heating element before use.

Proceed as follows:

- wash the basket in warm water and detergent;
- pour warm water into the deep fryer vat and add detergent for stainless steel surfaces;
- carefully wash the vat and the heating element;
- lift the heating element upwards, rinse and dry;
- lock the heating element by moving the lock system **S** towards the left as shown in the figure;
- remove the frying vat, rinse away the soapy water with running water;
- dry the vat and return it to its working position;
- release the lock system **S** and lower the heating element into the vat.



7.2 How to fry

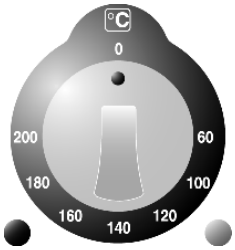
Proceed as follows:

- pour **3 litres** of oil into the deep fryer vat. It is also possible to fry with fat: in this case, chop up approximately **3.5 kg** of frying fat.
- Switch on the heating element (see below for relative instructions).
- If using fat, leave it to melt slowly in the deep fryer vat.

To avoid abnormal overheating: until the heating element is completely covered with melted fat, we recommend switching the heating element on and off repeatedly by using the thermostat knob.

- Heat the oil or fat to a maximum of **190°C**. This temperature should not be exceeded, otherwise the oil or fat would overheat and change consistency.

The heating element ***should never be switched on*** *unless the frying vat contains the above mentioned quantity and type of oil or fat.*

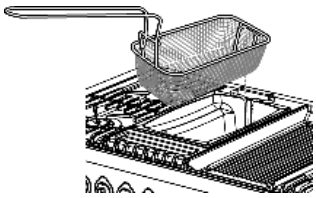


The appliance is now ready for frying.

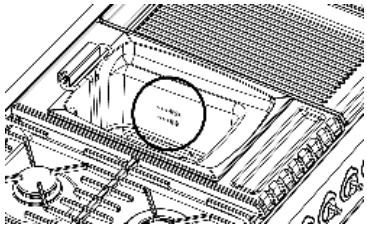
Proceed as follows:

- use the thermostat knob to set the required degree of heating: the deep fryer starts to operate and the **green and orange lights** switch on;
- wait until the **orange light** switches off, which means that the frying liquid has reached the preset temperature;
- place the food to be fried in the basket and lower it very slowly into the frying vat;

- lift the basket periodically to check the frying. When the food is crisp as required, remove the basket completely from the frying liquid and shake it lightly to remove excess liquid;
- hang the basket on the element of the deep fryer (as shown in the figure) and allow to drip.



Each time the deep fryer has been used, check the level of frying liquid.
Check the level of frying liquid by lifting out the basket and checking that the level is between the two minimum and maximum marks punched on the wall of the frying vat.



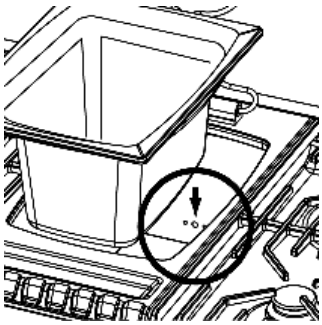
The water contained in food goes to the bottom of the frying vat, into the so-called cold area. In this way, it is practically impossible for the frying liquid to overflow out of the vat. Food particles that come out of the basket while cooking also go to the cold area.

7.2.1 Tripping of the temperature limiting device

The deep fryer is equipped with a temperature limiting device in the vat. In the event that the frying liquid temperature exceeds the preset value, this device cuts off the heating (**both lights** switch off). To reactivate the heating of the deep fryer, rearm the limiting device manually.

Proceed as follows:

- wait until the frying liquid has cooled down;
- lift the heating element upwards and remove the frying vat from the deep fryer;
- press the small **red** pushbutton on the bottom of the vat compartment, whose position is shown in the figure;
- replace the frying vat into its working position and lower the heating element.
- It is now possible to reactivate heating (**green and orange lights on**).



Should the appliance unexpectedly turn off after following the above instructions, switch off the master power switch and contact the Technical Service.

7.3 Indicative frying times

The frying times indicated in the table are approximate and vary according to the condition of the food and personal taste.

FOOD	FRYING TIME	HEATING
Chicken (1100 g)	20 min. (turn after 10 min.)	190°C
Fries (500 g frozen)	6 min.	190°C
Fries (500 g frozen)	repeat 2 min.	190°C
Milanese cutlet (370 g)	5 min.	170°C
Sliced onions (approx. 500 g)	5 min.	190°C

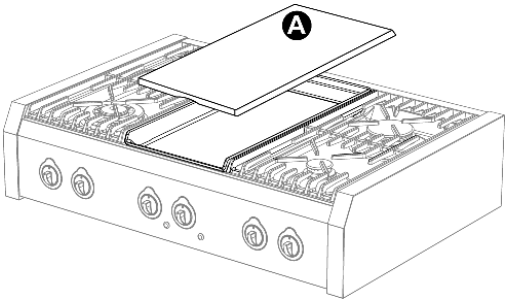
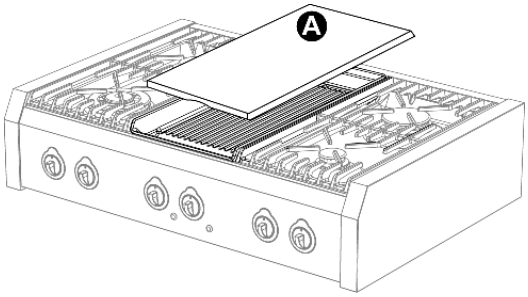
7.4 Switching off

After frying, return the thermostat knob to position "**0**".

8. Using the fry-top / steak grill

During normal operations, the appliance heats up considerably. Caution should therefore be used. ***Do not allow children to approach the appliance.*** *Do not leave the fry-top/steak grill unattended while it is on.*

Depending on the model, the appliance is fitted with a **fry-top** with smooth griddle, or a **steak grill** with lined griddle.

FRY-TOP	STEAK GRILL
	

Before using the hob burners, ***always remove*** *the safety cover* ***A*** *from its seat (only available on some models), to prevent the steel blackening irreversibly over time. The function of this cover is not to cover food while cooking.* ***If the hob burners are already switched on: remove and handle the cover while wearing oven gloves.***

8.1 Before switching on the fry-top / steak grill

The first time it is used, the fry-top/steak grill griddle may develop an acrid or burnt smell caused by oily residue from manufacturing that may give unpleasant odours or flavours to food. To eliminate this problem, clean the griddle as described in section “14.9 Cleaning the fry-top / steak grill” before use.

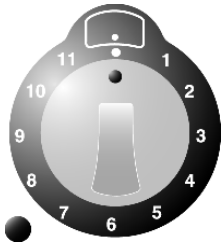
8.2 Switching on

The fry-top/steak grill is equipped with **differentiated heating**. The entire surface of the griddle can be used, or only one of the two halves, front or rear.

Position the control knob of the heating element to the required setting. The **green light** switches on to indicate the appliance is working. Place the food on the griddle and cook as preferred.

8.3 Energy regulator table

The following table offers only indicative values because, according to the thickness and type of food, as well as personal taste, the heat should be higher or lower.



1 - 4	Maintaining the heat on the griddle
5 - 7	For light cooking
8 - 9	To grill
10 - 11	To grill thicker meat
11	For rapid warming and cleaning

8.4 Switching off

After cooking, return the knob to position ●.

9. Using the volcanic rock grill

During normal operations, the appliance heats up considerably. Caution should therefore be used. ***Do not allow children to approach the appliance.*** *Do not leave the grill unattended while it is on.*

The volcanic rock grill has a consumption of ***2500W****. This appliance must therefore be installed where this power consumption can be ensured in total safety.*

Before using the hob burners, ***always remove*** *the safety cover* ***A*** *from its seat (only available on some models), to prevent the steel blackening irreversibly over time. The function of this cover is not to cover food while cooking.* ***If the hob burners are already switched on: remove and handle the cover while wearing oven gloves.***

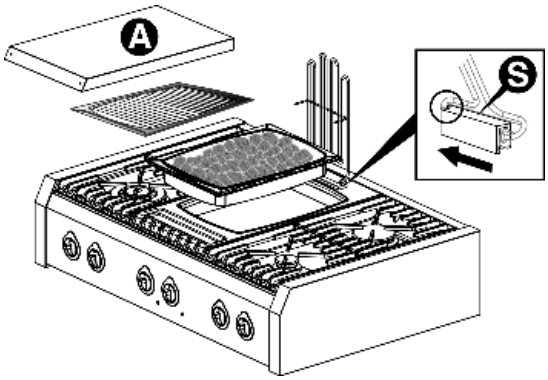
9.1 Before switching on the grill

The first time it is used, the grill may develop an acrid or burnt smell caused by oily residue from manufacturing that may give unpleasant odours or flavours to food. To eliminate this problem, clean all its components beforehand as described in section “14.10 Cleaning the volcanic rock grill”.

9.2 Switching on

Proceed as follows:

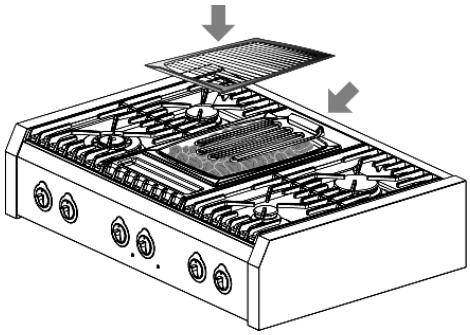
- Remove the cast iron grill **very carefully** to avoid breaking it;
- lift the heating element upwards and lock it, by moving the lock system **S** towards the left as shown in the figure;
- fill the safety vat with the volcanic rock, taking care to evenly cover the whole surface, so that it does not go over the edge.



*Water (****up to 2 litres****) can be used in the safety vat instead of volcanic rock. It is advisable to use water when cooking very fatty meat (e.g. sausage, bacon, etc.), as the meat juices will melt instantaneously in the water. This method prevents excessive smoke and simplifies the cleaning operations described in section 14.10.*

The heating element should ***never be switched on*** *unless the safety vat contains the volcanic rock or water as specified above.*

- Release the lock system **S** and lower the heating element;
- reposition the cast iron grill over the heating element as shown in the figure.
  The cast iron grill ensures adequate heat distribution.
- The appliance is ready to be switched on.



Before use, ***preheat*** *the cast iron grill for* ***5*** *or* ***10 minutes*** *by turning the energy regulator knob to the maximum setting (****11****). The* ***green light*** *signals the appliance is working.*

- Now turn the energy regulator knob to the required setting (see section “9.3 Energy regulator table”). Place the food on the cast iron grill and cook as required.

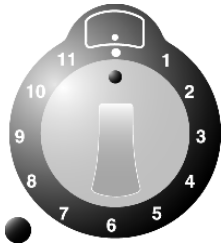
*The appliance can also be used in the same way as an "**open burner**", which is ideal for simmering. Only use multi-function pans whose dimensions are compatible with the cooking surface of the cast iron grill. This type of cooking is ideal for: beef stews, grilled pork, blanquette, rabbit with beer, tongue.*

Proceed as follows:

- **preheat the** cast iron grill by turning the energy regulator knob to the maximum setting (**11**) for a few seconds;
- turn the regulator knob back to the minimum setting (**1**);
- position the multi-function pan containing the food to be cooked on the cast iron grill;
- put the lid on the pan to keep in humidity or remove to reduce.

9.3 Energy regulator table

The following table offers only indicative values because, according to the thickness and type of food, as well as personal taste, the heat should be higher or lower.



1 - 4	Maintaining the heat on the cast iron grill
5 - 7	For light cooking
8 - 9	To grill
10 - 11	To grill thicker meat
11	For rapid warming and cleaning

9.4 Switching off

After cooking, return the knob to position ●.

10. Using the vitroceramic hob

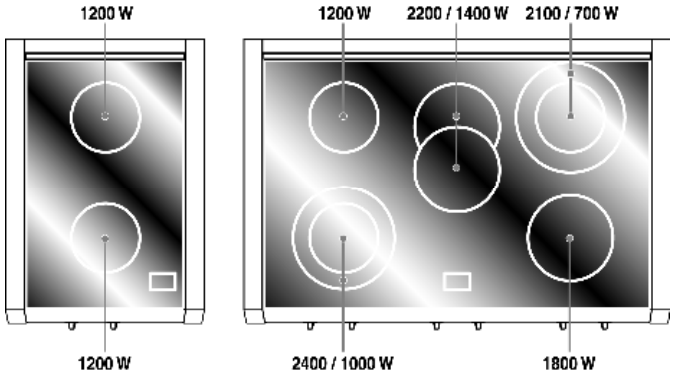
During normal operations, the appliance heats up considerably. Caution should therefore be used. ***Do not allow children to approach the appliance.*** *Do not leave the vitroceramic hob unattended while it is on.*

10.1 General warnings

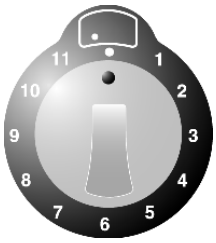
The first time it is heated, the vitroceramic hob may develop an acrid or burnt smell caused by oily residue from manufacturing, which disappears completely after repeated use.

The vitroceramic hob has different power consumptions depending on the type of heating element used. The diagram shows the values of the power consumed.

In the envisaged cases, the first numeric value refers to the total power, whereas the value that follows the symbol "/" refers to the inside diameter, with the exception of the central heating element, whose value that follows "/" refers to the outer diameter.

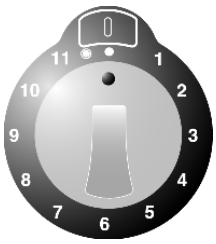


10.2 Switching on



Position the pan or pot with the food to be cooked inside it on the required heating element.
Turn the energy regulator knob to the required setting. After a few moments, the **latent heat light** corresponding to the selected heating element switches on.

If the vitroceramic hob is used to boil water, once it has boiled, turn the energy regulator knob to a lower setting to prevent the liquid in the pot from boiling over and soiling the surface.

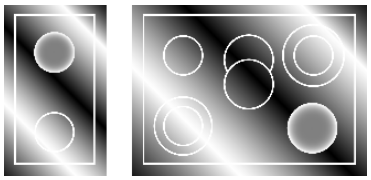


Some knobs are fitted with a **supplementary heating** setting **(griddle with dual heating element).** To activate it, turn the energy regulator knob to position ◉.

10.3 Switching off

After cooking, return the knob to position ●.

The vitroceramic hob features a **latent heat light** which reproduces in reduced scale the position of the heating diameters. This light signals that the surface area is still hot.



Do not clean or touch the surface until the latent heat light has switched off.

11. Using the induction hob

The hob is equipped with one radiant generator per cooking zone. Each generator located below the glass ceramic cooking surface generates an electromagnetic field that induces a thermal current in the base of the pan.

In induction cooking, heat is not transmitted from a heat source, but created by inductive currents directly inside the pan.

Advantages of induction cooking:

- *Energy saving thanks to the direct transmission of energy to the pan, compared with traditional electric or gas cooking.*
- *Safer thanks to the transmission of energy solely to the pan rested on the hob.*
- *Highly efficient energy transmission from the induction cooking zone to the base of the pan.*
- *Rapid heating speed.*
- *Reduced risk of burns, since the cooking surface is heated solely at the base of the pan.*
- *Spilt food does not stick to the surface of the hob.*

11.1 General warnings

Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.

Before connecting the appliance to the mains, ensure it has been standing **at room temperature for at least 2 hours**.

People with a pacemaker or other similar devices must ensure that the operation of their devices is not jeopardised by the induction field, the frequency range of which is **between 20 and 50 kHz**.

Do not wear metal objects or necklaces in direct contact with the body. When entering the radiating field of the induction hob, they may overheat with an ensuing risk of scalding. Non-magnetisable metals (e.g. gold or silver) do not carry this risk.

Objects with a magnetic strip (credit cards, swipe cards, floppy discs, etc.) must not be left near the appliance while it is on.

Do not heat canned food or other sealed containers. The pressure that builds up inside the container during cooking may cause it to explode.

Do not place metal objects such as cookware or cutlery on the surface of the hob as they can overheat, with an ensuing risk of scalding.

Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. this is supposed to become very hot and catch fire.

Do not use the glass surface of the hob as a countertop or work surface.

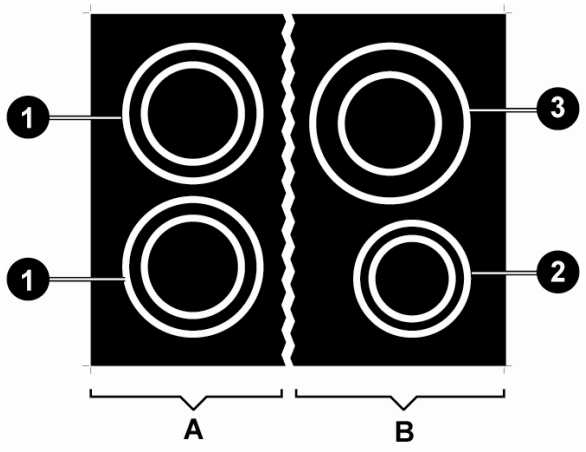
Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.

Any damage arising from the use of saucepans unsuitable for induction cooking, or of removable accessories between the pan and the radiant element, **will void the warranty. The manufacturer cannot be held liable for damage to the hob or related damage arising from improper use.**

11.2 Automatic radiant power distribution

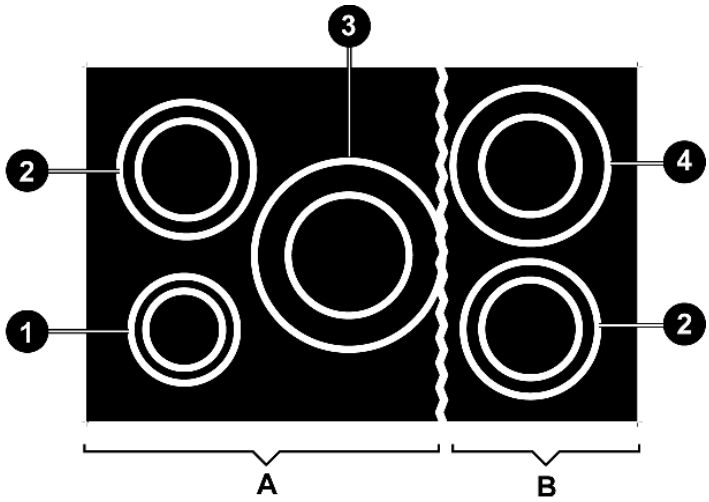
The maximum applicable power is distributed among the active radiant elements, **the last power level** set takes priority over the previous settings on the other radiant elements.

Power is distributed automatically among the two radiant elements on the left (A) and the two on the right (B).



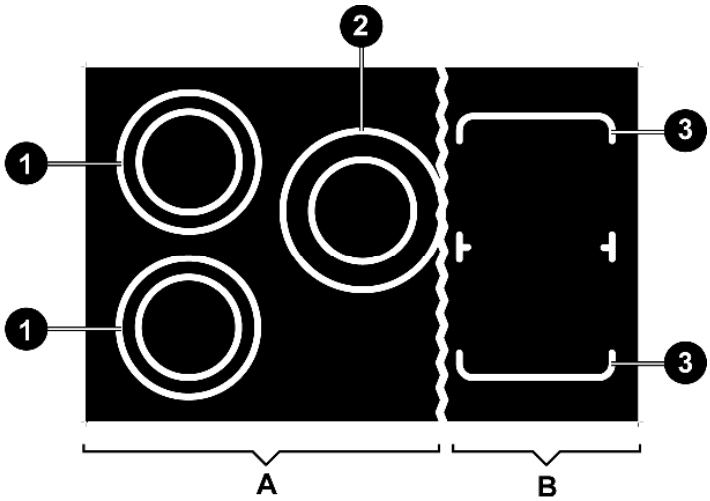
	A	B	
RADIANT ELEMENT	**1** **Ø 180**	**2** **Ø 145**	**3** **Ø 210**
POWER (W)	1850	1400	2300
POWER WITH BOOSTER FUNCTION (W) (ref. section “11.6.3”)	3000	2200	3700
TOTAL MAXIMUM POSSIBLE POWER (W)	3700	3700	

Power is distributed automatically among the three radiant elements on the left (A) and the two on the right (B).



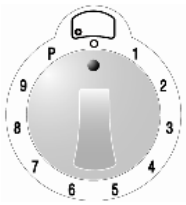
	A			B	
RADIANT ELEMENT	**1** **Ø 145**	**2** **Ø 180**	**3** **Ø 260**	**2** **Ø 180**	**4** **Ø 210**
POWER (W)	1400	1600	2400	1600	2300
POWER WITH BOOSTER FUNCTION (W) (ref. section “11.6.3”)	1800	3000	3200	3000	3200
TOTAL MAXIMUM POSSIBLE POWER (W)	3700			3700	

Power is distributed automatically among the three radiant elements on the left (A) and the two on the right (B).



	A		B
RADIANT ELEMENT	**1** **Ø 200**	**2** **Ø 230**	**3** **□ 220**
POWER (W)	1850	2300	2100
POWER WITH BOOSTER FUNCTION (W) (ref. section “11.6.3”)	3000	3700	3700
TOTAL MAXIMUM POSSIBLE POWER (W)	3700		3700

SELECTED POWER LEVEL	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
% POWER SUPPLIED	3	6.5	11	15.5	19	31.5	45	64.5	100



When using several radiant elements simultaneously, the last activated element may maintain the set value to the detriment of the other previously set elements, which may then be affected by a **reduction in power**. On activating the last radiant element, the values on the displays of the previously set elements, will start to **flash**, automatically showing the new **lower** power level supplied. If the heating value of any of the radiant elements is **manually reduced**, the difference in power will be redistributed among the remaining elements.

Given that cooking will continue with new, automatically reset power values, adjustments may need to be made depending on the type of food being cooked.

11.3 Energy regulator table

The table below indicates the power levels that can be set and the type of food that can be cooked at each level. The values may vary depending on the quantity of food and personal taste.

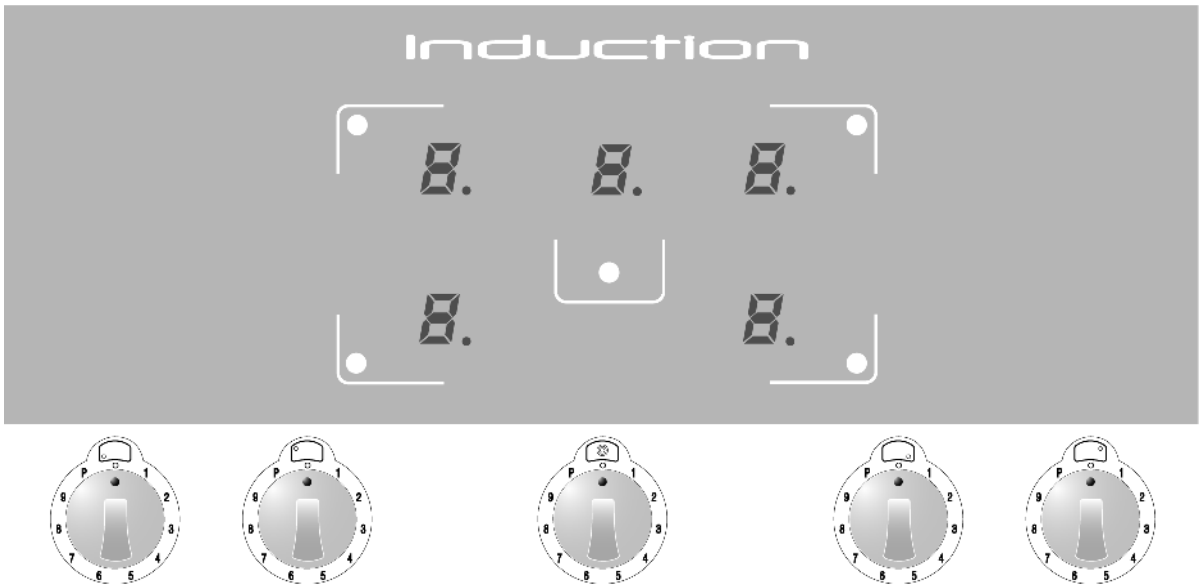
Turn the knob to set the desired power value. Turn the knob to display the actual desired power level, whereas the one selected with the knob is only indicative.

1 – 2	For heating food, keeping small quantities of water on the boil, making egg- or butter-based sauces.
3 – 5	For cooking solid and liquid food, keeping water on the boil, defrosting frozen food, frying 2-3 eggs, cooking fruit and vegetables, general cooking.
6 – 8	Cooking meat, fish and vegetable stews, food with more or less water, making jams, etc.
9	Roasting meat or fish, steak, liver, browning meat or fish, eggs, etc.
P	Deep fat frying potatoes etc., bringing water rapidly to the boil.

11.4 Switching on the induction hob for the first time

Clean the hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly.
Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

When the hob is first switched on the displays of all the radiant elements **light up simultaneously** displaying the symbols 8 as shown in the figure; the displays will then switch off immediately without emitting any sound.



If one or more knobs is **not** in "**0**" position when the hob is first switched on, the relative displays light up as normal, but the radiant element **will not work**.

On turning the knob, the relative display will show the adjacent symbol, signalling the radiant element **failed to work**. The element will only work properly again once the knob is returned to "**0**" position and a new power value is set.

11.5 Pan recognition

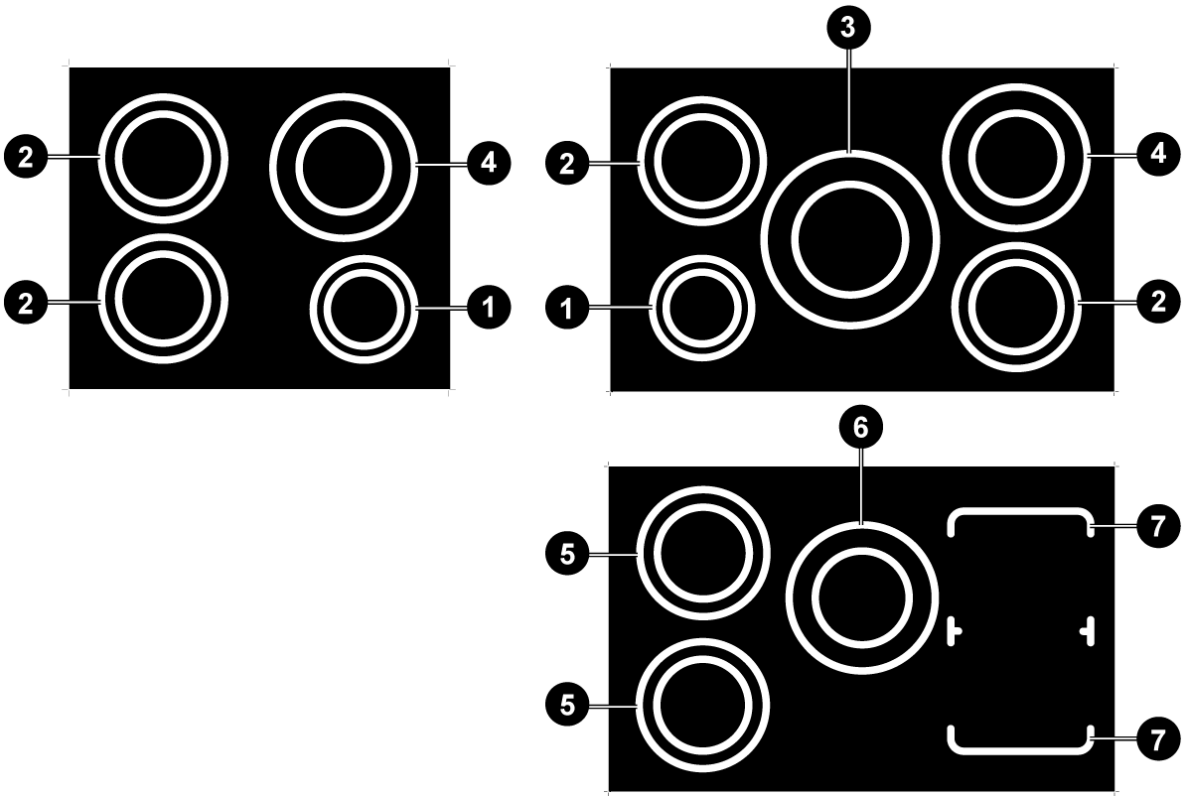
An electronic sensor detects if a pan is **present** or **absent** on the radiant element. If the type of pan is **unsuitable** for magnetic induction cooking (see section "11.5.1") or if the pan is **too small** (see table "MINIMUM DIAMETER" on p. 132), the adjacent symbol is displayed.

If during cooking a pan is **removed** from the radiant element **without** having first returned the relative knob to "**0**" position, the power value, previously set and shown on the relative display, will be automatically **replaced** with the symbol U .

If the pan is **repositioned** correctly on the radiant element, the symbol U switches off and cooking will resume normally; otherwise, **after 10 minutes**, the symbol will switch off, the knob will have to be returned to "**0**" position and a new power value set before the radiant element can be used again.

If a knob is turned to any position **before** placing a pan on the radiant element, the relative display shows the set power value and then immediately **replaces** it with the symbol U (the radiant element stands by for **10 minutes**). If in the meantime a pan is placed correctly on the radiant element, cooking will begin; otherwise the radiant element does not activate and symbol U switches off. To reactivate the radiant element, the relative knob must be returned to "**0**" position and a new power value set.

Pan recognition limits: the diameter of the pan base is signalled by a circumference or perimeter on the cooking zone.



	1 Ø 145	2 Ø 180	3 Ø 260	4 Ø 210	5 Ø 200	6 Ø 230	7 □ 220
MINIMUM DIAMETER (mm)	120	145	180	145	145	180	145

11.5.1 Pans suitable for induction cooking

Manufacturers generally state whether or not their cookware is suitable for induction cooking. The adjacent pictogram indicates the kind of symbol used to denote suitability for induction cooking, usually found on the bottom of the pan.

Only use pans with perfectly flat, smooth bases suitable for induction cooking.

The cookware used for induction cooking must be made of ferrous alloys or ferritic steel, be magnetisable and have a sufficiently thick base.

To check whether the pan is suitable, simply hold a magnet at its base: if it is attracted the pan is suitable for induction cooking. If you do not have a magnet, pour a little water into the pan, rest it on a cooking zone and turn on the hob.

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise doesn't mean any failure on the appliance and doesn't influence the cooking operating.

SUITABLE COOKWARE	UNSUITABLE COOKWARE
• Enamelled ferritic steel cookware with thick base. • Ferrous cast iron cookware with enamelled base. • Multilayer stainless steel, stainless ferritic steel or aluminium cookware with special base for induction cooking.	• Copper, stainless steel, aluminium, fireproof glass, wood, ceramic and terracotta.

11.6 Switching on a radiant element

Before activating a radiant element, place a suitable pan on the relative cooking circumference.

On turning any knob **clockwise**, a **beep** is emitted and all the displays switch on; the one corresponding to the turned knob will show the selected power value, while the others will show the value 0.

On turning a second knob, no beep is emitted and the display shows the power value set for that knob.

11.6.1 Changing the power level

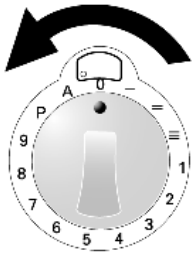
Each knob has a graduated scale increasing **clockwise** from level "**0**" to level "**9**". The heating power of the radiant elements is **increased** by turning any knob **clockwise** from "**0**" position, and is **decreased** by turning the knob **anticlockwise** from the position reached.

The knob's default position corresponds to level "**0**" (value 0 on the relative display).

Turn the knob to set the desired power value (see table in section "11.3"). Turn the knob to display the actual desired power level, whereas the one selected with the knob is only indicative.

Turning knob **clockwise beyond power level "9"** will result in a click and an audible signal, which will enable the "Booster" function indicated on the display with the symbol P; **then** reposition the knob on level "**9**" (see paragraph "11.6.3").

11.6.2 Rapid heating function



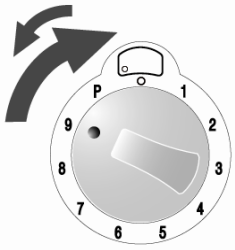
This function enables the required power level to be reached more quickly, although it remains active for a very limited period of time.

Starting from "**0**" position, turn the knob **anticlockwise until it clicks** and hold it in that position for **2 seconds**; the display will light up showing the adjacent symbol. You will then have **10 seconds** to turn the knob to the required power level; the display will start flashing **alternating** symbol A. with the new power level set with the knob.

The following table gives the rapid heating times to the various power levels.

SELECTED POWER LEVEL	1	2	3	4	5	6	7	8	9
DURATION IN SECONDS	48	144	230	312	408	120	168	216	-

11.6.3 Booster function



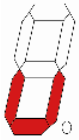
Turn the knob **clockwise beyond power level "9" until you hear a click** and an **audible signal** (the display shows the adjacent symbol); **then** reposition the knob on level "**9**".

The knob **must be correctly repositioned on level "9"**; otherwise the symbol P., shown on the display, will be replaced by **error code** r. which signals deactivation of the radiant element; to restore the radiant element, follow the instructions given in paragraph "11.6.10".

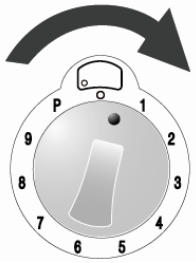
The maximum heating time with the Booster function is **10 minutes**.

At the end of the maximum heating time, symbol P. **flashes** for a few seconds and the power is automatically reset, displaying the value 9.

With the Booster function activated, **several consecutive cycles** can be repeated.



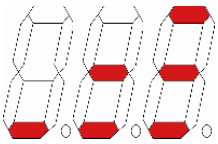
11.6.4 Food warming function (only available on certain models)



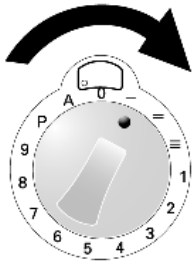
This function warms to **45°C** the bottom of a pan suitable for induction cooking (see section "11.5.1"), maintaining a **constant temperature of 42°C** inside the pan; it is useful for keeping previously cooked food warm inside the pan, thus optimising energy consumption. The maximum time for constant warming is limited to **120 minutes**.

Turn the knob **clockwise between position "0" and power level "1"** (the corresponding display will show the adjacent symbol to indicate the function is active).

11.6.5 Food warming function (only available on certain models)



This function warms to **45°C** the bottom of a pan suitable for induction cooking (see section “11.5.1”), maintaining a **constant temperature** (*) inside the pan; it is useful for keeping previously cooked food warm inside the pan, thus optimising energy consumption. The maximum time for constant warming is limited to **120 minutes**.

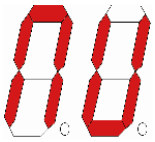


Turn the knob **clockwise between position “0” and power level “1”**.

The corresponding display shows the adjacent symbol in **three phases** (heating power is automatically adjusted).

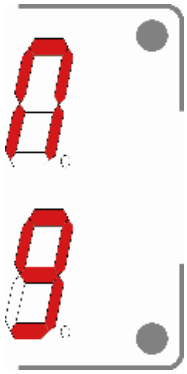
PHASE	1	2	3
(*) CONSTANT TEMPERATURE	42°C	70°C	94°C

11.6.6 Bridge function (only available on certain models)

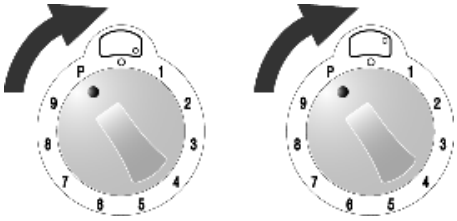


This function “bridges” the **two right-hand radiant elements** (front and back) into a **single cooking zone** controlled only by the **second knob on the right.**

The Booster function cannot be used when the Bridge function is active.



Simultaneously turn the last two knobs on the right clockwise (beyond power level "9" until they **click** and a **beep** is emitted) until **position “P”** and hold them in this position for at least **2 seconds** (the corresponding displays show the adjacent symbols signalling the function is active). Turn the **second knob on the right** to the desired power level.



If a pan is **removed** from the radiant elements during cooking and not replaced **within 10 minutes**, the function **automatically deactivates**.

To **deactivate** the function manually, return the knobs to “**0**” position.

11.6.7 Residual heat

After cooking is finished and the knob is returned to “**0**” position, the radiant element's display shows the adjacent symbol **alternated** with the value 0, indicating that that radiant element has just been used and is still hot.

The symbol H **will flash for a few seconds**, then will become **steady** and will stay on until the glass temperature has gone below the safety level.

11.6.8 Ventilation

The cooling system is fully **automatic**. The cooling fan starts with a **low speed** when the calories brought out by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts his **high speed** when the hob is intensively used. The cooling fan reduces his speed and stops **automatically** when the electronic circuit is cooled enough.

11.6.9 Overheating

The induction hob is fitted with a **safety device** that protects the internal electronics against overheating. This device requires no attention from the user and enables the hob to be used confidently without the risk of overheating.

11.6.10 Deactivating a single radiant element

On turning any knob **anticlockwise** and keeping it in that position for **more than 30 seconds**, the relative display will show the adjacent symbol to indicate the radiant element is deactivated.

If the knob is not positioned correctly*, the relative display will show* ***error code*** *which signals deactivation of the radiant element.* ***It is not necessary to call Customer Service;*** *to restore the radiant element, simply return the knob to position "****0****" and reset the required power value.*

This function is advisable to disable a single radiant element ***if it is faulty or malfunctioning****.*

After the radiant element has been repaired *by the authorised Technical Support Service, it can be reactivated by turning the knob* ***anticlockwise*** *again and keeping it in that position for* ***more than 30 seconds****.*

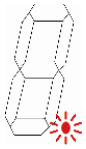
11.7 Automatic switch-off

An **automatic counter** counts the time elapsing since the last power variation. This determines the maximum heating duration, which varies according to the power level selected.

If a radiant element is left on by mistake (with a correctly positioned pan), it will **switch off automatically** once the **maximum** heating duration for the selected power is reached.

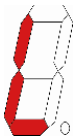
SELECTED POWER LEVEL	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
MAX TIME IN MINUTES	360	360	300	300	240	90	90	90	90	10

11.8 Switching off manually

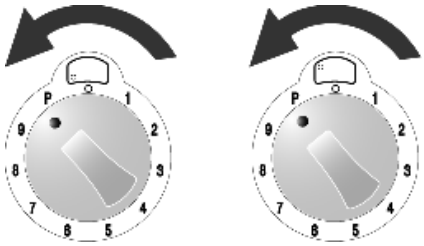


Turn all the knobs to "**0**" position. Each display will show a **flashing dot** as in the adjacent figure; after **15 seconds** all the displays will switch off, **a beep** will be emitted and the appliance with go to stand-by.

11.9 Child safety



The radiant elements can be **deactivated**. Turn the **first two knobs on the left anticlockwise simultaneously** and keep them in this position for least **2 seconds**, until all the displays show symbol L.



After **a few minutes** the symbols L switch off, but the radiant elements **will not activate** and the above-mentioned lock symbols appear on all displays if any knob is turned.

The deactivation has no time limit. A prolonged power failure may **cancel** this deactivation.

To **reactivate** the radiant elements, turn **the first two knobs on the left anticlockwise simultaneously.**

11.10 In the event of faults and failures

***If a defect is noticed**, switch off the appliance and turn off the electrical supplying.*

***Do not attempt to use a faulty radiant element** until it is repaired by the authorised Technical Support Service.*

Any repairs must be carried out exclusively by qualified personnel. Do not open the appliance for any reason.

***If the glass surface is damaged**, switch off the appliance immediately to prevent the risk of electric shocks and contact the Technical Support Service.*

If a radiant element is faulty, the remaining elements can still be used normally.

To clear the error **code** from the displays, set all the knobs to "**0**" position and set new power values.

The following list (page 138) includes the most frequent **failures**, the causes of which can be removed by the user or via the Technical Support Service.

FAULT	CAUSE	REMEDY
The hob or the cooking zones do not switch on.	The appliance is not correctly connected to the mains.	Reconnect the appliance to the mains.
	The hob lock function has been activated.	Deactivate the lock by following the instructions in section 11.9
The display shows the adjacent symbol.	There is no pan on the cooking zone.	Correctly position a suitable pan by following the instructions in section 11.5
	The pan is not suitable for magnetic induction cooking.	Replace the pan with a suitable one, as indicated in section 11.5
	The diameter of the base of the pan is too small for the cooking zone.	Replace the pan with a suitable one, as indicated in section 11.5
The display shows the adjacent symbol.	The knob is not positioned correctly.	**It is not necessary to call Customer Service;** to restore the radiant element, simply return the knob to position "**0**" and reset the required power value.
The display shows the adjacent code alternated with numbers or letters.		Contact **Customer Service** and give the **code** shown on the display.
The hob or a cooking zone switches off.	The safety device has triggered. The device triggers when a cooking zone is left on by mistake.	Return the relative knob to "**0**" position.
	An empty pan has overheated.	Remove the empty pan from the cooking zone.
The cooling fan stays on after the hob is switched off.	This is not a fault.	The fan stays on until the hob has cooled down. The fan will switch off **automatically**.

12. Using the ovens

12.1 General warnings

When the oven or grill is operating, the outer walls and oven door can become very hot.
Keep children away from the appliance.
Do not allow children to sit on the oven door or play with it.
Do not use the door as a stool.
Never stand aluminium pots or foil on the base of the oven, as this may seriously damage the oven enamel.

Do not cook food on the bottom of the oven.

When using the oven for the first time, or after a power cut, the display flashes regularly indicating 0:00 . To set the display, refer to section "SETTING THE TIME" on page 116.

Do not attempt to disassemble the oven door without **consulting the relative instructions carefully** (refer to section "15.1 Removing the oven door"): **the hinges on the oven door may injure the hands.**

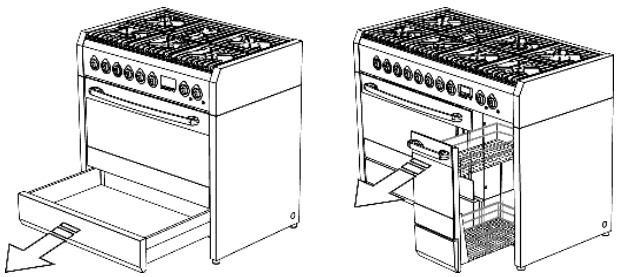
HEATING BLOCK OF THE OVEN
If during normal operation the oven interrupts heating and the programmer display begins to flash and goes to zero, check whether:

- *there has been a current interruption.*

If the block occurs again after the cooking programme has been restarted, this means that the safety device has been tripped. This device intervenes in the event of a thermostat fault and prevents oven overheating. In such case, we recommend that you not try to light the oven again and that you contact your nearest service centre.

12.2 Drawer and storage compartment

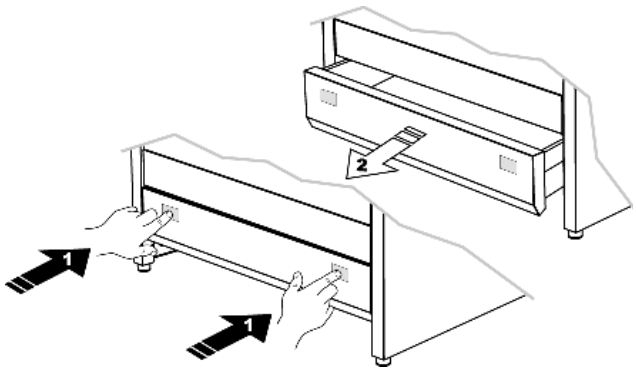
In some models a storage drawer is provided on the lower part of the cooker beneath the oven or in the next side compartment. Use this cabinets only to store metal cooker accessories.



"Push-pull" drawer (if envisaged)

To use the "push-pull" mechanism, **simultaneously push at the exact points indicated by the labels** (see **1**) and then **pull out** the drawer (see **2**).

The drawer is designed for storing metal cooker accessories only.



The drawer becomes hot while the oven is in use; ***avoid contact with the internal parts to prevent scalding.***

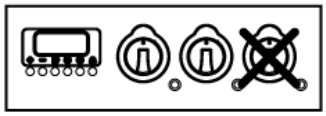
Do not store inflammable material such as cloths, paper or similar in the drawer and storage compartment.

12.3 Risk of condensation

- *Some cooking with **high water content** combined with the use of certain functions can cause the **formation of condensation on the door's inner glass.** To prevent this occurring, **open the oven door for a few seconds once or twice while cooking.***
- ***Do not leave food to cool in the oven** after cooking to prevent **condensation forming on the door's inner glass,** which may drip out of the oven when the door is opened.*

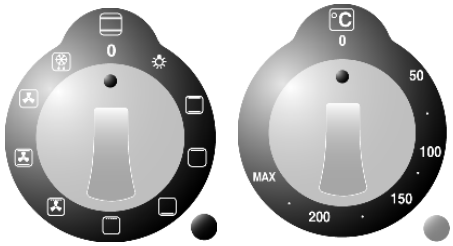
12.4 Using the electric multifunction oven

*The end of cooking display and the control knobs on the main oven **have no bearing** on the operation of the auxiliary oven.*

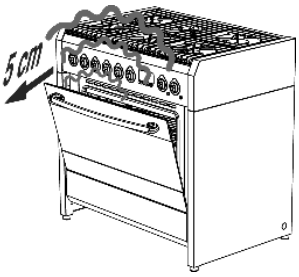


12.4.1 Switching on the oven for the first time

The first time it is used, the oven may smoke or give off an acrid smell caused by oily residue from manufacturing that may give unpleasant odours or flavours to food. **Before putting food in the oven, heat to the maximum temperature for 30-40 minutes with the door closed and wait until the smoke or odour has stopped.**



*To prevent any steam in the oven from scalding, proceed as follows: turn the function switch knob to "**0**", or to function ; open the door in two stages: hold it partly open (**approx. 5 cm**) for 4-5 seconds, then open it completely.*
Should you need to adjust the food, leave the door open for as short a time as possible to prevent the temperature inside the oven from lowering to such an extent as to jeopardise cooking.



12.4.2 Traditional cooking

Turn the function switch knob to position and the thermostat knob in correspondence with the required temperature value. For differentiated heating over or below the food, set the function selector switch to position (hot above) or (hot below). For more uniform heating throughout the oven, turn the function switch knob to position .

***The oven is equipped with an automatic cooling system regulated by the temperature of the door.** When the limit temperature is reached, the cooling fan automatically activates and then deactivates when the temperature of the door **goes below the preset limit**. The cooling fan may stay on after the oven has turned off.*
In case that does not happen, switch off the appliance and contact the Technical Service immediately.

12.4.3 Convection cooking

Turn the function switch knob to position ; turn the thermostat knob in correspondence with the required temperature value.

12.4.4 Cooking with the ventilated grill (with closed door)

Turn the function switch knob to position ; turn the thermostat knob in correspondence with the maximum temperature value (**MAX**).

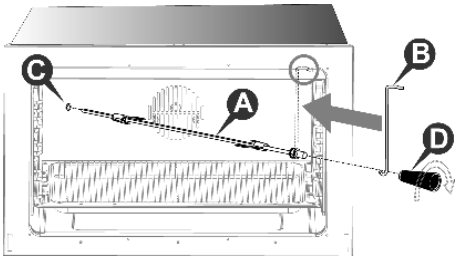
12.4.5 Cooking with the grill + roasting spit (with closed door)

Turn the function switch knob to position ; turn the thermostat knob in correspondence with the maximum temperature value (**MAX**). The grill and spit operate at the same time, allowing for cooking on the spit.

12.4.6 Cooking with the roasting spit (with closed door)

If your oven model has a roasting spit, proceed as follows:

- Slide the meat to be cooked on the spit rod **A** and secure it with the adjustable forks.
- Hang the hook **B** at the top of the oven as shown in the figure.
- Place the spit rod **A** into the hole **C** in the oven casing; before closing the oven door, make sure that the rod **A** is correctly inserted into the hole **C** (insert the rod and turn it slightly back and forth).
- Hang the other end of the spit rod to the hook **B** (the pulley of the rod **A** is situated on the handle of the hook **B**).
- Close the oven door and activate the spit by turning the function selector knob to the position.
- When cooking is completed, open the oven door and remove the spit rod using the plastic handle **D**, which is screwed into the base of the rod **A**.



12.4.7 Defrosting

Turn the function switch knob to position , turn the thermostat knob to position "**0**": in this way the motor fan is activated, which moves the air inside the oven and encourages frozen food to defrost.

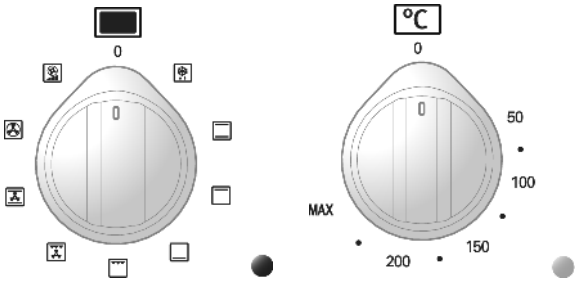
12.4.8 Switching off the oven

The oven is switched off by returning the thermostat knob to position "**0**".

12.5 Using the multifunction and combination steam oven

12.5.1 Switching on the oven for the first time

The first time it is used, the oven may smoke or give off an acrid smell caused by oily residue from manufacturing that may give unpleasant odours or flavours to food. **Before putting food in the oven, heat to the maximum temperature for 30 minutes with the door closed and wait until the smoke or odour has stopped.**



12.5.2 Rapid heating

Turn the function selector knob to to **rapidly preheat** the oven; with this function the oven will rapidly reach the selected temperature.
When the temperature is reached, select the required cooking function.

The rapid heating function must not be used for cooking.

12.5.3 Traditional cooking

Turn the function switch knob to position ⊟ and the thermostat knob in correspondence with the required temperature value. For differentiated heating over or below the food, set the function selector switch to position ⊟ (hot above) or ⊟ (hot below). For more uniform heating throughout the oven, turn the function switch knob to position ⊟.

The oven is equipped with an automatic cooling system regulated by the temperature of the door. *When the limit temperature is reached, the cooling fan automatically activates and then deactivates when the temperature of the door* ***goes below the preset limit****. The cooling fan may stay on after the oven has turned off.*

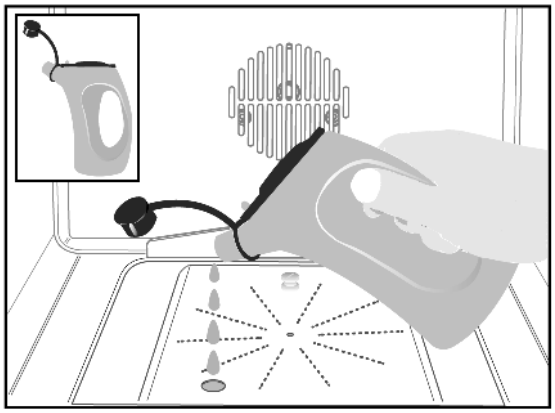
12.5.4 Convection cooking

Turn the function switch knob to position ⊠; turn the thermostat knob in correspondence with the required temperature value.

12.5.5 Steam cooking

The steam generator becomes very hot: pour mineral or decalcified water only into the tank; never use substances containing alcohol or detergents.

- Pour the required quantity of **water** (see tables on pages 152 and 153), into the steam generator tank, using the **measuring jug** as shown in the figure;
- turn the functions knob to ⊟ or ⊟ and set the required temperature, which must be **above 100°C**.



Steam cooking fills the inside of the oven with dry steam. This distributes heat more correctly and evenly, giving better results than cooking without steam and preserving more of the food's original flavour.

The ⊟ function enables cooking ***on only one level*** *of the oven, while the ⊟ function enables simultaneous cooking* ***on more levels****.*

12.5.6 Cooking with the ventilated grill (with closed door)

Turn the function switch knob to position ; turn the thermostat knob in correspondence with the maximum temperature value (**MAX**).

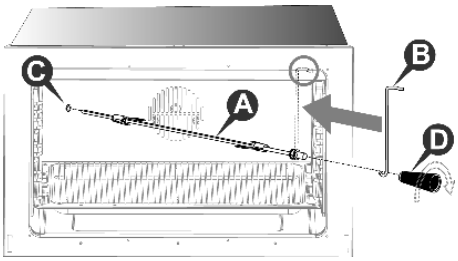
12.5.7 Cooking with the grill and roasting spit (with closed door)

Turn the function switch knob to position ; turn the thermostat knob in correspondence with the maximum temperature value (**MAX**). The grill and spit operate at the same time, allowing for cooking on the spit.

12.5.8 Cooking with the roasting spit (with closed door)

Proceed as follows:

- Slide the meat to be cooked on the spit rod **A** and secure it with the adjustable forks.
- Hang the hook **B** at the top of the oven as shown in the figure.
- Place the spit rod **A** into the hole **C** in the oven casing; before closing the oven door, make sure that the rod **A** is correctly inserted into the hole **C** (insert the rod and turn it slightly back and forth).
- Hang the other end of the spit rod to the hook **B** (the pulley of the rod **A** is situated on the handle of the hook **B**).
- Close the oven door and activate the spit by turning the function selector knob to the position.
- When cooking is completed, open the oven door and remove the spit rod using the plastic handle **D**, which is screwed into the base of the rod **A**.



12.5.9 Defrosting

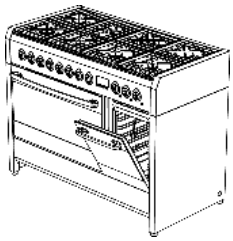
Turn the function switch knob to position , turn the thermostat knob to position "**0**": in this way the motor fan is activated, which moves the air inside the oven and encourages frozen food to defrost.

12.5.10 Switching off the oven

The oven is switched off by returning the thermostat knob to position "**0**".

12.6 Using the auxiliary oven with natural convection

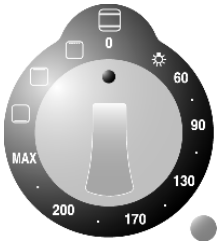
The end of cooking display and the control knobs on the main oven ***have no bearing*** *on the operation of the auxiliary oven.*



The auxiliary oven with natural convection is equipped with:

- a heating element positioned on the base of the oven (at the bottom);
- a heating element positioned on the ceiling of the oven (at the top) + grill.

12.6.1 Switching on the auxiliary oven for the first time



The first time it is used, the auxiliary oven may smoke or give off an acrid smell caused by oily residue from manufacturing that may give unpleasant odours or flavours to food. **Before putting food in the oven, heat the auxiliary oven to the maximum temperature for 30-40 minutes with the door closed and wait until the smoke or odour has stopped.**

To start heating the auxiliary oven, select the temperature (from **60** to **MAX**) or the required function by turning the thermostat knob.

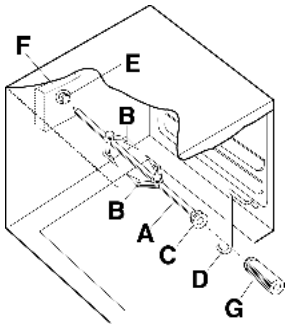
12.6.2 Cooking with the grill (with closed door)

Turn the thermostat knob to position and let the auxiliary oven preheat for approximately 5 minutes. For correct operations, position the grill shelf on the third guide from the bottom. It is however possible to vary the position of the grill shelf according to personal taste and different cooking requirements. Before putting food in the oven, allow it to preheat for 5 minutes. A cooling system prevents the control knobs from overheating.

12.6.3 Cooking with the spit (with closed door)

If your oven model has a roasting spit, proceed as follows:

- turn the thermostat knob to position and let the auxiliary oven preheat for approximately 5 minutes;
- insert the food on to the spit rod **A** taking care to hold it firm with the two forks **B**, and balancing it so as to avoid straining the gearmotor;
- place the pulley **C** of the spit rod onto the support **D** after introducing the opposite end into the hole **E**, until the coupling with the gearmotor **F** so that the rod rotates;
- pour a little water into the dripping pan and position it under the spit rod;
- monitor the cooking from time to time and check the spit rod is rotating correctly;
- at the end of the cooking, switch off the auxiliary oven by returning the thermostat knob to position "**0**";
- remove the spit rod from the auxiliary oven using the knob **G** and wearing an oven glove.



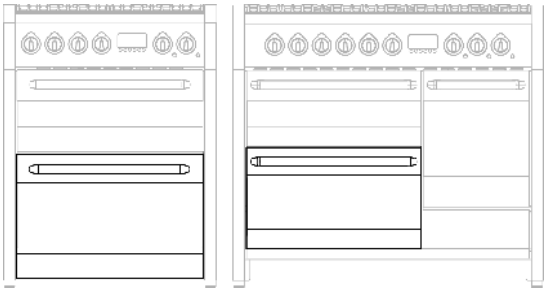
12.6.4 Switching off the auxiliary oven

The oven is switched off by returning the thermostat knob to position "**0**".

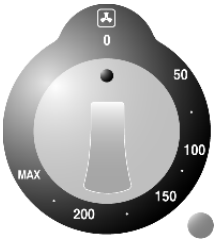
12.7 Using the convection electric oven

*The end of cooking display and the control knob on the convection oven **have no bearing** on the operation of the grill oven.*

The convection oven is equipped with a circular heating element with a fan located on the rear wall of the oven.

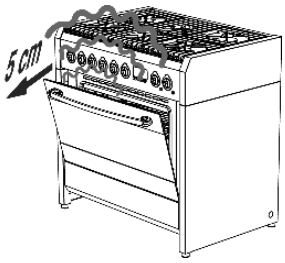


12.7.1 Switching on the oven for the first time



The first time it is used, the oven may smoke or give off an acrid smell caused by oily residue from manufacturing that may give unpleasant odours or flavours to food. **Before putting food in the oven, heat to the maximum temperature for 30-40 minutes with the door closed and wait until the smoke or odour has stopped.**

*To prevent any steam in the oven from scalding, proceed as follows: turn the knob to "**0**"; open the door in two stages: hold it partly open (**approx. 5 cm**) for 4-5 seconds, then open it completely.*
Should you need to adjust the food, leave the door open for as short a time as possible to prevent the temperature inside the oven from lowering to such an extent as to jeopardise cooking.



12.7.2 Cooking with convection oven

Turn the knob in correspondence with the required temperature value. It is possible to vary the position of the grill shelf according to personal taste and different cooking requirements.

12.7.3 Switching off the oven

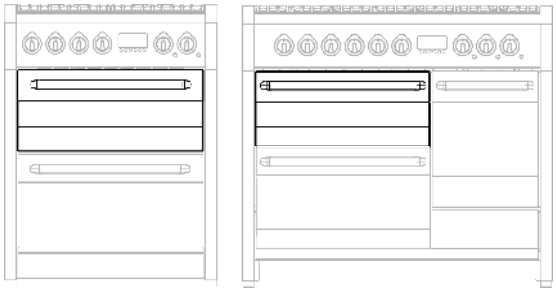
The oven is switched off by returning the knob to position "**0**".

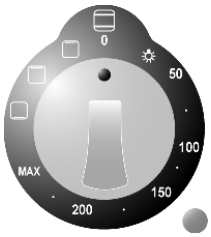
12.8 Using the grill oven with natural convection

*The grill oven knob do **not influence** the functioning of the convection oven.*

The grill oven with natural convection is equipped with:

- a heating element positioned on the base of the oven (at the bottom);
- a heating element positioned on the ceiling of the oven (at the top) + grill.





12.8.1 Switching on the grill oven for the first time

The first time it is used, the grill oven may smoke or give off an acrid smell caused by oily residue from manufacturing that may give unpleasant odours or flavours to food. **Before putting food in the oven, heat the grill oven to the maximum temperature for 30-40 minutes with the door closed and wait until the smoke or odour has stopped.**

It is possible to switch on the heating of the grill oven by turning the knob to the required temperature (from **50°C** to **MAX**) or function.

12.8.2 Cooking with the grill (with closed door)

Turn the knob to position and let the grill oven preheat for approximately 5 minutes. For correct operations, position the grill shelf on the second guide from the bottom. It is possible to vary the position of the grill shelf according to personal taste and different cooking requirements. A cooling system prevents the control knob from overheating.

12.8.3 Traditional cooking

Turn the knob to the required temperature and place the food to be cooked at the required level (**avoid placing the food right at the bottom**); in this way the food will be cooked from the top and bottom by the two heating elements.

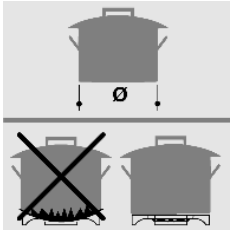
For differentiated heating over or below the food, set the function selector switch to position (hot above) or (hot below).

12.8.4 Switching off the grill oven

The oven is switched off by returning the knob to position "**0**".

13. Cooking suggestions

13.1 Suggestions for using the hob burners correctly



The diameter of the base of cooking recipients should fit the diameter of the burner used (see adjacent table). The burner flame must never be wider than the diameter of the recipient. Use recipients with a flat base. Where possible use pots with a lid, as this allows less power to be used. To reduce cooking times for vegetables, potatoes, etc., use little water.

Burner	Recipient diameter (in cm)
Rapid	from 24 to 26
Semi rapid	from 16 to 22
Auxiliary	from 8 to 14
Triple-ring / Wok	from 24 to 26
Mega Wok	from 24 to 26
Fish kettle	from 16 to 35

13.2 Suggestions for using the deep fryer correctly

Do not add salt or spices to food while the basket is still positioned above the frying vat, as the oil or fat would be altered, jeopardising the flavour of subsequent fries.
For large quantities of food, we recommend removing the basket from the frying vat every **1-2 minutes**, so that the frying liquid can return to the preset temperature more quickly. The food to be fried must always be covered by the frying liquid. Should this not be possible (with chicken for instance), turn it half way through cooking.
At the end of the cooking, remove any food residue from the frying liquid. If, despite the correct temperature setting, the food is not crisp and the frying liquid is dark, it should be replaced by carefully following the instructions given in section “14.8.1 Discharging the frying liquid”.

In order to avoid the dangerous combustion of the frying liquid, do not activate the open burners near the deep fryer.

13.3 Suggestions for using the fry-top / steak grill correctly

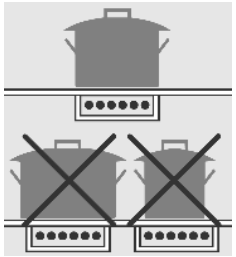
The **fry-top** griddle is smooth, whereas the **steak grill** is lined and can be used to obtain the typical rhomboidal pattern together with the delicious flavour of barbecue cooking.
Foods cooked on the fry-top/steak grill have a special taste that does not require the excessive use of spices. It is possible to cook in different ways. For example, different foods, such as meat and fish, can be cooked at the same time. Before cooking meat, we recommend treating it with flavoured oil or marinating it for a few hours.
A little tip: meat should always be salted after cooking on the griddle, so that its juices do not come out prematurely.

13.4 Suggestions for using the volcanic rock grill correctly

Cooking food on the cast iron grill creates a considerable quantity of smoke. Sometimes, while cooking very fatty meat, small flames may appear similar to those seen during barbeque cooking (see section 9.2 for how to solve this problem). Before placing fish on the grill, we recommend greasing it slightly with oil or melted butter. This will stop the fish sticking to the surface of the grill.

*The appliance can also be used in the same way as an “**open burner**”, which is ideal for simmering. Only use multi-function pans whose dimensions are compatible with the cooking surface of the cast iron grill. This type of cooking is ideal for: beef stews, grilled pork, blanquette, rabbit with beer, tongue (see instructions in section 9.2).*

13.5 Suggestions for using the vitroceramic hob correctly



In order to obtain good efficiency and adequate energy consumption, it is essential to use only recipients that are suitable for electric cooking. The diameter of the base of the recipient must be the same as the diameter of the outline of the cooking area. Energy is wasted if they do not correspond.
The base of the recipient must be very thick and perfectly flat. It should also be clean and dry, as should the glass on the hob.
Do not use cast iron pots or pots with a rough base, as they may scratch the surface.

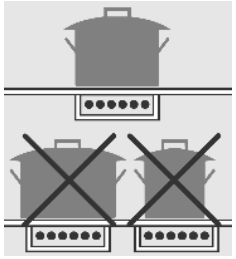
When using the vitroceramic hob, it must be thoroughly cleaned before switching on the heating elements.
The glass may be scratched if pans are placed on abrasive residues. Any scratches do not however jeopardise the cooking procedure.

The ideal thickness for the base of the pans is:

- **2-3 mm** in enamelled steel;
- **4-6 mm** in stainless steel with double base.

Before cooking food with a high sugar content (e.g. jam), apply a protective product to the cooking surface to prevent it from being damaged if the food spits or boils over.

13.6 Suggestions for using the induction hob correctly



For best cooking results and energy saving, only use cookware suitable for induction cooking. The diameter of the base of the cookware must be the same as the diameter of the circle on the cooking zone (section “11.5”); if they do not match energy will be wasted.
The base of the cookware must be ferrous alloy or ferritic steel and perfectly flat. It must also be perfectly clean and dry, as must the glass in the cooking zone.
Do not use pans with a rough, scratched or damaged base, as they may scratch the hob surface.

Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the glass ceramic surface by cooling. Before cooking sugary foods, it is advisable to treat the glass ceramic surface with a specific silicone-based product to protect the hob surface from any burned-on food residue.

Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hob.

Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic hob.

Sand or other abrasive materials may damage the ceramic glass.

The glass may be scratched if pans are placed on top of abrasive residue. Scratches do not, however, affect the operation of induction cooking.

Make sure the appliance fan is working correctly.

13.7 Suggestions for using the oven correctly

The oven allows to optimise cooking. It is possible to cook traditionally, with convection and with the grill.

The oven door should be completely closed for all types of cooking.

13.7.1 Traditional cooking

With this type of cooking, the heat comes from the top and the bottom. It is therefore preferable to use the central guides. If the cooking requires a hotter temperature from the bottom or from the top, use the lower or upper guides. Traditional cooking is recommended for all food that requires high cooking temperatures, or long brazing times. This system is also recommended when cooking with recipients made of terracotta, porcelain and similar materials.

13.7.2 Convection cooking

With this type of cooking, the food is heated by preheated air that is circulated in the oven thanks to a fan located on the rear wall of the oven. Heat rapidly and evenly reaches all parts of the oven, thus enabling different food to be cooked at the same time on different shelves. Humidity is eliminated from the air and the drier area prevents odours and flavours from being spread and mixed.
The possibility of cooking on more than one shelf allows you to cook many different dishes at the same time. Biscuits and mini pizzas can be cooked in three different baking tins. The oven, however, can also be used for cooking on a single shelf. The lower shelves can be used so that it is easier to monitor cooking.
Convection cooking is particularly convenient for bringing frozen food rapidly back to room temperature, for sterilising preserves or home-made fruit in syrup and, finally, for drying mushrooms or fruit.

13.7.3 Cooking with the grill

The heat comes from the top. Almost all meat can be grilled, with the exception of lean game and dishes such as meat-loaf. Meat and fish to be grilled should be lightly drizzled with oil and placed on the grid bars, which should be placed in the guides closest to or farthest away from the grill element, depending on the thickness of the meat, so as to avoid burning the surface and cooking too little inside.
Suitable for: relatively thin meat; toasted sandwiches.

*Position the grill pan on the **lowest level** to collect the juices and fat; pour one glass of water into the grill pan to **prevent smoke forming** due to fat overheating.*

13.7.4 Cooking with the ventilated grill

Using the combination of grill and fan.
This type of cooking allows the heat to penetrate gradually inside the food, even though the surface is directly exposed to the grill.
Suitable for: thicker meat; game-birds.

13.7.5 Steam cooking

Cooking in a steam-filled environment has considerable advantages over traditional cooking. It preserves the flavour by drastically reducing the evaporation of liquid, thus maintaining the organoleptic and nutritional qualities. It facilitates heat distribution, resulting in more even cooking and reduces cooking times, thus saving energy.
The steam cooking function can be used at low temperatures (**100°C**), to gently cook fish and vegetables, and at higher temperatures to cook desserts and other dishes when wishing to preserve their delicate flavour.

13.7.6 Fan assisted steam cooking

Fan assisted steam cooking has all the aforementioned advantages of traditional steam cooking, with the added advantage of perfect ventilation which ensures even heat distribution and therefore enables different foods to be cooked simultaneously at **different cooking levels**.
Fan assisted steam cooking is particularly recommended for large or delicate cuts of meat.

13.7.7 Cooking meat and fish

Meat to be cooked in the oven should weigh at least **1 kg**. Very tender red meat to be cooked rare (roast beef, fillet, etc.), or which should be well cooked on the outside and preserve all its juices on the inside, require cooking on high temperatures for a short time (**200-250°C**). White meat, game-birds and fish require cooking on low temperatures (**150-175°C**).
The ingredients for the sauce should only be placed in the baking tin if the cooking time is short, otherwise, they should be added in the last half hour. Meat can be placed on an ovenproof plate or directly on the grid bars, below which the dripping pan should be placed to collect the juice. Press the meat with a spoon to check if it is done. If it is firm, it is cooked.
At the end of the cooking, wait at least **15 minutes** before cutting the meat so as not to lose the juices. Before serving, plates can be warmed in the oven at minimum temperature.

13.7.8 Baking

Beaten mixtures must stick to the spoon because excess fluidity would prolong the cooking time. Sweets require moderate temperatures (generally between **150-200°C**) and require preheating (**approximately 10 minutes**). The oven door must not be opened until at least ¾ of the way through the cooking time.

13.7.9 Recommended cooking tables

Cooking times vary according to the nature, homogeneity and volume of the food. We recommend monitoring your first attempts and checking the results, as similar results are obtained by cooking the same dishes in the same conditions. The following three tables (**I**, **II** and **III**) provide guidelines.

TABLE OF CONVECTION AND TRADITIONAL COOKING TIMES (I)

TYPE OF COOKING	QUANTITY KG.	POSITION OF GUIDE FROM BOTTOM		TEMPERATURE °C		TIME IN MINUTES
		CONVECTION	TRADITIONAL	CONVECTION	TRADITIONAL	
BAKING						
WITH BEATEN MIXTURE, IN A TIN	1	1-3	2	175	200	60
WITH BEATEN MIXTURE, ON THE DRIPPING PAN	1	1-3	2	175	200	50
SHORT PASTRY, PIE BASE	0.5	1-3	3	175	200	30
SHORT PASTRY WITH MOIST FILLING	1.5	1-3	2	175	200	70
SHORT PASTRY WITH DRY FILLING	1	1-3	2	175	200	45
MIXTURE WITH NATURAL LEAVENING	1	1-3	1	175	200	50
SMALL CAKES	0.5	1-3	3	160	175	30
MEAT						
VEAL	1	2	2	180	200	60
BEEF	1	2	2	180	200	70
ENGLISH STYLE ROAST BEEF	1	2	2	220	220	50
PORK	1	2	2	180	200	70
CHICKEN	1-1.5	2	2	200	200	70
STEWS						
BEEF STEW	1	1	2	175	200	120
VEAL STEW	1	1	2	175	200	110
FISH						
FILLET, STEAK, COD, HAKE, SOLE	1	1-3	2	180	180	30
MACKEREL, TURBOT, SALMON	1	1-3	2	180	180	45
OYSTERS	1	1-3	2	180	180	20
TIMBALE						
PASTA TIMBALE	2	1-3	2	185	200	60
VEGETABLE TIMBALE	2	1-3	2	185	200	50
SWEET AND SAVOURY SOUFFLÉS	0.75	1-3	2	180	200	50
PIZZA AND CALZONE	0.5	1-3	2	200	220	30

- The times refer to cooking on one shelf only; for more than one shelf increase the time by **5-10'**.
- The cooking times do not include preheating which takes **approximately 15'**.
- When cooking on more than one shelf, the guides are given in the preferential position.
- For beef, veal, pork and turkey roasts, either with bone or rolled, increase the time by **20'**.

TABLE OF COOKING TIMES WITH GRILL AND VENTILATED GRILL (II)

TRADITIONAL GRILLING

TYPE OF COOKING	QUANTITY KG.	POSITION OF GUIDE FROM BOTTOM	TEMPERATURE °C	TIME IN MINUTES
CHICKEN	1-1.5	3	MAX	30 PER SIDE
TOASTED SANDWICHES	0.5	4	MAX	5 PER SIDE
SAUSAGES	0.5	4	MAX	10 PER SIDE
PORK CHOPS	0.5	4	MAX	8 PER SIDE
FISH	0.5	4	MAX	8 PER SIDE

GRILLING WITH VENTILATED GRILL

TYPE OF COOKING	QUANTITY KG.	POSITION OF GUIDE FROM BOTTOM	TEMPERATURE °C	TIME IN MINUTES
ROAST PORK	1.5	2	170	180
ROAST BEEF	1.5	3	220	60
CHICKEN	1.2	2	190	90

- The dripping pan for collecting cooking juices should always be positioned in the **1st guide from the bottom.**

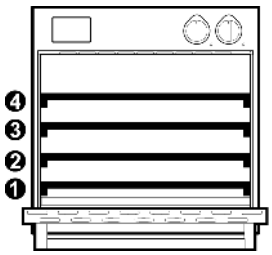
TABLE OF DEFROSTING TIMES (III)

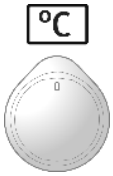
DEFROSTING

TYPE OF FOOD	QUANTITY KG.	POSITION OF GUIDE FROM BOTTOM	TIME IN MINUTES
READY-TO-EAT DISHES	1	2	45
MEAT	0.5	2	50
MEAT	0.75	2	70
MEAT	1	2	110

- Defrosting at room temperature has the advantage of not modifying the flavour and appearance of food.

KEY





Level (*)	Temperature	Cooking duration (minutes)	Quantity of water (litre) (**)

FAN ASSISTED STEAM COOKING

TYPES OF FOOD	STAGE	(*)	°C	min.	(**)
PORK					
SAVOURY TART (1.5 kg)	1	2	100	25 - 25	0.4 L
	2	2	170	60 - 75	-
PORK SHOULDER CASSEROLE (1.5 kg)	-	2	160	100 - 120	0.5 L
PORK SHOULDER CASSEROLE (2.5 kg)	-	2	160	130 - 150	0.5 L
SHIN OF PORK	1	2	100	40 - 50	0.5 L
	2	2	160	40 - 50	0.5 L
PORK ENTRECOTE	-	2	180 - 190	130 - 150	0.4 L
UNSTUFFED POULTRY					
CHICKEN PIECES	-	2	190 - 210	25 - 45	0.5 L
WHOLE CHICKEN (1 kg)	1	2	170 - 180	20 - 25	0.5 L
	2	2	190 - 200	35 - 40	-
WHOLE DUCK (2 - 3 kg)	1	2	150 - 160	70 - 90	0.5 L
	2	2	180	30 - 40	-
WHOLE GOOSE (3 - 4 kg)	1	2	150	110 - 120	0.5 L
	2	2	180	20 - 30	-
FISH					
FISH PIE	-	2	180	30 - 40	0.3 L
LARGE FISH (UP TO 300 g)	-	2	160 - 170	20 - 30	0.3 L
FISH FILLETS	-	2	150 - 160	15 - 25	0.2 L
WHOLE FISH (UP TO 1000 g)	-	2	160 - 170	40 - 50	0.5 L

(*) corresponds to the position of the grill or tray from the **bottom**.
(**) see instructions in section “12.5.5” page 142.

- *The **values indicated in the table** refer to the preparation of food just out of the fridge and placed in a cold, non-preheated oven, unless indicated otherwise.*
- *In addition to the indications provided, **also remember** at the end of cooking or when checking on your baking, open the oven slightly and wait until all the steam has come out. This prevents quantities of steam escaping all in one go with the risk of scalding.*

STATIC STEAM COOKING

TYPES OF FOOD	STAGE	(*)	°C	min.	(**)
DESSERTS					
POUND CAKE (6 EGGS)	-	2	150 - 160	30 - 40	0.3 L
POUND CAKE (3 EGGS)	-	2	150 - 160	25 - 35	0.3 L
FRUIT CAKE WITH SPONGE-CAKE MIXTURE	-	2	150 - 160	20 - 30	0.2 L
RUNNY MIXTURE IN TIN	-	2	150 - 160	50 - 70	0.4 L
FRUIT CAKE WITH RUNNY MIXTURE	-	2	150 - 160	20 - 30	0.3 L
CUPCAKES WITH RUNNY MIXTURE	-	2	150 - 160	25 - 35	0.3 L
PLAITED BRIOCHE	-	2	150 - 160	35 - 45	0.4 L
BRIOCHE CAKE	-	2	160 - 170	30 - 40	0.4 L
CHOUX PASTRY (ÉCLAIRS/PROFITEROLES)	-	2	200 - 220	25 - 35	0.3 L
PUFF PASTRY DESSERTS	-	2	200 - 220	15 - 25	0.2 L
UNFILLED VOL AU VENTS	-	2	200 - 220	8 - 10	0.2 L
APPLE TART	-	2	190 - 210	35 - 45	0.3 L
FRESH STRUDEL	-	2	170 - 180	50 - 60	0.3 L
FROZEN STRUDEL	-	2	180 - 190	35 - 45	0.3 L
BREAD					
BREAD ROLLS	1	2	40	20 - 25	0.3 L
	2	2	190 - 200	20 - 25	-
FOCACCIA	1	2	40	20 - 30	0.3 L
	2	2	200	25 - 35	-
EMPANADA	1	2	40	20 - 30	0.4 L
	2	2	200	25 - 35	-
BREAD DOUGH 750 - 1000 g	1	2	40	15 - 25	0.3 L
	2	2	220	10 - 15	-
BREAD DOUGH 1000 - 1250 g	1	2	40	20 - 25	0.3 L
	2	2	220	10 - 15	-
BREAD DOUGH 1250 - 1500 g	1	2	40	20 - 25	0.3 L
	2	2	220	10 - 15	-

(*) corresponds to the position of the grill or tray from the **bottom**.
(**) see instructions in section “12.5.5” page 142.

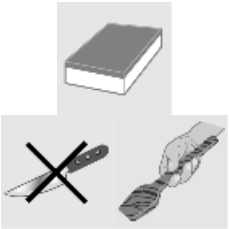
- *The **values indicated in the table** refer to the preparation of food just out of the fridge and placed in a cold, non-preheated oven, unless indicated otherwise.*
- *In addition to the indications provided, **also remember** at the end of cooking or when checking on your baking, open the oven slightly and wait until all the steam has come out. This prevents quantities of steam escaping all in one go with the risk of scalding.*

14. Cleaning and maintenance

Before cleaning or carrying out maintenance, switch off the power supply to the appliance and close the gas tap.

Warning: Servicing should be carried out only by authorised personnel.
Do not clean the surfaces of the appliance when they are still hot.
Use only suitable detergents to clean the surfaces of the appliance. The manufacturer declines all responsibility and is not liable for damage arising from the use of unsuitable and/or other detergents than those indicated.
Do not use pressure or steam spray guns to clean the appliance.

14.1 Cleaning the stainless steel surfaces



To clean and preserve the stainless steel surfaces, use a **solution of warm water and vinegar or neutral soap**. Pour the solution onto a damp cloth and wipe the steel surface, in the direction of the satin finish, rinse thoroughly and dry with a soft cloth or chamois leather.
Do not under any circumstances use metallic sponges or sharp scrapers that may damage the surfaces. Only use non-scratch, non-abrasive sponges and, if necessary, wooden or plastic utensils.

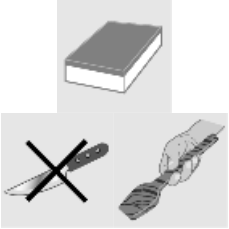
14.2 Cleaning the enamelled surfaces

Clean with a non-scratch, **non-abrasive** sponge dampened with **neutral soap and water**. Grease stains can easily be eliminated with **hot water** or a product specifically made for cleaning enamel. Rinse carefully and dry with a soft cloth or a piece of deerskin.
Do not use products containing abrasives, scouring pads, steel wool or acid, which may spoil the surfaces. Do not leave acid or alkaline substances on the enamel (lemon juice, vinegar, salt, etc.).

14.3 Cleaning the polished surfaces

Clean with a **non-abrasive**, scratchproof sponge dampened with **warm water and neutral soap** or with a standard detergent for polished surfaces. Rinse and dry carefully with a soft cloth.
Abrasive pastes, coarse wire pads, steel wool or acid will damage the surfaces. Do not use alcohol.

14.4 Cleaning the wooden surfaces, accessories and parts

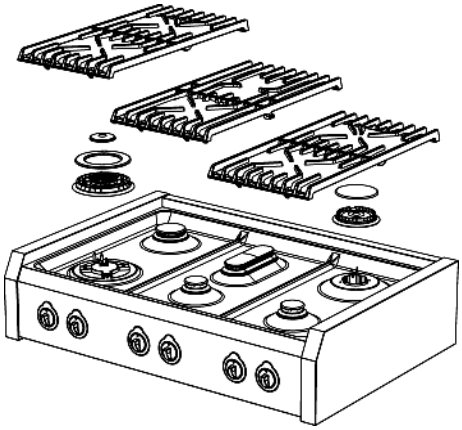


We recommend using cleaning products normally available on the market. These products ensure the wood is preserved over time. If these products are not available, we recommend removing the dirt as soon as possible using a cloth dampened with **water and neutral soap**. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth. Remove the larger incrustations and more stubborn residues using a **scratch-resistant scraper for wood** or a special sponge designed for delicate surfaces.
Do not under any circumstances use metallic sponges or sharp scrapers that may damage the surfaces.
Do not wash wooden accessories and parts in the dishwasher. Keep dry and avoid extreme temperature changes. Excessive humidity and extreme temperature changes may irrevocably deform the wooden accessories and parts.

14.5 Cleaning the knobs and the control panel

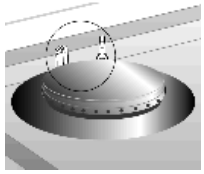
Clean the knobs and the control panel with a damp cloth.

14.6 Cleaning the grids and burners



To clean the grids and hob burners, remove them from their housing by lifting them upwards as shown in the figure, and immerse them in a solution of **warm water** and **non-abrasive neutral detergent** for about ten minutes. Rinse and dry carefully.
Do not wash the burners or the plates in the dishwasher.
Always check that none of the burner openings is clogged.
Be sure to refit the burner correctly, checking the flame is uniform.
We recommend carrying out this operation at least once a week and each time it is necessary.

14.7 Cleaning the igniter plugs and thermocouples

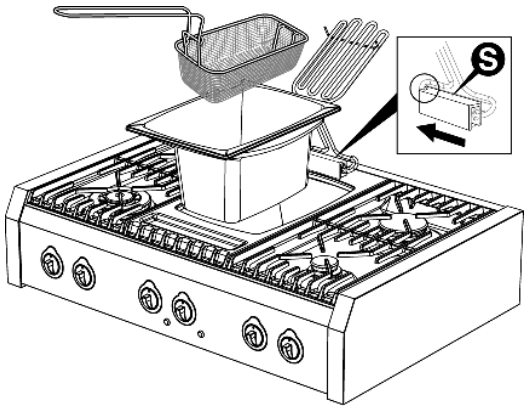


In order for the igniter plugs and thermocouples to operate correctly, they must be kept clean at all times. Check them frequently and, if necessary, clean them with a damp cloth. Dry thoroughly.
Any dry residue should be removed with a toothpick or needle, **taking care not to damage the insulating ceramic part.**

14.8 Cleaning the deep fryer

14.8.1 Discharging the frying liquid

Allow the frying liquid to cool completely before carrying out this operation.



Proceed as follows:

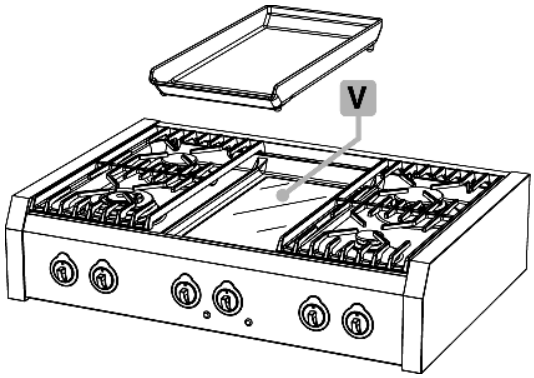
- lift the heating element upwards, leave it to drip on the vat and dry it with kitchen roll;
- lock the heating element by moving the lock system **S** towards the left as shown in the figure;
- remove the frying vat;
- pour the frying liquid into an appropriate container and dispose of it according to current standards for the disposal of exhausted oil.
- The deep fryer's stainless steel vat should be cleaned with a specific product that **does not contain chlorine-based abrasives or acid substances**, or a little warm vinegar;
- rinse and dry the vat and basket thoroughly;
- clean the deep fryer heating element with a non-scratch, **non-abrasive** sponge and detergent and then rinse thoroughly;
- replace the deep fryer vat into its working position. Finally, release the lock system **S** and lower the heating element into the vat.

14.9 Cleaning the fry-top / steak grill

Any grease deposits on the fry-top/steak grill can be eliminated more easily when the griddle is still warm. If necessary, leave it to cool and soak for a few minutes. Finally, clean with warm salted water, dry with a tea cloth or kitchen roll.

After each use, the vitroceramic surface **V** underneath the fry-top/steak grill should also be cleaned. Any residue of meat or grease can be removed by proceeding as follows:

- remove the fry-top/steak grill from its housing;
- turn the knob to position **11**;
- after approximately **20-30 minutes**, even the toughest residue can easily be cleaned off the vitroceramic surface with a wooden spatula;
- switch off the heating and leave to cool, then clean the vitroceramic surface **V** with specific products;
- dry thoroughly and return the fry-top/steak grill to its working position.



14.10 Cleaning the volcanic rock grill

After cooking, the cast iron grill and other components will remain hot for a certain length of time. Make sure they are completely cool before handling them for cleaning.

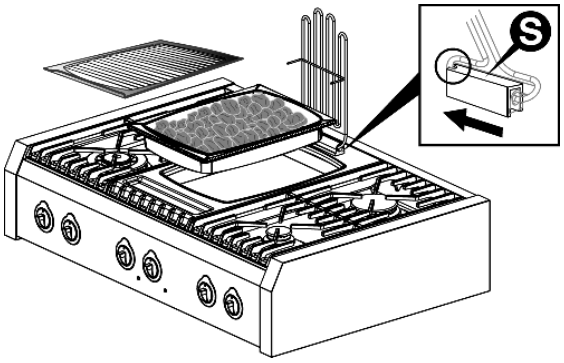
Proceed as follows:

- clean the cast iron grill by immersing it in hot water and washing up liquid. Do not under any circumstances use **abrasive or corrosive** detergents **(e.g. powder products or metallic sponges).** Rinse and dry carefully.

*While cleaning the grill, **handle it with care** as it is fragile due to the material it is made of and its thickness.*

*Any grease deposits can be removed more easily by heating the grill for **5** or **10 minutes** (knob in position **11**). Allow the grill to cool, remove it, rinse and dry well with a clean cloth.*

- Lift the heating element upwards and clean it with a damp sponge;
- lock the heating element by moving the lock system **S** towards the left as shown in the figure.
- Remove the safety vat. Place the volcanic rock in a suitable container or pour away the water with the cooking fat residue.



*The volcanic rock contained in the collection basin is not subject to wear and therefore never has to be replaced. To eliminate any unpleasant odours due to normal use, stir up the stones and heat them for a few minutes. If cooking grease is deposited on the surface of the stones, it is sufficient to heat them in an oven for high temperature pyrolysis. The same quality of cleaning can be obtained by turning the energy regulator knob of the grill to the maximum position (**11**) for **5** or **10 minutes**, depending on the amount of soil that has accumulated. In any case, volcanic rock replacements can be found in any store that sells household goods.*

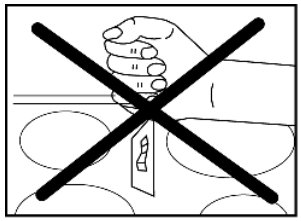
- The stainless steel safety vat should be cleaned with a specific product that **does not contain chlorine-based abrasives or acid substances**, or a little warm vinegar (it is dishwasher safe). Rinse and dry carefully;
- replace the safety vat into its working position. Finally, release the lock system **S** and lower the heating element over the vat.

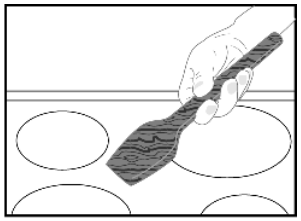
14.11 Cleaning the vitroceramic hob

The vitroceramic hob must be cleaned regularly, each time it is used if possible, when the latent heat lights are off.

Any light-coloured marks caused by aluminium-based pans can be removed with a damp cloth dipped in vinegar.
Any burnt residue left after cooking can be removed with a wooden spatula. Rinse with water and dry well with a clean cloth.
Do not under any circumstances use **abrasive or corrosive** detergents **(e.g. powder products, oven sprays, stain-removers or metallic sponges).**

Any grease deposits on the vitroceramic hob can be removed more easily by heating it for approximately **20-30 minutes** (knob in position **11**). Afterwards, this residue can be cleaned off with a wooden spatula. Allow the surface to cool, rinse with water and dry well with a clean cloth.





In the event that aluminium or plastic marks, sugar or food containing sugar melt on the cooking surface, **remove immediately** while the surface is still warm with a wooden spatula. This will prevent any damage to the surface.

The cooking surface of the vitroceramic hob is extremely resistant. It is not however unbreakable and may be damaged, above all by pointed or hard objects if dropped onto it with a certain force. ***Warning! If any crack should appear on the hob, isolate the cooker from the main supply and do not use the appliance to avoid electrocution. Call Customer Services immediately.***

14.12 Cleaning the induction hob

The induction hob requires no special maintenance or cleaning. If burned-on food residues remain near the cooking zone after cooking, remove them using a scratch-resistant scraper, rinse with water and dry well with a dry cloth. Regular use of the scraper avoids the use of chemical cleaning products.

Before moving or sliding pans onto the hob, ensure that there are no crumbs or impurities that may cause scratches.

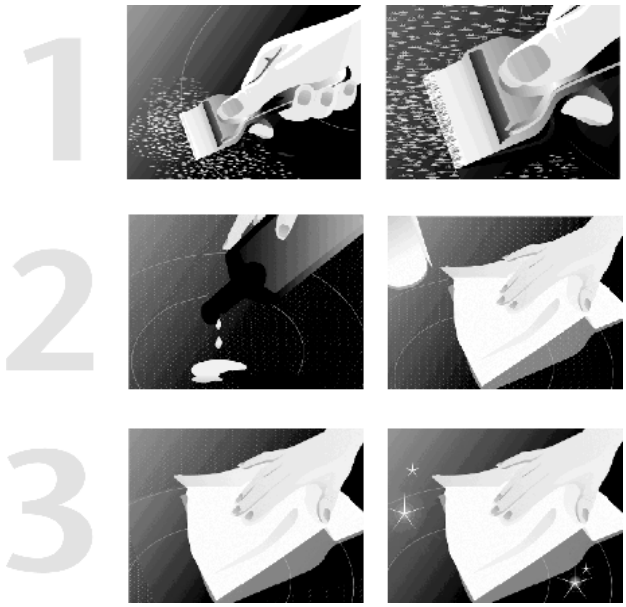
Do not use abrasive sponges or detergents. Avoid using aggressive chemical products, such as oven cleaning sprays, stain-proof products or other products such as bathroom or all-purpose cleaners.

Take care that the hot glass ceramic hob does not come into contact with plastic, aluminium foil, sugar or food containing sugar. These substances can damage the surface of the hob and should be removed immediately using a scratch-resistant scraper.

Before cooking sugary foods, it is advisable to treat the glass ceramic surface with a specific silicone-based product to protect the hob surface from any burned-on food residue.

To clean the surface of the glass ceramic hob, proceed as follows:

1. Remove the larger incrustations and more stubborn residues using a scratch-resistant scraper or a special sponge designed for delicate surfaces.
2. Wait for the hob surface to cool down completely, pour a few drops of detergent and rub with kitchen roll or a clean cloth. Alternatively, use a special sponge designed for delicate surfaces.
3. Wipe over the hob surface with a damp cloth, or with the dry side of a special sponge.



14.13 Cleaning the oven

In order to preserve the oven well, it should be cleaned regularly, each time it is used if possible, **after leaving it to cool**: in this way it is possible to remove any residue more easily, preventing it from burning the next time the oven is used.

Clean the stainless steel parts and enamelled parts as described in the corresponding sections “14.1 Cleaning the stainless steel surfaces” and “14.2 Cleaning the enamelled surfaces”.

Take out all the removable parts and wash them separately. Rinse and dry thoroughly with a clean cloth.

14.13.1 Cleaning the oven walls

Never use detergent products to clean this type of oven.
The walls of the oven can be cleaned using white vinegar and wiped with a cloth dampened with water. Subsequently, heat the oven for at least one hour at **150°C** to facilitate cleaning. When the oven has cooled, wipe it again with a damp cloth.

14.13.2 Cleaning the oven door

We recommend always keeping the oven door clean. Use kitchen roll and on tougher dirt use a damp cloth and household detergent.

Spray products for cleaning the oven must not be used to clean the fan and the thermostat sensor inside the oven compartment.

15. Special maintenance

Periodically, it is necessary to maintain or replace some parts that are subject to wear and tear. Specific instructions are given below for each type of maintenance.

Before carrying out maintenance, switch off the power supply to the appliance and close the gas tap.

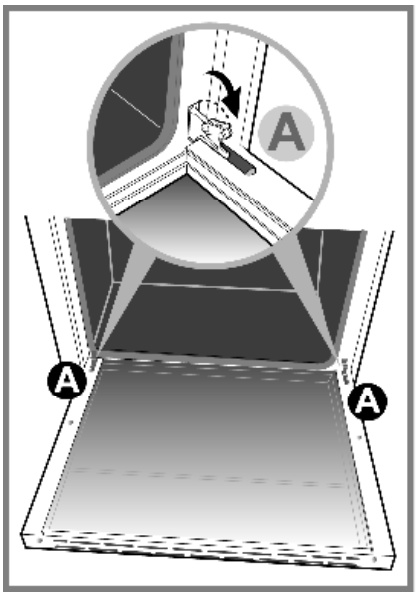
15.1 Removing the oven door

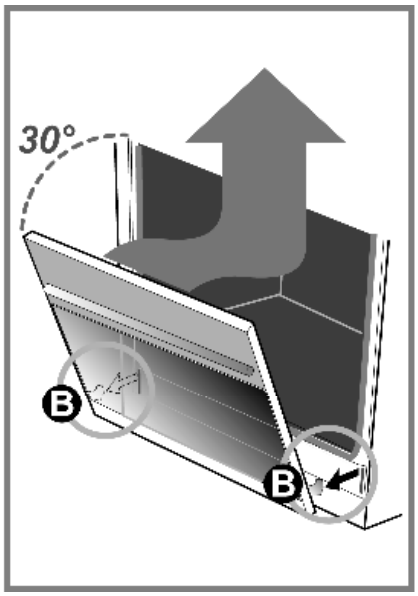
The oven door can be completely removed to enable more thorough cleaning.

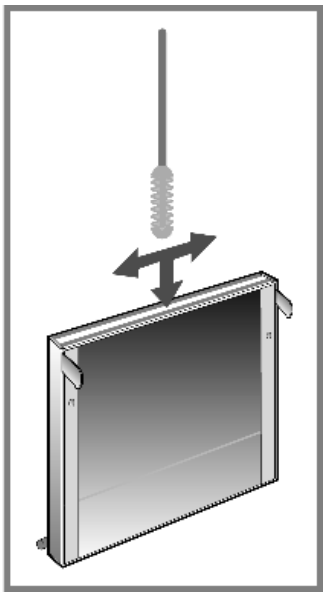
Though this operation is possible, it should not be performed by everyone, as it requires the strength to hold up the door and a minimum of expertise to re-fit it. If you are not sure of being able to do this, we recommend that you clean the door without taking it off or, in special cases, that you contact the nearest authorised service centre.

To remove the door, proceed as follows:

- open the oven door and release the safety catches of the hinges by turning the respective pins **A** (one for each hinge) backward;
- partially close the door until there is no more load tension on the springs (the door will form an angle of about 30°);
- **using both hands**, accompany the movement of the door towards closure and simultaneously lift it upward;
- turn the lower part of the door towards the outside to free the hinges **B** from their seats.



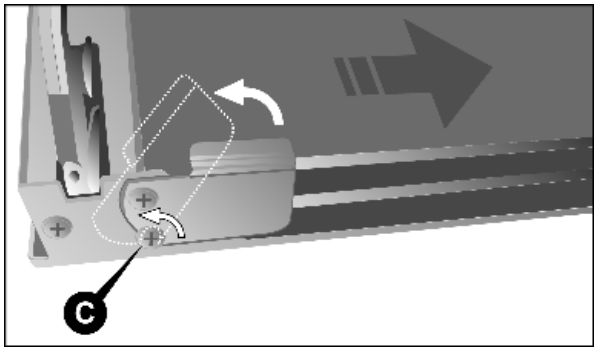




The **inner glass** can be removed for more thorough cleaning.

Proceed as follows:

- loosen screw **C** by **half a turn** to enable the catch to be lifted from right to left;
- lift the two catches and slide out the inner glass;
- to refit the glass, follow the above instructions in reverse order.

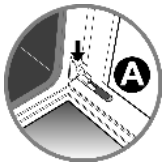


To clean the area between the outer glass and the intermediate glass, use a **soft brush** in the space between the glass panels, as shown on p. 160.

To **refit** the door, follow the instructions on p. 160 in reverse order.

When the hinges **B** are back in their seats, open the door all the way and re-fit the safety catches of the hinges, lowering the respective pins **A** (one for each hinge).

CAUTION: *After re-fitting the door,* ***always be sure to re-fit*** *the hinge safety catches.*

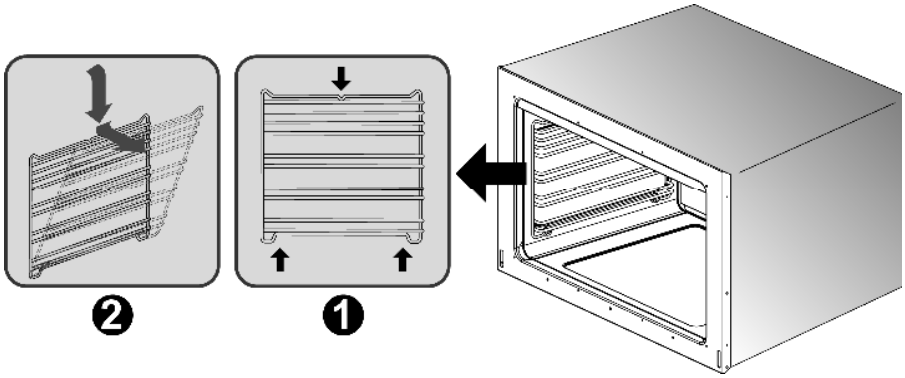


15.2 Removing the side rack-holder frames

The rack-holder frames can be removed to clean them separately and to facilitate cleaning the oven walls. The frames are hooked to the oven wall in the three points indicated by the arrows in the figure (detail **1**).

- Press downward with your fingers as shown in detail **2** of the figure to release the frame from the upper pin.
- Lift the frame upward and take it out.

To re-fit proceed in the inverse direction. Set the lower part of the frame on the respective pins and press the upper part against the oven wall until it hooks onto the pin.

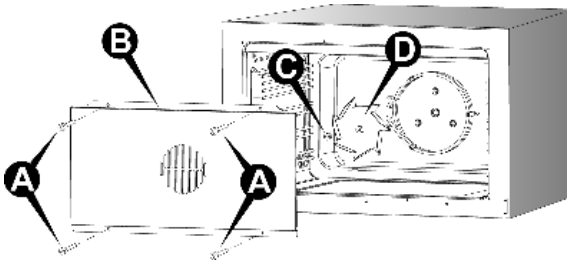


15.3 Removing and cleaning the inside oven fan

The inside fan of the ventilated oven may require periodic cleaning. To disassemble the fan proceed as follows:

- **Make sure that the power supply to the appliance is switched off**.
- Remove all inside components (racks and dripping pans).
- Loosen and remove the four screws **A** from the cover panel.
- Remove the cover panel **B**.
- Use a coin to loosen the fixing nut **C** of the fan (this threading is inverse; to loosen turn **clockwise**).
- Remove the fan **D** and wash it by immersing it in warm water and dish detergent. **Never use abrasive or corrosive detergents, powdered products, or metal scrubbers.** Rinse the fan and dry it thoroughly.

Re-fit the fan and the cover by working in the inverse direction to the instructions for removal.



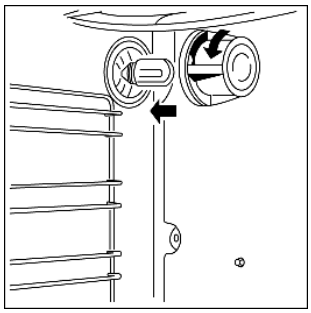
15.4 Replacing the oven's light bulb

Before carrying out maintenance, switch off the power supply to the appliance.

Proceed as follows:

- open the oven door;
- unscrew the glass safety cap anticlockwise;
- unscrew the bulb and replace it with another one for **high temperatures** (**300°C**) with the following characteristics:

Voltage	230 V / 50 Hz
Power	25 W (halogen bulb)
Attachment	G9



- Refit the glass cap and switch on the power. It is possible to check that the oven light is working even when the door is closed by turning the function switch knob to position **.**

15.5 Cleaning the water tank

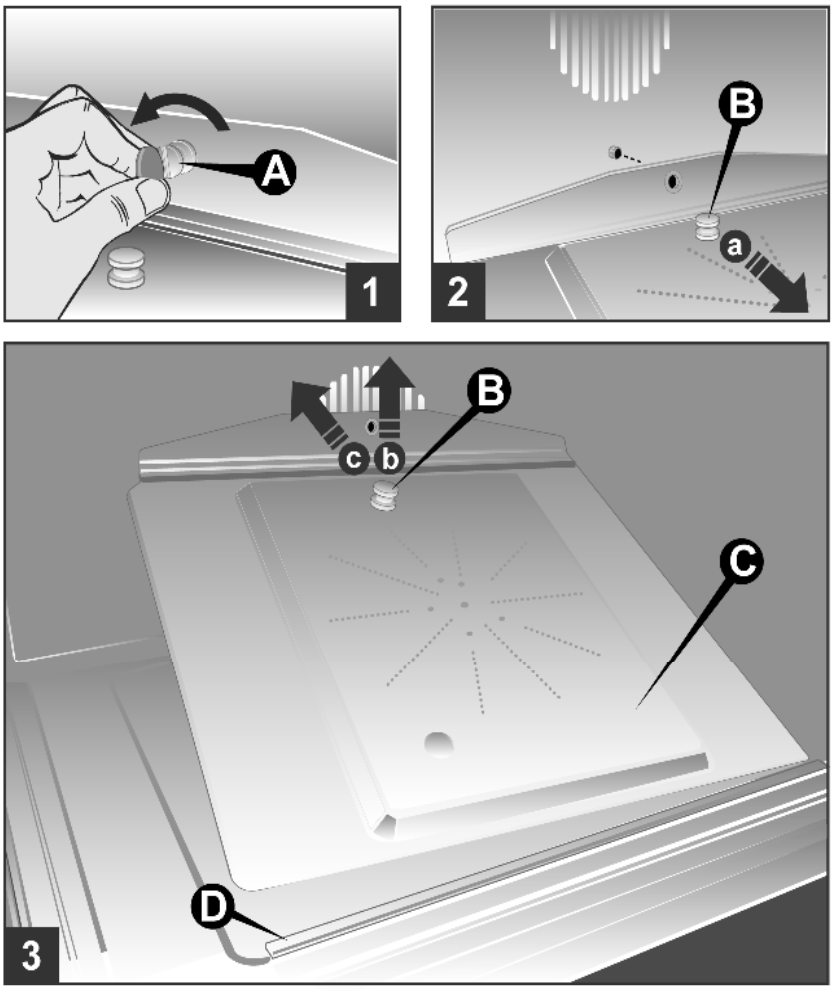
To clean the water tank, the cover must be removed.

Proceed as follows:

- remove all objects and components inside the oven (racks and dripping pans);
- using a coin or a flat-head screwdriver, unscrew and remove nut **A** fastening the cover (detail **1**);
- take hold of nut **B** and pull it towards you (arrow **a**) to free the slot in the cover from the rear pin (detail **2**);
- still holding the nut **B**, push slightly back and lift (arrows **b**, **c**) and completely remove the cover **C** from the front guide **D** (detail **3**).

Clean the cover and the water tank following the instructions given in section “14.1 Cleaning the stainless steel surfaces”.

To reposition and secure the cover, follow the above instructions in reverse order.



Any lime scale can be removed ***using vinegar; avoid using chemical substances to prevent possible food contamination.***

Wir bedanken uns, dass Sie eines unserer Produkte gewählt haben. Ab jetzt werden sie mit Ihrem neuen Herd auf angenehme und kreative Weise kochen können.
Wie empfehlen, alle in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen sorgfältig zu lesen. Den für eine sichere und korrekte Benutzung des Herdes wichtigsten Voraussetzungen wurde viel Raum gewidmet. darüber hinaus erleichtern diese Anleitungen die Kenntnis jeder einzelnen Komponente.
Es werden nützliche Hinweise zur Benutzung von Behälter, Werkzeugen, zu den Positionen der Führungen und den Einstellungen der Bedienungselemente geliefert.
Die korrekten Reinigungsarbeiten nach Anweisung dieses Handbuches erlauben die dauerhafte Erhaltung der Betriebsleistungen des Herdes.
Die einzelnen Abschnitte sind so aufgebaut, dass sie Schritt für Schritt alle Funktionalitäten des Herdes erklären. Die Texte sind leicht verständlich und durch detaillierte Abbildungen und allgemein übliche Piktogramme ergänzt.
Die vertiefte Lektüre dieses Handbuches liefert die Antworten auf alle Fragen hinsichtlich der korrekten Benutzung Ihres neuen Herdes.

ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR: *Diese richten sich an den* ***qualifizierten Techniker****, der eine entsprechende Überprüfung der Gasleitung vorzunehmen, die Installation, Inbetriebnahme und die Endabnahme des Geräts durchzuführen hat.*

ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER: *Gebrauchshinweise, Beschreibung der Bedienungselemente sowie die korrekten Reinigungs- und Pflegearbeiten.*

Inhalt

DE

1. Allgemeine Informationen 167
1.1 Technische Kundendienst 167

2. Hinweise zur Sicherheit und zur Bedienung 168

3. Installation 170
3.1 Allgemeine Hinweise 172
3.2 Auswechselung der verstellbaren Stützfüße 172
3.3 Montage der Vorderleiste 173
3.4 Montage des Vorderprofils 174
3.5 Montage des Spritzschutzes (Sonderzubehör) 174
3.6 Montage der Teleskopführungen (Sonderzubehör) 175
3.7 Elektrischer Anschluss 176
3.8 Tabelle der elektrischen Leistungen 180
3.9 Belüftung der Räume, in denen Gasgeräte aufgestellt werden 181
3.10 Gasanschluss 182
3.11 Gasregulierungen 184
3.12 Flüssiggasanschluss 184

4. Abschließende Maßnahmen 189
4.1 Ausrichtung des Herds auf dem Fußboden 189
4.2 Höheneinstellung der Schublade 189

5. Beschreibung der Bedienungselemente 190
5.1 Vordertafel 190

6. Bedienung der Kochfläche 201
6.1 Anzünden der Brenner 201
6.2 Ausschalten der Brenner 201

7. Benutzung der Fritteuse 202
7.1 Vor der Inbetriebsetzung der Fritteuse 202
7.2 Frittieren 202
7.3 Ungefähre Frittierzeiten 203
7.4 Ausschalten 203

8. Benutzung des Fry-Top / Barbeque-Grill 204
8.1 Vor der Inbetriebsetzung des Fry-Top / Barbeque-Grill 204
8.2 Einschaltung 204
8.3 Tabelle zur Benutzung des Energiereglers 204
8.4 Ausschalten 204

9. Benutzung des Vulkansteingrills 205
9.1 Vor der Inbetriebsetzung des Grills 205
9.2 Inbetriebnahme 205
9.3 Tabelle zur Benutzung den Energiereglerknopf 206
9.4 Ausschalten 206

10. Benutzung der Glaskeramik-Kochfläche 207
10.1 Allgemeine Hinweise 207
10.2 Einschalten 207
10.3 Ausschalten 207

Inhalt

11. Benutzung des Induktionsherds ____ 208
11.1 Allgemeine Hinweise ____ 208
11.2 Automatische Verteilung der Strahlungsleistung ____ 209
11.3 Tabelle zur Benutzung den Energiereglerknopf ____ 211
11.4 Erstes Einschalten des Induktionsherds ____ 211
11.5 Erkennen des Topfes ____ 212
11.6 Einschalten eines Strahlelements ____ 213
11.7 Automatische Abschaltung ____ 216
11.8 Manuelle Abschaltung ____ 216
11.9 Kindersicherung ____ 217
11.10 Bei Defekten und Störungen ____ 217

12. Benutzung der Öfen ____ 219
12.1 Allgemeine Hinweise ____ 219
12.2 Schublade und Ablagefach ____ 219
12.3 Gefahr durch Kondenswasser ____ 220
12.4 Benutzung des Multifunktions-Elektroherds ____ 220
12.5 Bedienung des Multifunktionsofens mit Dampf-Kombination ____ 221
12.6 Benutzung des Hilfsofens mit natürlicher Konvektion ____ 224
12.7 Benutzung des Heißluftofens ____ 225
12.8 Benutzung des Grillofens mit natürlicher Luftströmung ____ 226

13. Ratschläge zum Kochen/Garen ____ 227
13.1 Ratschläge zur korrekten Gebrauch der Gasbrenner ____ 227
13.2 Ratschläge zum korrekten Gebrauch der Fritteuse ____ 227
13.3 Ratschläge zum korrekten Gebrauch des Fry-top / Barbeque-Grill ____ 227
13.4 Ratschläge zur korrekten Gebrauch des Vulkansteingrills ____ 227
13.5 Ratschläge zum korrekten Gebrauch der Glaskeramik-Kochfläche ____ 228
13.6 Ratschläge zur korrekten Gebrauch des Induktionsherds ____ 228
13.7 Ratschläge zum korrekten Gebrauch des Backofens ____ 229

14. Reinigung und Pflege ____ 234
14.1 Reinigung der Oberflächen aus Edelstahl ____ 234
14.2 Reinigung der emaillierten Oberflächen ____ 234
14.3 Reinigung der lackierten Oberflächen ____ 234
14.4 Reinigung von Oberflächen, Zubehör und Holzteilen ____ 234
14.5 Reinigung der Bedienungsknöpfe und der Bedienungstafel ____ 234
14.6 Reinigung der Roste und Brenner ____ 235
14.7 Reinigung der Zündkerzen und Thermoelemente ____ 235
14.8 Reinigung der Fritteuse ____ 235
14.9 Reinigung des Fry-top / Barbeque-Grill ____ 236
14.10 Reinigung des Vulkansteingrills ____ 236
14.11 Reinigung der Glaskeramik-Kochfläche ____ 237
14.12 Reinigung des Induktionsherds ____ 238
14.13 Reinigung des Backofens ____ 239

15. Außerordentliche Wartung ____ 240
15.1 Ausbau der Ofentür ____ 240
15.2 Ausbau der seitlichen Rosthalterungen ____ 241
15.3 Ausbau und Reinigung des Innenventilators des Ofens ____ 242
15.4 Auswechselung der Ofenbeleuchtungslampe ____ 242
15.5 Reinigung des Wasserbehälters ____ 243

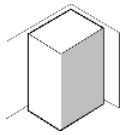
Dieses Handbuch ist Bestandteil des gekauften Produkts. Der Bediener ist gehalten, dieses Handbuch sorgfältig aufzubewahren und hat dafür zu sorgen, dass dieses während Gebrauch und Wartung des Produkts stets griffbereit ist. Bewahren Sie dieses Handbuch für zukünftige Bezugnahmen auf. Bei einem Wiederverkauf des Produkts ist dieses Handbuch jedem nachfolgenden Betreiber beziehungsweise Anwender des Produkts selbst zu übergeben.

Die Herstellerfirma haftet nicht für mögliche Ungenauigkeiten infolge Druck- oder Schreibfehler in diesem Anleitungsheft. Sie behält sich außerdem das Recht vor, an ihren Produkten sämtliche Änderungen vorzunehmen, die sie auch im Interesse des Benutzers für erforderlich oder nützlich erachtet, ohne die wesentlichen Merkmale in Bezug auf Funktionalität und Sicherheit zu beeinträchtigen.

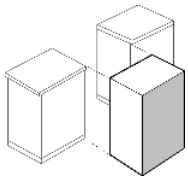
GERÄTEKLASSEN

Die in diesem Handbuch beschriebenen Kochgeräte gehören den nachfolgend beschriebenen Installationsklassen an:

- **Klasse 1: nicht eingefasstes** Kochgerät;



- **Klasse 2 – Unterklasse 1:** Kochgerät **zur Einfassung zwischen zwei Möbeln**, bestehend aus einer einzigen Einheit, die aber auch so installiert werden kann, dass die Seitenwände zugänglich sind.



1. Allgemeine Informationen

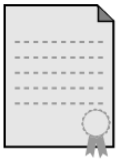
Dieses Produkt wurde in Übereinstimmung mit folgenden Richtlinien und Verordnungen hergestellt:

- **2014/35/EU** betreffend elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen.
- **2014/30/EU** betreffend die elektromagnetische Verträglichkeit. Unter Einhaltung der Vorschriften betreffend die elektromagnetische Verträglichkeit gehört der elektromagnetische Induktionsherd zur Gruppe 2 und zur Klasse b (EN 55011).
- **EU-Reglement 2016/426** zu “Gasgeräten”.
- **EG-Reglement Nr. 1935 vom 27/10/2004** und anschließende Änderungen betreffend die zum Kontakt mit Lebensmittelprodukten bestimmten Materialien und Gegenstände.
- **2011/65/EG** (**RoHS**) zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in den Herstellungsmaterialien.

1.1 Technische Kundendienst

Vor dem Verlassen des Werks wurde dieses Gerät von Fachpersonal und Experten abgenommen und eingestellt, so dass die besten Betriebsergebnisse gewährleistet sind. Alle in der Folge notwendigen Reparaturen und Einstellungen sind mit größter Sorgfalt vorzunehmen. Bitte wenden Sie sich daher unbedingt stets an Ihren Vertragshändler, bei dem sie das Gerät gekauft haben oder an das am nächsten gelegene Kundendienstzentrum unter Angabe der Störung und des Gerätemodells.

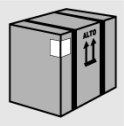
2. Hinweise zur Sicherheit und zur Bedienung



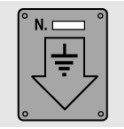
DIESES HANDBUCH STELLT EINEN BESTANDTEIL DES GERÄTS DAR UND IST DAHER VOLLSTÄNDIG UND GRIFFBEREIT FÜR DIE GESAMTE LEBENSDAUER DES HERDES AUFZUBEWAHREN. WIR EMPFEHLEN EINE AUFMERKSAME LEKTÜRE DIESES HANDBUCHES UND ALLER IN DIESEM ENTHALTENER ANWEISUNGEN VOR DER BENUTZUNG DES HERDES. BEWAHREN SIE, FALLS VORHANDEN, AUCH DEN MITGELIEFERTEN SATZ DÜSEN AUF. **DIE INSTALLATION IST VON FACHPERSONAL SOWIE UNTER EINHALTUNG DER GELTENDEN VORSCHRIFTEN DURCHZUFÜHREN.** DIESES GERÄT IST FÜR DEN EINSATZ IM HÄUSLICHEN BEREICH VORGESEHEN UND STEHE IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN AKTUELLE GELTENDEN **EWG RICHTLINIEN.**
DIE PROFESSIONELLE VERWENDUNG UND DIE INSTALLATION IN ÖFFENTLICHEN BETRIEBEN WIE RESTAURANTS, BARS. BETRIEBSKANTINEN SOWIE JEGLICHE WEITERE VON DER SPEZIFIZIERTEN ABWEICHENDE VERWENDUNG FÜHREN ZUM UNVERZÜGLICHEN VERFALL DER GARANTIE.
DAS GERÄT IST AUSGELEGT ZUR ERFÜLLUNG FOLGENDER FUNKTION: **GAREN UND ERHITZEN VON LEBENSMITTELN.** JEDE SONSTIGE VERWENDUNG IST ALS UNZULÄSSIG ZU BETRACHTEN. **DER HERSTELLER LEHNT JEDE HAFTUNG FÜR VON DEN BEZEICHNETEN ABWEICHENDE VERWENDUNGEN AB.**

BEIM KAUF WIRD DER BEDIENER ZUM DIREKT HAFTENDEN DES PRODUKTS UND HAT MITHIN SICHERZUSTELLEN, DASS SICH BEI NORMALBETRIEB IM LAUFE DER ZEIT KEINE DIE SICHERHEIT BEEINTRÄCHTIGENDE INSTABILITÄT, VERFORMUNGEN ODER VERSCHLEISSERSCHEINUNGEN EINSTELLEN.

DAS PRODUKT WURDE DERART GESTALTET UND KONSTRUIERT, DASS DER BETRIEB UNTER SICHERHEITSBEDINGUNGEN GEWÄHRLEISTET IST UND KEINE GEFAHREN FÜR PERSONEN, HAUSTIERE UND GEGENSTÄNDE GEGEBEN SIND.



LASSEN SIE DIE PACKUNGSREST NICHT UNBEAUFSICHTIGT IM HÄUSLICHEN BEREICH HERUMLIEGEN. TRENNEN SIE DIE VERSCHIEDENEN ABFALLMATERIALIEN AUS DER VERPACKUNG UND ENTSORGEN SIE DIESE AN DER NÄCHSTEN GEEIGNETEN SAMMELSTELLE.



DER ERDSCHLUSS GEMÄSS DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN ZUR SICHERHEIT VON ELEKTROINSTALLATIONEN IST OBLIGATORISCH.

DER AN DAS VERSORGUNGSKABEL ANZUSCHLIESSENDE STECKER UND DIE ZUGEHÖRIGE STECKDOSE MÜSSEN VOM SELBEN TYP SEIN UND IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN STEHEN.
NACH DER INSTALLATION DES GERÄTS MUSS DER STECKER ZUR REGELMÄSSIGEN INSPEKTION ZUGÄNGLICH SEIN. **ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER NICHT AM KABEL AUS DER STECKDOSE.**

SOLLTEN SICH DIE GASHÄHNE NUR SCHWER ÖFFNEN LASSEN, SIND DIESE UNTER VERWENDUNG EINES SPEZIFISCHEN PRODUKTS FÜR HOHE TEMPERATUREN ZU FETTEN.
FÜR DIESEN EINGRIFF IST DER TECHNISCHE KUNDENDIENST ANZURUFEN.

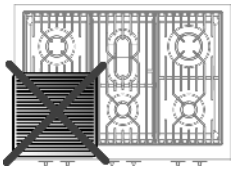
SOFORT NACH DER INSTALLATION IST EINE KURZE TECHNISCHE ABNAHME UNTER BEFOLGEN DER ANWEISUNGEN WEITER UNTEN DURCHZUFÜHREN. BEI FUNKTIONSSTÖRUNGEN IST DAS GERÄT VON DER STROMVERSORGUNG ZU TRENNEN UND DAS AM NÄCHSTEN GELEGENE KUNDENDIENSTZENTRUM ZU KONTAKTIEREN. **VERSUCHEN SIE NICHT, DAS GERÄT ZU REPARIEREN.**

DIE VERWENDUNG EINES GASKOCHGERÄTS ERZEUGT WÄRME UND FEUCHTIGKEIT IN DEM RAUM, IN DEM ES INSTALLIERT WIRD. STELLEN SIE EINE GUTE BELÜFTUNG DES RAUMS SICHER: HALTEN SIE DIE SCHLITZE FÜR DIE NATÜRLICHE BELÜFTUNG GEÖFFNET ODER INSTALLIEREN SIE EINE MECHANISCHE BELÜFTUNGSVORRICHTUNG (ABSAUGHAUBE MIT AUSLASSKANAL). DIE INTENSIVE UND LÄNGERE BENUTZUNG DES GERÄTS KANN EINE ZUSÄTZLICHE BELÜFTUNG ZUM BEISPIEL DURCH ÖFFNUNG EINES FENSTERS BEZIEHUNGSWEISE EINE WIRKSAMERE BELÜFTUNG DURCH ERHÖHUNG DER MECHANISCHEN SAUGLEISTUNG, FALLS VORHANDEN, ERFORDERN.

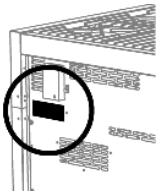
AM ENDE JEDES GEBRAUCHS DER KOCHFLÄCHE IST STETS SICHERZUSTELLEN, DASS DIE BEDIENUNGSKNÖPFE IN DER POSITION "NULL" (AUS) STEHEN.

GEBEN SIE NIEMALS ENTFLAMMBARE GEGENSTÄNDE IN DEN OFEN: BEI VERSEHENTLICHEM EINSCHALTEN KÖNNTE EIN BRAND ENTSTEHEN. **IM BRANDFALL: SCHLIESSEN SIE DEN HAUPTGASHAHN UND SCHALTEN SIE DEN ELEKTRISCHEN STROM AB.** KEIN WASSER AUF BRENNENDES ODER BACKENDES ÖL RICHTEN. KEINE ENTFLAMMBAREN PRODUKTE ODER AEROSOL-FLASCHEN IN DER NÄHE DES GERÄTS AUFBEWAHREN UND NICHT IN DER NÄHE EINGESCHALTETER BRENNER SPRÜHEN. TRAGEN SIE KEINE WEITEN KLEIDUNGSSTÜCKE ODER NICHT ANLIEGENDE ACCESSOIRES BEI EINGESCHALTETEN BRENNER: DAS ANZÜNDEN DER TEXTILIEN KANN ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN VON PERSONEN FÜHREN.

SETZEN SIE KEINE TÖPFE AUF DIE KOCHFLÄCHE, DEREN BODEN NICHT VOLLKOMMEN GLATT UND GLEICHMÄSSIG IST.



VERWENDEN SIE KEINE BEHÄLTER ODER GRILLPLATTEN, DEREN AUSSENUMFANG DEN DER KOCHFLÄCHE ÜBERRAGT.



DAS TYPENSCHILD MIT TECHNISCHEN DATEN, SERIENNUMMER UND MARKIERUNG BEFINDET SICH IN EINER GUT SICHTBAREN STELLE AN DER RÜCKSEITE DES GERÄTS. EINE KOPIE WIRD DEM HANDBUCH BEIGEFÜGT.
EIN ZWEITES SCHILD MIT DEN KENNDATEN DES MODELLS UND DER SERIENNUMMER BEFINDET SICH IM INNERN DES GERÄTS AUF DER LINKEN SEITE UND WIRD BEIM ÖFFNEN DER OFENTÜR SICHTBAR.

DIE SCHILDER DÜRFEN NIEMALS ENTFERNT WERDEN.

DAS GERÄT IST ZUM GEBRAUCH DURCH ERWACHSENE PERSONEN BESTIMMT. KINDERN IST DER ANNÄHERUNG ODER DAS SPIELEN MIT DEM GERÄT ZU UNTERSAGEN. LASSEN SIE KEINE GEGENSTÄNDE AUF DEM GERÄT, WELCHE DIE AUFMERKSAMKEIT VON KINDERN WECKEN KÖNNTEN. DIE ERHITZUNG EINIGER TEILE DES GERÄTS UND DER VERWENDETEN TÖPFE KANN EINE GEFAHRENQUELLE DARSTELLEN. WÄHREND DES BETRIEBS SOWIE WÄHREND DER GESAMTEN NOTWENDIGEN KÜHLZEIT SIND DIE TÖPFE DAHER DERART ANZUORDNEN, DASS DIE VERBRENNUNGS- BZW. UMSTURZGEFAHR UNTERBUNDEN WIRD. LASSEN SIE DIE OFENTÜR WÄHREND DES BETRIEBS SOWIE IN DEN MINUTEN UNMITTELBAR NACH DEM AUSSCHALTEN NICHT GEÖFFNET. VERNEIDEN SIE DARÜBER HINAUS DIE BERÜHRUNG DER HEIZELEMENTE DES OFENS.

DAS ABSTÜTZEN ODER SETZEN AUF DIE OFFENE OFENTÜR, DIE SCHUBLADEN ODER DAS ABLAGEFACH KÖNNEN ZUM UMKIPPEN DES GERÄTS FÜHREN, MIT DARAUS FOLGENDER GEFAHR FÜR PERSONEN. DIE SCHUBLADEN HABEN EINE DYNAMISCHE TRAGFÄHIGKEIT VON ZIRKA 25 KG.

WENN DER OFEN AUF EIN PODEST GESETZT WIRD, SIND MASSNAHMEN GEGEN DAS ABRUTSCHEN DES GERÄTS ZU ERGREIFEN.

DAS AUSSER BETRIEB GESETZTE GERÄT IST EINER ENTSPRECHENDEN SONDERMÜLLSTELLE ZUZUFÜHREN.
TRENNEN SIE DAS STROMKABEL AB, NACHDEM SIE DEN STECKER AUS DER NETZDOSE GEZOGEN HABEN. SORGEN SIE DAFÜR, DASS DIE TEILE (TÜREN USW.), DIE EINE GEFAHR FÜR KINDER DARSTELLEN KÖNNEN, ENTSPRECHEND ABGESICHERT SIND.

IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN ANFORDERUNGEN DER **EUROPÄISCHEN RICHTLINIE 2002/96/EG** ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (**WEEE**) IST VORLIEGENDES GERÄT MIT EINER MARKIERUNG VERSEHEN. SIE LEISTEN EINEN POSITIVEN BEITRAG FÜR DEN SCHUTZ DER UMWELT UND DIE GESUNDHEIT DES MENSCHEN, WENN SIE DIESES GERÄT EINER GESONDERTEN ABFALLSAMMLUNG ZUFÜHREN. IM UNSORTIERTEN SIEDLUNGSMÜLL KÖNNTE EIN SOLCHES GERÄT DURCH UNSACHGEMÄßE ENTSORGUNG NEGATIVE KONSEQUENZEN NACH SICH ZIEHEN.

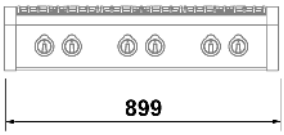
AUF DEM PRODUKT ODER DER BEILIEGENDEN PRODUKTDOKUMENTATION IST FOLGENDES SYMBOL EINER DURCHGESTRICHENEN ABFALLTONNE ABGEBILDET. ES WEIST DARAUF HIN, DASS EINE ENTSORGUNG IM NORMALEN HAUSHALTSABFALL NICHT ZULÄSSIG IST ENTSORGEN SIE DIESES PRODUKT IM RECYCLINGHOF MIT EINER GETRENNTEN SAMMLUNG FÜR ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTE. DIE ENTSORGUNG MUSS GEMÄß DEN ÖRTLICHEN BESTIMMUNGEN ZUR ABFALLBESEITIGUNG ERFOLGEN. BITTE WENDEN SIE SICH AN DIE ZUSTÄNDIGEN BEHÖRDEN IHRER GEMEINDEVERWALTUNG, AN DEN LOKALEN RECYCLINGHOF FÜR HAUSHALTSMÜLL ODER AN DEN HÄNDLER, BEI DEM SIE DIESES GERÄT ERWORBEN HABEN, UM WEITERE INFORMATIONEN ÜBER BEHANDLUNG, VERWERTUNG UND WIEDERVERWENDUNG DIESES PRODUKTS ZU ERHALTEN.

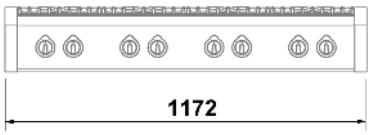
Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Schäden an Personen oder Gegenständen aufgrund der Nichtbeachtung der oben stehenden Vorschriften oder aufgrund der Manipulation auch nur eines Einzelteils des Geräts sowie der Verwendung nicht originaler Ersatzteile ab.

3. Installation

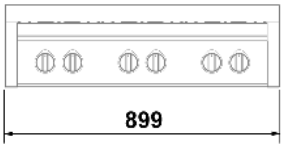
ABMESSUNGEN DER KOCHMODULE (mm)

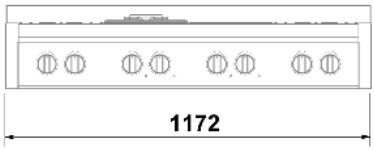
SINTESI

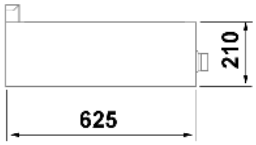




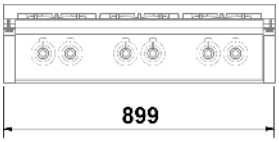
GENESI

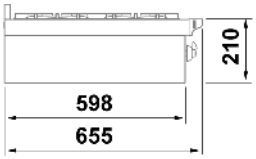






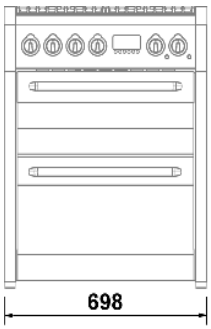
ASCOT

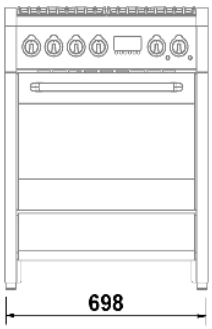


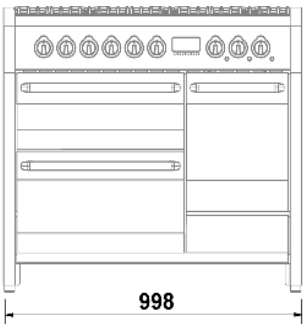


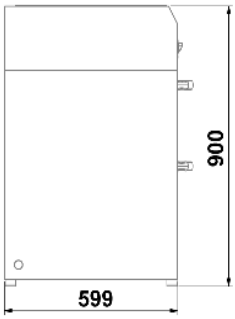
ABMESSUNGEN DER HERDE (mm)

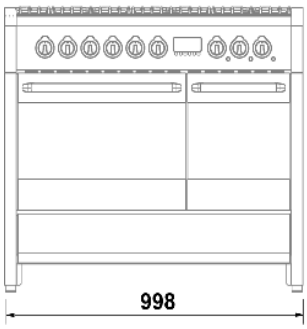
SINTESI

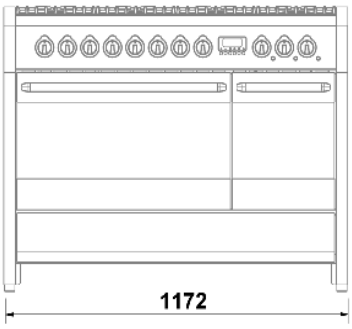


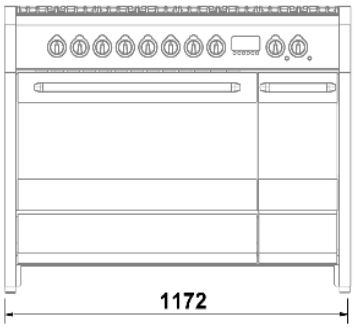


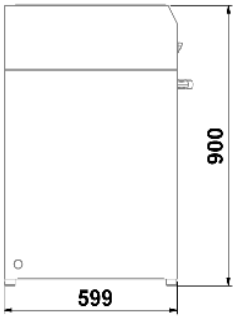




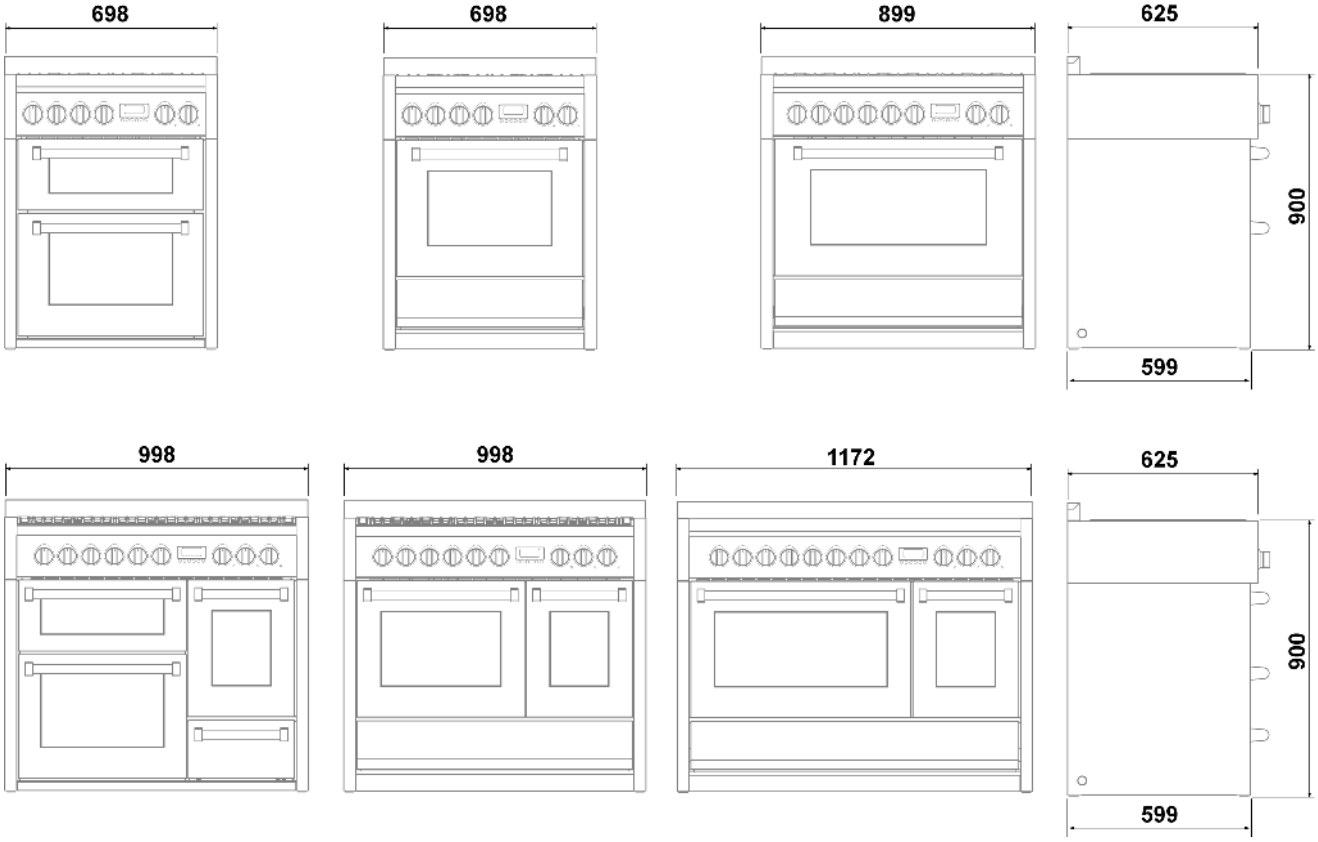




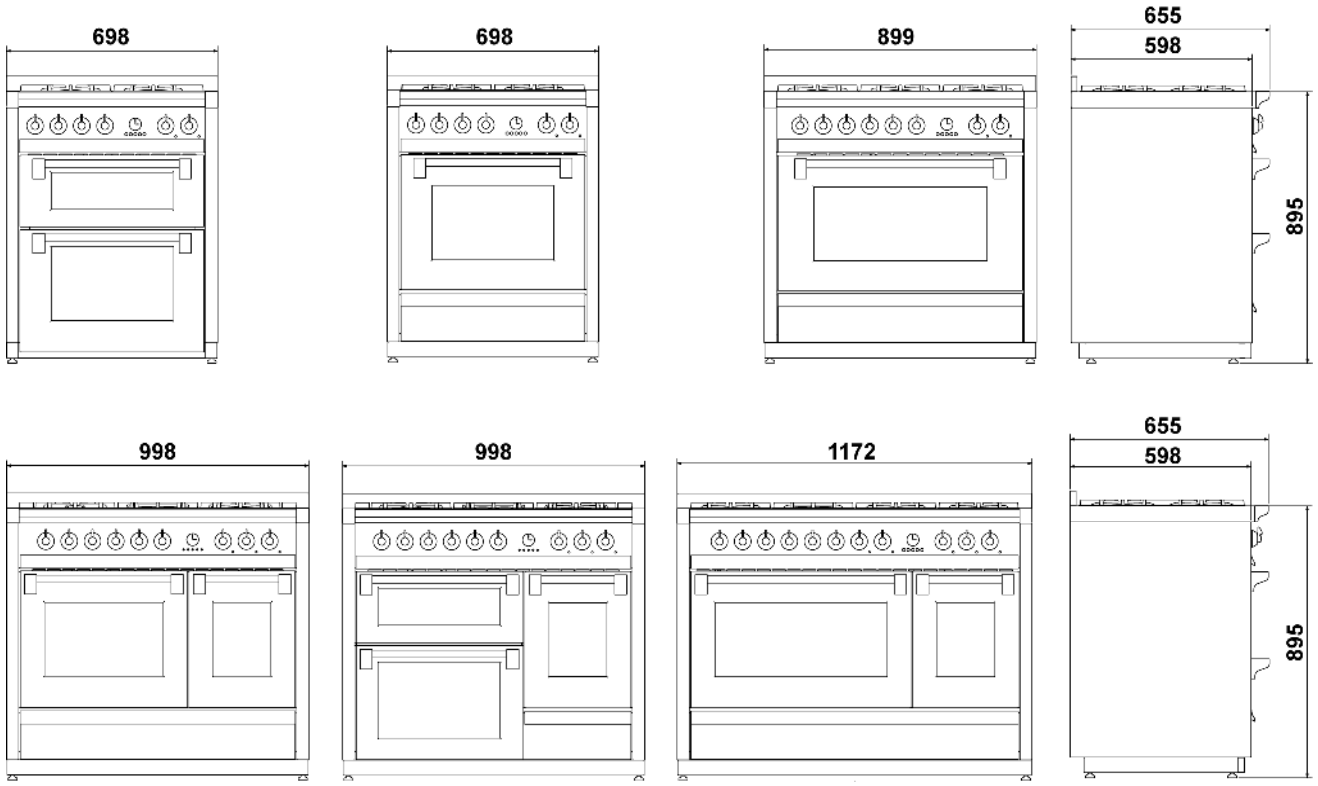




GENESI



ASCOT



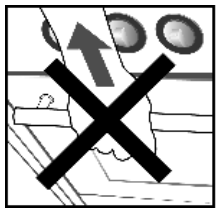
3.1 Allgemeine Hinweise

Die nachfolgenden Eingriffe sind von einem qualifizierten Installationstechniker durchzuführen. Der Installationstechniker ist verantwortlich für die korrekte Inbetriebnahme gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften. *Vor der Benutzung des Geräts sind die Kunststoffschutzfolien von der Bedientafel, von den Teilen aus Edelstahl usw. zu entfernen…*

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen aufgrund der Nichtbeachtung der oben stehenden Vorschriften ab (vgl. Kapitel "2. Hinweise zur Sicherheit und zur Bedienung").

Die technischen Daten sind auf dem Typenschild an der Geräterückseite angegeben. Die möglichen Regulierungen sind auf einem Etikett auf der Verpackungen sowie auf dem Gerät selbst angegeben.

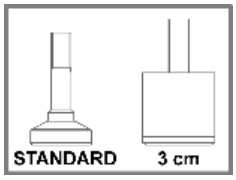
Verwenden Sie den Griff der Ofentür nicht *zum Anheben und Transportieren, einschließlich der zur Entfernung des Geräts aus der Verpackung notwendigen Arbeitsschritte.*



3.2 Auswechselung der verstellbaren Stützfüße

Der Herd wird mit bereits montierten **Standard**-Stützfüßen geliefert.

*Die **Standard**–Stützfüße erlauben die Höhenregulierung, sodass der Herd am Fußboden nivelliert wird.* ***Bei zu starkem Aufschrauben der Stützfüße verliert der Herd an Standfestigkeit.***



Zur Erhöhung des Herdes empfiehlt es sich, die **Standard**-Stützfüße durch andere höhere (bei einigen Modellen mitgelieferte oder bei Ihrem Endverkäufer anzufordernde) Stützfüße auszuwechseln, die eine Höhe von **3 cm** erlauben. Sollte die Höhe der Stützfüße noch nicht ausreichend sein, kann ein weiteres, beim Endverkäufer anzuforderndes Erhöhungs-Kit hinzugefügt werden.

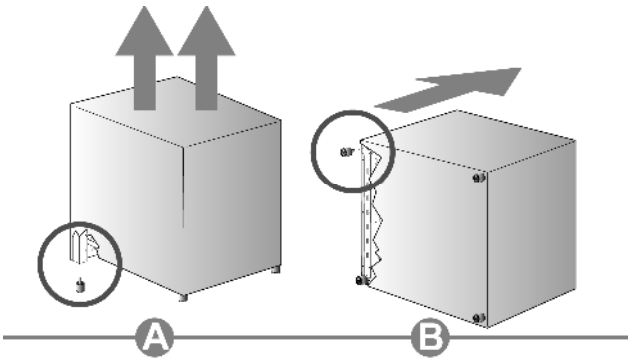
Vor dem Kippen des Herdes sollten alle nicht stabil an diesem befestigten Teile entfernt werden, insbesondere der Kochplattenrost und die Brenner. Zur Verringerung des Herdgewichts empfiehlt es sich, auch die Zubehörteile im Innern des Ofens zu entfernen und so die unbeabsichtigte Beschädigung des Herds beim Kippvorgang zu vermeiden.

Zur Auswechselung der Stützfüße kann wie folgt vorgegangen werden:

A Anheben des Geräts vom Boden.
B Legen des Geräts auf die Rückseite.

Ziehen Sie die Stützfüße aus dem Innern der Packung und verschrauben sie am Boden des Herdes.

Die **Endregulierung** der Stützfüße zum Ausrichten des Geräts auf dem Fußboden erfolgt **nach Herstellung der Gas- und Elektroanschlüsse.**



Sollte das Verschieben des Geräts notwendig sein, ***schrauben Sie die Stützfüße ganz zu und regulieren diese erst nach Abschluss der Arbeiten.***

3.3 Montage der Vorderleiste

Für einige Herdmodelle ist eine Vorderleiste zur Abstimmung auf das Design erhältlich.

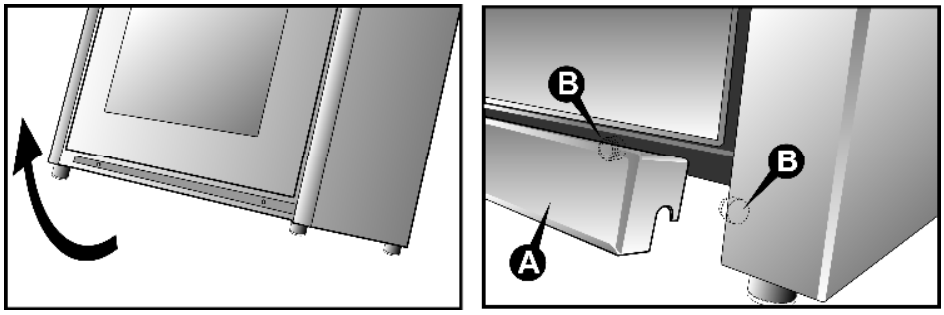
Vor dem Kippen des Herdes sollten alle nicht stabil an diesem befestigten Teile entfernt werden, insbesondere der Kochplattenrost und die Brenner. Zur Verringerung des Herdgewichts empfiehlt es sich, auch die Zubehörteile im Innern des Ofens zu entfernen und so die unbeabsichtigte Beschädigung des Herds beim Kippvorgang zu vermeiden.

3.3.1 70-cm-Herd mit doppeltem Ofen und 100-cm-Herd mit Dreifachofen

Bei den Serien **Sintesi** und **Genesi** gehört die Leiste zum Lieferumfang.

Bei der Montage ist wie folgt vorzugehen:

- Neigen Sie den Herd nach hinten.
- Nähern Sie die Leiste **A** dem Montagesitz wie im Bildausschnitt zu sehen.
- Setzen Sie die Leiste so ein, dass der Anschlag mit dem Montagesitz erhalten wird.
- Ziehen Sie die Leiste nach unten, sodass diese mit den bereits auf dem Herd vorhandenen 4 Zapfen **B** (zwei auf der Hinterseite und einer auf jeder Seite) einrastet.

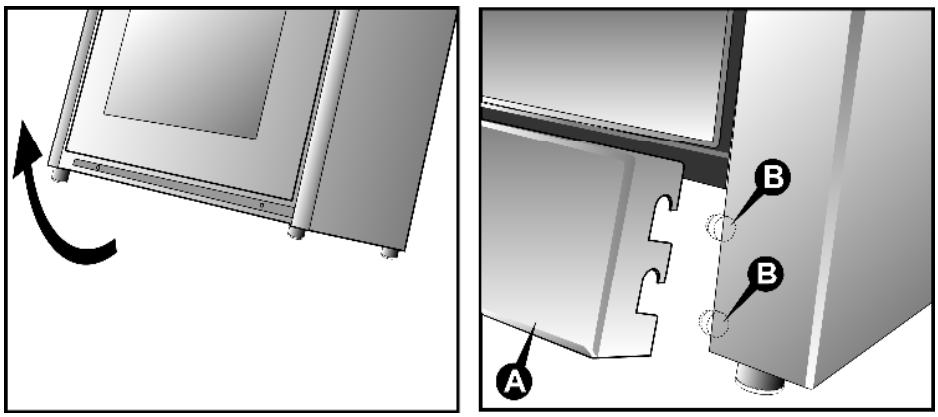


3.3.2 Herd der Serie Genesi

Bei der Serie **Genesi** gehört die Blende zum Lieferumfang. Für die **Sintesi** steht die Serie nur auf Anfrage zur Verfügung (optional).

Bei der Montage ist wie folgt vorzugehen:

- Neigen Sie den Herd nach hinten.
- Nähern Sie die Leiste **A** dem Montagesitz wie im Bildausschnitt zu sehen.
- Setzen Sie die Leiste so ein, dass der Anschlag mit dem Montagesitz erhalten wird.
- Ziehen Sie die Leiste nach unten, sodass diese mit den bereits auf dem Herd vorhandenen 4 Zapfen **B** (zwei auf jeder Seite) einrastet.

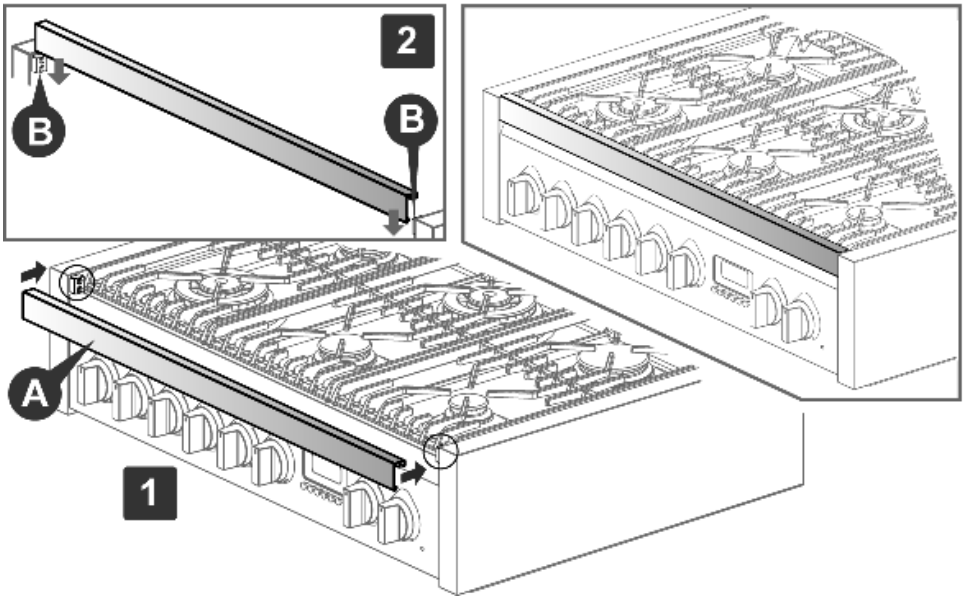


3.4 Montage des Vorderprofils

Bei den Modellen der Serie **Genesi** wird ein vorderes Profil zur Abstimmung auf das Design mitgeliefert.

Bei der Montage ist wie folgt vorzugehen:

- Nähern Sie das Profil **A** dem Montagesitz wie im Details **1** gezeigt.
- Bringen Sie das Profil bis auf Anschlag mit dem Montagesitz an, indem Sie dieses nach unten schieben, sodass es an den Blöcken **B** am Endteil des Herdes an (Detail **2**).

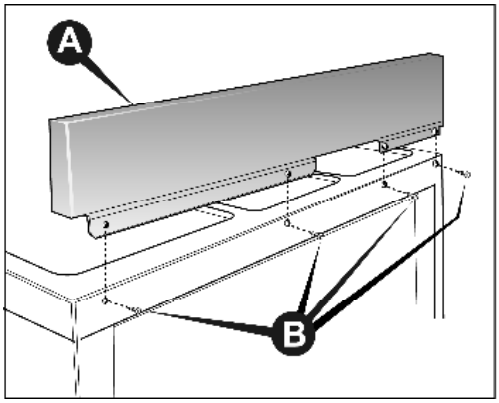


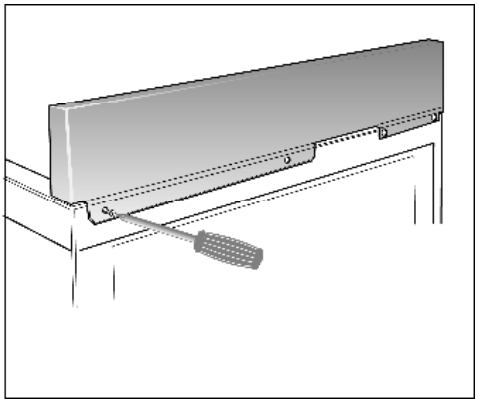
3.5 Montage des Spritzschutzes (Sonderzubehör)

Der Spritzschutz darf nicht in der Kombination mit der Edelstahlrückwand verwendet werden.

Bei der Montage ist wie folgt vorzugehen:

- Stützen Sie den Spritzschutz **A** so an die Rückseite der Kochplatte, dass die Bohrungen zusammentreffen.
- Drehen Sie die Schrauben **B** mit einem Kreuzschraubenzieher bis zum Anschlag fest.



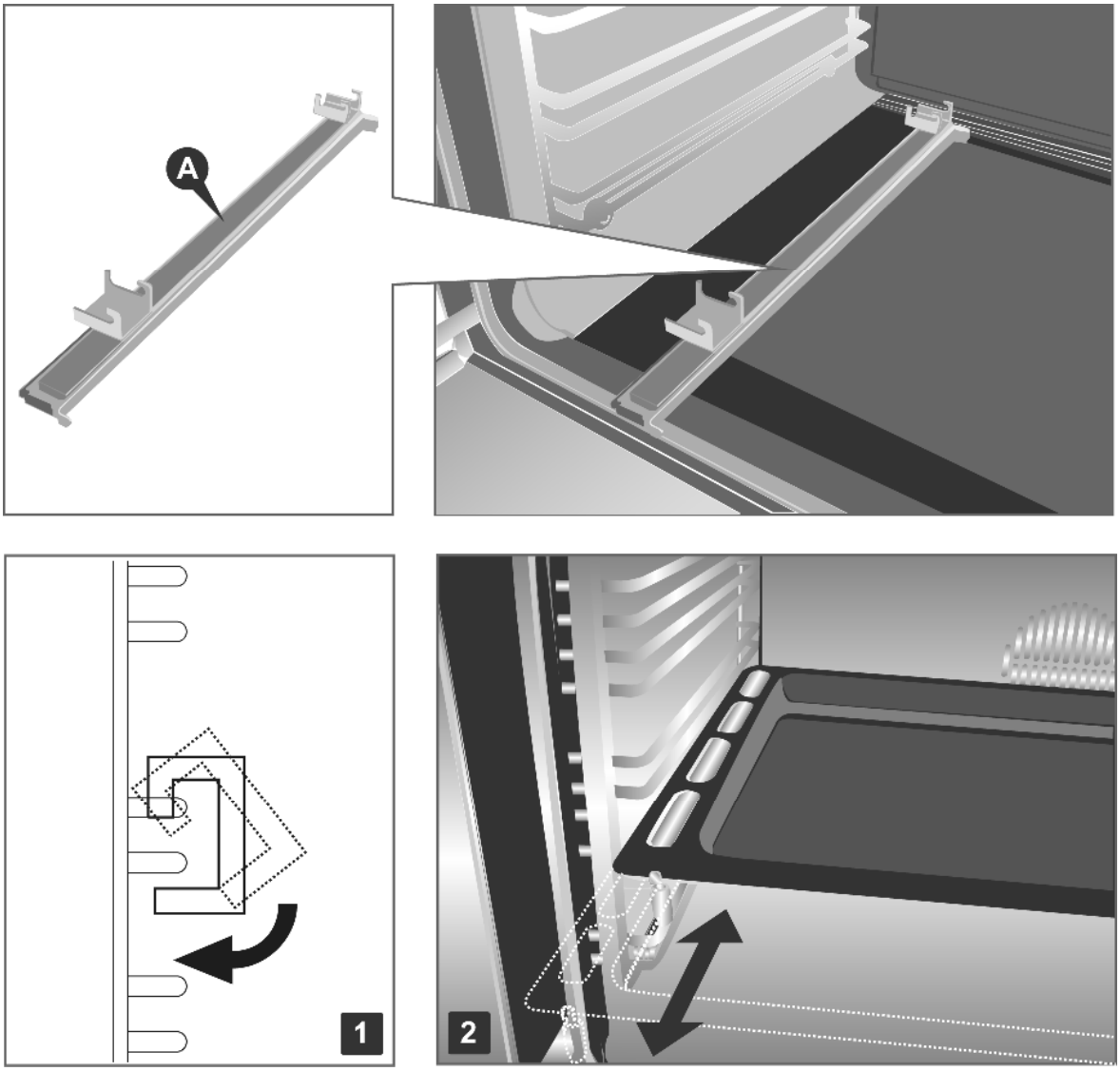


Die eventuell im Laufe der Zeit eintretende Gelbfärbung des Stahls ist eine vollkommen natürliche Erscheinung, welche die Originaleigenschaften in keiner Weise beeinträchtigt. Die Gelbfärbung lässt sich mit Spezialprodukten zur Reinigung von Stahl entfernen.

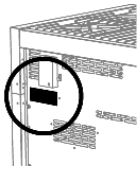
3.6 Montage der Teleskopführungen (Sonderzubehör)

Bei der Montage ist wie folgt vorzugehen:

- Ziehen Sie die Teleskopführungen **A** aus der Packung und entfernen Sie alle Schutzfolien.
- Entfernen Sie alle im Ofen vorhandenen Zubehörteile.
- Positionieren Sie die Teleskopführung auf der gewünschten Höhe und hängen Sie die obere Seite am Rahmen ein (Detail **1**). Drehen Sie die Führung anschließend, bis sie an der Unterseite einhakt. Wiederholen Sie den Vorgang für die Oberseite und für die anderen Stufen.
- Schieben Sie die Teleskopführungen nach vorne und positionieren das gewählte Zubehör wie im Details **2** zu sehen.
- Setzen Sie die zuvor entfernten Zubehörteile wieder im Ofen ein.



3.7 Elektrischer Anschluss

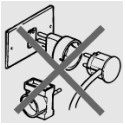


Stellen Sie sicher, dass Spannung und Bemessung der Versorgungsleitung den auf dem Typenschild an der Rückseite des Geräts angegebenen technischen Daten entsprechen. Eine Kopie wird dem Handbuch beigefügt.
Ein zweites Schild mit den Kenndaten des Modells und der Seriennummer befindet sich im Innern des Geräts auf der linken Seite und wird beim Öffnen der Ofentür sichtbar.

Die Schilder dürfen niemals entfernt werden.

Der Stecker am Ende des Versorgungskabels sowie die Steckdose in der Wand müssen vom selben Typ sein und mit den geltenden Vorschriften zu Elektroinstallationen übereinstimmen. Stellen Sie sicher, dass die Versorgungsleitung mit einem vorschriftsmäßigen Erdschluss versehen ist. Nach der Installation des Geräts muss der Stecker zur regelmässigen Inspektion zugänglich sein.

Sehen Sie auf der Versorgungsleitung des Geräts eine allpolige Unterbrechungseinrichtung vor, deren Kontaktöffungsabstand größer oder gleich **3 mm** ist, in einer leicht zugänglichen Position und in der Nähe des Geräts.



Vermeiden Sie die Verwendung von Reduzierstücken, Adaptern oder Nebenanschlüssen.

Stellen Sie vor der Herstellung des elektrischen Anschlusses die Wirksamkeit des Erdschlusses sicher.

Stellen Sie sicher, dass das Begrenzungsventil sowie die Hausanlage für die elektrische Leitungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sind.

Das gelb/grüne Erdkabel darf keine Unterbrechungen aufweisen.

Das Elektrokabel darf nicht in Kontakt mit Teilen geraten, deren Temperatur die Umgebungstemperatur um mehr als **50°C** übersteigt.

3.7.1 Querschnitt der elektrischen Versorgungskabel

Je nach Art der Stromversorgung ist ein Kabel mit Eigenschaften in Übereinstimmung mit der nachfolgenden Tabelle zu verwenden.

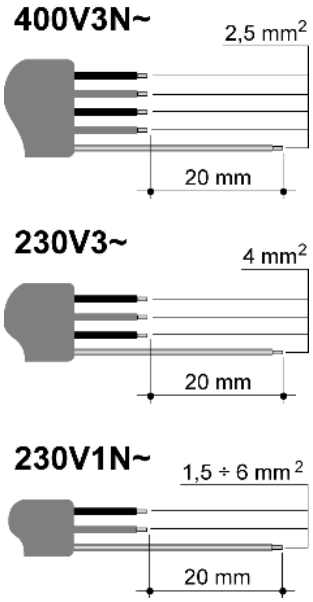
Betrieb bei 400V3N~ (Modelle angeschlossen nach SCHEMA "A"): Verwenden Sie ein Fünfpolkabel vom Typ H05RR-F/H05RN-F (Kabel von 5 x 2.5 mm^2).

Betrieb bei 230V3~ (Modelle angeschlossen nach SCHEMA "C", aber vom Installateur umgeschaltet gemäß SCHEMA "B"): Verwenden Sie ein Vierpolkabel vom Typ H05RR-F/H05RN-F (Kabel von 4 x 4 mm^2).

Betrieb bei 230V1N~ (Modelle angeschlossen nach SCHEMA "C"): bis zu 2,9 kW: Verwenden Sie ein Dreipolkabel vom Typ H05RR-F/H05RN-F (Kabel von 3 x 1,5 mm^2); **über 2,9 kW bis zu 5,4 kW:** Verwenden Sie ein Dreipolkabel vom Typ H05RR-F/H05RN-F (Kabel von 3 x 2.5 mm^2); **über 5,4 kW bis 7 kW** Verwenden Sie ein Dreipolkabel vom Typ H05RR-F/H05RN-F (Kabel von 3 x 4 mm^2); **bei über 7 kW** Verwenden Sie ein Dreipolkabel vom Typ H05RR-F/H05RN-F (Kabel von 3 x 6 mm^2).

Das mit dem Gerät zu verbindende Ende muss den Erdleiter (**gelb-grün**) um mindestens **20 mm** länger haben.

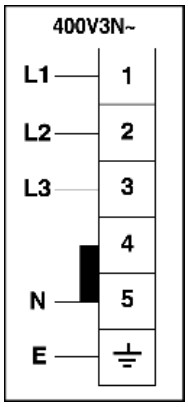
Das Kabel vom Typ **H05RN-F** wird verwendet für die Modelle mit Friteuse, der Typ **H05RR-F** für Modelle ohne Friteuse.

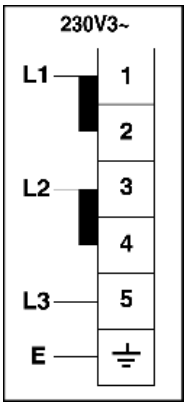


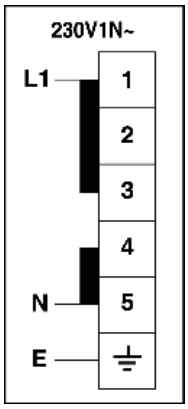
3.7.2 Stromversorgungsart

Es besteht die Möglichkeit, je nach Spannung verschiedene Anschlüsse zu erhalten, indem einfach die Bügel auf dem Klemmenbrett nach den nachfolgenden Schemen umgestellt werden. Entnehmen Sie die Informationen für das jeweilige Modell der Tabelle "**ANSCHLUSS AN DAS KLEMMENBRETT**".

SCHEMA “A”	SCHEMA “B”	SCHEMA “C” VOM HERSTELLER EINGESTELLTER ORIGINALANSCHLUSS.







ANSCHLUSS AN DAS KLEMMENBRETT		
TOP KOCHFLÄCHE	**LEISTUNG kW**	**STROMVERSORGUNG**
TOP KOCHFLÄCHE 4 / 6 / 8 BRENNER	0,006	**SCHEMA “C”**
TOP KOCHFLÄCHE 4 / 6 BRENNER + B / T / C	2,4	
TOP KOCHFLÄCHE 4 / 6 BRENNER + F	2,2	
TOP KOCHFLÄCHE 4 / 6 BRENNER + G	2,5	
TOP KOCHFLÄCHE 4 BRENNER + B / T + C	4,8	
TOP KOCHFLÄCHE 4 BRENNER + B / T + F	4,6	
TOP KOCHFLÄCHE 4 BRENNER + B / T + G	4,9	
INDUKTIONSKOCHFELD (5 ELEMENTE)	7,4	

M = MEGA WOK
B = BARBEQUE-GRILL
T = FRY-TOP
C = GLASKERAMIK-PLATTE
F = FRITTEUSE
G = GRILL

DIE MODELLE MIT ANSCHLUSS GEMÄß SCHEMA "A" KÖNNEN VOM INSTALLATEUR NACH SCHEMA "B" UMGESCHALTET WERDEN.

DIE MODELLE MIT ANSCHLUSS GEMÄß SCHEMA "C" KÖNNEN VOM INSTALLATEUR NACH SCHEMA "A" UMGESCHALTET WERDEN.

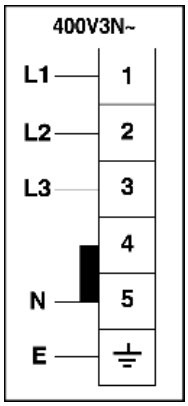
ANSCHLUSS AN DAS KLEMMENBRETT (TRADITIONELLE HERDE)		
HERD 1 OFEN	**LEISTUNG kW**	**STROMVERSORGUNG**
HERD 4 BRENNER (1 OFEN)	2,2	**SCHEMA “C”**
HERD 6 / 8 BRENNER (1 OFEN)	2,9	
HERD 4 / 6 BRENNER (1 OFEN) + M	2,9	
HERD 4 / 6 BRENNER (1 OFEN) + B / T / C	5,3	
HERD 4 / 6 BRENNER (1 OFEN) + F	5,1	
HERD 4 / 6 BRENNER (1 OFEN) + G	5,4	
HERD INDUKTIONSKOCHFELD (1 OFEN) (4 ELEMENTE)	9,6	
HERD INDUKTIONSKOCHFELD (1 OFEN) (5 ELEMENTE)	10,3	
HERD 2 ÖFEN	**LEISTUNG kW**	**STROMVERSORGUNG**
HERD 6 BRENNER (2 ÖFEN)	3,6	**SCHEMA “C”**
HERD 8 BRENNER (2 ÖFEN)	4,4	
HERD 4 BRENNER (2 ÖFEN)+ M	3,6	
HERD 4 BRENNER (2 ÖFEN)	4,3	
HERD 4 BRENNER (2 ÖFEN) + B / T / C	6,0	
HERD 4 BRENNER (2 ÖFEN) + F	5,8	
HERD 4 BRENNER (2 ÖFEN) + G	6,1	
HERD 6 BRENNER (2 ÖFEN) + M	4,3	
HERD 6 BRENNER (2 ÖFEN) + B / T / C	6,7	
HERD 6 BRENNER (2 ÖFEN) + G	6,9	
HERD 4 BRENNER (2 ÖFEN) + M + B / T / C	6,8	
HERD INDUKTIONSKOCHFELD (2 ÖFEN) (4 ELEMENTE)	11,7	
HERD INDUKTIONSKOCHFELD (2 ÖFEN) (5 ELEMENTE)	11,0	
HERD 3 ÖFEN	**LEISTUNG kW**	**STROMVERSORGUNG**
HERD 6 BRENNER (3 ÖFEN)	5,7	**SCHEMA “C”**
HERD 4 BRENNER (3 ÖFEN) + M	5,7	
HERD 4 BRENNER (3 ÖFEN) + B / T	8,1	
HERD INDUKTIONSKOCHFELD (3 ÖFEN) (5 ELEMENTE)	13,1	

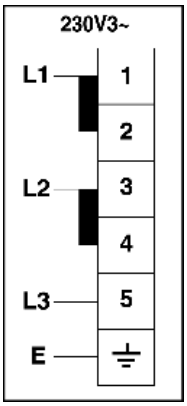
M = MEGA WOK
B = BARBEQUE-GRILL
T = FRY-TOP
C = GLASKERAMIK-PLATTE
F = FRITTEUSE
G = GRILL

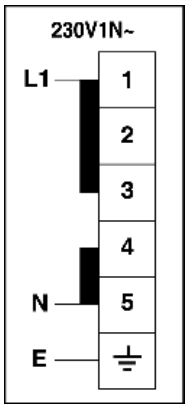
DIE MODELLE MIT ANSCHLUSS GEMÄß SCHEMA "A" KÖNNEN VOM INSTALLATEUR NACH SCHEMA "B" UMGESCHALTET WERDEN.

DIE MODELLE MIT ANSCHLUSS GEMÄß SCHEMA "C" KÖNNEN VOM INSTALLATEUR NACH SCHEMA "A" UMGESCHALTET WERDEN.

SCHEMA “A”	SCHEMA “B”	SCHEMA “C” VOM HERSTELLER EINGESTELLTER ORIGINALANSCHLUSS.







ANSCHLUSS AN DAS KLEMMENBRETT (HERDE MIT “COMBI STEAM” ÖFEN)		
HERD 1 OFEN	**LEISTUNG kW**	**STROMVERSORGUNG**
HERD 4 BRENNER (1 OFEN)	3,0	**SCHEMA “C”**
HERD 6 BRENNER (1 OFEN)	3,6	
HERD 4 BRENNER (1 OFEN) + M	3,6	
HERD 4 BRENNER (1 OFEN) + B / T	6,0	
HERD INDUKTIONSKOCHFELD (1 OFEN) (4 ELEMENTE)	10,4	
HERD INDUKTIONSKOCHFELD (1 OFEN) (5 ELEMENTE)	11,0	
HERD 2 ÖFEN	**LEISTUNG kW**	**STROMVERSORGUNG**
HERD 6 BRENNER (2 ÖFEN)	4,5	**SCHEMA “C”**
HERD 8 BRENNER (2 ÖFEN)	5,1	
HERD 4 BRENNER (2 ÖFEN) + M	4,5	
HERD 4 BRENNER (2 ÖFEN) + B / T	6,9	
HERD 6 BRENNER (2 ÖFEN) + M	5,0	
HERD 6 BRENNER (2 ÖFEN) + B / T	7,4	
HERD 4 BRENNER (2 ÖFEN) + M + B / T	7,4	
HERD 4 BRENNER (2 ÖFEN) + B / T + F	9,6	
HERD INDUKTIONSKOCHFELD (2 ÖFEN) (5 ELEMENTE)	11,9	

M = MEGA WOK

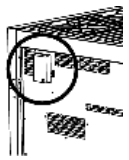
B = BARBEQUE-GRILL

T = FRY-TOP

F = FRITTEUSE

DIE MODELLE MIT ANSCHLUSS GEMÄß SCHEMA "A" KÖNNEN VOM INSTALLATEUR NACH SCHEMA "B" UMGESCHALTET WERDEN.

DIE MODELLE MIT ANSCHLUSS GEMÄß SCHEMA "C" KÖNNEN VOM INSTALLATEUR NACH SCHEMA "A" UMGESCHALTET WERDEN.

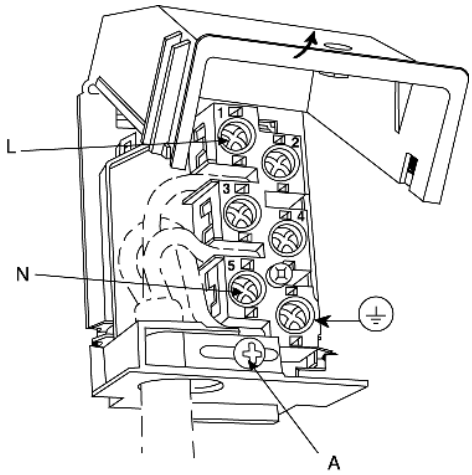


3.7.3 Auswechselung des Stromkabels

Zur Auswechselung des Stromkabels muss auf das Klemmenbrett zugegriffen werden. Dieses befindet sich auf der Geräterückseite, oben links, wie in der Abbildung gezeigt.

Zur Auswechselung des Stromkabels ist wie folgt vorzugehen:

- Öffnen Sie das Klemmenbrettgehäuse.
- Lösen Sie die Schraube **A** zur Sicherung des Kabels.
- Lösen Sie die Schraubkontakte und ersetzen Sie das Kabel durch eines mit derselbe Länge sowie mit den Eigenschaften in Übereinstimmung mit den Angaben in der Tabelle im Abschnitt “3.7.1 Querschnitt der elektrischen Versorgungskabel”.
- Der Erdleiter "**gelb-grün**" ist an die Klemme ⏚ zu legen und muss zirka **20 mm** länger bezüglich der Phasenleiter sein.
- Der Neutralleiter "**blau**" ist an die Klemme mit dem Kennbuchstaben **N** zu legen.
- Der Phasenleiter ist an die Klemme mit dem Kennbuchstaben **L** zu legen.



3.8 Tabelle der elektrischen Leistungen

FRITTEUSE	FRY-TOP	BARBEQUE-GRILL	GRILL	GLASKERAMIK-PLATTE
2.2 kW	2.4 kW	2.4 kW	2.5 kW	2.4 kW
1	1	1	1	1

HERD BREITE	ANZAHL ÖFEN	HAUPTOFEN					HILFS-OFEN				OBERER OFEN			
		1.4 kW	1.0 kW	2.8 kW	2.5 kW	0.025 kW	1.2 kW	0.5 kW	1.7 kW	0.025 kW				
1172	1	1	1	1	1	2								
1172	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1				
		1.2 kW	0.85 kW	1.9 kW	2.1 kW	0.025 kW	1.2 kW	0.5 kW	1.7 kW	0.025 kW	1.2 kW	0.85 kW	1.9 kW	0.025 kW
998	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
998	3				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
		1.4 kW	1.0 kW	2.8 kW	2.5 kW	0.025 kW								
889	1	1	1	1	1	2								
		1.2 kW	0.85 kW	1.9 kW	2.1 kW	0.025 kW					1.2 kW	0.85 kW	1.9 kW	0.025 kW
698	1	1	1	1	1	1								
698	2				1	1					1	1	1	1

3.9 Belüftung der Räume, in denen Gasgeräte aufgestellt werden

Dieses Gerät ist mit keiner Vorrichtung zur Ableitung von Verbrennungsrückständen ausgestattet und ist somit in Übereinstimmung mit den geltenden Installationsvorschriften aufzustellen und anzuschließen. Insbesondere sind die zuständigen Vorschriften zur Raumbelüftung zu befolgen.

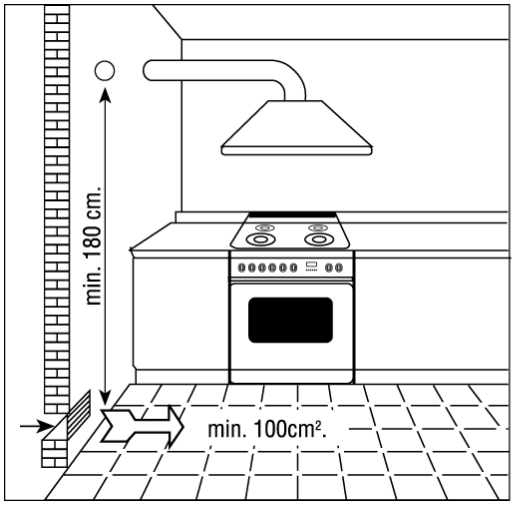
Dieses Gerät darf nach den geltenden Vorschriften nur in gut belüfteten Räumen aufgestellt werden, in denen über Öffnungen an den Außenwänden oder mit entsprechenden Leitkanälen eine korrekte natürliche oder forcierte Belüftung möglich ist, so dass eine **dauerhafte und ausreichende** Einleitung von Luft gewährleistet wird, die sowohl für eine korrekte Verbrennung wie für die Ableitung der Abluft notwendig ist.

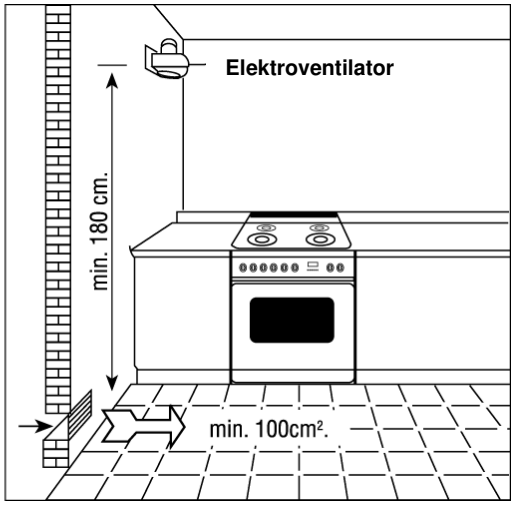
Die Verwendung eines Gaskochgeräts erzeugt Wärme und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem es installiert wird. Stellen Sie eine gute Belüftung des Raums sicher: Halten Sie die Schlitze für die natürliche Belüftung geöffnet oder installieren Sie eine mechanische Belüftungsvorrichtung (Absaughaube mit Auslasskanal).

Die intensive und längere Benutzung des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung zum Beispiel durch Öffnung eines Fensters beziehungsweise eine wirksamere Belüftung durch Erhöhung der mechanischen Saugleistung, falls vorhanden, erfordern.

Sollte in der Umgebung nur dieses Gasgerät vorhanden sein, ist eine Abzugskappe vorzusehen, die den natürlichen und direkten Auslass der Abluft gewährleistet, und zwar mittels eines vertikalen geradlinigen Leitkanals mit einer Länge von mindestens zweimal dem Durchmesser und einem Mindestquerschnitt von **100 cm^2**.

Für den unverzichtbaren Einlass von Frischluft in die Umgebung ist eine analoge Öffnung von mindestens **100 cm^2** vorzusehen, die direkt mit dem Außenbereich kommuniziert und auf einer Höhe in der Nähe des Fußbodens eingebaut ist, und zwar so, dass diese weder von der Innenseite noch von der Außenseite der Wand verschlossen werden kann. Die Öffnung darf darüber hinaus nicht die korrekte Verbrennung der Flammen und die gleichmäßige Ableitung der Abluft behindern, der Höhenunterschied zur Auslassöffnung muss mindestens **180 cm** betragen.





Es sei daran erinnert, dass die zur Verbrennung notwendige Luftmenge mindestens **2 m^3/h** pro kW Leistung beträgt (siehe Gesamtleistung in kW auf dem Typenschild des Geräts).

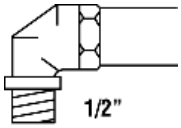
In allen anderen Fällen, wenn in derselben Umgebung weitere Gasgeräte vorhanden sind oder dann, wenn eine direkte natürliche Belüftung nicht möglich ist, ist eine indirekte natürliche Belüftung oder eine forcierte Belüftung zu realisieren: **Für diesen Eingriffstyp ist es notwendig, mit einem Fachtechniker Kontakt aufzunehmen, der die Installation und Realisierung der Belüftungsanlage übernimmt, und zwar unter strikter Einhaltung der in den geltenden Vorschriften enthaltenen Maßnahmen.**

Die Positionierung der Öffnung muss so beschaffen sein, dass die Bildung jeglicher für die Anwesenden unverträglicher Luftströmung unmöglich gemacht wird. Darüber hinaus ist es verboten, bereits von anderen Geräten genutzte Abzugskamine für die Ausleitung der Verbrennungsprodukte zu verwenden.

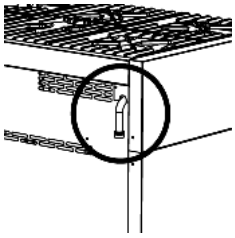
3.10 Gasanschluss

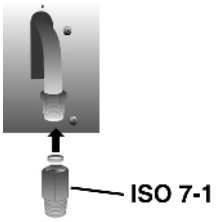
Die Bedingungen für die Einstellung des Geräts sind auf der Plakette an der Rückseite des Gerätes angegeben.

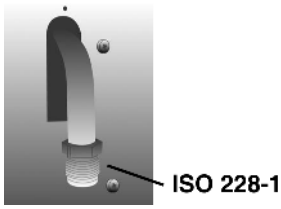
Gashausgeräte ohne Anschluss an einen Abzugskanal für die Verbrennungsprodukte dürfen keine Kohlenmonoxidkonzentration hervorrufen, die je nach der für die Personen vorgesehenen Aussetzungszeit ein Gesundheitsrisiko für die ausgesetzten Personen darstellt.



Es ist unablässlich sicherzustellen, dass das gerät exakt für den Typ des gelieferten Gases ausgelegt ist. Der Anschluss an die Gasleitung ist in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften durchzuführen, welche die Installation eines Sicherheitshahns am Ende der Rohrleitung vorsieht. Das mit Gewinde versehene **½"** Gasanschlussrohr ist hinten auf der rechten Seite des Geräts angebracht.







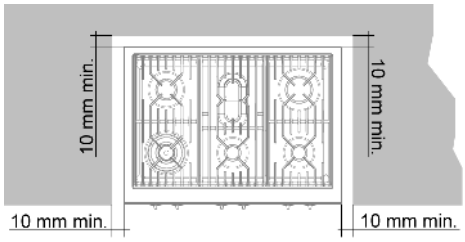
AT	●	
BE	●	
CH	●	
DE	●	
DK	●	
ES	●	●
FI	●	●
FR		●
GB	●	
IE	●	
IT	●	●
NL	●	
NO	●	●
PT	●	●
SE	●	●

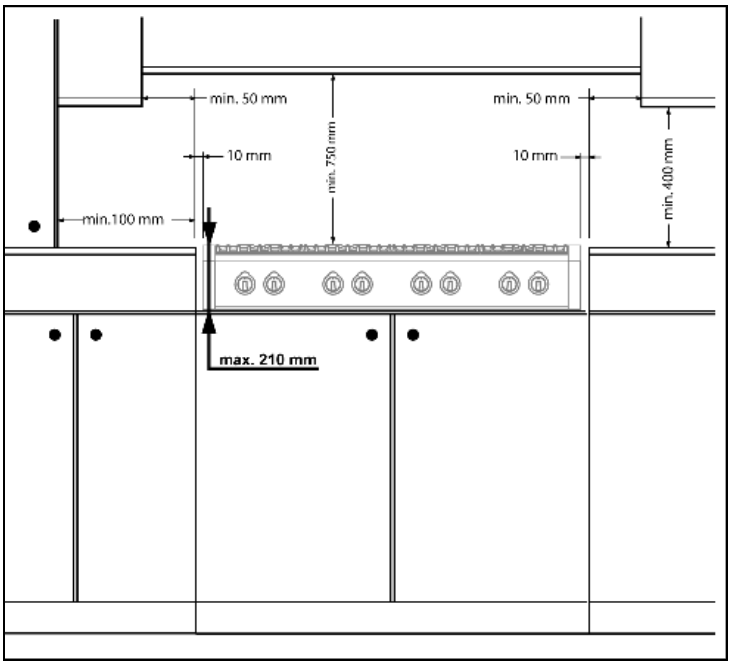
Für Butan- und Propangas ist ein Druckreduzierer in Übereinstimmung mit den geltenden Normen vorzusehen. Die Haltedichtungen müssen mit den geltenden Normen übereinstimmen.
Nach Abschluss der Gasanschlussarbeiten kontrollieren Sie mit einer Lösung aus Wasser und Seife die Dichtigkeit der Fittings.

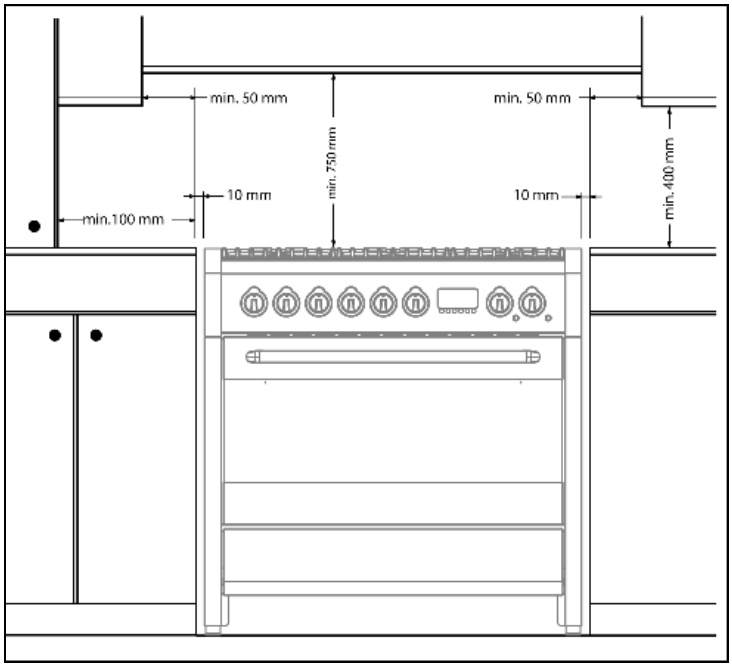
Der Gasanschluss kann auf folgende Weisen durchgeführt werden:

- Mittels **steifem Rohr** aus Eisen oder Kupfer.
- Mittels **biegsamem Rohr aus Edelstahl** mit unterbrechungsfreier Wand und mechanischem Anschluss in Übereinstimmung mit den geltenden Normen (maximale Länge des ausgestreckten Rohres **2000 mm**). Das Rohr ist direkt an das Winkelstück der Rampe anzuschließen.

*Die Beschichtung des Möbels muss aus hitzebeständigem Material (**mindestens 90°C**) sein. Sollte das Gerät in der Nähe von Möbeln aufgestellt werden, sind die vom nachstehenden Diagramm empfohlenen Mindestabstände einzuhalten.*





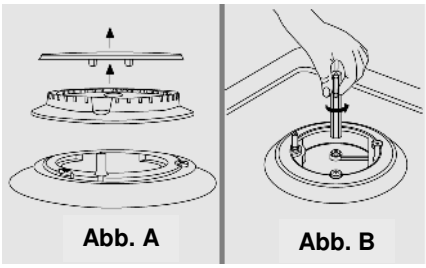


3.11 Gasregulierungen

Die nicht mit dem Gerät gelieferten Injektoren sind beim Kundendienstzentrum anzufordern.

Wenn das Kochgerät für einen anderen Gastyp als den verfügbaren ausgelegt sein sollte, sind die Düsen auszuwechseln, das Mindestfördervolumen zu regulieren und die Gummifassung auszuwechseln. Zur Auswechselung der Düsen der Arbeitsplatte sind folgende Schritte durchzuführen:

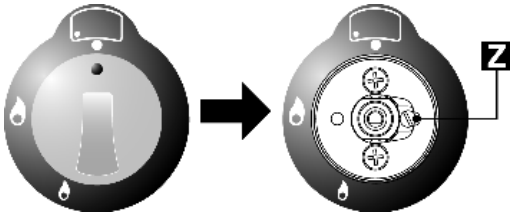
- Entfernen Sie die Roste.
- Entfernen Sie Brenner und Flammenverteilerkappen (**Abb. A**).
- Ziehen Sie die Düse (**Abb. B**) heraus und ersetzen diese mit der zum neuen Gastyp passenden (siehe "**ALLGEMEINE TABELLE DER DÜSEN**" auf Seite 185-187).
- Ersetzen Sie die Gasprüfetikette (auf der Rückseite des Geräts) durch die neue. Wenn das Gerät mit dem Düsenersatz-Kit ausgestattet ist, wird zusammen mit diesem auch die neue Etikette geliefert.



- Montieren Sie alles wieder, wobei Sie in umgekehrter Reihenfolge bezüglich des Ausbaus vorgehen. Achten Sie dabei darauf, die Flammenverteilerkappe korrekt auf den entsprechenden Brenner zu setzen.

3.11.1 Mindestfördervolumen der Kochflächenhähne mit Ventilen

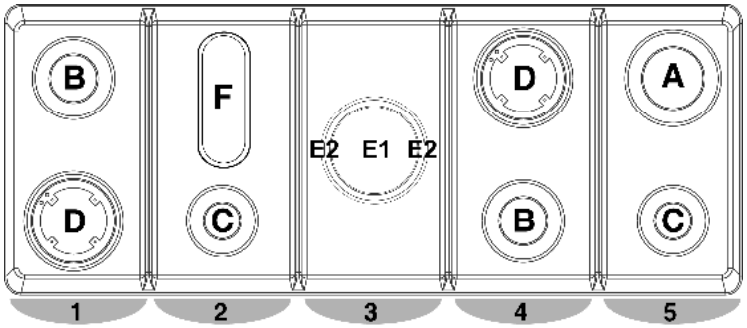
- Zünden Sie den Brenner an und drehen Sie den Bedienungsknopf in Richtung der Position Mindestfördervolumen.
- Ziehen Sie den Bedienungsknopf heraus.
- Regulieren Sie mit einem Schraubenzieher die interne Schraube **Z** bis zum Erreichen einer korrekten Mindestflamme.
- Setzen Sie den Bedienungsknopf wieder ein.



- *Schrauben Sie die Einstellschraube **Z** auf zur Erhöhung des Fördervolumens beziehungsweise zu zur Verringerung des Fördervolumens.*
- *Die Einstellung ist korrekt, wenn die Mindestflamme zirka **3** oder **4 mm** beträgt.*
- *Bei **Butan-/Propangas** ist die Einstellschraube bis zum Anschlag zuzudrehen.*
- *Beim schnellen Übergang vom Höchstfördervolumen zum Mindestfördervolumen und umgekehrt: **Sicherstellen, dass die Flamme nicht ausgeht.***

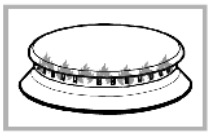
3.12 Flüssiggasanschluss

Einen Druckregler verwenden und den Anschluß an die Gasflasche gemäß den geltenden Normen ausführen.



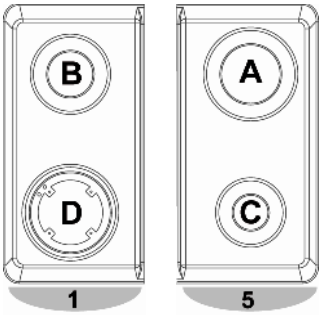
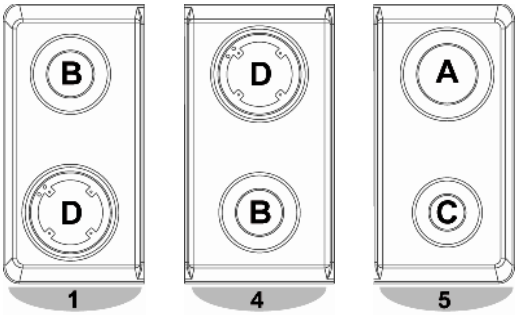
Die Kochfläche entsteht durch die Zusammensetzung der **5** angegebenen **Module**:

- Die Module **1** und **5** sind fix für alle Herde.
- Die Module **2**, **3** und **4** hängen von der Version des gekauften Herdes ab und können durch Elektromodule (Fry-Top, Barbeque-Grill, Grill, Glaskeramik-Platte und Fritteuse) ersetzt werden.

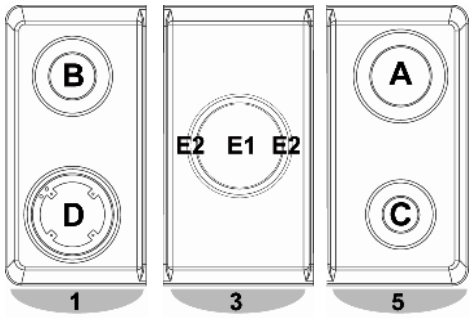


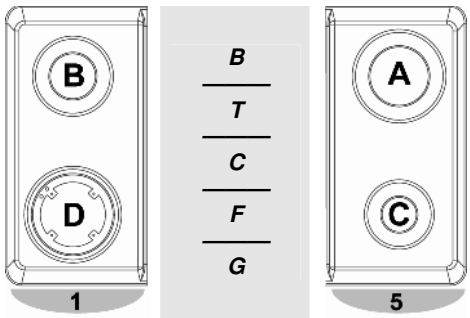
ALLGEMEINE TABELLE DER DÜSEN ***ALUMINUM***

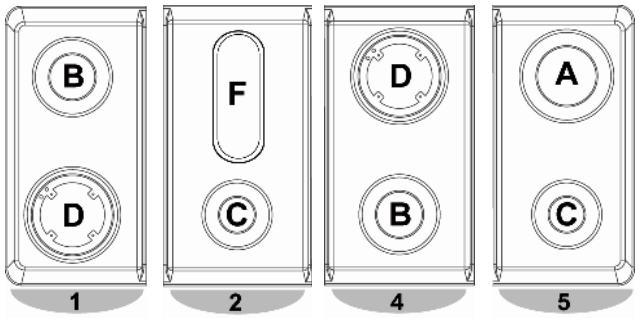
GASTYP	mbar	DÜSE Nr.	BRENNER POSITION TYP	LEISTUNG Watt		VERBRAUCH
				MAX.	MIN.	MAX.
G20 METHAN	20	115	SCHNELL (**A**)	3000	750	286 l/h
		97	HALB-SCHNELL (**B**)	1750	480	167 l/h
		72	HILFSPOSITION (**C**)	1000	330	95 l/h
		128	DREIFACHKRANZ (**D**)	3500	1400	333 l/h
		72 (**E1**) 95 (**E2**)	MEGA WOK (**E1**/**E2**)	4500	300	428 l/h
		94	OVAL (**F**)	1900	750	181 l/h
G25 METHAN	20	134	SCHNELL (**A**)	3000	750	332 l/h
		100	HALB-SCHNELL (**B**)	1750	480	194 l/h
		77	HILFSPOSITION (**C**)	1000	330	111 l/h
		145	DREIFACHKRANZ (**D**)	3500	1400	388 l/h
		75 (**E1**) 102 (**E2**)	MEGA WOK (**E1**/**E2**)	4500	300	498 l/h
		102	OVAL (**F**)	1900	750	210 l/h
G30 BUTAN PROPAN	50	75	SCHNELL (**A**)	3000	750	219 g/h
		58	HALB-SCHNELL (**B**)	1750	480	128 g/h
		43	HILFSPOSITION (**C**)	1000	330	73 g/h
		73	DREIFACHKRANZ (**D**)	3500	1400	254 g/h
		43 (**E1**) 59 (**E2**)	MEGA WOK (**E1**/**E2**)	4500	300	327 g/h
		59	OVAL (**F**)	1900	750	138 g/h

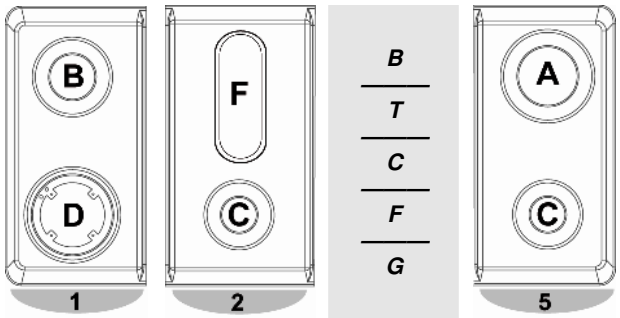
EE %	70	EE %	90 / 100
57.2		56.8	

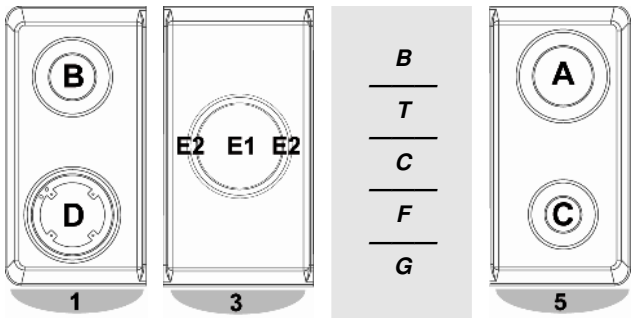
Anweisungen für den Installateur

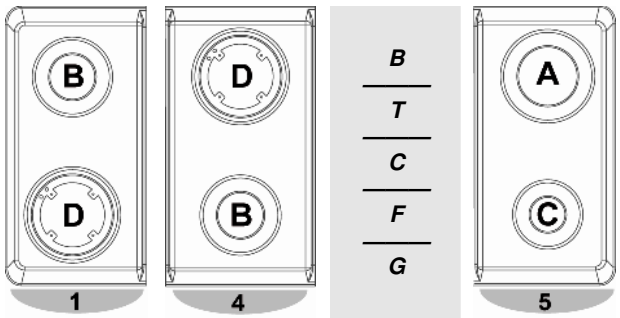
EE %	90 / 100
56.3	

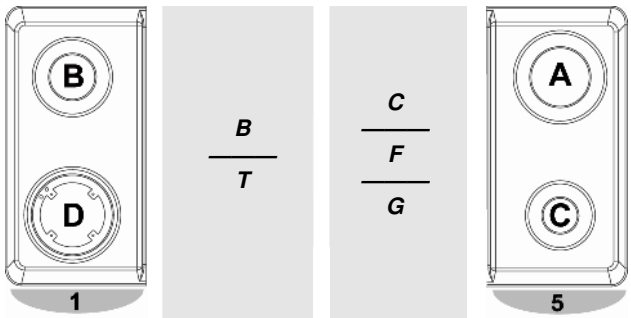
EE %	90 / 100
57.2	

EE %	120
56	

EE %	120
56	

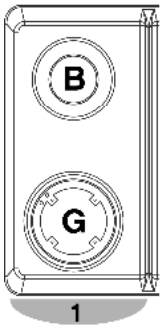
EE %	120
56.3	

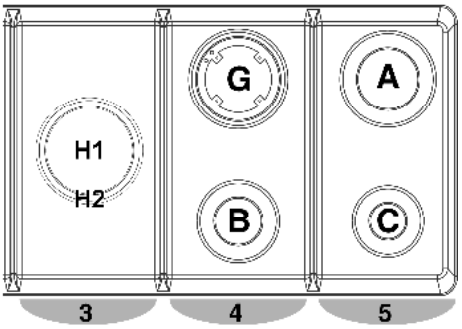
EE %	120
56.8	

EE %	120
57.2	

BRENNER POSITION TYP	EE %
SCHNELL (**A**)	59.2
HALB-SCHNELL (**B**)	59.9
HILFSPOSITION (**C**)	-
DREIFACHKRANZ (**D**)	52.4
MEGA WOK (**E1**/**E2**)	53.6
OVAL (**F**)	52.3

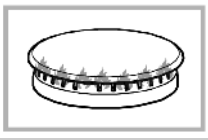
B = BARBEQUE-GRILL	***C*** = GLASKERAMIK-PLATTE	***G*** = GRILL
T = FRY-TOP	***F*** = FRITTEUSE	





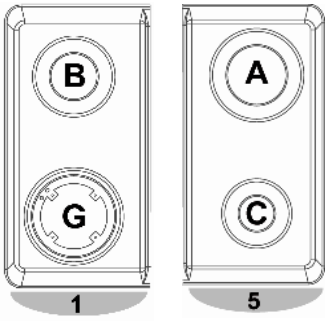
Die Kochfläche entsteht durch die Zusammensetzung der **4** angegebenen **Module**:

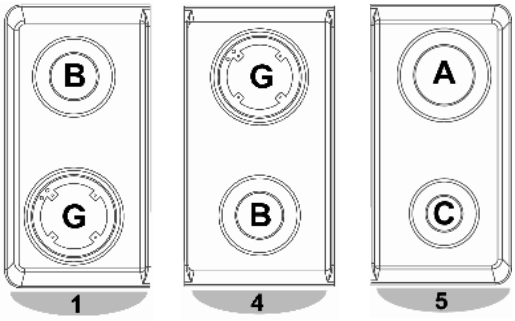
- Die Module **1** und **5** sind fix für alle Herde.
- Die Module **3** und **4** hängen von der Version des gekauften Herdes ab und können durch Elektromodule (Fry-Top, Barbeque-Grill, Grill, Glaskeramik-Platte und Fritteuse) ersetzt werden.



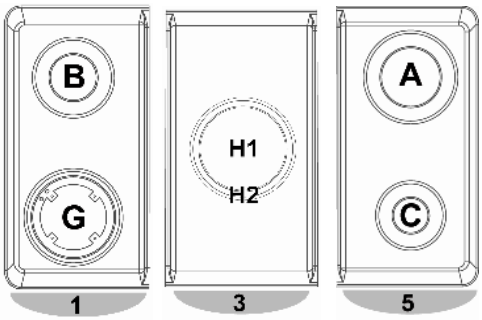
ALLGEMEINE TABELLE DER DÜSEN ***ALUMINUM*** / ***MESSING***

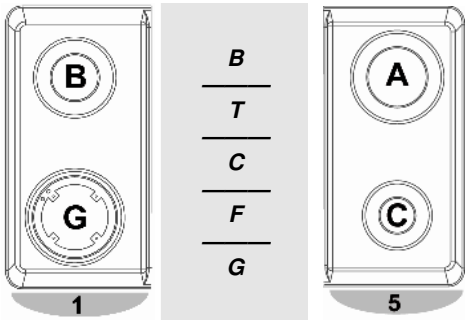
GASTYP	mbar	DÜSE Nr.	BRENNER POSITION TYP	LEISTUNG Watt		VERBRAUCH
				MAX.	MIN.	MAX.
G20 METHAN	20	115	SCHNELL (**A**)	3000	750	286 l/h
		97	HALB-SCHNELL (**B**)	1750	480	167 l/h
		72	HILFSPOSITION (**C**)	1000	330	95 l/h
		132	WOK (**G**)	3500	1800	333 l/h
		68 (**H1**) 140 (**H2**)	MEGA WOK (**H1**/**H2**)	900 3600	340 1800	85 l/h 342 l/h
G25 METHAN	20	135	SCHNELL (**A**)	3000	750	332 l/h
		100	HALB-SCHNELL (**B**)	1750	480	194 l/h
		77	HILFSPOSITION (**C**)	1000	330	111 l/h
		145	WOK (**G**)	3500	1800	387 l/h
		72 (**H1**) 137 (**H2**)	MEGA WOK (**H1**/**H2**)	900 3600	340 1800	99 l/h 398 l/h
G30 BUTAN PROPAN	50	75	SCHNELL (**A**)	3000	750	219 g/h
		58	HALB-SCHNELL (**B**)	1750	480	128 g/h
		43	HILFSPOSITION (**C**)	1000	330	73 g/h
		80	WOK (**G**)	3500	1800	254 g/h
		43 (**H1**) 80 (**H2**)	MEGA WOK (**H1**/**H2**)	900 3600	340 1800	65 g/h 261 g/h

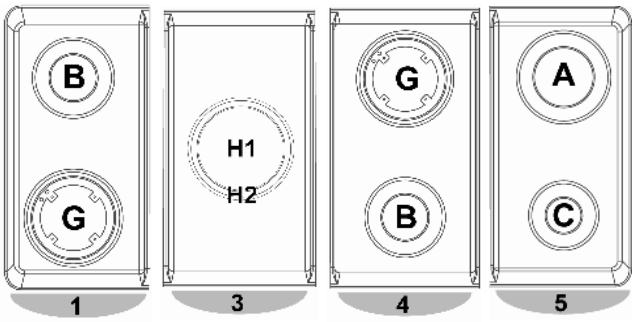
EE %	70
56	

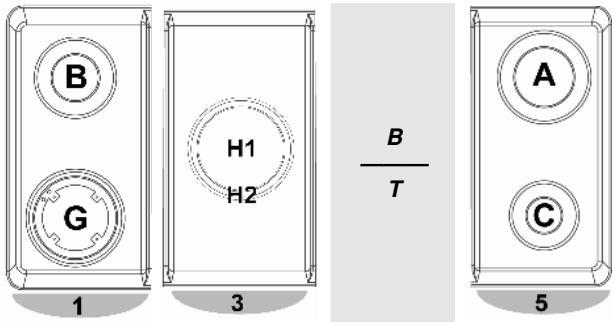
EE %	90 / 100
55.5	

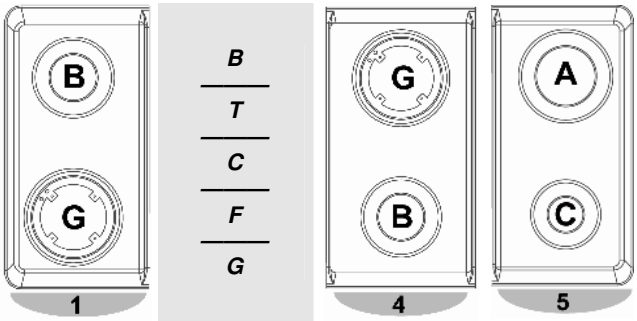
Anweisungen für den Installateur

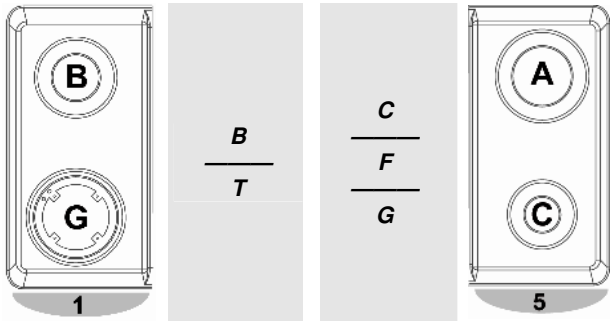
EE %	90 / 100
55.2	

EE %	90 / 100
56	

EE %	120
55.1	

EE %	120
55.2	

EE %	120
55.5	

EE %	120
56	

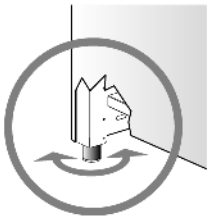
B = BARBEQUE-GRILL	***C*** = GLASKERAMIK-PLATTE	***G*** = GRILL
T = FRY-TOP	***F*** = FRITTEUSE	

BRENNER POSITION TYP	EE %
SCHNELL (**A**)	58.4
HALB-SCHNELL (**B**)	56.5
HILFSPOSITION (**C**)	-
WOK (**G**)	53.2
MEGA WOK (**H1**/**H2**)	52.8

4. Abschließende Maßnahmen

4.1 Ausrichtung des Herds auf dem Fußboden

Nach der Herstellung der Elektro- und Gasanschlüsse, richten Sie den Herd mit Hilfe der zuvor am Boden des Geräts angeschraubten verstellbaren Stützfüße am Fußboden aus.

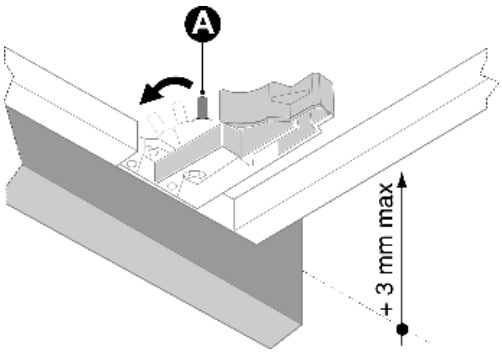


Sollte das Verschieben des Geräts notwendig sein, ***schrauben Sie die Stützfüße ganz zu und regulieren diese erst nach Abschluss der Arbeiten.***

4.2 Höheneinstellung der Schublade

In der Unterseite der Schublade befinden sich am rechten und linken Ende “Clips” zur Höheneinstellung.

Beim Drehen des Hebels **A** erhalten Sie die Erhöhung der Schublade um **3 mm**.



5. Beschreibung der Bedienungselemente

5.1 Vordertafel

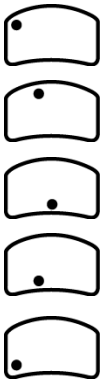
Alle Bedienungs- und Kontrollelemente der Kochfläche und des Ofens sind auf der Vordertafel vereint.

BEDIENUNGSTAFEL

BESCHREIBUNG BEDIENUNGSKNOPF DER KOCHFLÄCHENBRENNER

Das Zünden der Flamme erfolgt durch Drücken und gleichzeitiges Drehen des Bedienungsknopfes gegen den Uhrzeigersinn auf das Symbol der Mindestflamme.
Zur Regulierung der Flamme drehen Sie den Bedienungsknopf auf den Bereich zwischen Maximum und Minimum. Das Ausschalten des Brenners erfolgt durch Rückstellen des Bedienungsknopfes in die Position.

BESCHREIBUNG DER BRENNER – Beschreibung der Symbole



HINTEN LINKS

HINTEN MITTE LINKS

VORNE MITTE

VORNE MITTE LINKS

VORNE LINKS

HINTEN RECHTS

HINTEN MITTE RECHTS

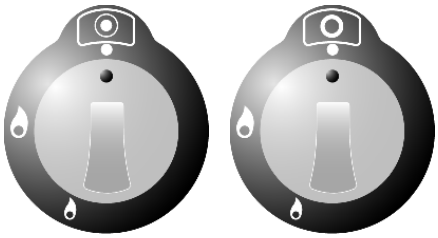
HINTEN MITTE

VORNE MITTE RECHTS

VORNE RECHTS

BESCHREIBUNG BEDIENUNGSKNÖPFE DES BRENNERS "MEGA WOK"

Der zentrale Brenner "Mega Wok" wird von zwei Bedienungsknöpfen bedient. Einer schaltet nur den **Kranz ganz innen** an, der zweite betätigt den **Außenkranz**.



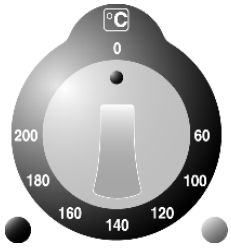
ANORDNUNG DER BRENNERKRÄNZE – Beschreibung der Symbole

MITTLERER KRANZ

AUSSENKRANZ

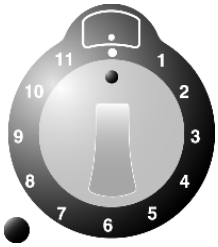
Verwendung des Brenners mit Doppelkranz-Flammenverteiler: Wenn während der Verwendung zwischen dem mittleren und dem äußeren Kranz des Brenners eine Veränderung in der Konsistenz der Flamme und der charakteristische Windstoß festgestellt werden, ist dies auf die von diesem Brennertyp geforderte Dauerleistung zurückzuführen und als normaler Betriebszustand zu betrachten.

BESCHREIBUNG BEDIENUNGSKNÖPF DER FRITTEUSE



Die Bedienungsknopf des Thermostats zur Kontrolle der Temperatur des Heizelement ist einstellbar von **0°** bis **200°C**. Darüber hinaus sind zwei Kontrollleuchten vorhanden: Die **grüne Kontrolleuchte** signalisiert den Betrieb der Fritteuse; die **orangefarbene Kontrolle** leuchtet auf während der Heizphase. Beim Erreichen der voreingestellten Temperatur geht die **orangefarbene Kontrolle** aus. Sollte die Öltemperatur während des Frittierens sinken, schaltet sich die Heizung automatisch wieder ein, und die **orangefarbene Kontrolle** leuchtet wieder auf, bis die mit dem Bedienungsknopf des Thermostats eingestellte Temperatur wieder erreicht wurde.

BESCHREIBUNG BEDIENUNGSKNOPF FRY-TOP / BARBEQUE-GRILL UND GRILL

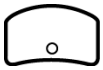


FRY-TOP/BARBEQUE-GRILL: ausgestattet mit einer **differenzierten Heizung.** Und so ist es möglich, die gesamte Kochoberfläche oder nur eine der beiden Hälften vorne oder hinten zu nutzen. Die Energieregelungsknöpfe bedienen einzeln die Temperatur der zwei Heizelemente. Eine **grüne Kontrollleuchte** zeigt die Inbetriebsetzung der Heizung an.

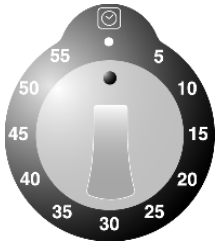
GRILL: Zwei Leuchtanzeigen liefern die grundlegenden Informationen zum Betrieb des Geräts. Das Aufleuchten die **grüne Kontrollanzeige** weist darauf hin, dass das Gerät unter elektrischer Spannung steht (eingeschaltet); der **orangefarbenen Kontrollanzeige** leuchtet auf, wenn das Heizelement heizt.

ANORDNUNG DER HEIZELEMENTE – Beschreibung der Symbole

HINTEN

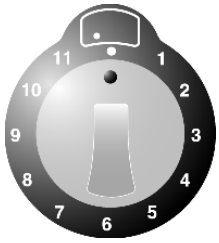

VORNE

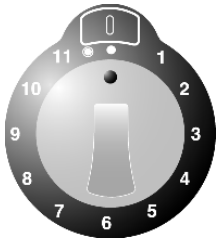
BESCHREIBUNG MINUTENUHR-DREHKNOPF (erhältlich nur bei einigen Modellen)



Zum Aufziehen des Akustikmelders ist der Bedienungsknopf im Uhrzeigersinn zu drehen. Die gewünschte Zeit kann bis auf maximal **60 min** eingestellt werden. Nach Ablauf der festgelegten Zeit ertönt ein kurzer Akustikmelder.

BESCHREIBUNG BEDIENUNGSKNÖPFE DER GLASKERAMIK-KOCHFLÄCHE





Neben den normalen Bedienungsknöpfen zur Kontrolle der Energieregler ist die Glaskeramik-Kochfläche mit Bedienungsknöpfen für die **differenzierte Heizung** ausgestattet: Die Positionen von **1** bis **11** bedienen die Heizung des internen Elements. Beim Stellen des Bedienungsknopfs auf das Symbol ◉ setzt sich auch das externe Strahlungselement in Betrieb.

ANORDNUNG DER STRAHLUNGSELEMENTE – Beschreibung der Symbole

HINTEN LINKS

HINTEN RECHTS

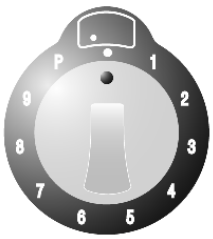
VORNE LINKS

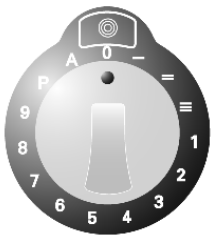
VORNE RECHTS

MITTE

BESCHREIBUNG DER BEDIENKNÖPFE DES INDUKTIONSHERDS

Der Induktionsherd ist mit Bedienknöpfen zur Kontrolle des Leistungslevels ausgestattet.
Zur Wahl eines anderen Leitungslevels drehen Sie den Bedienknopf auf den gewünschten Wert (**1** - **9** und **P**).
Der Wert "**P**" ist die maximal auf jedem einzelnen Strahlelement aufnehmbare Leistung.





Drehen Sie den Knopf zur Einstellung des gewünschten Leistungswert (siehe Tabelle im Abschnitt "11.3"). Beim Drehen des Knopfes erscheint am zugehörigen Display das effektive gewünschte Leistungsniveau, während das mit dem Knopf gewählte nur ein Richtwert ist.

ANORDNUNG DER STRAHLELEMENTE – Beschreibung der Symbole

HINTEN LINKS

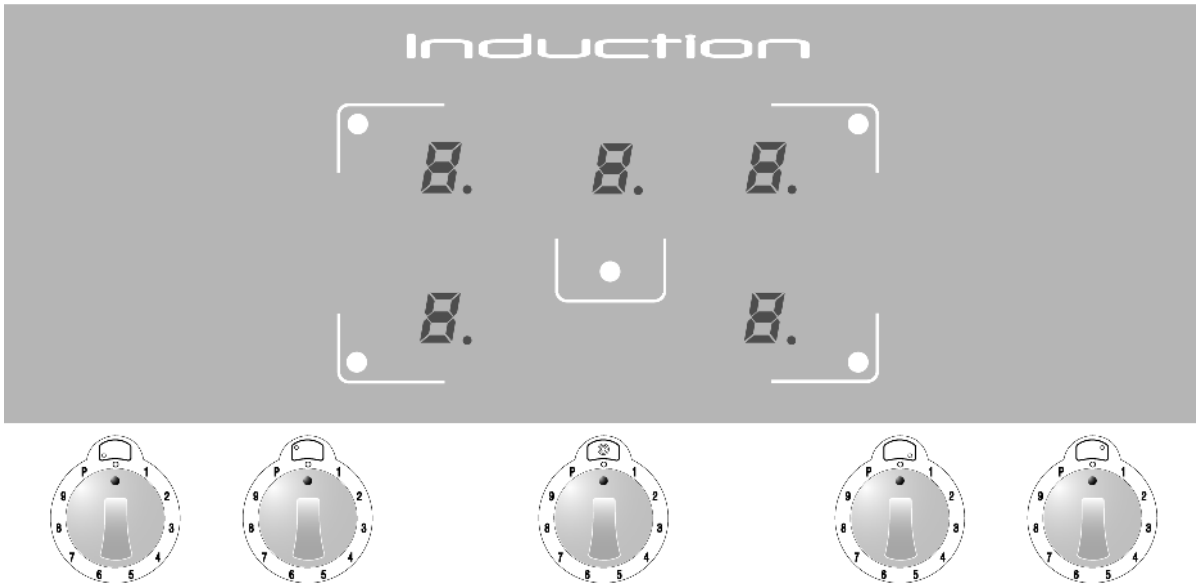
VORNE LINKS

MITTE

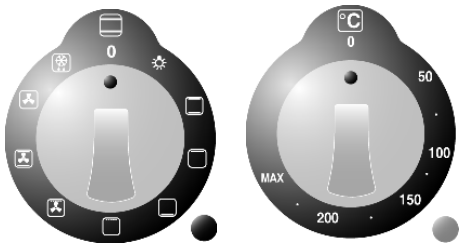
HINTEN RECHTS

VORNE RECHTS

Alle Bedienknöpfe der Strahlelemente sind auf der Vorderseite des Herds angebracht, auf dem Induktionsherd sind die zugehörigen Displays zu sehen.



BESCHREIBUNG BEDIENUNGSKNÖPFE DES ELEKTROBACKOFENS



Der Elektrobackofen wird von zwei Bedienungsknöpfen kontrolliert: **Bedienungsknopf zur Funktionenwahl** und **Thermostat-Bedienungsknopf**. Diese erlauben die Wahl des geeignetsten Heizungstyps für die verschiedenen Kochanforderungen, mit entsprechender Einschaltung der passenden Heizelemente und Einstellung der Temperatur auf den gewünschten Wert (von **50°C** bis **MAX**).

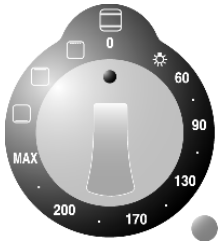
Unter den Bedienungsknöpfen des Ofens befinden sich zwei Kontrollleuchten: Die **grüne Kontrollleuchte** zeigt die Inbetriebsetzung des Ofens an. Die **orangefarbene Kontrollleuchte** zeigt das Erreichen der voreingestellten Temperatur an. Die anschließenden Einschaltungen und Ausschaltungen der **orangefarbene Kontrollleuchte** zeigen die automatische Intervention der Heizung zur Beibehaltung der Temperatur im Innern des Ofens auf dem mit dem Thermostat-Bedienungsknopf eingestellten Wert an.

Der Ofen ist mit einer **Lampe zur Innenbeleuchtung** ausgestattet. Während des Betriebs ist die Lampe stets eingeschaltet: Zum Einschalten der Lampe bei ausgeschaltetem Ofen für die üblichen Reinigungsarbeiten drehen Sie den Funktionenwahl-Bedienungsknopf auf das Symbol .

BESCHREIBUNG DER SYMBOLE DES FUNKTIONENWAHL-BEDIENUNGSKNOPFES

- EINSCHALTEN DER LAMPE ZUR INNENBELEUCHTUNG DES OFENS
- HEIZELEMENT OBEN UND UNTEN
- HEIZELEMENT OBEN
- HEIZELEMENT UNTEN
- ELEMENT GRILL
- ELEMENT GRILL-VENTILATOR
- HEIZELEMENTE OBEN UND UNTEN – VENTILATOR
- HEIZELEMENT-KONVEKTION
- AUFTAUEN

BESCHREIBUNG BEDIENUNGSKNOPF DES HILFS-ELEKTROBACKOFENS



Einige Herdmodelle sind mit einem Hilfs-Elektrobackofen mit natürlicher Konvektion ausgestattet, der mit nur einem Bedienungsknopf kontrolliert wird. Wenn der Drehknopf in Übereinstimmung mit dem geforderten Temperaturwert gebracht wird, werden die beiden Widerstände unten und oben eingeschaltet. Es ist möglich, eine der in der Tabelle beschriebenen Heizfunktionen zu verwenden. In diesem Fall wird die Heiztemperatur des vorgewählten Widerstands jedoch automatisch auf den Wert **MAX** eingestellt.

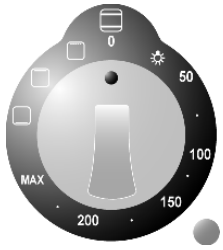
Unter dem Bedienungsknopf des Hilfsofens befindet sich eine **orangefarbene Kontrollleuchte**, diese zeigt das Erreichen der voreingestellten Temperatur an. Die anschließenden Einschaltungen und Ausschaltungen der **orangefarbene Kontrollleuchte** zeigen die automatische Intervention der Heizung zur Beibehaltung der Temperatur im Innern des Hilfsofens auf dem mit dem Bedienungsknopf eingestellten Wert an.

Der Hilfsofen ist mit einer **Lampe zur Innenbeleuchtung** ausgestattet. Während des Betriebs ist die Lampe stets eingeschaltet: Zum Einschalten der Lampe bei ausgeschaltetem Ofen für die üblichen Reinigungsarbeiten drehen Sie den Funktionenwahl-Bedienungsknopf auf das Symbol .

BESCHREIBUNG DER SYMBOLE DES HILFS-ELEKTROBACKOFEN-BEDIENUNGSKNOPFES

- EINSCHALTEN DER LAMPE ZUR INNENBELEUCHTUNG DES OFENS
- **60÷MAX** HEIZELEMENT UNTEN UND OBEN
- HEIZELEMENT UNTEN
- HEIZELEMENT OBEN
- ELEMENT GRILL + DREHSPIESS

DREHKNOPF DES OBEREN GRILLOFENS



Der Elektroofen mit Grillfunktion und natürlicher Luftströmung wird durch nur einen Drehknopf bedient. Wenn der Drehknopf in Übereinstimmung mit dem geforderten Temperaturwert gebracht wird, werden die beiden Widerstände unten und oben eingeschaltet. Es ist möglich, eine der in der Tabelle beschriebenen Heizfunktionen zu verwenden. In diesem Fall wird die Heiztemperatur des vorgewählten Widerstands jedoch automatisch auf den Wert **MAX** eingestellt.

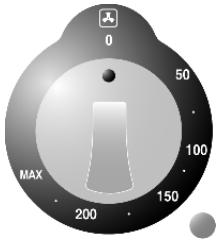
Unter dem Drehknopf des Grillofens befindet sich eine **orangefarbene Kontrollleuchte**, die das Erreichen de voreingestellten Temperatur anzeigt. Das abwechselnde An- und Ausgehen der **orangefarbene Kontrollleuchte** zeigt die automatische Einschaltung der Heizung zur Beibehaltung der Temperatur im Innern des Ofens auf der mit dem Bedienknopf eingestellten Höhe an.

Der Grillofen ist mit einer **Lampe zur Innenbeleuchtung** ausgestattet. Während des Betriebs ist die Lampe stets eingeschaltet. Zur Benutzung der Lampe bei ausgeschaltetem Ofen bei Reinigungsarbeiten drehen Sie den Drehknopf auf das Symbol .

BESCHREIBUNG DER SYMBOLE

	EINSCHALTEN DER LAMPE ZUR INNENBELEUCHTUNG DES OFENS		HEIZELEMENT OBEN
50÷MAX	HEIZELEMENT UNTEN UND OBEN		ELEMENT GRILL
	HEIZELEMENT UNTEN		

DREHKNOPF DES UNTEREN HEISSLUFTOFENS

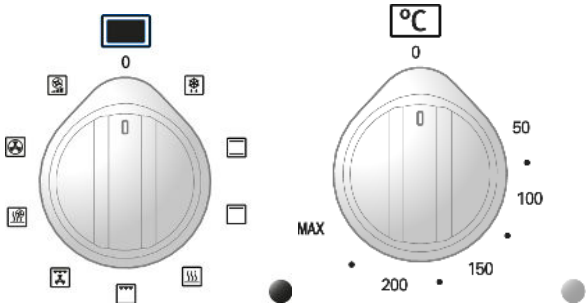


Der elektrische Heißluftofen wird durch nur einen Drehknopf bedient. Der Drehknopf erlaubt die Wahl der geeigneten Temperatur für die verschiedenen Kochanforderungen durch Einstellung auf den gewünschten Wert (von **50°C** bis **MAX**).

Unter dem Drehknopf befindet sich eine **orangefarbene Kontrollleuchte**, die das Erreichen de voreingestellten Temperatur anzeigt. Das abwechselnde An- und Ausgehen der **orangefarbene Kontrollleuchte** zeigt die automatische Einschaltung der Heizung zur Beibehaltung der Temperatur im Innern des Ofens auf der mit dem Bedienknopf eingestellten Höhe an.

Der Ofen ist mit einer **Lampe zur Innenbeleuchtung** ausgestattet. Während des Betriebs ist die Lampe stets eingeschaltet.

BESCHREIBUNG DER DREHKNÖPFE FÜR MULTIFUNKTIONSOFEN MIT DAMPF-KOMBINATION



Der Elektroofen wird durch **zwei Drehknöpfe** bedient: Drehknopf zur **Funktionswahl** und Drehknopf zur **Temperaturwahl.**

Diese erlauben die Wahl des geeignetsten Heizungstyps für die verschiedenen Kochanforderungen, mit entsprechender Einschaltung der passenden Heizelemente und Einstellung der Temperatur auf den gewünschten Wert (von **50°C** bis **MAX**).

Unter den Bedienungsknöpfen des Ofens befinden sich zwei Kontrollleuchten: Die **grüne Kontrollleuchte** zeigt die Inbetriebsetzung des Ofens an. Die **orangefarbene Kontrollleuchte** zeigt das Erreichen der voreingestellten Temperatur an. Das abwechselnde An- und Ausgehen der **orangefarbenen Kontrollleuchte** zeigt die automatische Einschaltung der Heizung zur Beibehaltung der Temperatur im Innern des Ofens auf der eingestellten Höhe an.

Der Ofen ist mit einer **Lampe zur Innenbeleuchtung** ausgestattet. Während des Betriebs ist die Lampe stets eingeschaltet: Zum Einschalten der Lampe bei ausgeschaltetem Ofen für die üblichen Reinigungsarbeiten drehen Sie den Funktionenwahl-Bedienungsknopf.

BESCHREIBUNG DER SYMBOLE DES FUNKTIONSWAHL-DREHKNOPFES

AUFTAUEN

HEIZELEMENT OBEN UND UNTEN

HEIZELEMENT OBEN

STATISCHER DAMPF

ELEMENT GRILL

GRILLELEMENT MIT VENTILATOR

DAMPF MIT UMLUFT

HEIZELEMENT HINTEN MIT VENTILATOR

SCHNELLHEIZUNG

BESCHREIBUNG UND BEDIENUNG DER ELEKTRONISCHEN DIGITALUHR + MINUTENZÄHLER MIT GARZEIT-ENDE DES ELEKTRO-OFENS

Der Programmierer kontrolliert elektronisch den Ofenbetrieb. Die Programmierung des Displays erlaubt das Einschalten und Ausschalten des Ofens mit Wahl der gewünschten Uhrzeiten.

	TASTER MINUTENZÄHLER
	TASTER GARZEIT
	TASTER ENDE DER GARZEIT
	TASTER HANDBETRIEB
-	TASTER WERTZUNAHME
+	TASTER WERTABNAHME

EINSTELLUNG DER UHRZEIT

Bei erstmaliger Benutzung des Ofens oder nach einem Ausfall des elektrischen Stroms blinkt das Display mit Anzeige von 0:00.
Beim Drücken der Taste endet das Blinken des Displays. Beim Drücken **innerhalb von 5 Sekunden** der Tasten zur Änderung des Wertes - oder + erhält man die Erhöhung oder Erniedrigung um eine Minute bei jedem einzelnen Drücken. Drücken Sie eine der beiden Tasten zur Änderung des Wertes bis zum Erscheinen der aktuellen Uhrzeit.

*Vor jeder Einstellung des Programmierers sind die gewünschte Funktion und Temperatur zu wählen. Die Funktion **P** ist nicht wirksam.*

HALBAUTOMATISCHES GAREN

Diese Einstellung erlaubt nur das automatische Ausschalten des Ofens am Ende der Garzeit.
Beim Drücken der Taste leuchtet das Display auf und zeigt die Ziffern 0:00 an. Halten Sie gedrückt und betätigen Sie gleichzeitig die Tasten zur Änderung des Wertes - oder + zur Eingabe der Garzeit.
Beim Loslassen der Taste beginnt die Rechnung der programmierten Garzeit, und auf dem Display erscheint die aktuelle Uhrzeit zusammen mit den Symbolen **AUTO** und .

AUTOMATISCHE GARZEIT

Diese Einstellung erlaubt das vollautomatische Einschalten und Ausschalten des Ofens.
Beim Drücken der Taste leuchtet das Display auf und zeigt die Ziffern 0:00 an. Halten Sie gedrückt und betätigen Sie gleichzeitig die Tasten zur Änderung des Wertes - oder + zur Eingabe der Garzeit.
Beim Drücken der Taste erscheint auf dem Display die Summe der aktuellen Uhrzeit plus der Garzeit: Halten Sie gedrückt und betätigen Sie gleichzeitig die Tasten zur Änderung des Wertes - oder + zur Eingabe des Endes der Garzeit.
Beim Loslassen der Taste beginnt die Rechnung der programmierten Garzeit, und auf dem Display erscheint die aktuelle Uhrzeit zusammen mit den Symbolen **AUTO** und .

Nach der Einstellung drücken Sie zur Kontrolle der verbliebenen Garzeit die Taste . Um die Uhrzeit des Garendes zu sehen, drücken Sie die Taste .

ENDE DER GARZEIT

Am Ende der Garzeit schaltet sich der Ofen automatisch aus, und gleichzeitig setzt sich ein Akustikmelder in Betrieb. Nach der Deaktivierung des Akustikmelders zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit zusammen mit dem Symbol , das auf die Rückkehr zum manuellen Betrieb des Ofens hinweist.

EINSTELLUNG DER AKUSTIKMELDER-LAUTSTÄRKE
Die Lautstärke des Akustikmelders kann eingestellt werden (3 Stufen), während dieser in Betrieb ist, und zwar durch Drücken der Taste -.

DEAKTIVIERUNG DES AKUSTIKMELDERS
Der Akustikmelder stellt seinen Betrieb nach **sieben Minuten** automatisch ein. Der Melder kann auch manuell durch Drücken der Taste abgestellt werden.

*Nach dem Drücken der Taste wird der Ofen wieder in Betrieb gesetzt. Zum Ausschalten sind der Funktionenwahl-Bedienungsknopf und der Thermostat-Bedienungsknopf in die Position "**0**" zu stellen.*

Es besteht auch die Möglichkeit, den Akustikmelder zu deaktivieren, indem eine beliebige Funktionstaste gedrückt wird. Der Ofen wird ausgeschaltet, und zwar unabhängig von der eingestellten Funktion und Temperatur, das Symbol **AUTO** blinkt. Um auch das Blinken des Symbols **AUTO** zu unterbrechen: Drücken Sie den Taster , drehen Sie den Funktionen- und den Thermostat-Wahlschalter in die Position "**0**".

MINUTENZÄHLER
Der Programmierer kann auch als einfacher Minutenzähler verwendet werden.

Die Verwendung als Minutenzähler unterbricht nicht den Betrieb des Ofens am Ende der eingestellten Zeit.

Beim Drücken der Taste zeigt das Display die Ziffern 0:00 an. Halten Sie gedrückt und betätigen Sie gleichzeitig die Tasten zur Änderung des Wertes - oder –. Beim Loslassen der Taste beginnt die programmierte Rechnung, und auf dem Display erscheinen die Symbole und .

Nach der Programmierung des Minutenzählers zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit; zur Anzeige der Restzeit drücken Sie die Taste .

Die Einstellung mit nicht folgerichtigen Werten wird logisch unterbunden (z.B. wird der Widerspruch zwischen einem Garzeitende und einer längeren Garzeitdauer vom Programmierer nicht angenommen).

LÖSCHEN DER EINGESTELLTEN WERTE
Mit eingestelltem Programm halten Sie die Taste der zu löschenden Funktion gedrückt, während gleichzeitig der Wert 0:00 mit den Tasten zur Wertänderung - oder – erreicht wird. Das Löschen der Zeitdauer wird vom Display als Ende der Garzeit interpretiert.

ÄNDERUNG DER EINGESTELLTEN WERTE
Die für die Garzeit eingestellten Werte können zu jedem beliebigen Zeitpunkt geändert werden, und zwar durch Gedrückthalten der Funktionstaste und gleichzeitiges betätigen der Wertänderungstasten - oder –.

VERWENDUNG UND PROGRAMMIERUNG DER DIGITAL-/ANALOGUHR DER ASCOT ÖFEN

Die Digitaluhr erlaubt die Programmierung der **automatischen** Einschaltung und Ausschaltung des Ofens.

	TASTE MINUTENZÄHLER
	TASTE ENDE DER GARZEIT
	TASTER FÜR UHRZEITEINSTELLUNG UND RESET
–	TASTE ZUR ERNIEDRIGUNG DES WERTES
+	TASTE ZUR ERHÖHUNG DES WERTES

ERSTEINSCHALTUNG UND EINSTELLUNG DER UHRZEIT

Bei Ersteinschaltung sowie nach einem Stromausfall blinkt das Display. Drücken Sie die Taste bis zur Unterbrechung des Blinkens und betätigen Sie die Tasten – / + zur **Einstellung der Uhrzeit** (beim Halten der Finger auf den Tasten – / + wird die Schnelldurchlauffunktion aktiviert).

MANUELLE BEDIENUNG

Diese Funktion dient der Verwendung des Ofens ohne irgendeine Programmierung.

Es besteht stets die Möglichkeit, von einer programmierten Funktion auf die Funktion "**Manuale**" (Hand) überzugehen, indem die Taste gedrückt wird. Wählen Sie die Funktion "**Manuale**", wenn keine Verwendung von Garprogrammen gewünscht ist.

PROGRAMMIERUNG DES MINUTENZÄHLERS

Diese Funktion dient dazu, einen Akustikalarm nach einer festgesetzten Zeit zur Verfügung zu haben, ohne den Betrieb des Ofens zu beeinträchtigen.

Die Digital-/Analoguhr kann auch als **Minutenzähler** verwendet werden:

- Beim Drücken der Taste leuchtet das Display auf, wie zu sehen in **Abb. 1**.
- Betätigen Sie die Tasten – / + zur Einstellung der gewünschten Zeit, das Display beleuchtet **ein Segment** für jede eingestellte Minute (in **Abb. 2** werden 10 Minuten Garzeit dargestellt).
  Der Minutenzähler startet automatisch, und das Symbol hört auf zu blinken. Nach wenigen Sekunden kehrt das Display zur Uhrfunktion zurück.
- Drücken Sie zur Anzeige der Restzeit. Beim Erreichen der programmierten Zeit wird ein Akustikalarm von **7 Minuten** Dauer ausgegeben, und das Symbol blinkt.
- Drücken Sie die Taste zur Rücksetzung des Programms.

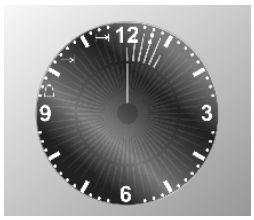


Abb. 1

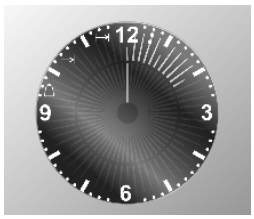


Abb. 2

PROGRAMMIERUNG DER GARDAUER

Diese Funktion erlaubt die Programmierung der Gardauer, sodass der Ofen am Ende des Garvorgangs automatisch abgeschaltet wird.

- Stellen Sie die vorgewählte Garfunktion und die Temperatur mit Hilfe der entsprechenden Kontrollknöpfe ein.
- Drücken Sie die Taste um das Programmiermenü zu öffnen, das Display leuchtet auf wie zu sehen in der **Abb. 3.**
- Betätigen Sie die Tasten − / + zu Einstellung der **Gardauer**. Bei jedem Drücken der Taste − wird **eine Minute Garzeit** hinzugefügt, und alle **zwölf Minuten** leuchtet ein **Innensegment** auf (**Abb. 4**). Nach **7 Sekunden** startet das Garprogramm, und das Symbol ⊢→| leuchtet auf.
  Am Ende der programmierten Garzeit wird ein Akustikalarm von **7 Minuten** ausgegeben, das Symbol ⊢→| und die Zahlen des Quadranten beginnen zu blinken, und der Ofen wird **automatisch ausgeschaltet.**
- Drücken Sie eine beliebige Taste zur Unterbrechung des Akustiksignals oder die Taste zum Löschen des Programms.

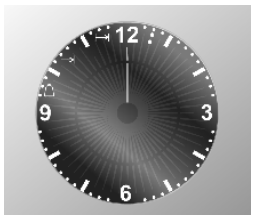


Abb. 3

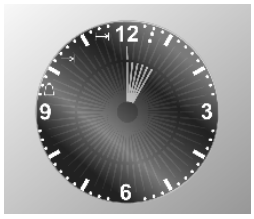


Abb. 4

PROGRAMMIERUNG DER GARDAUER UND DES ENDES DES GARVORGANGS

Diese Funktion dient der Programmierung des Einschaltens des Ofens zu einer festgelegten Uhrzeit sowie seiner automatischen Abschaltung am Ende der Garzeit.

Stellen Sie die vorgewählte Garfunktion und die Temperatur mit Hilfe der entsprechenden Kontrollknöpfe ein.

Definieren Sie zusätzlich zur Einstellung der Garzeitdauer auch die Einschaltuhrzeit des Ofens:

- Drücken Sie die Taste um das Programmiermenü zu öffnen, das Display leuchtet auf wie zu sehen in der **Abb. 3**, und das Symbol ⊢→| leuchtet auf.
- Betätigen Sie die Tasten − / + zu Einstellung der **Gardauer**. Bei jedem Drücken der Taste − wird **eine Minute Garzeit** hinzugefügt, und alle **zwölf Minuten** leuchtet **ein Innensegment** auf (**Abb. 4**).
- Drücken Sie erneut die Taste und betätigen Sie die Tasten − / + zu Definition der **Garende**-Uhrzeit (Garende-Uhrzeit minus Gardauer = Garbeginn-Uhrzeit), das Symbol →| leuchtet auf.
  Nach **7 Sekunden** zeigt das Display die aktuelle Uhrzeit an. Die **Garbeginn**-Uhrzeit und die **Gardauer** werden durch das Aufleuchten der **Innensegmente** angezeigt, die bis zum Garbeginn **fix** bleiben und für die gesamte Gardauer **blinken**.
  Zur eingestellten Uhrzeit wird der Ofen **automatisch eingeschaltet**. Am Ende der programmierten Garzeit wird ein Akustikalarm von **7 Minuten** ausgegeben, die Symbole ⊢→| →| und die Zahlen des Quadranten beginnen zu blinken, und der Ofen wird **automatisch ausgeschaltet**.
- Drücken Sie eine beliebige Taste zur Unterbrechung des Akustiksignals oder die Taste zum Löschen des Programms.

In **Abb. 5** ist ein Programmierbeispiel wiedergegeben: Die aktuelle Uhrzeit ist 7:06, der Garzeit-Beginn ist für 8 Uhr programmiert, Garzeit-Ende ist um 9 Uhr.

Um 8 Uhr beginnen die **Innensegmente** zwischen 8 und 9 zu blinken, der **Stundenzeiger** bleibt fix.

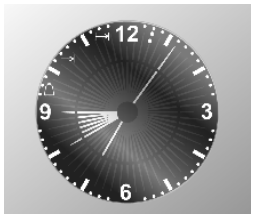


Abb. 5

AKUSTIKMELDER

Am Ende jeder voreingestellten Funktion wird ein Akustikalarm ausgegeben, der nach **7 Minuten** automatisch abgestellt wird. Drücken Sie die Taste , wenn die sofortige Unterbrechung des Akustikalarms gewünscht ist.

Es kann aus 7 verschiedenen Akustiksignaltypen gewählt werden. Zu Änderung drücken Sie für **mindestens 7 Sekunden** die Taste . Bei jedem weiteren Drücken der Taste ändert sich der Ton.

HELLIGKEIT

Es besteht die Möglichkeit, die Helligkeit der Uhr einzustellen. Drücken Sie gleichzeitig **für mindestens 5 Sekunden** die Tasten und und ändern Sie die Helligkeit des Quadranten anschließend mit Hilfe der Tasten / .

GRAFIK

Es besteht die Möglichkeit, die Graphik der Uhr zu ändern. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten und und bringen Sie anschließend mit Hilfe der Taste die gewünschte Graphik in die Anzeige.

6. Bedienung der Kochfläche

Stellen Sie sicher, dass die Flammenverteilerkränze, die Brennerdeckel und die Roste korrekt montiert sind.

Während des Normalbetriebs heizt sich das gerät beträchtlich auf: Es sind daher entsprechende Vorsichtsmaßnahme zu ergreifen. ***Kinder sind fernzuhalten.*** *Überwachen Sie die Kochfläche für die gesamte Betriebszeit.*

6.1 Anzünden der Brenner

Alle Bedienungsknöpfe der Kochflächen-Brenner sind mit folgenden Symbolen versehen:

- ● Hahn geschlossen
- Maximale Flamme
- Minimale Flamme

Die Mindestflammenposition befindet sich am Ende der Gegenuhrzeiger-Drehung des Bedienungsknopfes. Sämtliche Zwischenpositionen sind zwischen der maximalen und der minimalen Flamme zu wählen, **niemals zwischen der maximalen und der Schließposition.**

Verwendung des Brenners mit Doppelkranz-Flammenverteiler: Wenn während der Verwendung zwischen dem mittleren und dem äußeren Kranz des Brenners eine Veränderung in der Konsistenz der Flamme und der charakteristische Windstoß festgestellt werden, ist dies auf die von diesem Brennertyp geforderte Dauerleistung zurückzuführen und als normaler Betriebszustand zu betrachten.

6.1.1 Elektrozündung (One Touch)

Die Kochflächen-Brenner sind mit dem "One-Touch"-Zündsystem ausgestattet. Zum Anzünden eines der Brenner drücken Sie den Bedienungsknopf in Übereinstimmung mit dem gewählten Brenner und drehen diesen im Gegenuhrzeigersinn bis zur Mindestposition . Beim Gedrückthalten des Bedienungsknopf wird das automatische Zündsystem des Brenners aktiviert. Nach dem Zünden des Brenners halten Sie den Bedienungsknopf für zirka **10 Sekunden** gedrückt, so dass die Öffnung des Sicherheitsventils ermöglicht wird. Beim Fehlen des elektrischen Stroms kann der Brenner auch mit einem Streichholz gezündet werden (siehe Abschnitt “6.1.2 Manuelles Zünden”).

Sollte der Brenner unbeabsichtigt ausgehen, spricht das Sicherheits-Thermoelement an und sperrt den Gasaustritt, auch bei geöffnetem Hahn.

Die Vorrichtung darf nicht für mehr als ***15 Sekunden*** *betätigt werden. Wenn der Brenner nach Ablauf dieser Zeit noch nicht an ist, stellen Sie die Betätigung der Vorrichtung ein, lüften den Raum und* ***warten 1 Minute*** *bis zur Durchführung eines neuen Einschaltversuchs. Bei unbeabsichtigtem Löschen der Flamme des Brenners drehen Sie den Bedienungsknopf zu und versuchen Sie keine Wiedereinschaltung des Brenners für mindestens* ***1 Minute****.*

6.1.2 Manuelles Zünden

Zum Zünden eines der Brenner nähern Sie ein angezündetes Streichholz dem Brenner, drücken den Bedienungsknopf in Übereinstimmung mit dem vorgewählten Brenner und drehen den Knopf im Gegenuhrzeigersinn bis zur Mindestposition . Lassen Sie den Bedienungsknopf los.

6.2 Ausschalten der Brenner

Am Ende der Kochzeit stellen Sie den Bedienungsknopf auf die Position ● zurück.

7. Benutzung der Fritteuse

Während des Normalbetriebs wird die Oberfläche der Fritteuse beträchtlich erhitzt: Es sind daher entsprechende Schutzvorkehrungen zu treffen. ***Verbieten Sie Kindern, sich zu nähern.*** *Überwachen Sie die Fritteuse während der gesamten Betriebszeitdauer. Schlecht konservierte Öle oder Fette könnten sich entzünden.*

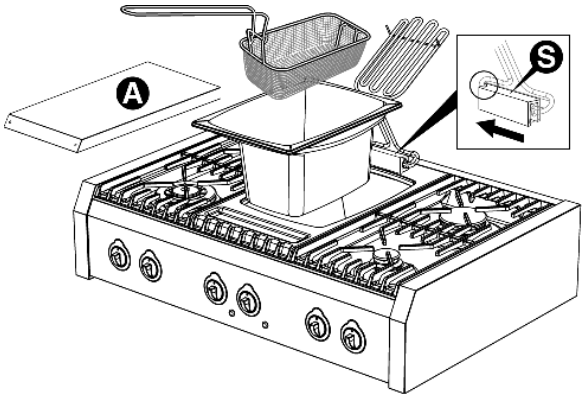
Vor jedem Einsatz der Kochstellen-Brenner ist ***stets*** *der Schutzdeckel* ***A*** *aus einem Sitz zu entfernen (vorgesehen nur bei einigen Modellen), um die mit der Zeit möglicherweise irreversible Schwärzung des Stahls zu vermeiden. Die Funktion dieses Deckels sieht nicht die Abdeckung der Nahrungsmittel während des Kochens vor.* ***Bei bereits eingeschalteten Kochstellen-Brennern: Entfernen und handhaben Sie den Deckel unter Verwendung von Thermo-Küchenhandschuhen.***

7.1 Vor der Inbetriebsetzung der Fritteuse

Bei der Erstbenutzung könnte die Fritteuse einen beißenden Geruch oder Brandgeruch entwickeln, der von öligen Fabrikationsrückständen stammen und das frittierte Produkt ungenießbar machen könnte. Um dieser unangenehmen Erscheinung entgegenzuwirken, sind zuvor Wanne, Korb und Heizelement zu reinigen.

Gehen Sie wie folgt vor:

- Waschen Sie den Korb, indem Sie diesen in heißes Spülwasser tauchen.
- Geben Sie heißes Wasser in die Wanne der Fritteuse, und fügen Sie Spülmittel für die Oberflächen aus Edelstahl hinzu.
- Waschen Sie sorgfältig Wanne und Heizelement.
- Heben Sie das Heizelement nach oben, spülen Sie dieses klar und trocknen es.
- Stellen Sie das Heizelement fest, indem Sie das Sicherungssystem **S** nach links stellen, wie in der Abbildung gezeigt.
- Ziehen Sie die Frittierwanne heraus, lassen Sie das Spülwasser ablaufen und spülen Sie die Wanne mit klarem Leitungswasser nach.
- Trocknen Sie die Wanne und fügen Sie diese wieder in ihre ursprüngliche Arbeitsposition.
- Lösen Sie das Sicherungssystem **S** und senken Sie das Heizelement in die Wanne.



7.2 Frittieren

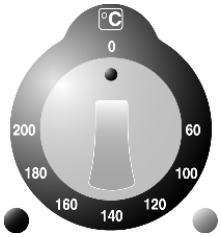
Gehen Sie wie folgt vor:

- Geben Sie **3 Liter** in die Wanne der Fritteuse. Es kann auch mit Fett frittiert werden: In diesem Fall sind zirka **3,5 Kilo** Frittierfett zu zerkleinern.
- Setzen Sie das Heizelement ein (zu den entsprechenden Anweisungen wird auf die nachfolgenden Zeilen verwiesen).
- Bei der Verwendung von Fett lassen Sie dieses langsam in der Wanne der Fritteuse verflüssigen.

Zur Vermeidung von Überhitzungen: Solange das Heizelement nicht vollständig von ausgelassenem Fett bedeckt ist, sollte das Heizelement durch Betätigen des Thermostat-Bedienungsknopf wiederholt ein- und ausgeschaltet werden.

- Es empfiehlt sich, das Öl oder das Fett auf maximal **190°C** zu erhitzen. Dieser Temperaturwert sollte nicht überschritten werden, andernfalls wird das Öl oder Fett überhitzt und verliert an Konsistenz.

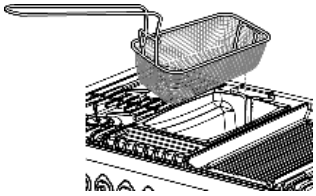
Das Heizelement ***darf niemals betätigt werden****, ohne dass sich Öl oder Fett in der oben beschriebenen Menge und Qualität in der Frittierwanne befindet.*



Das Gerät ist jetzt bereit zum Frittieren.

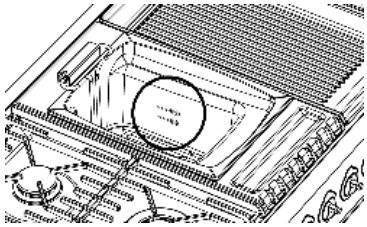
Gehen Sie wie folgt vor:

- Mit Hilfe des Thermostat-Bedienungsknopfes stellen Sie den gewünschten Erhitzungsgrad ein: Die Fritteuse setzt sich in Betrieb, **die grüne und die orangefarbene Kontrollleuchte** gehen an.
- Warten Sie das Ausgehen der **orangefarbenen Kontrollleuchte** ab: Diese bedeutet, dass die Frittierflüssigkeit die voreingestellte Betriebstemperatur erreicht hat.
- Geben Sie die zu frittierenden Lebensmittel in der Korb und tauchen Sie diesen sehr langsam in die Frittierwanne.



- Kontrollieren Sie ab und zu den Verlauf des Frittierens, indem Sie regelmäßig den Korb anheben. Wenn die Lebensmittel in der gewünschten Weise "knusprig" sind, ziehen Sie den Korb aus der Frittierflüssigkeit heraus und schütteln Sie diesen leicht, damit das restliche Fett schneller abtropft.
- Hängen Sie den Korb an den Widerstand der Fritteuse (wie in der Abbildung gezeigt) und lassen diesen abtropfen.

Am Ende jeder Benutzung der Fritteuse kontrollieren Sie den Füllstand der Frittierflüssigkeit.
Die Kontrolle über die Menge der Frittierflüssigkeit ist auszuführen, indem der Korb herausgezogen und sichergestellt wird, dass der Füllstand zwischen der Mindestmarke und der Höchstmarke an der Wand der Frittierwanne liegt.

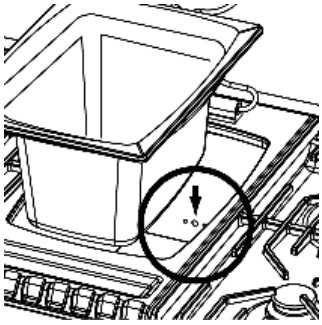


Das in den Lebensmitteln enthaltene Wasser sinkt auf den Boden der Frittierwanne, in die so genannte Kaltzone. Auf diese Weise wird praktisch ausgeschlossen, dass die Frittierflüssigkeit über den Rand der Wanne treten kann. Auch die Lebensmittelpartikel, die während des Frittierens aus dem Korb treten, sinken in die Kaltzone.

7.2.1 Ansprechen des Temperaturbegrenzers

Die Fritteuse ist mit einer Vorrichtung zur Begrenzung der Temperatur in der Wanne ausgestattet. Sollte die Temperatur der Frittierflüssigkeit den voreingestellten Wert überschreiten, schaltet diese Vorrichtung die Heizung aus (**beide Kontrollleuchten** gehen aus). Zur Wiederaktivierung der Fritteusenheizung ist der Begrenzer von Hand wieder in Bereitschaft zu stellen.

Gehen Sie wie folgt vor:



- Warten Sie die Abkühlung der Frittierflüssigkeit ab.
- Heben Sie das Heizelement an und ziehen Sie die Frittierwanne von der Fritteuse ab.
- Drücken Sie die kleine **rote** Taste am Boden des Wannenschachtes, deren Position in der Abbildung bezeichnet ist.
- Setzen Sie die Frittierwanne der Fritteuse wieder in ihren Arbeitssitz und senken Sie das Heizelement wieder.
- Es ist nunmehr möglich, die Heizung der Fritteuse wieder zu aktivieren (**grüne und orangefarbene Kontrollleuchte leuchten**).

Sollte das Gerät nach Ausführung der oben genannten Anweisungen unerwartet ausgehen, schalten Sie den elektrischen Hauptschalter an der Wand aus und rufen Sie den Technischen Kundendienst.

7.3 Ungefähre Frittierzeiten

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten verstehen sich als Richtwerte und ändern sich je nach Beschaffenheit der Lebensmittel und nach persönlichem Geschmack.

LEBENSMITTEL	FRITTIERZEIT	HEIZUNG
Huhn (1100 g)	20 min. (nach 10 min. wenden)	190°C
Pommes frites (500 g tief gefroren)	6 min.	190°C
Pommes frites (500 g tief gefroren)	bis 2 min.	190°C
Wiener Schnitzel (370 g)	5 min.	170°C
Zwiebelscheiben (ca. 500 g)	5 min.	190°C

7.4 Ausschalten

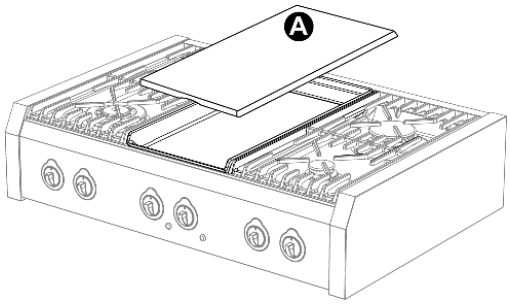
Am Ende der Frittierzeit stellen Sie den Thermostat-Bedienungsknopf auf die Position "**0**" zurück.

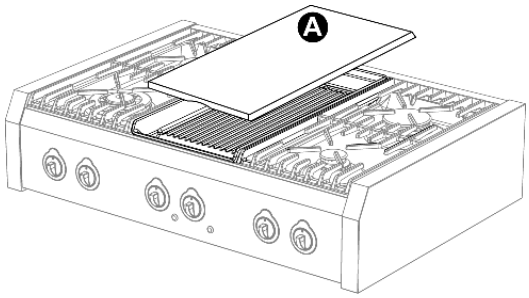
8. Benutzung des Fry-Top / Barbeque-Grill

Während des Normalbetriebs wird das Gerät beträchtlich erhitzt: Es sind daher entsprechende Schutzvorkehrungen zu treffen. ***Verbieten Sie Kindern, sich zu nähern.*** *Überwachen Sie den Fry-top/Barbeque-Grill während der gesamten Betriebszeitdauer.*

Je nach Modell ist das Gerät ausgestattet mit **Fry-top** und glatter Platte oder mit einem **Barbeque-Grill** und gerillter Platte.

FRY-TOP	BARBEQUE-GRILL





Vor jedem Einsatz der Kochstellen-Brenner ist ***stets*** *der Schutzdeckel* ***A*** *aus einem Sitz zu entfernen (vorgesehen nur bei einigen Modellen), um die mit der Zeit möglicherweise irreversible Schwärzung des Stahls zu vermeiden. Die Funktion dieses Deckels sieht nicht die Abdeckung der Nahrungsmittel während des Kochens vor.* ***Bei bereits eingeschalteten Kochstellen-Brennern: Entfernen und handhaben Sie den Deckel unter Verwendung von Thermo-Küchenhandschuhen.***

8.1 Vor der Inbetriebsetzung des Fry-Top / Barbeque-Grill

Bei der Erstbenutzung könnte die Platte des Fry-Top/Barbeque-Grill einen beißenden Geruch oder Brandgeruch entwickeln, der von öligen Fabrikationsrückständen stammen und das gegarte Produkt ungenießbar machen könnte. Um dieser unangenehmen Erscheinung entgegenzuwirken, ist zuvor die Platte gemäß den Anweisungen im Abschnitt “14.9 Reinigung des Fry-top / Barbeque-Grill” zu reinigen.

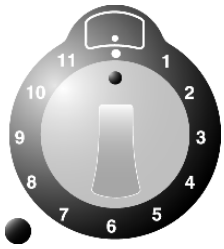
8.2 Einschaltung

Der Fry-top/Barbeque-Grill ist ausgestattet mit einer **differenzierten Heizung**. Und so ist es möglich, die gesamte Kochoberfläche oder nur eine der beiden Hälften vorne oder hinten zu nutzen.

Stellen Sie den Bedienungsknopf zur Kontrolle des Heizelements auf die gewünschte Position: die **grüne Kontrollleuchte** geht an und zeigt den Betrieb an. Geben Sie die Nahrungsmittel auf die Platte und garen Sie nach Ihrem persönlichen Geschmack.

8.3 Tabelle zur Benutzung des Energiereglers

Folgende Tabelle liefert lediglich Richtwerte. Je nach Dicke und Art des Lebensmittels sowie je nach persönlichem Geschmack ist ein höherer oder niedrigerer Hitzegrad erforderlich.



1 - 4	Beibehaltung der Hitze auf der Platte
5 - 7	Schonendes Garen
8 - 9	Grillen
10 - 11	Grillen von dicken Fleischstücken
11	Schnelle Erhitzung und Reinigung

8.4 Ausschalten

Am Ende der Garzeit stellen Sie den Bedienungsknopf auf die Position ●.

9. Benutzung des Vulkansteingrills

Während des Normalbetriebs wird das Gerät beträchtlich aufgeheizt: Es ist daher entsprechend vorsichtig zu handeln. ***Kinder sind fern zu halten.*** *Überwachen Sie den Grill während der gesamten Betriebszeit.*

Der Vulkansteingrill hat eine Leistungsaufnahme von ***2500W****. Die Installation dieses Geräts hat daher die Abgabe dieser Leistung unter Bedingungen vollkommener Sicherheit vorzusehen.*

Vor jedem Einsatz der Kochstellen-Brenner ist ***stets*** *der Schutzdeckel* ***A*** *aus einem Sitz zu entfernen (vorgesehen nur bei einigen Modellen), um die mit der Zeit möglicherweise irreversible Schwärzung des Stahls zu vermeiden. Die Funktion dieses Deckels sieht nicht die Abdeckung der Nahrungsmittel während des Kochens vor.* ***Bei bereits eingeschalteten Kochstellen-Brennern: Entfernen und handhaben Sie den Deckel unter Verwendung von Thermo-Küchenhandschuhen.***

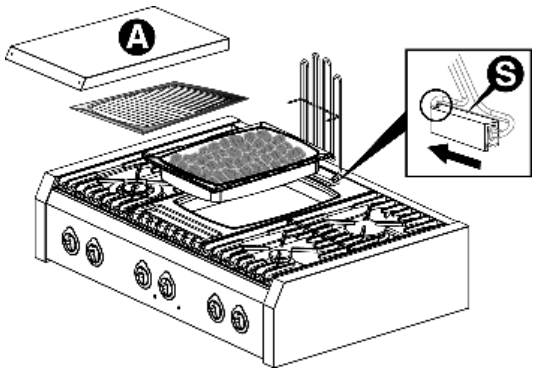
9.1 Vor der Inbetriebsetzung des Grills

Bei der ersten Benutzung könnte der Grill einen sauren oder verbrannten Geruch entwickeln, der auf mögliche ölige Fabrikationsrückstände zurückzuführen ist, die einen unangenehmen Geruch oder Geschmack auf die Speisen übertragen könnten. Zur Behebung dieser Erscheinung sind zuvor alle Komponenten wie im Abschnitt “14.10 Reinigung des Vulkansteingrills” beschrieben zu reinigen.

9.2 Inbetriebnahme

Gehen Sie wie folgt vor:

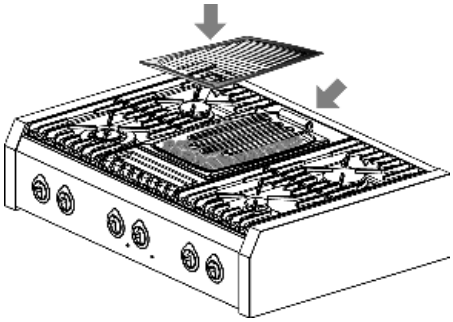
- Nehmen Sie den Gusseisenrost **sehr vorsichtig** heraus, da dieser stoßempfindlich ist.
- Stellen sie das Heizelement hoch und sichern dieses, indem Sie das Blockiersystem **S** wie in der Abbildung gezeigt nach links verschieben.
- Füllen Sie die Schutzwanne mit dem Vulkanstein. Achten Sie dabei darauf, diesen gleichmäßig auf der gesamten Oberfläche zu verteilen, ohne dass der Rand überschritten wird.



*Als Alternative zum Vulkanstein kann Wasser in der Schutzwanne verwendet werden (****maximal 2 Liter****). Diese Maßnahme ist dann angezeigt, wenn sehr fette Fleischsorten (z.B. Bratwurst, Speck) gegart werden sollen, bei denen es zur sofortigen Auflösung der Säfte in Wasser kommt. Auf diese Weise wird eine zu starke Rauchbildung vermieden, die anschließenden im Abschnitt 14.10 beschriebenen Reinigungsarbeiten werden erleichtert.*

Das Heizelement ***darf niemals betätigt werden****, ohne dass sich Vulkanstein oder Wasser in ausreichender Menge sowie mit den oben beschriebenen Eigenschaften in der Schutzwanne befindet.*

- Lösen Sie das Blockiersystem **S** und stellen Sie das Heizelement wieder herunter.
- Bringen Sie den Gusseisenrost wieder über dem Heizelement an, siehe Abbildung.
  Der Gusseisenrost gewährleistet eine angemessene Wärmeverteilung.
- Das Gerät ist einschaltbereit.



Vor dem Gebrauch ***heizen*** *Sie den Rost für* ***5*** *oder* ***10 Minuten vor****. Drehen Sie dazu den Energiereglerknopf in die maximale Position (****11****). Die* ***grüne Kontrolllampe*** *leuchtet auf, um den Betrieb anzuzeigen.*

- Drehen Sie nun den Energiereglerknopf in die gewünschte Position (siehe Abschnitt “9.3 Tabelle zur Benutzung den Energiereglerknopf”). Ordnen Sie die Lebensmittel auf dem Gusseisenrost an und garen Sie nach individuellem Geschmack.

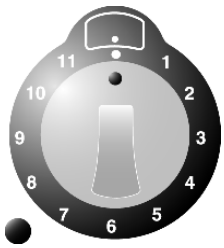
*Das Gerät kann auch in derselben Weise wie ein "**offenes Brenner**" verwendet werden, ideal für langsame Garmethoden. Verwenden Sie nur Allzwecktöpfe, deren Größen verträglich mit den Kochflächen des Gusseisenrostes sind. Diese Verwendungsart ist ideal für: Rinderschmorbraten, Grillfleisch, Blanquette, Kaninchen in Biersauce, Rinderzunge.*

Gehen Sie wie folgt vor:

- **Heizen** Sie den Gusseisenrost **vor.** Drehen Sie dazu den Energiereglerknopf für einige Sekunden in die maximale Position (**11**);
- Stellen Sie den Regler-Drehknopf wieder auf die minimale Leistung (**1**);
- Stellen Sie den Allzwecktopf mit den zu garenden Lebensmitteln auf den Gusseisenrost;
- Setzen Sie den Deckel auf den Topf zur Erhaltung der Feuchtigkeit oder entfernen diesen zu ihrer Reduzierung.

9.3 Tabelle zur Benutzung den Energiereglerknopf

Folgende Tabelle liefert lediglich Richtwerte. Je nach Dicke und Art des Lebensmittels sowie je nach persönlichem Geschmack ist ein höherer oder niedrigerer Hitzegrad erforderlich.



1 - 4	Beibehaltung der Hitze auf dem Gusseisenrost
5 - 7	Schonendes Garen
8 - 9	Grillen
10 - 11	Grillen von dicken Fleischstücken
11	Schnelle Erhitzung und Reinigung

9.4 Ausschalten

Am Ende der Garzeit stellen Sie den Bedienungsknopf auf die Position ●.

10. Benutzung der Glaskeramik-Kochfläche

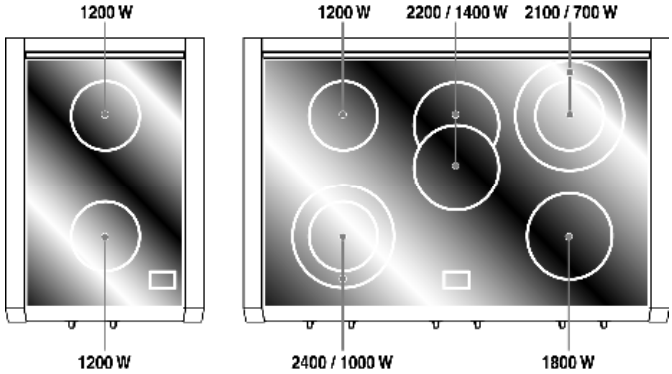
Während des Normalbetriebs wird das Gerät beträchtlich erhitzt: Es sind daher entsprechende Schutzvorkehrungen zu treffen. ***Verbieten Sie Kindern, sich zu nähern.*** *Überwachen Sie die Glaskeramik-Kochfläche während der gesamten Betriebszeitdauer.*

10.1 Allgemeine Hinweise

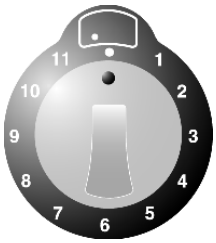
Bei der ersten Erhitzung der Glaskeramik-Kochfläche lässt sich möglicherweise ein beißender Geruch oder Brandgeruch feststellen, der von öligen Fabrikationsrückständen stammen könnte. Nach wiederholter Benutzung verschwindet diese Erscheinung vollständig.

Die Glaskeramik-Kochfläche weist verschiedene Leistungsaufnahmen je nach Art des verwendeten Heizelements auf. Das Diagramm zeigt den Wert der entsprechenden Leistungen.

In den vorgesehenen Fällen bezieht sich der erste numerische Wert auf die Gesamtleistung, während der Wert hinter dem Symbol "/" sich auf den Innendurchmesser bezieht; ausgenommen das zentrale Heizelements, bei dem sich der Wert hinter dem Symbol "/" auf den vorderen Durchmesser bezieht.

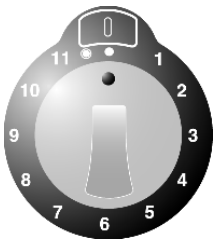


10.2 Einschalten



Stellen Sie den Topf oder die Pfanne mit den zu garenden Lebensmitteln auf das vorgewählte Heizelement. Drehen Sie den Bedienungsknopf des Energiereglers auf die gewünschte Position: Nach einigen Augenblicken leuchtet die **Latenthitze-Kontrolle** bezüglich des gewählten Heizelements auf.

Sollte die Glaskeramik-Kochfläche benutzt werden, um Wasser zum Kochen zu bringen, ist der Bedienungsknopf des Energiereglers nach Erreichen des Zwecks auf eine niedrigere Temperatur zu stellen um das Überlaufen der Flüssigkeit und so die Verschmutzung der Platte zu vermeiden.

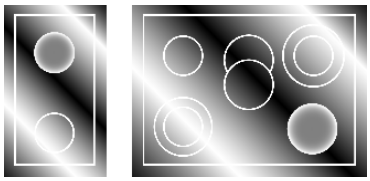


Einige Bedienungsknöpfe sind mit einer Position zur **Zusatzerhitzung (Platte mit Zweifach-Heizelement)** ausgestattet. Zur entsprechenden Aktivierung drehen Sie den Bedienungsknopf des Energiereglers auf die Position ◉.

10.3 Ausschalten

Am Ende der Garzeit stellen Sie den Bedienungsknopf auf die Position ●.

Auf der Glaskeramik-Kochfläche befindet sich eine **Latenthitze-Kontrolle,** die in verkleinertem Maßstab die Position der Heizdurchmesser reproduziert. Diese Kontrolle signalisiert optisch die noch auf der verwendeten Zone vorhandene Resthitze.



Führen Sie keinerlei Reinigungsarbeit durch und berühren Sie nicht die Oberflächen der Platten, bis die Latenthitze-Kontrolle nicht vollständig ausgeschaltet ist.

11. Benutzung des Induktionsherds

Der Herd ist mit einem Strahlungsgenerator für jedes Kochfeld ausgestattet. Jeder Generator unter der Kochfläche aus Glaskeramik erzeugt ein elektromagnetisches Feld, das einen Wärmestrom am Boden des Topfes induziert.

Beim Induktionskochverfahren wird die Wärme nicht durch eine Wärmequelle übertragen, sondern durch die Induktionsströme direkt im Innern des Behälters erzeugt.

Vorteile des Induktionsherds:

- *Energieersparnis im Vergleich zu herkömmlichen Elektro- und Gasherden dank der direkten Energieübertragung auf den Topf.*
- *Höhere Sicherheit dank der Energieübertragung nur auf den auf das Kochfeld gesetzten Behälter.*
- *Hoher Wirkungsgrad bei der Energieübertragung vom Induktionskochfeld zum Topfboden.*
- *Hohe Erhitzungsgeschwindigkeit.*
- *Geringe Gefahr von Verbrennungen, da die Kochfläche nur am Topfboden erhitzt wird.*
- *Lebensmittelreste können nicht auf dem Kochfeld einbrennen.*

11.1 Allgemeine Hinweise

Entfernen Sie alle Haftetiketten und eventuellen Leimreste von der Glasoberfläche der Platte.

Stellen Sie vor dem Anschluss des Gerätes an die elektrische Stromversorgung sicher, dieses **mindestens 2 Stunden bei Raumtemperatur** zu lassen.

Träger von Herzschrittmachern oder sonstigen ähnlichen Vorrichtungen haben sicherzustellen, dass der Betrieb ihrer Geräte nicht durch das Induktionsfeld, dessen Frequenzband **zwischen 20 und 50 kHz** liegt, beeinträchtigt wird.

Vermeiden Sie das Tragen metallischer Gegenstände und von Schmuckstücken in direktem Kontakt mit dem Körper. Diese können beim Eintreten in das Strahlfeld der Induktionsplatte überhitzen und Verbrennungsgefahr herbeiführen. Bei nicht magnetisierbaren Metallen (z.B. Gold oder Silber) besteht diese Gefahr nicht.

Die mit Magnetband ausgestatteten Objekte (Kreditkarten, Ausweise, Datenträger usw.) dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes befinden, wenn dieses eingeschaltet ist.

Erhitzen Sie keine Dosen oder sonstigen geschlossenen Behälter. Während des Kochens können Überdrücke im Innern der Behälter entstehen und Explosionsgefahr herbeiführen.

Legen Sie keine metallischen Gegenstände wie Töpfe oder Besteck auf die Oberfläche des Induktionsherds, da diese überhitzen und Verbrennungsgefahr herbeiführen können.

Zur Vermeidung von Überhitzungen und Verbrennungen darf das Gerät in keinem Fall mit Lappen oder Schutztüchern bedeckt werden.

Verwenden Sie die Glasoberfläche der Platte nicht als Ablage- oder Arbeitsbereich.

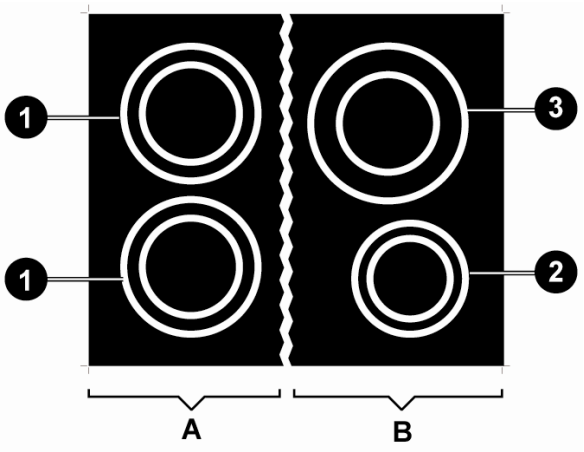
Stellen Sie sicher, dass die Verkabelungen anderer fester oder beweglicher Geräte keinen Kontakt mit der Glasoberfläche des Geräts hat.

Eventuelle Schäden am Gerät aufgrund der Verwendung nicht für Induktionsherde geeigneter Töpfe oder zwischen Topf und Strahlelement gesetzten, abnehmbaren Zubehörs **führen zum Verfall der Garantie**. **Der Hersteller kann für keinerlei Schaden an der Kochplatte aufgrund einer nicht korrekten Verwendung haftbar gemacht werden.**

11.2 Automatische Verteilung der Strahlungsleistung

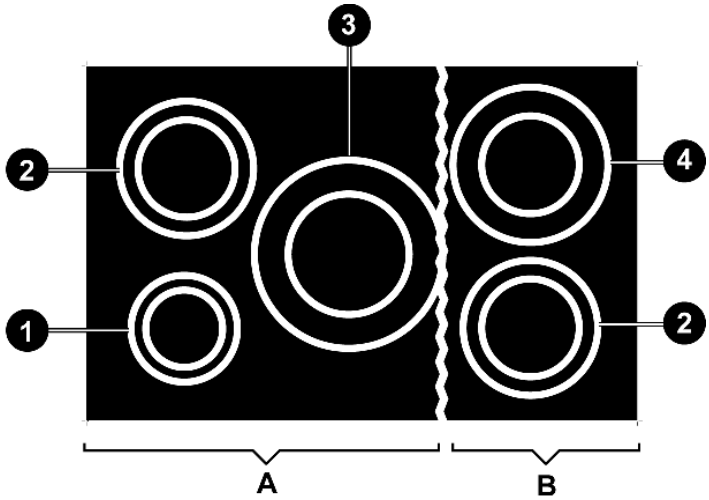
Die maximale anwendbare Leistung wird zwischen den aktiven Strahlelementen verteilt. **Die zuletzt eingestellte Leistungsstufe** hat Priorität über die vorhergehenden Einstellungen der anderen Strahlelemente.

Die automatische Verteilung erfolgt zwischen den zwei Strahlelementen auf der linken Seite (A) und den zwei Strahlelementen auf der rechten Seite (B).



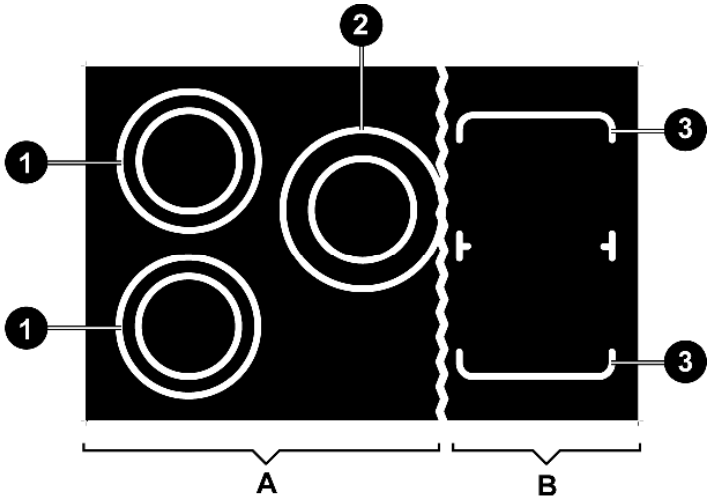
	A	B	
STRAHLELEMENT	**1** **Ø 180**	**2** **Ø 145**	**3** **Ø 210**
LEISTUNG (W)	1850	1400	2300
LEISTUNG MIT "BOOSTER"-FUNKTION (W) (Bez. Abschnitt "11.6.3")	3000	2200	3700
MAXIMAL LIEFERBARE GESAMTLEISTUNG (W)	3700	3700	

Die automatische Verteilung erfolgt zwischen den drei Strahlelementen auf der linken Seite (A) und den zwei Strahlelementen auf der rechten Seite (B).



	A			B	
STRAHLELEMENT	**1** **Ø 145**	**2** **Ø 180**	**3** **Ø 260**	**2** **Ø 180**	**4** **Ø 210**
LEISTUNG (W)	1400	1600	2400	1600	2300
LEISTUNG MIT "BOOSTER"-FUNKTION (W) (Bez. Abschnitt "11.6.3")	1800	3000	3200	3000	3200
MAXIMAL LIEFERBARE GESAMTLEISTUNG (W)	3700			3700	

Die automatische Verteilung erfolgt zwischen den drei Strahlelementen auf der linken Seite (A) und den zwei Strahlelementen auf der rechten Seite (B).



	A		B
STRAHLELEMENT	**1** **Ø 200**	**2** **Ø 230**	**3** **□ 220**
LEISTUNG (W)	1850	2300	2100
LEISTUNG MIT "BOOSTER"-FUNKTION (W) (Bez. Abschnitt "11.6.3")	3000	3700	3700
MAXIMAL LIEFERBARE GESAMTLEISTUNG (W)	3700		3700

GEWÄHLTE LEISTUNGSSTUFE	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
% ABGEGEBENE LEISTUNG	3	6.5	11	15.5	19	31.5	45	64.5	100

Bei Verwendung mehrerer Leistungselemente gleichzeitig könnte es vorkommen, dass das letzte aktivierte Element den eingestellten Wert zum Nachteil der anderen zuvor eingestellten Elemente beibehält, bei denen es effektiv zu einer **Leistungsreduzierung** kommen könnte. Bei Aktivierung des letzten Strahlelements beginnen die Werte auf den Displays der zuvor eingestellten anderen Elemente entsprechend zu **blinken** und zeigen automatisch den abgegebenen neuen und **niedrigeren** Leistungswert an. Sollte der Heizwert eines beliebigen Strahlelements **manuell reduziert** werden, wird die Leistungsdifferenz auf die übrigen Elementen verteilen.

Der Garvorgang läuft mit den automatisch eingestellten neuen Leistungswerten weiter, was je nach dem Typ der Lebensmittel zu berücksichtigen ist.

11.3 Tabelle zur Benutzung den Energiereglerknopf

In der nachstehenden Tabelle werden die Leistungswerte, die eingestellt werden können, jeweils mit dem Gericht, das zubereitet werden kann, angegeben. Die Werte können je nach der Menge der Lebensmittel und dem persönlichen Geschmack variieren.

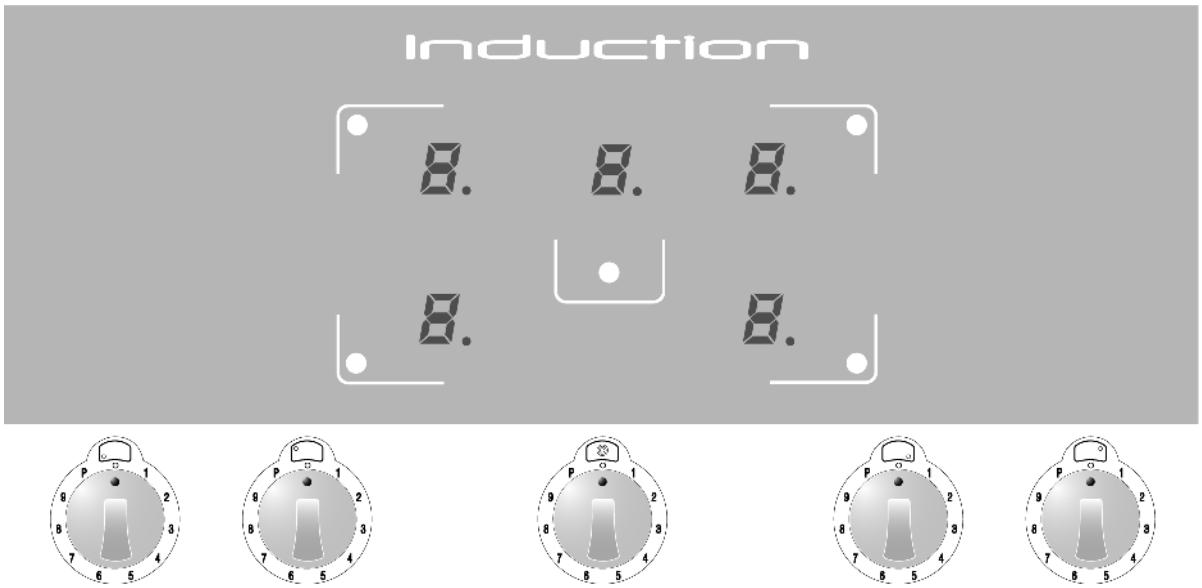
Drehen Sie den Knopf zur Einstellung des gewünschten Leistungswert. Beim Drehen des Knopfes erscheint am zugehörigen Display das effektive gewünschte Leistungsniveau, während das mit dem Knopf gewählte nur ein Richtwert ist.

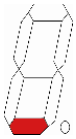
1 – 2	Erhitzen von Lebensmitteln, Beibehaltung des Kochens kleiner Wassermengen, Aufschlagen von Eigelb oder Butter.
3 – 5	Garen fester und flüssiger Lebensmittel, Kochenlassen von Wasser, Auftauen von Tiefgefrorenem, Omelettes mit 2-3 Eiern, Gerichte mit Obst und Gemüse, sonstige Gerichte.
6 – 8	Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse in Sauce, Gerichte mit mehr oder weniger Wasser, Zubereitung von Marmeladen usw.
9	Fleischbraten oder Fisch, Steaks, Leber, Anbraten von Fleisch oder Fisch, Eier usw.
P	Frittieren von Kartoffeln im Ölbad, schnelles Aufkochen von Wasser.

11.4 Erstes Einschalten des Induktionsherds

Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Lappen und trocknen sorgfältig.
Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die anomale Verfärbungen des Glases verursachen könnten.

Zum Zeitpunkt der ersten Einschaltung **leuchten** die Displays aller Strahlelemente **gleichzeitig** und zeigen das Symbol 8. wie in der Abbildung dargestellt an. Die Displays gehen sofort aus, ohne irgendeine akustische Meldung auszugeben.





Wenn sich zum Zeitpunkt der ersten Einschaltung ein oder mehrere Drehknöpfe **nicht** in der Position "**0**" befinden sollten, leuchten die zugehörigen Displays regulär auf, aber das Strahlelement **setzt sich nicht in Betrieb**.

Beim Drehen des Knopfes erscheint auf dem zugehörigen Display das in der nebenstehenden Abbildung gezeigte Symbol, das den **Betriebsausfall** des Strahlelements meldet. Das Element kann erst in Betrieb gehen, nachdem der Drehknopf wieder in die Position "**0**" gestellt und ein neuer gewünschter Leistungswert eingestellt wurde.

11.5 Erkennen des Topfes

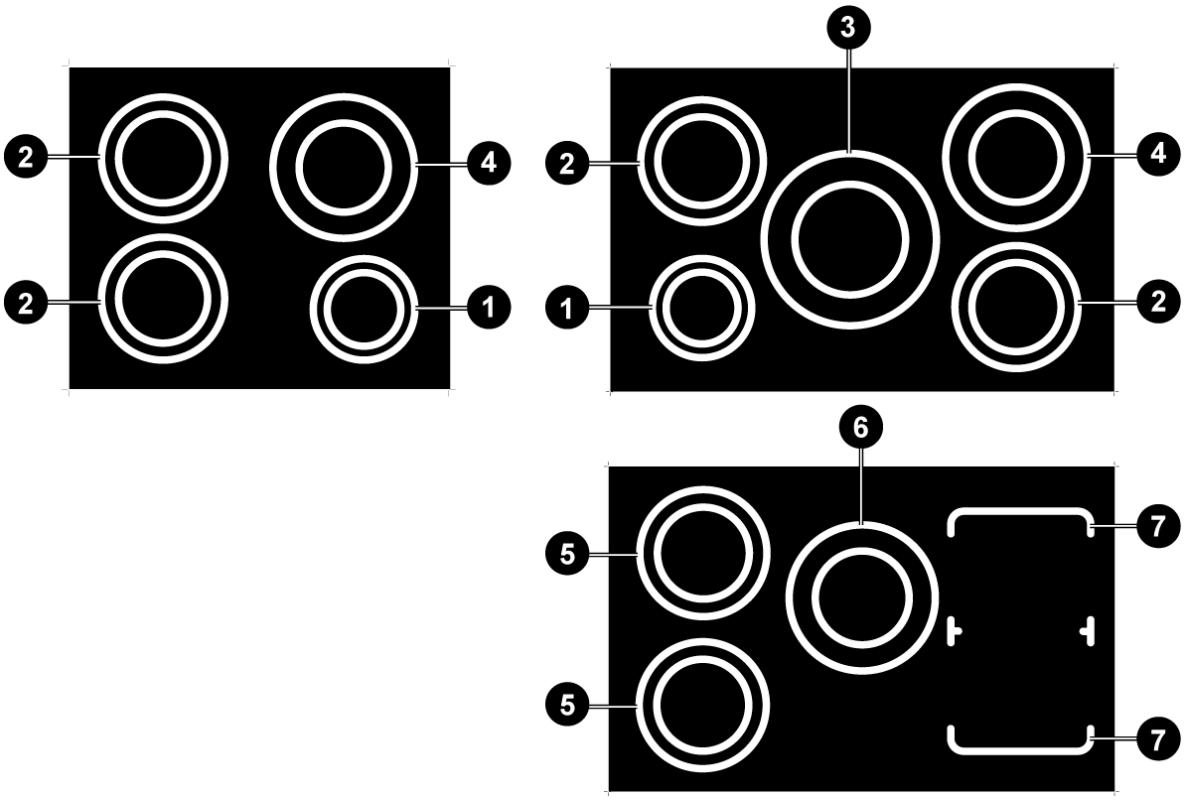
Ein elektronischer Sensor erfasst das **Vorhandensein** oder das **Fehlen** des Topfes auf dem Strahlelement. Wenn der Topf **ungeeignet** zum Kochen durch magnetische Induktion ist (siehe Abschnitt “11.5.1”) oder wenn der Topf **zu klein** ist (siehe Tabelle “MINDESTDURCHMESSER” auf Seite 212), erscheint das in der nebenstehenden Abbildung gezeigte Symbol.

Wenn während des Garvorgangs der Topf vom Strahlelement **entfernt** wird, **ohne** dass der zugehörige Drehknopf in die Position “**0**” gestellt wurde, dann wird der zuvor eingestellte und auf dem zugehörigen Display angezeigte Wert automatisch durch das Symbol **ersetzt.**

Wenn der Topf korrekt auf das Strahlelement **zurückgestellt** wird, geht das Symbol aus, und der Garvorgang wird normal wieder aufgenommen. Andernfalls geht das Symbol **nach 10 Minuten** gleichfalls aus. Zur erneuten Verwendung des Strahlelements ist jedoch der zugehörige Drehknopf in die Position “**0**” zu stellen und ein neuer gewünschter Leistungswert einzustellen.

Sollte ein Drehknopf in eine beliebige Position gedreht werden, erscheint **vor** dem Stellen des Topfes auf das Strahlelement der eingestellte Leistungswert, der jedoch sofort **ersetzt** wird durch das Symbol (das Strahlelement bleibt für **10 Minuten** in Wartestellung). Wenn zwischenzeitlich ein Topf korrekt auf das Strahlelement gesetzt wird, beginnt der Garvorgang. Andernfalls wird das Strahlelement nicht aktiviert, und das Symbol geht aus. Zur erneuten Verwendung des Strahlelements ist der zugehörige Drehknopf in die Position “**0**” zu stellen und ein neuer gewünschter Leistungswert einzustellen.

Topferkennungsgrenzen: der Durchmesser des Topfbodens wird durch einen Kreisumfang oder eine Begrenzungslinie auf dem Kochfeld markiert.



	1 Ø 145	2 Ø 180	3 Ø 260	4 Ø 210	5 Ø 200	6 Ø 230	7 □ 220
MINDEST-DURCHMESSER (mm)	120	145	180	145	145	180	145

11.5.1 Für Induktionsherde geeignete Töpfe

Die Hersteller liefern grundsätzliche Angaben zur Eignung der Kochbehältnisse für Induktionsherde. Das nebenstehende Piktogramm gibt ein Beispiel zur Eignung für Induktionsherde. Normalerweise befindet es sich am Boden des Behältnisses.

Verwenden Sie nur Behältnisse mit passenden, vollkommen ebenen und glatten Böden für Induktionsherde.

Die für Induktionsherde verwendeten Behälter müssen aus Eisenlegierungen oder Ferritstählen beschaffen sein, magnetische Eigenschaften aufweisen und einen ausreichend starken Boden haben.

Zur Überprüfung, ob der Topf geeignet ist, reicht es aus, einen Magneten dem Boden anzunähern: Wenn der Magnet angezogen wird, ist der Topf für Induktionsherde geeignet. Wenn kein Magnet zur Verfügung steht, kann ein kleine Menge Wasser in den Behälter gegeben, dieser auf ein Kochfeld gestellt und letzteres eingeschaltet werden.

Einige Behältnisse können Geräusche verursachen, wenn sie auf ein Induktionskochfeld gestellt werden. Dies bedeutet nicht, dass der Induktionsherd defekt ist oder nicht einwandfrei funktioniert.

GEEIGNETE BEHÄLTER	UNGEEIGNETE BEHÄLTER
• Behälter aus lackierten Ferritstählen mit starkem Boden. • Behälter aus Gusseisen mit lackiertem Boden. • Behälter aus mehrschichtigem Inox-Stahl oder rostfreiem Ferritstahl und Aluminium mit Spezialboden für Induktionsherde.	• Behälter aus Kupfer, Inox-Stahl, Aluminium, Thermoglas, Holz, Keramik und Terrakotta.

11.6 Einschalten eines Strahlelements

Stellen Sie vor der Aktivierung eines Strahlungselements einen passenden Topf auf das entsprechende Kochfeld.

Beim Drehen eines beliebigen Drehknopfs im **Uhrzeigersinn** wird ein **akustisches Signal** ausgegeben, und alle Displays schalten sich ein. Das dem betätigten Drehknopf entsprechende Display zeigt den gewählten Leistungswert an. Auf allen anderen Displays erscheint hingegen der Wert 0.

Beim Drehen eines zweiten Knopfes wird keinerlei akustisches Signal ausgegeben, und auf dem Display erscheint der für diesen Drehknopf eingestellte Leistungswert.

11.6.1 Änderung der Leistungsstufen

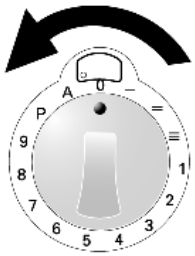
Jeder Drehknopf weist eine Inkrement-Gradskala im **Uhrzeigersinn** von Stufe "**0**" bis Stufe "**9**". Die Heizleistung der Strahlelemente wird **erhöht** durch Drehen eines beliebigen Drehknopfes im **Uhrzeigersinn** ausgehend von der Position "**0**" beziehungsweise **erniedrigt** durch Drehen des Drehknopfes im **Gegenuhrzeigersinn** in Bezug auf die erreichte Position.

Die "Default"-Position des Drehknopfes entspricht der Stufe "**0**" (Wert 0 auf dem zugehörigen Display).

Drehen Sie den Knopf zur Einstellung des gewünschten Leistungswert (siehe Tabelle im Abschnitt "11.3"). Beim Drehen des Knopfes erscheint am zugehörigen Display das effektive gewünschte Leistungsniveau, während das mit dem Knopf gewählte nur ein Richtwert ist.

Beim Drehen des Knopfes **im Uhrzeigersinn über die Leistungsstufe "9"** hinaus erfolgt eine mechanische Auslösung zusammen mit einem Akustiksignal, welche die auf dem Display mit dem Symbol P bezeichnete Funktion "Booster" freigibt. Positionieren Sie **anschließend** den Drehknopf auf die Stufe "**9**" (siehe Abschnitt "11.6.3").

11.6.2 Schnellheizfunktion



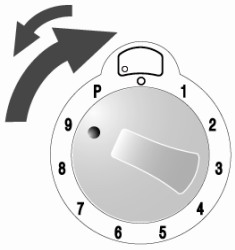
Diese Funktion erlaubt das schnellere Erreichen der gewünschten Leistungsstufe, bleibt aber nur für eine sehr begrenzte Zeitdauer aktiv.

Ausgehend von der Position "**0**" drehen Sie den Knopf **im Gegenuhrzeigersinn bis zum Erhalt einer mechanischen Auslösung** und halten ihn für **2 Sekunden** in dieser Position. Das Display leuchtet auf und zeigt das Symbol an der Seite. Ab diesem Zeitpunkt stehen **10 Sekunden** zur Verfügung, um den Knopf auf die gewünschte Leistungsstufe zu drehen. Das Display beginnt zu blinken und zeigt dabei **abwechselnd** das Symbol A. und die mit dem Drehknopf eingestellte Leistungsstufe.

Die nachstehende Tabelle zeigt die Schnellheizzeiten mit Bezug auf die gewählten Leistungsstufen.

GEWÄHLTE LEISTUNGSSTUFE	1	2	3	4	5	6	7	8	9
DAUER IN SEKUNDEN	48	144	230	312	408	120	168	216	-

11.6.3 Funktion “Booster”



Drehen Sie den Knopf **im Uhrzeigersinn über die Leistungsstufe "9" hinaus bis zum Erhalt einer mechanischen Auslösung** zusammen mit einem **Akustiksignal** (am Display erscheint das nebenstehende Symbol). Positionieren Sie **anschließend** den Drehknopf auf die Stufe “**9**”.

Der Drehknopf **muss wieder korrekt auf die Stufe “9” positioniert werden.** Andernfalls wird das am Display angezeigte Symbol P. durch den **Fehlercode** P. ersetzt, der die Deaktivierung des Strahlelements meldet. Zur Rücksetzung des Strahlelements folgen Sie den Anweisungen im Abschnitt “11.6.10”.

Die maximale Heizdauer mit der Funktion “Booster” beträgt **10 Minuten**.

Am Ende der maximalen Heizdauer **blinkt** das Symbol P. für einige Sekunden, und die Leistung wird automatisch neueingestellt mit Anzeige des Wertes 9 auf dem Display.

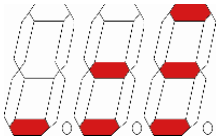
Bei aktivierter Funktion “Booster” ist die Wiederholung **mehrerer aufeinander-folgender Zyklen** möglich.

11.6.4 Funktion Warmhalten der Lebensmittel (erhältlich nur bei einigen Modellen)

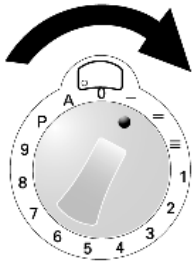
Diese Funktion erlaubt das Erwärmen eines für Induktionsherde (siehe Abschnitt "11.5.1") geeigneten Behälters auf **45°C**, sodass m Innern des Behälters eine **konstante Temperatur von 42°C**. erhalten wird. Nützlich zum Erwärmen und Warmhalten zuvor gegarter Lebensmittel im Kochbehälter. Auf diese Weise wird der Energieverbrauch optimiert. Die maximale konstante Wärmeabgabezeit beträgt **120 Minuten**.

Drehen Sie den Knopf im **Uhrzeigersinn zwischen der Position “0” und der Leistungsstufe “1”** (auf dem zugehörigen Display erscheint das nebenstehende Symbol zur Anzeige der aktivierten Funktion).

11.6.5 Funktion Warmhalten der Lebensmittel (erhältlich nur bei einigen Modellen)



Diese Funktion erlaubt das Erwärmen eines für Induktionsherde (siehe Abschnitt "11.5.1") geeigneten Behälters auf **45°C**, sodass m Innern des Behälters eine **konstante Temperatur** (*) erhalten wird. Nützlich zum Erwärmen und Warmhalten zuvor gegarter Lebensmittel im Kochbehälter. Auf diese Weise wird der Energieverbrauch optimiert. Die maximale konstante Wärmeabgabezeit beträgt **120 Minuten**.

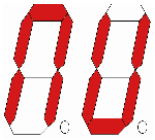


Drehen Sie den Knopf im **Uhrzeigersinn zwischen der Position "0" und der Leistungsstufe "1"**.

Auf dem entsprechenden Display erscheint in **drei Phasen** das nebenstehende Symbol (die Heizleistung wird automatisch reguliert).

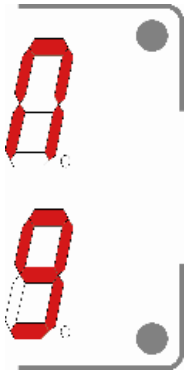
PHASE	1	2	3
(*) KONSTANTE TEMPERATUR	42°C	70°C	94°C

11.6.6 Funktion "Bridge" (erhältlich nur bei einigen Modellen)

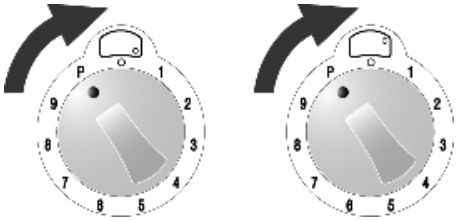


Diese Funktion erlaubt die "Verbindung" **zweier Strahlungselemente auf der rechten Seite** (hinten und vorne) als **einziges Kochfeld**, das nur vom **zweiten Drehknopf rechts** kontrolliert wird.

Bei aktivierter "Bridge"-Funktion kann die Funktion "Booster" nicht kombiniert werden.



Drehen Sie **gleichzeitig die letzten beiden Drehknöpfe rechte im Uhrzeigersinn** (über die Leistungsstufe "9" hinaus bis zum Erhalt einer **mechanischen Auslösung** zusammen mit einem **Akustiksignal**) bis zur **Position "P"** und halten sie in dieser Position für mindestens **2 Sekunden** (auf den entsprechenden Displays erscheinen die Symbole daneben zur Anzeige der aktivierten Funktion). Drehen Sie den **zweiten rechten Drehknopf** auf die gewünschte Leistungsstufe.



Sollte während des Garens ein Topf von den Strahlungselementen entfernt und **innerhalb von 10 Minuten** nicht wieder positioniert werden, wird die Funktion **automatisch deaktiviert**.

Zur manuellen **Deaktivierung** der Funktion stellen Sie die Drehknöpfe in die Position "**0**" zurück.

11.6.7 Resthitze

Nach Abschluss eines Garvorgangs und Positionierung des Drehknopfes auf den Leistungswert "**0**" zeigt das Display des Strahlelements das nebenstehende Symbol **abwechselnd** mit dem Wert 0 an, um darauf hinzuweisen, dass das Strahlelement gerade verwendet wurde und noch ziemlich heiß ist.

Das Symbol H **blinkt für einige Sekunden**, wird danach **fix** und bleibt einige Sekunden lang eingeschaltet, bis die Glastemperatur unter das Sicherheitslevel gesunken ist.

11.6.8 Belüftung

Der Kühlventilator wird **automatisch** aktiviert und startet bei **niedriger Geschwindigkeit,** sobald die Werte der elektronischen Vorrichtungen eine bestimmte Schwelle überschreiten. Bei Intensivnutzung des Induktionsherdes funktioniert der Ventilator bei **hoher Geschwindigkeit**. Der Ventilator arbeitet wieder langsamer und schaltet **automatisch** ab, sobald die elektronischen Vorrichtungen automatisch abgekühlt sind.

11.6.9 Überhitzung

Der Induktionsherd verfügt über eine **Sicherheitsvorrichtung** gegen die Überhitzung der internen Elektronik. Diese Vorrichtung erfordert keine Beachtung durch den Benutzer und erlaubt die weitere problemlose Verwendung des Herds.

11.6.10 Deaktivierung eines einzelnen Strahlelements

Beim Drehen eines beliebigen Knopfes **im Gegenuhrzeigersinn** und Halten desselben in dieser Position **für mehr als 30 Sekunden** erscheint auf dem zugehörigen Display das nebenstehende Symbol, um die Deaktivierung des zugehörigen Strahlelements anzuzeigen.

__Sollte ein Drehknopf nicht korrekt positioniert werden__, erscheint am entsprechenden Display der Fehlercode , der die Deaktivierung des Strahlelements meldet. __Es ist nicht notwendig, den Kundendienst zu rufen.__ Zur Rücksetzung des Strahlelements ist der Drehknopf in die Position "__0__" zu stellen und ein neuer gewünschter Leistungswert einzustellen.

Die Verwendung dieser Funktion empfiehlt sich, um das einzelne Strahlelement __bei Betriebsstörungen__ desselben auszuschließen.

__Nach der Reparatur des Strahlelements__ durch den autorisierten Kundendienst ist es möglich, dieses wieder zu aktivieren, indem erneut der Knopf __im Gegenuhrzeigersinn__ gedreht und diese Position __für mehr als 30 Sekunden__ beibehalten wird.

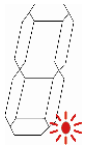
11.7 Automatische Abschaltung

Von der letzten gewählten Leistungsänderung wird ein **automatischer Zähler** aktiviert, der die maximale Heizdauer bestimmt. Diese Dauer ändert sich je nach der gewählten Leistungsstufe.

Sollte ein Strahlelement unbeabsichtigt eingeschaltet bleiben (mit Vorhandensein eines korrekt positionierten Topfes) **schaltet dieses automatisch ab,** sobald die **maximale Heizdauer** mit Bezug auf die gewählte Leistung erreicht wird.

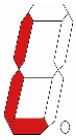
GEWÄHLTE LEISTUNGSSTUFE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
HÖCHSTZEIT IN MINUTEN	360	360	300	300	240	90	90	90	90	10

11.8 Manuelle Abschaltung

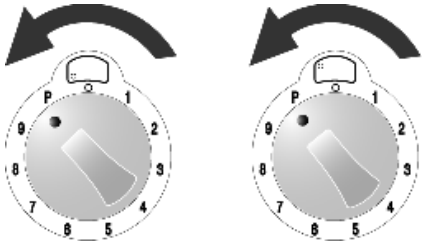


Drehen Sie den Knopf in die Position "**0**". Auf allen Displays erscheint ein **blinkender Punkt** wie in der nebenstehenden Abbildung gezeigt. Nach **15 Sekunden** schalten alle Displays ab und geben ein **Akustiksignal** aus. Das Gerät schaltet auf "Standby".

11.9 Kindersicherung



Es ist möglich, die Strahlelemente zu **deaktivieren**. Drehen Sie **gleichzeitig die ersten beiden Knöpfe links im Gegenuhrzeigersinn** und halten diese **für mindestens 2 Sekunden** in dieser Position, bis auf allen Displays das Symbol erscheint.



Nach **einigen Minuten** gehen die Symbole aus. Durch Drehen eines beliebigen Knopfes werden die obengenannten Sperrsymbole jedoch erneut auf allen Displays vorgegeben, und die Strahlelemente **werden nicht aktiviert**.

Die Deaktivierung ist zeitlich unbegrenzt. Eine längere Unterbrechung der elektrischen Stromversorgung kann die vorgenommene Deaktivierung **annullieren**.

Zur **Wiederaktivierung** der Strahlelemente drehen Sie **erneut gleichzeitig die ersten beiden Knöpfe links im Gegenuhrzeigersinn.**

11.10 Bei Defekten und Störungen

Bei Feststellung einer Betriebsstörung *schalten Sie das Gerät ab und trennen es vom elektrischen Stromnetz.*

Versuchen Sie *bis zur Reparatur durch den autorisierten technischen Kundendienst* ***nicht, das defekte Strahlelement wiederzuverwenden.***

Jegliche Reparatur ist ausschließlich durch Fachpersonal auszuführen. Öffnen Sie das Gerät aus keinem Grund.

Wenn die Glasoberfläche Sprünge/Risse aufweist*, schalten Sie das Gerät unverzüglich ab, um die Gefahr elektrischer Stromschläge auszuschließen, und rufen Sie den technischen Kundendienst an.*

Bei Störung eines Strahlelements sind alle verbleibenden Strahlelemente normal verwendbar.

Zum Löschen des **Fehlercodes** vom Display stellen Sie alle Drehknöpfe in die Position "**0**" und stellen Sie neue Leistungswerte ein.

Das nachstehende Verzeichnis (Seite 218) umfasst die häufigsten **Störungen**, deren Ursachen sich vom Benutzer oder den technischen Kundendienst beheben lassen.

STÖRUNG	URSACHE	BEHELF
Die Kochplatte oder die Kochfelder schaltet/n sich nicht ein.	Das Gerät ist nicht korrekt an das Stromnetz angeschlossen.	Stellen Sie den korrekten Anschluss an das Stromnetz her.
	Die Kochplatten-Sperrfunktion wurde aktiviert.	Nehmen Sie die Deaktivierung der Sperre unter. Befolgen der entsprechenden Anweisungen im Abschnitt 11.9 vor.
U **Auf dem Display erscheint das nebenstehende Symbol.**	Es befindet sich kein Behältnis auf dem Kochfeld.	Stellen Sie einen geeigneten Behälter korrekt auf. Befolgen Sie dazu die entsprechenden Anweisungen im Abschnitt 11.5
	Das Behältnis ist nicht zum Kochen mit magnetischer Induktion geeignet.	Ersetzen Sie das Behältnis durch ein geeignetes wie angegeben im Abschnitt 11.5
	Der Durchmesser des Behältnisbodens ist zu klein für das Kochfeld.	Ersetzen Sie das Behältnis durch ein geeignetes wie angegeben im Abschnitt 11.5
H **Auf dem Display erscheint das nebenstehende Symbol.**	Der Drehknopf ist nicht korrekt positioniert.	**Es ist nicht notwendig, den Kundendienst zu rufen.** Zur Rücksetzung des Strahlelements ist der Drehknopf in die Position "**0**" zu stellen und ein neuer gewünschter Leistungswert einzustellen.
E **Auf dem Display erscheint der nebenstehende Code, gebildet abwechselnd aus Ziffern oder Buchstaben.**		Kontaktieren Sie den **Kundendienst** und teilen diesem den am Display angezeigten **Code** mit.
Die Kochplatte oder das Kochfeld geht aus.	Die Sicherheitsvorrichtung wurde ausgelöst. Die Vorrichtung wird ausgelöst, wenn vergessen wird, ein Kochfeld auszuschalten.	Stellen Sie den zum Kochfeld gehörenden Knopf in die Position "**0**" zurück.
	Ein leeres Kochbehältnis wurde überhitzt.	Entfernen Sie das leere Behältnis vom Kochfeld.
Nach dem Abschalten der Kochplatte bleibt der Kühlventilator in Betrieb.	Es handelt sich nicht um einen Defekt.	Der Ventilator läuft weiter, bis die Kochplatte abgekühlt ist. Der Ventilator **automatisch** ab.

12. Benutzung der Öfen

12.1 Allgemeine Hinweise

Wenn Ofen oder Grill in Betrieb sind, können Außenwände und Tür des Ofens sehr heiß werden:
Kinder sind unbedingt fern vom gerät zu halten.
Erlauben Sie Kinder nicht, sich auf die Ofentür zu setzen oder mit dieser zu spielen.
Verwenden Sie die Tür nicht als Hocker.
Lassen Sie niemals Behälter oder Folie aus Aluminium am Boden des Ofens. Der Lack könnte ernsthaft beschädigt werden.

Garen Sie die Lebensmittel möglichst nicht im unteren Bereich des Ofens.

Bei Erstbenutzung des Ofens oder nach einem Ausfall des elektrischen Stroms blinkt das Display gleichmäßig intermittierend mit der Anzeige von 0:00. Zur Einstellung ist bezug auf den Abschnitt "EINSTELLUNG DER UHRZEIT" auf Seite 196 zu nehmen.

Versuchen Sie nicht, die Ofentür abzumontieren, ohne sorgfältig die entsprechenden Anweisungen gelesen zu haben (lesen Sie dazu den Abschnitt "15.1 Ausbau der Ofentür"): **Es besteht Verletzungsgefahr für die Hände an den Scharnieren der Ofentür.**

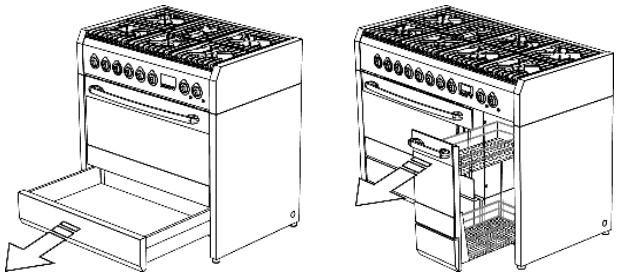
AUSFALL DER OFENHEIZUNG
Falls die Ofenheizung während des Betriebs unterbrochen werden und das Programmierer-Display zu blinken beginnen und sich auf null stellen sollte, ist wie folgt vorzugehen:

- *Stellen Sie sicher, dass die Stromzufuhr nicht unterbrochen wurde.*

Sollte sich nach dem Neustart des Kochprogramms die Blockierung wiederholen, bedeutet dies, dass die Sicherheitsvorrichtung ausgelöst wurde. Diese Vorrichtung spricht bei einem Defekt des Thermostats an und vermeidet die Überhitzung des Ofens. Bitte versuchen Sie auf keinen Fall eine erneute Wiedereinschaltung und nehmen Sie umgehend Kontakt mit dem nächsten Kundendienstzentrum auf.

12.2 Schublade und Ablagefach

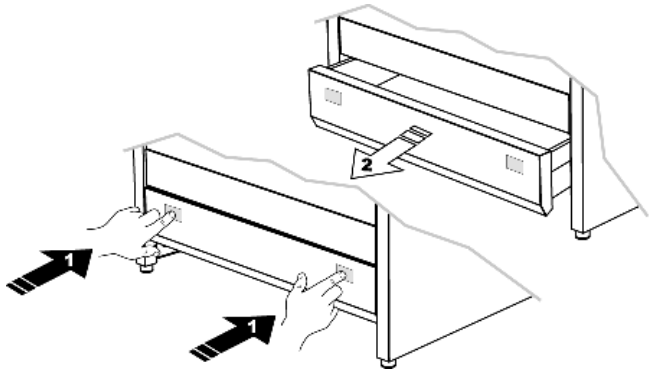
Bei einigen Herdmodellen sind eine Schublade im unteren Teil unter dem Ofen und/oder ein durch Öffnen der zugehörigen Tür zugängliches Seitenfach vorgesehen. Bewahren Sie nur Herdzubehör aus Metall in Schublade und Ablagefach auf.



"Push-Pull"-Schublade (falls vorgesehen)

Zur Betätigung des "Push-Pull"-Öffnungs-Mechanismus **drücken Sie gleichzeitig an den durch eigens vorgesehene Etiketten** (Detail **1**) **exakten Stellen** und ziehen Sie die Schublade (Detail **2**) anschließend heraus.

Bewahren Sie nur Herdzubehör aus Metall in der Schublade auf.



Während des Ofenbetriebs wird das Schubladenfach erhitzt. ***Vermeiden Sie den Kontakt mit den Innenteilen, um Verbrennungen zu vermeiden.***

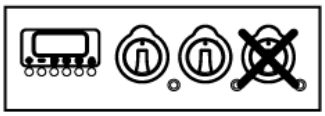
Bewahren Sie im Innern der Schublade und des Ablagefach keine entzündbaren Materialien wie Lappen, Papier oder Ähnliches auf.

12.3 Gefahr durch Kondenswasser

- *Bestimmte Garvorgänge **mit hohem Wassergehalt** können in Verbindung mit spezifischen Funktionen zur **Bildung von Kondenswasser an der Innenscheibe der Tür** führen. Zu Vermeidung dieser Erscheinung **öffnen Sie die Ofentür einmal oder mehrmals während des Garens.***
- ***Lassen Sie das Produkt nach dem Garen nicht im Ofen abkühlen**, um die **Bildung von Kondenswasser an der Innenscheibe der Tür** zu vermeiden, das an der Öffnung der Tür selbst abtropfen könnte.*

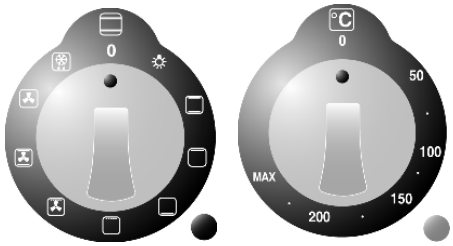
12.4 Benutzung des Multifunktions-Elektroherds

*Der Programmierer und die Bedienungsknöpfe zur Kontrolle des Hauptofens **haben keinerlei Einfluss** auf den Betrieb des Hilfsofens.*

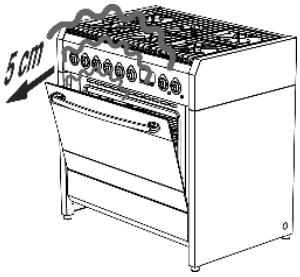


12.4.1 Erste Benutzung des Backofens

Bei der Ersteinschaltung könnte der Ofen einen beißenden Rauch und Geruch, der von öligen Fabrikationsrückständen stammen und das gegarte Produkt ungenießbar machen könnte. **Heizen Sie den Ofen vor dem Einführen der zu garenden Lebensmittel für eine Dauer von 30-40 Minuten auf und warten Sie, bis kein Rauch und keine Gerüche mehr austreten.**



*Um zu vermeiden, dass der eventuell im Ofen enthaltene Dampf zu Belästigungen führt, gehen sie wie folgt vor: Drehen Sie den Funktionenwahl-Bedienungsknopf in die Position "**0**" oder öffnen Sie, auf der Funktion ⁂; die Tür in zwei Phasen: Halten Sie die Tür zunächst halb offen (**ca. 5 cm**) für 4-5 Sekunden und öffnen sie dann ganz. Sollte es notwendig sein, an den Ofengerichten zu arbeiten, ist die Öffnung der Tür so kurz wie möglich zu halten um zu vermeiden, dass die Temperatur im Innern des Ofens derart sinkt, dass das Gelingen des Rezepts gefährdet wird.*



12.4.2 Traditionelle Garmethoden

Drehen Sie den Bedienungsknopf des Funktionen-Wahlschalters in die Position ▭. Drehen Sie den Bedienungsknopf des Thermostats in Übereinstimmung mit dem Wert der gewünschten Temperatur. Zur differenzierten Erhitzung im oberen und unteren Teil der Gerichte: Stellen Sie den Funktionen-Wahlschalter in die Position ▭ (oben heiß) oder ▭ (unten heiß). Für eine gleichförmigere Erhitzung in jedem Teil des Ofens: Drehen Sie den Bedienungsknopf des Funktionen-Wahlschalters in die Position ⁂.

***Der Ofen ist mit einem automatischen Kühlsystem mit Regelung durch die Türtemperatur ausgestattet.** Beim Erreichen der Grenztemperatur startet der Kühlventilator automatisch und schaltet ab, sobald die Türtemperatur **unter die festgelegte Grenze sinkt**. Der Betrieb des Kühlventilators kann über die Abschaltung des Ofens hinaus dauern.*
Sollte dies nicht gegeben sein, schalten Sie das Gerät aus und nehmen unverzüglich Kontakt mit dem Kundendienstzentrum auf.

12.4.3 Garen mit Konvektion

Drehen Sie den Bedienungsknopf des Funktionen-Wahlschalters in die Position ⁂. Drehen Sie den Bedienungsknopf des Thermostats in Übereinstimmung mit dem Wert der gewünschten Temperatur.

12.4.4 Garen mit Umlüft-Grill (bei geschlossener Tür)

Drehen Sie den Bedienungsknopf des Funktionen-Wahlschalters in die Position ⁂. Drehen Sie den Bedienungsknopf des Thermostats in Übereinstimmung mit dem Wert der maximalen Temperatur (**MAX**).

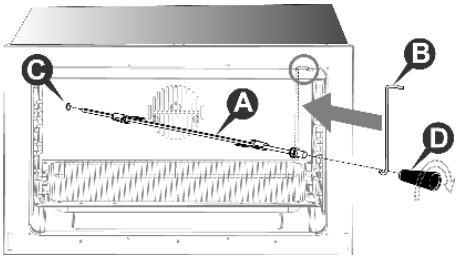
12.4.5 Garen mit Grill + Bratenspieß (bei geschlossener Tür)

Drehen Sie den Bedienungsknopf des Funktionen-Wahlschalters in die Position . Drehen Sie den Bedienungsknopf des Thermostats in Übereinstimmung mit dem Wert der maximalen Temperatur (**MAX**). Während des Grillbetriebs hat man gleichzeitig den Betrieb des Bratenspieß, was auch das Garen von Spießen möglich macht.

12.4.6 Garen auf dem Bratenspieß (bei geschlossener Tür)

Wenn Ihr Ofenmodell mit Bratenspieß ausgestattet ist, gehen Sie wie folgt vor:

- Führen Sie das zu garende Lebensmittel auf die Bratenspießstange **A** und sichern mit den vorgesehenen verstellbaren Gabeln.
- Hängen Sie den Haken **B** wie in der Abbildung zu sehen am Ofendach ein.
- Führen Sie die Stange **A** des Bratenspießes in die vorgesehene Öffnung **C** im Ofenrahmen. Stellen Sie vor dem Schließen der Ofentür sicher, dass die Stange **A** korrekt in die Öffnung **C** geführt wurde (drehen Sie die Stange beim Einführen leicht im Uhrzeiger- und Gegenuhrzeigersinn).
- Hängen Sie das andere Ende der Bratenspießstange am Haken **B** ein (die Riemenscheibe der Stange **A** ist an der Schleife des Hakens **B**) anzubringen.
- Schließen Sie die Ofentür und aktivieren Sie den Bratenspieß, indem Sie den Drehknopf des Funktionswahlschalters in die Position stellen;
- Öffnen Sie nach Ende des Garvorgangs die Ofentür und ziehen Sie den Bratenspieß heraus. Benutzen Sie dabei den am Stangensockel **A** angeschraubten Kunststoffgriff **D**.



12.4.7 Auftauen

Drehen Sie den Bedienungsknopf des Funktionen-Wahlschalters in die Position . Drehen Sie den Bedienungsknopf des Thermostats in die Position "**0**": Auf diese Weise wird der Motorventilator aktiviert, der Luft ins Innere des Ofens stößt und so das Auftauen der gefrorenen Lebensmittel fördert.

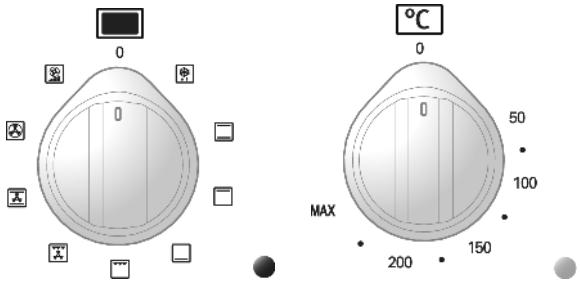
12.4.8 Ausschalten des Backofens

Das Ausschalten des Ofens erfolgt durch Stellen des Thermostat-Bedienungsknopfes in die Position "**0**".

12.5 Bedienung des Multifunktionsofens mit Dampf-Kombination

12.5.1 Erste Benutzung des Backofens

Bei der Ersteinschaltung könnte der Ofen einen beißenden Rauch und Geruch, der von öligen Fabrikationsrückständen stammen und das gegarte Produkt ungenießbar machen könnte. **Heizen Sie den Ofen vor dem Einführen der zu garenden Lebensmittel für eine Dauer von 30 Minuten auf und warten Sie, bis kein Rauch und keine Gerüche mehr austreten.**



12.5.2 Schnellerhitzung

Drehen Sie den Knopf des Funktionswahlschalters in die Position für eine **schnelle Vorerhitzung** des Ofens. Mit dieser Funktion erreicht der Ofen schnell die gewählte Temperatur.
Wählen Sie nach dem Erreichen der Temperatur die gewünschte Garfunktion.

Die Schnellerhitzungsfunktion darf nicht als Garfunktion verwendet werden.

12.5.3 Traditionelle Garmethoden

Drehen Sie den Bedienungsknopf des Funktionen-Wahlschalters in die Position . Drehen Sie den Bedienungsknopf des Thermostats in Übereinstimmung mit dem Wert der gewünschten Temperatur. Zur differenzierten Erhitzung im oberen und unteren Teil der Gerichte: Stellen Sie den Funktionen-Wahlschalter in die Position (oben heiß) oder (unten heiß). Für eine gleichförmigere Erhitzung in jedem Teil des Ofens: Drehen Sie den Bedienungsknopf des Funktionen-Wahlschalters in die Position .

Der Ofen ist mit einem automatischen Kühlsystem mit Regelung durch die Türtemperatur ausgestattet. *Beim Erreichen der Grenztemperatur startet der Kühlventilator automatisch und schaltet ab, sobald die Türtemperatur* ***unter die festgelegte Grenze sinkt****. Der Betrieb des Kühlventilators kann über die Abschaltung des Ofens hinaus dauern.*

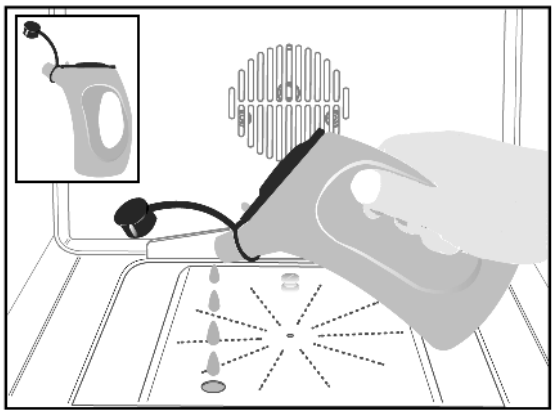
12.5.4 Garen mit Konvektion

Drehen Sie den Bedienungsknopf des Funktionen-Wahlschalters in die Position . Drehen Sie den Bedienungsknopf des Thermostats in Übereinstimmung mit dem Wert der gewünschten Temperatur.

12.5.5 Dampfgaren

Der Dampfgenerator kann sehr hohe Temperaturen erreichen: Geben Sie nur Mineralwasser oder entkalktes Wasser in den Tank und vermeiden Sie unbedingt Alkohol oder Reinigungsmittel enthaltende Substanzen.

- Geben Sie die gewünschte **Wassermenge** (siehe Tabellen auf den Seiten 232 und 233), in den Tank des Dampfgenerators. Verwenden Sie dabei **den eigens vorgesehenen graduierten Behälter** wie in der Abbildung gezeigt.
- Drehen Sie den Funktionsknopf in die Position oder und stellen Sie die vorgewählte Temperatur ein, die **höher als 100°C sein muss.**



Das Dampfgaren erlaubt die Sättigung des Ofeninnern mit Trockendampf zur korrekten und schnellen Verteilung der Wärme. Dabei wird der Wirkungsgrad im Vergleich zum Garen ohne Dampf erhöht und der Originalgeschmack der Speise besser erhalten.

Die Funktion erlaubt das Garen ***auf nur einer Stufe*** *des Ofens, während die Funktion das Garen* ***gleichzeitig auf mehreren Stufen*** *zulässt.*

12.5.6 Garen mit Umlüft-Grill (bei geschlossener Tür)

Drehen Sie den Bedienungsknopf des Funktionen-Wahlschalters in die Position . Drehen Sie den Bedienungsknopf des Thermostats in Übereinstimmung mit dem Wert der maximalen Temperatur (**MAX**).

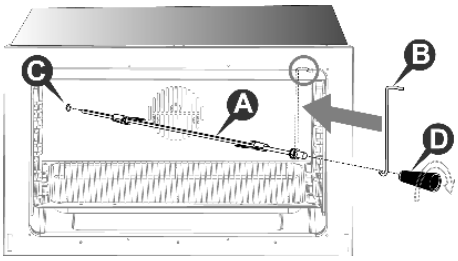
12.5.7 Garen mit Grill und Bratenspieß (bei geschlossener Tür)

Drehen Sie den Bedienungsknopf des Funktionen-Wahlschalters in die Position . Drehen Sie den Bedienungsknopf des Thermostats in Übereinstimmung mit dem Wert der maximalen Temperatur (**MAX**). Während des Grillbetriebs hat man gleichzeitig den Betrieb des Bratenspieß, was auch das Garen von Spießen möglich macht.

12.5.8 Garen auf dem Bratenspieß (bei geschlossener Tür)

Gehen Sie wie folgt vor:

- Führen Sie das zu garende Lebensmittel auf die Bratenspießstange **A** und sichern mit den vorgesehenen verstellbaren Gabeln.
- Hängen Sie den Haken **B** wie in der Abbildung zu sehen am Ofendach ein.
- Führen Sie die Stange **A** des Bratenspießes in die vorgesehene Öffnung **C** im Ofenrahmen. Stellen Sie vor dem Schließen der Ofentür sicher, dass die Stange **A** korrekt in die Öffnung **C** geführt wurde (drehen Sie die Stange beim Einführen leicht im Uhrzeiger- und Gegenuhrzeigersinn).
- Hängen Sie das andere Ende der Bratenspießstange am Haken **B** ein (die Riemenscheibe der Stange **A** ist an der Schleife des Hakens **B**) anzubringen.
- Schließen Sie die Ofentür und aktivieren Sie den Bratenspieß, indem Sie den Drehknopf des Funktionswahlschalters in die Position stellen;
- Öffnen Sie nach Ende des Garvorgangs die Ofentür und ziehen Sie den Bratenspieß heraus. Benutzen Sie dabei den am Stangensockel **A** angeschraubten Kunststoffgriff **D**.



12.5.9 Auftauen

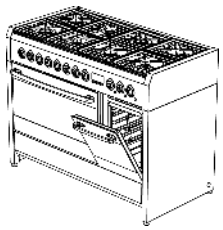
Drehen Sie den Bedienungsknopf des Funktionen-Wahlschalters in die Position . Drehen Sie den Bedienungsknopf des Thermostats in die Position "**0**": Auf diese Weise wird der Motorventilator aktiviert, der Luft ins Innere des Ofens stößt und so das Auftauen der gefrorenen Lebensmittel fördert.

12.5.10 Ausschalten des Backofens

Das Ausschalten des Ofens erfolgt durch Stellen des Thermostat-Bedienungsknopfes in die Position "**0**".

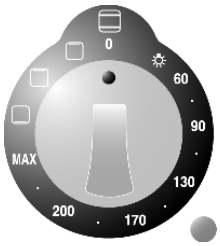
12.6 Benutzung des Hilfsofens mit natürlicher Konvektion

*Der Programmierer und die Bedienungsknöpfe zur Kontrolle des Hauptofens **haben keinerlei Einfluss** auf den Betrieb des Hilfsofens.*



Der Hilfsofen mit natürlicher Konvektion ist ausgestattet mit:

- einem Heizelement an der "Sohle" des Ofens (unten);
- einem Heizelement am "Dach" des Ofens (oben) + Grill.



12.6.1 Erste Einschaltung des Hilfsofens

Bei der Ersteinschaltung könnte der Hilfsofen einen beißenden Rauch und Geruch, der von öligen Fabrikationsrückständen stammen und das gegarte Produkt ungenießbar machen könnte. **Heizen Sie den Ofen vor dem Einführen der zu garenden Lebensmittel für eine Dauer von 30-40 Minuten auf und warten Sie, bis kein Rauch und keine Gerüche mehr austreten.**

Zur Einschaltung der Heizung des Hilfsofens ist die Temperatur (von **60** bis **MAX**) oder die gewünschte Funktion durch Drehen des Thermostat-Bedienungsknopfs zu wählen.

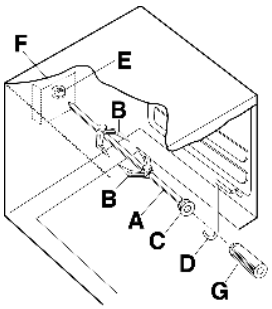
12.6.2 Grillen (bei geschlossener Tür)

Drehen Sie den Thermostat-Bedienungsknopf in die Position und lassen Sie den Hilfsofen zirka 5 Minuten vorheizen. Für den korrekten Betrieb positionieren Sie den Plattenhalterost auf der dritten Führung von unten. Es ist jedoch möglich, die Position des Plattenhalterostes je nach persönlichem Geschmack und Erfordernissen beim Garen zu ändern. Vor dem Einschieben des Gerichts in den Ofen ist eine Vorheizzeit von zirka 5 Minuten einzuhalten. Ein Kühlsystem verhindert, dass die Bedienungsknöpfe überhitzen.

12.6.3 Garen mit dem Drehspiess (bei geschlossener Tür)

Wenn Ihr Ofenmodell mit Drehspiess ausgestattet ist, gehen Sie wie folgt vor:

- Drehen Sie den Thermostat-Bedienungsknopf in die Position und lassen Sie den Hilfsofen zirka 5 Minuten vorheizen;
- Schieben Sie die Lebensmittel auf die Bratendreherstange **A** und achten Sie dabei darauf, diese zwischen den zwei Gabeln **B** zu sichern und gleichmäßig anzuordnen, um unnötigen Beanspruchungen des Getriebemotors entgegenzuwirken.
- Setzen Sie die Riemenscheibe **C** der Bratendreherstange auf die Halterung **D**, nachdem Sie das gegenüberliegende Ende der Stange in die Öffnung **E** geführt haben, bis die Einkupplung mit dem Getriebemotor **F** mit anschließender Drehung der Stange erfolgt ist.
- Geben Sie etwas Wasser in das Backblech und positionieren Sie diesen unter der Bratendreherstange.
- Kontrollieren Sie den Garvorgang ab und zu, indem Sie die korrekte Drehung der Bratendreherstange überprüfen.
- Am Ende der Garzeit schalten Sie die Heizung des Hilfsofens aus, indem Sie den Thermostat-Bedienungsknopf in die Position "**0**" zurückstellen.
- Ziehen Sie die Bratendreherstange mit Hilfe des Bedienungsknopf **G** aus dem Hilfsofen heraus. Verwenden Sie dabei einen Schutzhandschuh.



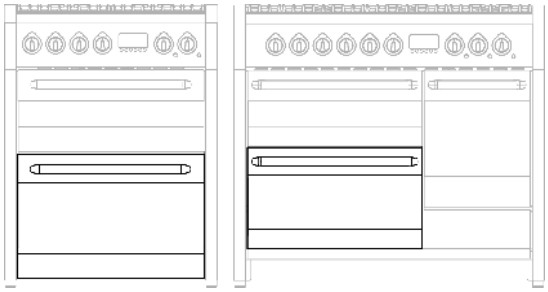
12.6.4 Ausschalten des Hilfsofens

Zum Ausschalten stellen Sie den Thermostat-Bedienungsknopf in die Position "**0**" zurück.

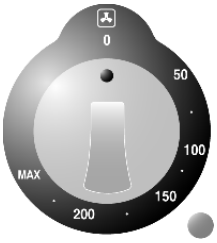
12.7 Benutzung des Heißluftofens

Das Garzeitende-Display und der Bedienknopf des Heißluftofens ***haben keinerlei Einfluss*** *auf den Betrieb des Grillofens.*

Der Heißluftofen ist mit einem kreisförmigen Heizelement mit Ventilator an der hinteren Ofenwand ausgestattet.

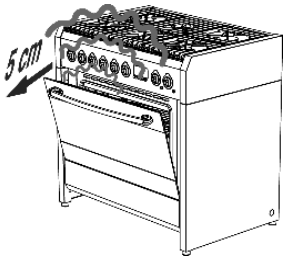


12.7.1 Erste Einschaltung des Backofens



Bei der Ersteinschaltung könnte der Ofen einen beißenden Rauch und Geruch, der von öligen Fabrikationsrückständen stammen und das gegarte Produkt ungenießbar machen könnte. **Heizen Sie den Ofen vor dem Einführen der zu garenden Lebensmittel für eine Dauer von 30-40 Minuten auf und warten Sie, bis kein Rauch und keine Gerüche mehr austreten.**

*Um die störende Wirkung eventuell im Ofen vorhandenen Dampfes zu unterbinden, ist wie folgt vorzugehen: Drehen Sie den Bedienknopf in die Position "**0**". Öffnen Sie die Tür in zwei Phasen: Halten Sie die Tür halboffen (**zirka 5 cm**) für 4-5 Sekunden und öffnen sie anschließend vollständig. Sollte es notwendig sein, an den Ofengerichten zu arbeiten, ist die Öffnung der Tür so kurz wie möglich zu halten um zu vermeiden, dass die Temperatur im Innern des Ofens derart sinkt, dass das Gelingen des Rezepts gefährdet wird.*



12.7.2 Garen mit dem Heißluftofen

Drehen Sie den Bedienknopf auf den gewünschten Temperaturwert. Die Position des Plattenträgerrostes kann je nach individuellem Geschmack und den verschiedenen Anforderungen an die Zubereitung verändert werden.

12.7.3 Ausschalten des Ofens

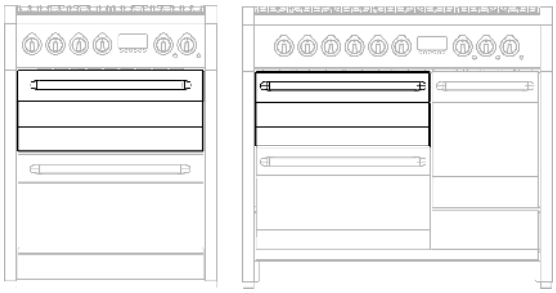
Das Ausschalten des Offene erfolgt durch Zurückstellen des Drehknopfes in die Position "**0**".

12.8 Benutzung des Grillofens mit natürlicher Luftströmung

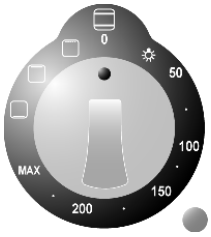
*Der Bedienknopf des Grillofen hat **keinerlei Einfluss** auf den Betrieb des Heißluftofens.*

Der Grillofen mit natürlicher Luftströmung ist wie folgt ausgestattet:

- einem Heizelement an der "Sohle" des Ofens (unten);
- einem Heizelement am "Dach" des Ofens (oben) + Grill.



12.8.1 Erstes Einschalten des Grillofens



Beim ersten Einschalten könnte der Grillofen Rauch entwickeln und einen sauren Geruch ausstoßen, was auf ölige Fabrikationsrückstände zurückzuführen wäre, die den Geschmack der Speisen negativ verändern könnten. **Heizen Sie den Ofen vor dem Hineingeben der Lebensmittel bei geschlossener Tür für 30-40 Minuten auf maximaler Temperatur und warten Sie ab, bis der Austritt von Rauch und Gerüchen aufhört.**

Zum Einschalten der Grillofenheizung ist der Bedienknopf auf eine Temperatur zwischen **50°C** und **MAX** oder auf die gewünschte Funktion zu drehen.

12.8.2 Grillen (bei geschlossener Tür)

Drehen Sie den Bedienknopf in die Position und lassen Sie den Ofen für zirka 5 Minuten vorheizen. Setzen Sie den Plattenträgerrost für den korrekten Betrieb auf die zweite Führung von unten. Die Position des Plattenträgerrostes kann je nach individuellem Geschmack und den verschiedenen Anforderungen an die Zubereitung verändert werden. Ein Kühlsystem verhindert die Überhitzung des Drehknopfes.

12.8.3 Traditionelles Garen

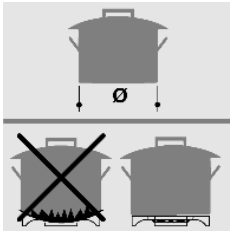
Drehen Sie den Knopf auf die gewählte Temperatur und positionieren Sie die zu garende Speise auf der gewünschten Stufe (**vermeiden Sie es, die Speise direkt auf den Boden zu geben**). Auf diese Weise erhalten Sie eine obere und untere Erhitzung der Speisen durch die beiden Heizelemente.
Für eine differenzierte Erhitzung im oberen oder unteren Teil der Gerichte: Stellen Sie den Funktionswahlschalter in die Position (oben warm) oder (unten warm).

12.8.4 Ausschalten des Grillofens

Das Ausschalten des Offene erfolgt durch Zurückstellen des Drehknopfes in die Position “**0**”.

13. Ratschläge zum Kochen/Garen

13.1 Ratschläge zur korrekten Gebrauch der Gasbrenner



Der Durchmesser der Kochgefäßböden muss dem Durchmesser des verwendeten Brenners entsprechen (siehe nebenstehende Tabelle). Die Flamme des Brenners darf niemals den Durchmesser des Gefäßes überragen. Verwenden Sie Töpfe mit flachen Böden. Verwenden Sie beim Kochen möglichst Töpfe mit entsprechenden Deckeln: Dies erlaubt die Nutzung niedrigerer Energiestufen. Zur Reduzierung der Kochzeiten garen Sie Gemüse, Kartoffeln usw. mit wenig Wasser.

Brenner	Gefäßdurchmesser (in cm)
Schnell	von 24 bis 26
Halbschnell	von 16 bis 22
Hilfskomponente	von 8 bis 14
Dreifachkranz / Wok	von 24 bis 26
Mega Wok	von 24 bis 26
Oval	von 16 bis 35

13.2 Ratschläge zum korrekten Gebrauch der Fritteuse

Geben Sie kein Salz oder Gewürze zu den Lebensmitteln, solange sich der Korb noch über dem Frittierbecken befindet: Das Öl oder Fett wird dadurch verändert und beeinträchtigt den Geschmack der nachfolgenden Frittiergerichte. Bei großen Lebensmittelmengen ist es ratsam, den Korb regelmäßig in Abständen von **1-2 Minuten** von der Frittierwanne herauszuziehen, so dass die Frittierflüssigkeit schneller zur voreingestellten Temperatur zurückkehren kann. Die zu frittierende Ware muss stets von Frittierflüssigkeit bedeckt sein. Sollte dies nicht möglich sein, so ist das Produkt (z.B. Huhn) nach der Hälfte der Garzeit zu wenden. Nach fertigem Garen entfernen Sie eventuelle Lebensmittelrückstände aus der Frittierflüssigkeit. Sollten die Lebensmittel trotz korrekter Temperatureinstellung nicht knusprig sein und die Frittierflüssigkeit sich dunkel zeigen, so ist diese vollständig auszuwechseln, wobei die Anweisungen im Abschnitt “14.8.1 Auslassen der Frittierflüssigkeit” strikt zu befolgen sind.

Um gefährlichen Verbrennungen der Frittierflüssigkeit vorzubeugen, zünden Sie keine offenen Flammen in der Nähe der Fritteuse an.

13.3 Ratschläge zum korrekten Gebrauch des Fry-top / Barbeque-Grill

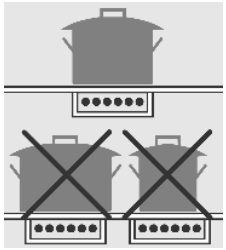
Die Platte des **Fry-Top** ist glatt, während die des **Barbeque-Grill** gerillt ist, mit dieser ist es möglich, die typische rautenförmige Zeichnung zusammen mit dem köstlichen Geschmack des Barbecue zu erhalten. Die auf der Platte des Fry-Top/Barbeque-Grill gegarten Gerichte haben einen besonderen Geschmack, der zu viel Gewürzen nicht mehr verändert werden sollte. Dabei kann mit verschiedenen Modalitäten gegart werden. Zum Beispiel können gleichzeitig verschiedene Lebensmittel gegart werden, wie Fleisch und Fisch. Vor dem Garen von Fleisch sollte dieses mit aromatisiertem Öl vorbehandelt oder einige Stunden mariniert werden.
Eine kleiner Ratschlag: Fleisch sollte stets nach dem Garen auf der Platte gesalzen werden, damit der Saft nicht vorzeitig austritt.

13.4 Ratschläge zur korrekten Gebrauch des Vulkansteingrills

Beim Garen der Lebensmittel auf dem Gusseisenrost kommt es zu einer starken Rauchentwicklung. Beim Garen sehr fetter Fleischsorten können kleine Flammen, ähnlich denen beim Barbecue, auftreten (zur Behebung dieses Problems siehe Abschnitt 9.2). Vor dem Anordnen von Fisch auf dem Rost empfiehlt es sich, diese leicht mit Öl oder geschmolzener Butter einzufetten. Dadurch wird verhindert, dass der Fisch an der Rostoberfläche haftet.

*Das Gerät kann auch in derselben Weise wie ein “**offenes Brenner**” verwendet werden, ideal für langsame Garmethoden. Verwenden Sie nur Allzwecktöpfe, deren Größen verträglich mit den Kochflächen des Gusseisenrostes sind. Diese Verwendungsart ist ideal für: Rinderschmorbraten, Grillfleisch, Blanquette, Kaninchen in Biersauce, Rinderzunge (siehe Anweisungen im Abschnitt 9.2).*

13.5 Ratschläge zum korrekten Gebrauch der Glaskeramik-Kochfläche



Zum Erhalt eines guten Wirkungsgrades und eines angemessenen Energieverbrauchs ist es unablässlich, nur für Elektroherde geeignete Kochgefäße zu verwenden. Der Durchmesser der Topfböden muss gleich dem Durchmesser des auf der Kochzone vorgezeichneten Kreises sein: Bei fehlender Übereinstimmung liegt Energieverschwendung vor.
Der Topfboden muss sehr dick und vollkommen flach sein. Darüber hinaus muss dieser sauber und trocken sein, das Gleiche gilt für das Glas der Kochfläche.
Verwenden Sie keine Töpfe aus Gusseisen oder mit rauhem Boden, da diese Kratzer auf der Kochfläche verursachen könnten.

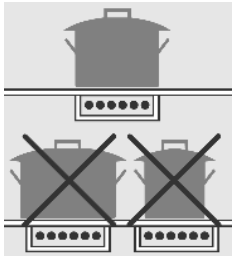
Bei Verwendung der Glaskeramik-Kochfläche als Arbeitstisch ist es notwendig, diesen vollkommen zu säubern, bevor die Strahlelemente eingesetzt werden.
Wenn die Töpfe auf scheuernde Rückstände gesetzt werden, könnte das Glas zerkratzen Eventuelle Kratzer beeinträchtigen jedoch nicht den Garvorgang.

Die geeignete Stärke für den Topfboden ist:

- **2-3 mm** bei lackiertem Lack
- **4-6 mm** bei Inox-Stahl mit Sandwich-Boden.

Vor dem Kochen von Lebensmitteln mit hohem Zuckergehalt (z.B. Marmelade) bringen Sie an den Kochoberflächen ein Schutzprodukt an um zu vermeiden, dass beim Austreten aus dem Kochgefäß Schäden an der Oberfläche entstehen können.

13.6 Ratschläge zur korrekten Gebrauch des Induktionsherds



Zum Erhalt eines optimalen Wirkungsgrades und eines angemessene Energieverbrauchs ist es unverzichtbar, nur für Induktionsherde geeignete Behälter zu verwenden. Der Durchmesser des Bodens der Behälter muss gleich dem Durchmesser des auf dem Kochfeld vorgezeichneten Kreises sein (Abschnitt “11.5”). Wenn diese nicht übereinstimmen, kommt es zu Energieverlusten.
Der Bodenbehälter muss aus Eisenlegierung oder Ferritstahl, vollkommen eben und darüber hinaus ebenso wie das Glas des Strahlungsbereiches perfekt sauber und trocken sein.
Verwenden Sie keine Töpfe mit rauem, zerkratztem oder beschädigten Boden, da dieser Kratzer an der Strahlungsoberfläche herbeiführen könnte.

Zuckerhaltige Substanzen, Kunststoffe und Aluminiumfolie dürfen keine Berührung mit der Strahloberfläche haben, da diese beim Abkühlen Sprünge oder sonstige Beschädigungen der Glaskeramikplatte verursachen können. Vor dem Zubereiten zuckerhaltiger Speisen empfiehlt es sich, die Glaskeramikplatte mit einem spezifischen Silikonprodukt zu behandeln, um die Oberflächen des Herdes gegen das Angreifen eventueller eingebrannter Speisereste zu isolieren.

Stellen oder lassen Sie keine leeren Töpfe auf der Glaskeramikoberfläche.

Lassen Sie keine Gegenstände, auch keine kleinen, auf die Glaskeramikoberfläche fallen.

Sand oder sonstige schürfenden Substanzen können die Glaskeramikoberfläche beschädigen.

Wenn die Töpfe auf scheuernde Rückstände gesetzt werden, könnte das Glas zerkratzen Eventuelle Kratzer beeinträchtigen jedoch nicht den Induktionskochvorgang.

Stellen Sie sicher, dass die Belüftung des Gerätes korrekt funktioniert.

13.7 Ratschläge zum korrekten Gebrauch des Backofens

Der Ofen erlaubt die Optimierung der Garzeiten. Es besteht die Möglichkeit, auf traditionelle Weise, mit Konvektion oder auf dem Grill zu garen.

Alle Garvorgänge sind bei vollkommen geschlossener Ofentür durchzuführen.

13.7.1 Traditionelles Garen

Bei diesem Gartyp kommt die Hitze von oben und von unten. Es sollten daher möglichst die mittleren Führungen verwendet werden. Sollte das Garen mehr Hitze von unten oder von oben erfordern, verwenden Sie die unteren oder oberen Führungen. Die traditionelle Garmethode eignet sich für alle Lebensmittel, die hohe Kochtemperaturen oder lange Schmorzeiten erfordern. Dieses System ist außerdem dann ratsam, wenn zum Garen Behälter aus Terrakotta, Porzellan oder Ähnliches verwendet werden.

13.7.2 Konvektions-Garen

Bei dieser Garmethode wird die Hitze mittels vorerhitzter Luft auf die Lebensmittel übertragen. Dabei wird die Luft zur Zirkulation in den Ofenraum forciert, und zwar dank eines Ventilators in der Hinterwand des Ofens selbst. Die Hitze erreicht so schnell und gleichmäßig alle Bereiche des Ofens. Auf diese Weise können gleichmäßig mehrere Gerichte auf verschiedenen Ebenen zubereitet werden. Die Beseitigung der Luftfeuchtigkeit und die trockenere Umgebung unterbinden die Übertragung und Vermischung von Gerüchen und Aromen.
Die Möglichkeit des Garens auf mehreren Ebenen erlaubt die zeitgleiche Realisierung mehrerer unterschiedlicher Gerichte. Plätzchen und Pizzastücke können in drei verschiedenen Formen gebacken werden. Der Ofen kann allerdings auch zum Backen auf nur einer Ebene benutzt werden. Zur besseren Kontrolle des Garens verwenden Sie die niedrigsten Führungen.
Die Konvektions-Methode eignet sich besonders zum schnellen Auftauen tief gefrorener Lebensmittel, zur Sterilisation von Konserven, hausgemachten Fruchtsirups sowie zum Trocknen von Pilzen und Obst.

13.7.3 Grillen

Die Hitze kommt von oben. Fast alle Fleischsorten können auf dem grill zubereitet werden, mit Ausnahme besonders zarten Wildfleisches und von Frikadellen. Die zu grillenden Fleisch- und Fischstücke sind leicht mit Öl zu bestreichen und stets auf dem Rost anzuordnen. Dieser ist dann in die am nächsten oder am weitesten vom Grill-Element gelegenen Führungen zu setzen, im Verhältnis zur Dicke des Fleischstückes, so dass dieses an der Oberfläche nicht verbrannt und im Innern richtig gegart wird.
Geeignet für: nicht zu dicke Fleischstücke; Toast.

*Positionieren Sie den Fettfänger auf der **unteren** Stufe zum Auffangen von Saucen oder Fett. Geben Sie ein Glas Wasser in den Fettfänger, **um Rauchbildung aufgrund der Überhitzung der Fette zu vermeiden**.*

13.7.4 Garen am Luft-Grill

Erfolgt durch den kombinierten Betrieb des Grills und des Ventilators.
Dieses Garmethode macht es möglich, dass die Hitze stufenweise ins Innere des Lebensmittels eindringt, obwohl die Oberfläche direkt der Wirkung des Grills ausgesetzt ist.
Geeignet für: dicke Fleischstücke; Geflügel.

13.7.5 Dampfgaren

Das Garen in gesättigtem Dampf bietet beträchtliche Vorteile im Vergleich zum traditionellen Garen. Schont den Geschmack der Lebensmittel und reduziert deutlich die Verdampfung de Flüssigkeiten unter Beibehaltung der organoleptischen Eigenschaften und der Nährwerte. Unterstützt die Wärmeverteilung und sorgt für einen homogenen und gleichmäßigen Garvorgang. Zusätzlich werden die Garzeiten optimiert und der energetische Wirkungsgrad optimiert.
Die Dampfgarfunktion kann bei niedrigen Temperaturen (**100°C**) zum schonenden Garen von Fisch und Gemüse oder bei höheren Temperaturen zum geschmacksverstärkenden Garen von Süßspeisen und Fleisch verwendet werden.

13.7.6 Garen mit Dampf und Umluft

Das Garen mit Dampf und Umluft schließt alle Vorteile des bereits im vorstehenden Abschnitt beschriebenen traditionellen Dampfgarens mit ein. Hinzu kommt der Vorteil einer perfekten Belüftung, die bei gleichmäßiger Verteilung der Hitze das gleichzeitige Garen verschiedener Elemente **auf mehreren Garstufen** erlaubt.
Das Garen mit Dampf und Umluft eignet sich besonders für große oder empfindliche Fleischstücke.

13.7.7 Garen von Fleisch und Fisch

Das im Ofen zu garende Fleisch sollte mindestens **kg** wiegen. Die roten, sehr weichen Fleischsorten, die englisch zu garen sind (Roastbeef, Filet usw.) oder die außen durch zu garen sind und im Innern saftig bleiben sollen, verlangen eine kurze Garzeit bei hoher Temperatur (**200-250°C**). Weiße Fleischsorten, Geflügel und Fisch erfordern eine niedrige Temperatur (**150-175°C**). Nur bei kurzen Garzeiten sind die Saucenzutaten sofort in die Form zu geben, andernfalls soll dies in der letzten halben Stunde zu geschehen. Die Fleischstücke können auf einen ofenfesten Teller oder direkt auf den Rost gegeben werden, unter den dann der Fettfänger zum Auffangen der Sauce zu stellen ist. Der Fortgang des Garens kann kontrolliert werden, indem das Fleischstück mit einem Löffel gedrückt wird. Wenn es nicht nachgibt, so bedeutet dies, dass es richtig gegart ist. Nach dem Ende der Garzeit sollten wenigstens **15 Minuten** abgewartet werden, bevor das Fleisch angeschnitten wird, damit dieses seinen Saft nicht verliert. Die Teller können vor dem Servieren im Ofen bei Mindesttemperatur warm gehalten werden.

13.7.8 Zubereitung von Süßspeisen

Geschlagene Teige sollen sich nur mühsam vom Löffel lösen, da eine zu starke Dünnflüssigkeit die Kochzeit unnötig verlängern würde. Süßspeisen verlangen eine gemäßigte Temperatur (in der Regel **150-200°C**) sowie Vorheizen (**zirka 10 Minuten**). Die Tür darf nicht geöffnet werden, bevor wenigstens ¾ der Garzeit verstrichen sind.

13.7.9 Tabellen mit empfohlenen Garzeiten

Die Garzeiten sind verschieden je nach Art, Homogenität und Volumen der Lebensmittel. Es empfiehlt sich, die ersten Garvorgänge zu überwachen und die Ergebnisse zu prüfen, da bei der Herstellung derselben Gerichte unter denselben Bedingungen ähnliche Resultate erzielt werden. Die nachstehenden drei Tabellen (**I**, **II** und **III**) liefern dazu Richtwerte.

TABELLE DER GARZEITEN FÜR DIE KONVEKTIONSMETHODE UND DIE TRADITIONELLE METHODE (I)

GARTYP	MENGEN KG.	POSITION DER FÜHRUNG VON UNTEN		TEMPERATUR °C		ZEIT IN MINUTEN
		KONVEKTION	TRADITIONELL	KONVEKTION	TRADITIONELL	
SÜSSSPEISEN						
GESCHLAGENER TEIG, IN DER FORM	1	1-3	2	175	200	60
GESCHLAGENER TEIG, AUF FETTFÄNGER	1	1-3	2	175	200	50
MÜRBETEIG, TORTENBODEN	0.5	1-3	3	175	200	30
MÜRBETEIG MIT FEUCHTFÜLLUNG	1.5	1-3	2	175	200	70
MÜRBETEIG MIT TROCKENFÜLLUNG	1	1-3	2	175	200	45
TEIG MIT NATÜRLICHER SÄUERUNG	1	1-3	1	175	200	50
KLEINE SÜSSSPEISEN	0.5	1-3	3	160	175	30
FLEISCH						
KALB	1	2	2	180	200	60
RIND	1	2	2	180	200	70
ROASTBEEF ENGLISCH	1	2	2	220	220	50
SCHWEIN	1	2	2	180	200	70
HUHN	1-1.5	2	2	200	200	70
SCHMORBRATEN						
RINDERSCHMORBRATEN	1	1	2	175	200	120
KALBSSCHMORBRATEN	1	1	2	175	200	110
FISCH						
FILETS, SCHNITZEL, KABELJAU, SEEHECHT, SEEZUNGE	1	1-3	2	180	180	30
MAKRELEN, SCHOLLE, LACHS	1	1-3	2	180	180	45
AUSTERN	1	1-3	2	180	180	20
AUFLÄUFE						
NUDELAUFLÄUFE	2	1-3	2	185	200	60
GEMÜSEAUFLÄUFE	2	1-3	2	185	200	50
SÜSSE UND SALZIGE SOUFFLÉS	0.75	1-3	2	180	200	50
PIZZA UND TEIGTASCHEN	0.5	1-3	2	200	220	30

- Die Zeiten beziehen sich auf das Garen auf nur einer Ebene. Bei mehreren Ebenen sind die Zeiten um **5-10'** zu erhöhen.
- Die Garzeiten verstehen sich nach einer Vorheizzeit von **15' zirka**.
- Die Angabe der Führungen, im Fall des Garens auf mehreren Ebenen, bezieht sich auf die zu bevorzugende.
- Bei Rinder-, Kalbs-, Schweine- und Putenbraten mit Knochen oder gerollt sind die Zeiten um **20'** zu verlängern.

TABELLE DER GARZEITEN AM GRILL UND LUFT-GRILL (II)

TRADITIONELLE GRILLPLATTEN

GARTYP	MENGEN KG.	POSITION DER FÜHRUNG VON UNTEN	TEMPERATUR °C	ZEIT IN MINUTEN
HUHN	1-1.5	3	MAX	30 PRO SEITE
TOAST	0.5	4	MAX	5 PRO SEITE
BRATWÜRSTE	0.5	4	MAX	10 PRO SEITE
KOTELETTS	0.5	4	MAX	8 PRO SEITE
FISCH	0.5	4	MAX	8 PRO SEITE

GRILLPLATTEN MIT LUFT-GRILL

GARTYP	MENGEN KG.	POSITION DER FÜHRUNG VON UNTEN	TEMPERATUR °C	ZEIT IN MINUTEN
SCHWEINEBRATEN	1.5	2	170	180
ROASTBEEF	1.5	3	220	60
HUHN	1.2	2	190	90

- Der Fettfänger zum Aufnehmen der Kochsäfte ist stets auf die **1. Führung von unten zu positionieren.**

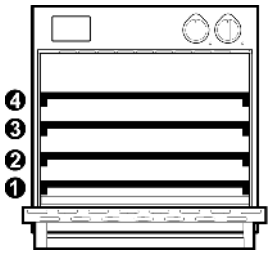
TABELLE DER AUFTAUZEITEN (III)

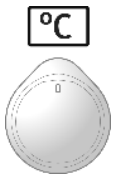
AUFTAUEN

LEBENSMITTELART	MENGEN KG.	POSITION DER FÜHRUNG VON UNTEN	ZEIT IN MINUTEN
FERTIGGERICHTE	1	2	45
FLEISCH	0.5	2	50
FLEISCH	0.75	2	70
FLEISCH	1	2	110

- Das Auftauen auf Umgebungstemperatur hat den Vorteil, Geschmack und Beschaffenheit der Lebensmittel nicht zu verändern.

LEGENDE





Stufe (*)	Temperatur	Gardauer (Minuten)	Wassermenge (Liter) (**)

GAREN MIT DAMPF UND UMLUFT

SPEISE	PHASE	(*)	°C	min.	(**)
SCHWEIN					
SCHMORBRATEN IN KRUSTE (1.5 kg)	1	2	100	25 - 25	0.4 L
	2	2	170	60 - 75	-
SCHMORBRATEN IM NACKEN (1.5 kg)	-	2	160	100 - 120	0.5 L
SCHMORBRATEN IM NACKEN (2.5 kg)	-	2	160	130 - 150	0.5 L
SCHWEINSHAXE	1	2	100	40 - 50	0.5 L
	2	2	160	40 - 50	0.5 L
SCHWEINSKRUSTE	-	2	180 - 190	130 - 150	0.4 L
HUHN OHNE FÜLLUNG					
HUHNSTÜCKE	-	2	190 - 210	25 - 45	0.5 L
GANZES HUHN (1 kg)	1	2	170 - 180	20 - 25	0.5 L
	2	2	190 - 200	35 - 40	-
GANZE ENTE (2 - 3 kg)	1	2	150 - 160	70 - 90	0.5 L
	2	2	180	30 - 40	-
GANZE GANS (3 - 4 kg)	1	2	150	110 - 120	0.5 L
	2	2	180	20 - 30	-
FISCH					
FISCHBRATEN	-	2	180	30 - 40	0.3 L
GROSSE FISCHE (BIS 300 g)	-	2	160 - 170	20 - 30	0.3 L
FISCHFILETS	-	2	150 - 160	15 - 25	0.2 L
GANZER FISCH (BIS 1000 g)	-	2	160 - 170	40 - 50	0.5 L

(*) entspricht der Position des Rostes oder der Form ausgehend vom **unteren** Level.
(**) siehe Anweisungen im Abschnitt “12.5.5” Seite 222.

- *Die **in der Tabelle angegebenen Werte** beziehen sich auf die Vorbereitung der soeben aus dem Kühlschrank entnommenen und in den kalten, nicht vorgeheizten Ofen gegebenen Lebensmittel, es sei denn, dies ist anders vermerkt.*
- *Bei allen gemachten Angaben ist **unbedingt zusätzlich zu beachten**: Lehnen Sie die Ofentür nach dem fertigen Garen oder zur Vornahme einer Kontrolle leicht an und warten Sie ab, bis der Dampf vollständig ausgetreten ist. Dies vermeidet plötzliche Dampfausstöße und unangenehme Verbrennungen in der Folge.*

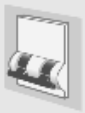
GAREN MIT STATISCHEM DAMPF

SPEISE	PHASE	(*)	°C	min.	(**)
SÜSSSPEISEN					
VIER-VIERTEL-KUCHEN (6 EIER)	-	2	150 - 160	30 - 40	0.3 L
VIER-VIERTEL-KUCHEN (3 EIER)	-	2	150 - 160	25 - 35	0.3 L
OBSTKUCHEN MIT TEIG FÜR PAN DI SPAGNA	-	2	150 - 160	20 - 30	0.2 L
FLÜSSIGER TEIG IN DER FORM	-	2	150 - 160	50 - 70	0.4 L
OBSTKUCHEN MIT FLÜSSIGEM TEIG	-	2	150 - 160	20 - 30	0.3 L
TEILCHEN MIT FLÜSSIGEM TEIG (MUFFIN)	-	2	150 - 160	25 - 35	0.3 L
HEFEZOPF	-	2	150 - 160	35 - 45	0.4 L
ROSENHEFEKUCHEN	-	2	160 - 170	30 - 40	0.4 L
CHOU TEIG (BIGNÈ / ÉCLAIR)	-	2	200 - 220	25 - 35	0.3 L
BLÄTTERTEIGTEILCHEN	-	2	200 - 220	15 - 25	0.2 L
LEERE VOL AU VENTS	-	2	200 - 220	8 - 10	0.2 L
APFELKUCHEN	-	2	190 - 210	35 - 45	0.3 L
FISCHER STRUDEL	-	2	170 - 180	50 - 60	0.3 L
TIEFGEFRORENER STRUDEL	-	2	180 - 190	35 - 45	0.3 L
BROT					
PAGNOTTE	1	2	40	20 - 25	0.3 L
	2	2	190 - 200	20 - 25	-
FLADENBROT	1	2	40	20 - 30	0.3 L
	2	2	200	25 - 35	-
EMPANADA	1	2	40	20 - 30	0.4 L
	2	2	200	25 - 35	-
BROTTEIG 750 - 1000 g	1	2	40	15 - 25	0.3 L
	2	2	220	10 - 15	-
BROTTEIG 1000 - 1250 g	1	2	40	20 - 25	0.3 L
	2	2	220	10 - 15	-
BROTTEIG 1250 - 1500 g	1	2	40	20 - 25	0.3 L
	2	2	220	10 - 15	-

(*) entspricht der Position des Rostes oder der Form ausgehend vom **unteren** Level.
(**) siehe Anweisungen im Abschnitt “12.5.5” Seite 222.

- *Die **in der Tabelle angegebenen Werte** beziehen sich auf die Vorbereitung der soeben aus dem Kühlschrank entnommenen und in den kalten, nicht vorgeheizten Ofen gegebenen Lebensmittel, es sei denn, dies ist anders vermerkt.*
- *Bei allen gemachten Angaben ist **unbedingt zusätzlich zu beachten**: Lehnen Sie die Ofentür nach dem fertigen Garen oder zur Vornahme einer Kontrolle leicht an und warten Sie ab, bis der Dampf vollständig ausgetreten ist. Dies vermeidet plötzliche Dampfausstöße und unangenehme Verbrennungen in der Folge.*

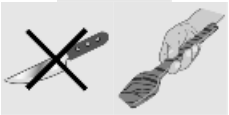
14. Reinigung und Pflege



Vor jedem Eingriff ist die elektrische Stromversorgung des Geräts zu unterbrechen und der Gashahn zu schließen.

Vermeiden Sie es, die Oberflächen des Geräts zu reinigen, solange diese noch heiß sind. Zur Reinigung der Geräteoberfläche dürfen nur geeignete Reinigungsmittel verwendet werden. Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für eventuelle Schäden durch die Verwendung von ungeeigneten und/oder anderen Reinigungsmitteln als den angegebenen ab. Verwenden Sie zum Waschen des Geräts keine Druck- oder Dampfdüsen.

14.1 Reinigung der Oberflächen aus Edelstahl



Zur Reinigung und Pflege der Edelstahloberflächen täglich eine **Lösung aus Heißwasser und Essig oder neutraler Seife** verwenden. Einen Lappen damit befeuchten und die Stahloberfläche in der Richtung der Mattierung reinigen, sorgfältig spülen und mit einem weichen Lappen oder einem Hirschleder trocknen.
Vermeiden Sie auf jeden fall die Verwendung metallischer Schwämme oder von Stahlwolle, welche die Oberflächen beschädigen könnten. Verwenden Sie nur kratzfreie Schwämme sowie gegebenenfalls Gegenstände aus Holz oder Kunststoff.

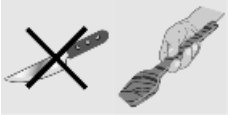
14.2 Reinigung der emaillierten Oberflächen

Reinigen Sie mit einem kratzfreien Schwamm, der **nicht scheuert**, angefeuchtet mit **Wasser und neutrale Seife**. Die größten Flecken lassen sich leicht mit **heißem Wasser** oder einem handelsüblichen Spezialprodukt für die Reinigung emaillierter Oberflächen entfernen. Spülen Sie sorgfältig und trocknen Sie mit einem weichen Tuch oder mit Wildleder.
Vermeiden Sie auf jeden fall die Verwendung metallischer Schwämme oder von Stahlwolle, welche die Oberflächen beschädigen könnten. Lassen Sie keine sauren oder alkalischen Substanzen auf dem Lack (Zitronensaft, Essig, Salz usw.).

14.3 Reinigung der lackierten Oberflächen

Reinigen Sie mit einem in **warmes Wasser und neutrale Seife** oder ein normales Reinigungsmittel für lackierte Oberflächen getränkten Kratzschutzschwamm vom **nicht scheuernden** Typ. Spülen Sie nach und trocknen Sie sorgfältig mit einem trockenen Tuch.
Vermeiden Sie scheuernde Substanzen enthaltende Produkte, Stahlwollen oder Säuren, welche die Oberflächen beschädigen könnten. Verwenden Sie keinen Alkohol.

14.4 Reinigung von Oberflächen, Zubehör und Holzteilen

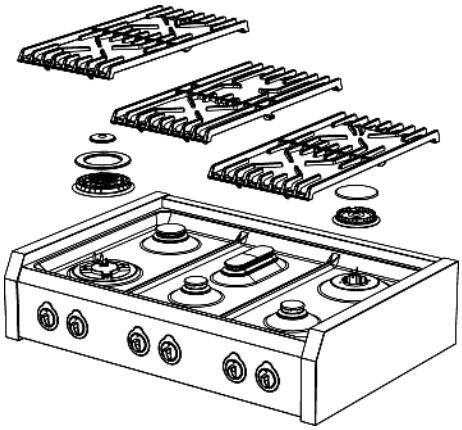


Zur Reinigung empfiehlt sich die Verwendung von spezifischen, handelsüblichen Produkten. Diese Produkte gewährleisten dauerhafte Schönheit des Holzes. Falls keine solchen Produkte vorhanden sind, empfiehlt es sich, Verschmutzungen so schnell als möglich mit einem, mit **Wasser und neutraler Seife** befeuchteten Lappen zu reinigen, sorgfältig zu spülen und mit einem weichen Lappen zu trocknen. Größere Verkrustungen und zähe Reste mit einem **kratzfesten Schaber für Holz** oder einem Spezialschwamm für empfindliche Oberflächen entfernen.
Vermeiden Sie auf jeden fall die Verwendung metallischer Schwämme oder von Stahlwolle, welche die Oberflächen beschädigen könnten.
Zubehör- und Holzteile dürfen nicht im Geschirrspüler gewaschen werden. Diese nicht in feuchten Räumen aufbewahren und Temperaturschwankungen vermeiden. Zu große Feuchtigkeit und Temperaturschwankungen können die Zubehör- und Holzteile unrettbar verformen.

14.5 Reinigung der Bedienungsknöpfe und der Bedienungstafel

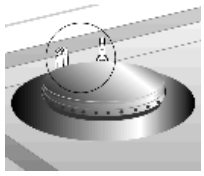
Säubern Sie die Bedienungsknöpfe und die Bedienungstafel mit einem feuchten Tuch.

14.6 Reinigung der Roste und Brenner



Zur Reinigung der Roste und Brenner der Kochfläche sind diese wie in der Abbildung gezeigt nach oben herauszuziehen und für zirka 10 Minuten in eine Lösung **warmen Wassers** mit Zugabe von **Spülmittel** zu tauchen, welches **nicht scheuert**. Spülen und trocknen Sie sorgfältig.
Es empfiehlt sich, die Brenner und Teller im Geschirrspüler nicht zu reinigen.
Stellen Sie stets sicher, dass keine der Brenneröffnungen verstopft sind.
Die Brenner sind unbedingt korrekt zu montieren, die Gleichmäßigkeit der Flamme ist sicherzustellen.
Diese Arbeit sollte wenigstens einmal pro Woche durchgeführt werden sowie jedesmal dann, wenn sich dies als notwendig erweist.

14.7 Reinigung der Zündkerzen und Thermoelemente

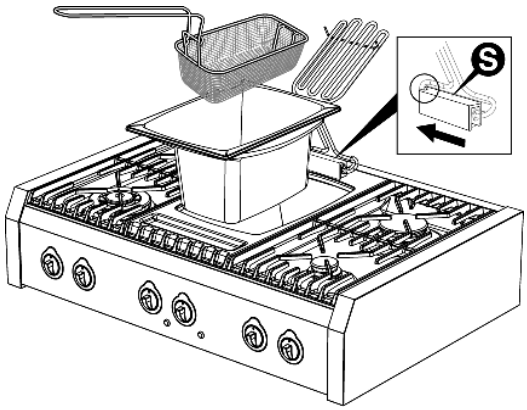


Zur Gewährleistung der Zündkerzen und Thermoelemente sind diese stets sauber zu halten. Kontrollieren Sie dies häufig und reinigen Sie gegebenenfalls mit einem sauberen Tuch. Sorgfältig trocknen.
Eventuelle trockene Rückstände sind mit einem Holzstäbchen oder einer Nadel zu entfernen. **Achten Sie dabei darauf, den isolierenden Teil der Keramik nicht zu beschädigen.**

14.8 Reinigung der Fritteuse

14.8.1 Auslassen der Frittierflüssigkeit

Vor diesem Eingriff ist die Frittierflüssigkeit vollständig abkühlen zu lassen.



Gehen Sie wie folgt vor:

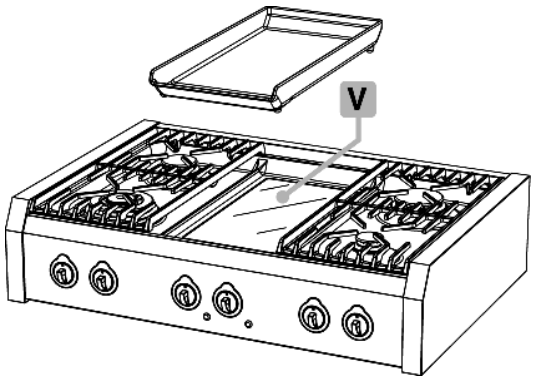
- Heben Sie das Heizelement nach oben, lassen Sie dieses in die Wanne abtropfen und trocknen Sie dieses mit Küchenpapier.
- Stellen Sie das Heizelement fest, indem Sie das Sicherungssystem **S** wie in der Abbildung gezeigt verstellen.
- Ziehen Sie die Frittierwanne heraus.
- Geben Sie die Frittierflüssigkeit in einen dafür geeigneten Behälter und entsorgen Sie diesen gemäß den geltenden Bestimmungen zur Altölbeseitigung.
- Die Edelstahl-Wanne der Fritteuse ist mit einem Spezialprodukt zu reinigen, das **nicht scheuert und keine sauren oder gechlorten Substanzen enthält**, oder reinigen Sie mit etwas warmem Essig.
- Spülen und trocknen Sie Wanne und Korb sorgfältig.
- Zur abschließenden Säuberung des Heizelements der Fritteuse verwenden Sie einen kratzfreien, **nicht scheuernden** Schwamm, spülen Sie sorgfältig klar.
- Setzen Sie die Wanne der Fritteuse wieder in ihren Sitz. Lösen Sie schließlich das Sicherungssystem **S** und senken Sie das Heizelement in die Wanne.

14.9 Reinigung des Fry-top / Barbeque-Grill

Eventuelle Fettablagerungen auf der Platte des Fry-top/Barbeque-Grill lassen sich leichter entfernen, solange diese noch warm ist. Falls erforderlich, lassen Sie diese abkühlen und weichen Sie einige Minuten lang ein. Reinigen Sie schließlich mit heißem Salzwasser, trocknen Sie mit einem Tuch oder Küchenpapier.

Nach jedem Gebrauch ist auch die Glaskeramikplatte **V** unter der Platte des Fry-Top/Barbeque-Grill zu reinigen. Eventuelle Fleisch- oder Fettrückstände lassen sich wie folgt entfernen:

- Ziehen Sie die Platte des Fry-Top/Barbeque-Grill aus ihrem Sitz.
- Drehen Sie den Bedienungsknopf in die Position **11**.
- Nach Ablauf von zirka **20-30 Minuten** lassen sich auch die hartnäckigsten Rückstände mit einem Holzspatel leicht von der Glaskeramikplatte entfernen.
- Schalten Sie die Heizung aus, lassen Sie abkühlen und reinigen Sie schließlich die Glaskeramikplatte **V** mit Spezialprodukten.
- Trocknen Sie vollkommen und setzen Sie die Platte des Fry-Top/Barbeque-Grill wieder in die Arbeitsposition.



14.10 Reinigung des Vulkansteingrills

Am Ende der Garvorgänge bleiben der Gusseisenrost und die anderen Komponenten für eine bestimmte Zeit glühend heiß. Stellen Sie vor der Handhabung zu Reinigungszwecken sicher, dass die Komponenten vollkommen abgekühlt sind.

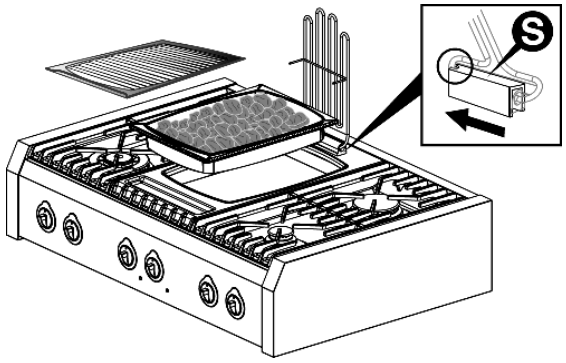
Gehen Sie wie folgt vor:

- Waschen Sie den Gusseisenrost, indem Sie diesen in warmes Wasser mit Spülmittel tauchen. Verwenden Sie in keinem Fall **Scheuermittel oder korrosive Produkte (z.B. Produkte in Pulverform und Metallschwämme).** Spülen und trocknen Sie sorgfältig.

*Während der Reinigungsarbeiten **ist der Rost sehr vorsichtig zu behandeln**, da er aufgrund der Werkstoffe, aus denen er besteht, und seiner Stärke stoßempfindlich ist.*

*Eventuelle Fettrückstände lassen sich leichter entfernen, indem der Rost für **5** bis **10 Minuten** erhitzt wird (Drehknopf in der Position **11**). Lassen Sie den Rost abkühlen, nehmen ihn heraus und spülen und trocknen ihn gut mit einem sauberen Tuch.*

- Stellen Sie das andere Heizelement hoch und reinigen dieses mit einem feuchten Lappen;
- Sichern sie das Heizelement, indem Sie das Blockiersystem **S** wie in der Abbildung gezeigt nach links verschieben.
- Ziehen Sie die Schutzwanne heraus. Geben Sie den Vulkanstein in einen geeigneten Behälter beziehungsweise entfernen Sie das Wasser mit den Fettrückständen.



*Der Vulkanstein in der Schutzwanne unterliegt keinem Verschleiß und ist daher niemals zu ersetzen. Mischen Sie die Steine neu und erhitzen sie zur Beseitigung eventueller unangenehmer Gerüche aufgrund des Normalbetriebs. Sollten sich auf der Oberfläche der Steine Kochfette absetzen, reicht es aus, letztere in einem Ofen mit hoher Pyrolysetemperatur zu erhitzen. Dieselbe Reinigungsqualität kann erreicht werden, indem der Energieregler-Drehknopf des Grills für **5** bis **10 Minuten** in die maximale Position (**11**) gestellt wird. Ersatz-Vulkangestein ist in jedem Haushaltswarengeschäft erhältlich.*

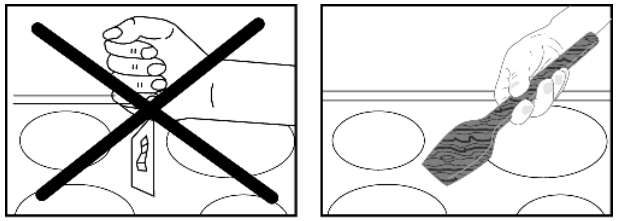
- Die Schutzwanne aus Inox-Stahl ist mit einem spezifischen Produkt zu reinigen, das **keine Scheuermittel oder saure Substanzen auf Chlorbasis enthält**, oder mit etwas warmem Essig (die Reinigung in der Spülmaschine ist zulässig. Spülen und trocknen Sie sorgfältig;
- Positionieren Sie die Schutzwanne wieder in ihrem Betriebssitz. Lösen Sie schließlich das Blockiersystem **S** und senken Sie das Heizelement über der Wanne.

14.11 Reinigung der Glaskeramik-Kochfläche

Die Glaskeramik-Kochfläche ist regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch zu reinigen, sobald die Restwärmekontrollleuchten aus sind.

Eventuelle helle Flecken aufgrund des Gebrauchs von Töpfen mit Aluminiumboden lassen sich mit einem in Essig getränkten Tuch entfernen.
Sollten nach dem Kochen verbrannte Rückstände angefallen sein, entfernen Sie diese mit einem Holzspatel, spülen Sie mit Wasser und trocknen Sie gut mit einem sauberen Tuch.
Verwenden Sie auf keinen Fall **scheuernde oder ätzende Mittel (z.B. Pulver, Ofensprays, Fleckenlöser und Stahlwolle).**

Eventuelle auf die Glaskeramik-Kochfläche getropften Fettrückstände lassen sich leichter entfernen, indem für etwa **20-30 Minuten** erhitzt wird (Bedienungsknopf in der Position **11**). Danach lassen sich diese Rückstände mit einem Holzspatel entfernen. Lassen Sie die Platte abkühlen, spülen Sie mit Wasser und trocknen Sie gut mit einem sauberen Tuch.



Sollten sich Aluminium- oder Kunststoffbögen, Zucker oder Zucker enthaltende Lebensmittel auf der Oberfläche der Kochfläche auflösen, sind diese unverzüglich mit einem Holzspatel aus der heißen Kochzone zu entfernen. Diese vermeidet möglich Schäden an der Oberfläche.

Die Kochfläche der Glaskeramikplatte ist sehr widerstandsfähig. Sie ist jedoch nicht unzerbrechlich und könnte beschädigt werden, zum Beispiel durch spitze oder harte Objekte, die mit einer bestimmten Kraft auf die Platte fallen können. ***Sollte die Oberfläche des Glaskeramikplatte Brüche, Risse oder Spalte aufweisen, darf das Gerät wegen der Gefahr eines Stromschlags nicht benutzt werden und ist auszuschalten! Nehmen Sie sofort Kontakt mit dem Kundendienst auf.***

14.12 Reinigung des Induktionsherds

Der Induktionsherd erfordert keine spezielle Pflege oder Reinigung. Sollte es jedoch nach dem Kochen zu eingebrannten Resten in der Nähe des Strahlungsfelds kommen, beseitigen Sie diese unter Verwendung eines nicht kratzenden Schabers, spülen Sie mit Wasser nach und trocknen Sie gut mit einem sauberen Tuch. Die regelmäßige Verwendung des Schabers vermeidet den Einsatz chemischer Produkte zur Reinigung der Platte.

Stellen Sie vor dem Verschieben oder Verstellen der Töpfe auf dem Herd sicher, dass sich auf diesem keine Splitter oder sonstige Verunreinigungen befinden, die Kratzer herbeiführen könnten.

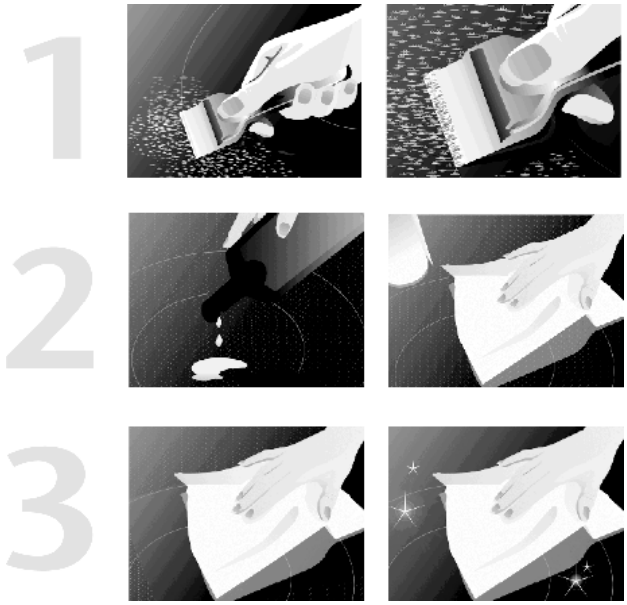
Verwenden Sie keine scheuernden Schwämme oder Reinigungsmittel. Vermeiden Sie chemisch angreifende Produkte wie zum Beispiel Backofenspray, Fleckenlöser, aber auch Sanitärreiniger oder Universalmittel.

Achten Sie darauf, dass die heiße Glaskeramikfläche nicht in Kontakt mit Kunststoff, Aluminiumfolie, Zucker oder zuckerhaltigen Nahrungsmitteln gerät. Diese Substanzen können die Herdoberflächen beschädigen und sind daher unverzüglich unter Verwendung eines nicht kratzenden Schabers zu entfernen.

Vor dem Zubereiten zuckerhaltiger Speisen empfiehlt es sich, die Glaskeramikplatte mit einem spezifischen Silikonprodukt zu behandeln, um die Oberflächen des Herdes gegen das Angreifen eventueller eingebrannter Speisereste zu isolieren.

Gehen Sie zur Reinigung der Glaskeramikplatte wie folgt vor:

1. Entfernen Sie die gröbsten Verkrustungen und zähesten Lebensmittelreste unter Verwendung eines nicht kratzenden Schabers oder einer Spezialbürste für empfindliche Oberflächen.
2. Warten Sie die vollständige Abkühlung der Herdoberfläche ab, tragen Sie einige Tropfen Spezialreiniger auf und reiben Sie anschließend mit Küchenpapier oder einem sauberen Tuch. Verwenden Sie alternativ eine Spezialbürste für empfindliche Oberflächen.
3. Gehen Sie noch einmal mit einem angefeuchteten Tuch oder mit der glatten Seite einer Spezialbürste über die Herdoberflächen.



14.13 Reinigung des Backofens

Für eine gute Erhaltung des Ofens ist dieser regelmäßig zu reinigen, am besten nach jedem Gebrauch, **nachdem dieser abgekühlt hat**: Auf diese Weise lassen sich Kochrückstände besser entfernen, wobei vermieden wird, dass diese bei der anschließenden Benutzung des Ofens einbrennen. Reinigen Sie die Teile aus Edelstahl und die lackierten Teile wie in den entsprechenden Abschnitten “14.1 Reinigung der Oberflächen aus Edelstahl” und “14.2 Reinigung der emaillierten Oberflächen” beschrieben. Ziehen Sie die abnehmbaren Teile heraus und waschen diese getrennt. Spülen Sie klar und trocknen Sie sorgfältig mit einem sauberen Tuch.

14.13.1 Reinigung der Ofenwände

Zur Reinigung dieses Ofentyps dürfen niemals Reinigungsmittel verwendet werden.
Die Ofenwände können mit weißem Essig gereinigt und mit einem in Wasser getränkten Lappen nachgewischt werden. Heizen Sie den Ofen anschließend für eine Stunde auf mindestens **150°C**, um den Reinigungsvorgang zu unterstützen. Wischen Sie nach dem Abkühlen des Ofens erneut mit einem in lauwarmem Wasser getränkten Lappen nach.

14.13.2 Reinigung der Ofentür

Die Ofentür sollte stets gut sauber gehalten werden. Verwenden Sie dazu Küchenpapier. Bei sehr hartnäckigen Verschmutzungen reinigen Sie mit einem feuchten Schwamm und allgemein üblichem Spülmittel.

"Sprays" zur Reinigung des Ofens dürfen nicht für die Reinigung des Ventilators und des Thermostat-Sensors im Innern des Ofenschachts verwendet werden.

15. Außerordentliche Wartung

Der Ofen erfordert regelmäßig kleine Wartungseingriffe oder die Auswechselung von Verschleißteilen. Nachstehend die spezifischen Anweisungen für jeden Eingriff dieser Art.

Vor jedem Eingriff ist die elektrische Stromversorgung des Geräts zu unterbrechen und der Gashahn zu schließen.

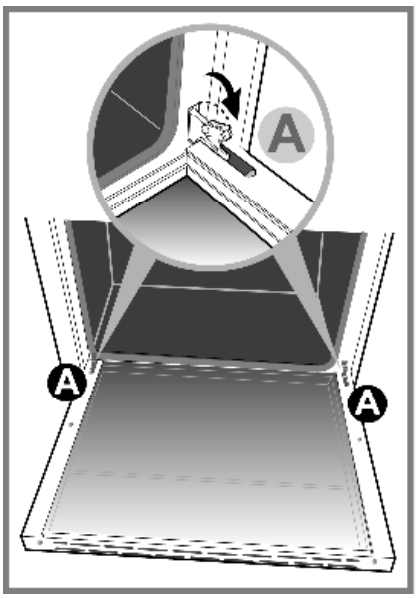
15.1 Ausbau der Ofentür

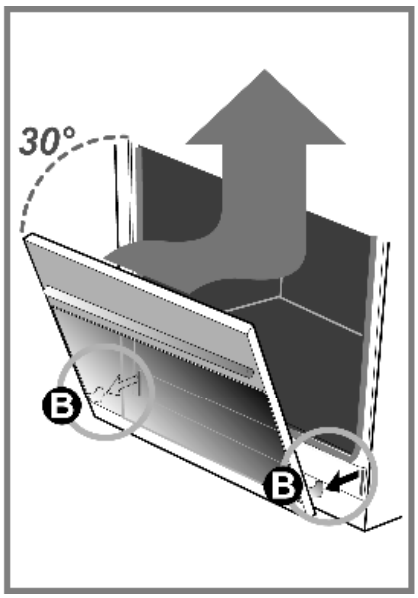
Die Ofentür kann zwecks sorgfältiger Reinigung komplett abmontiert werden.

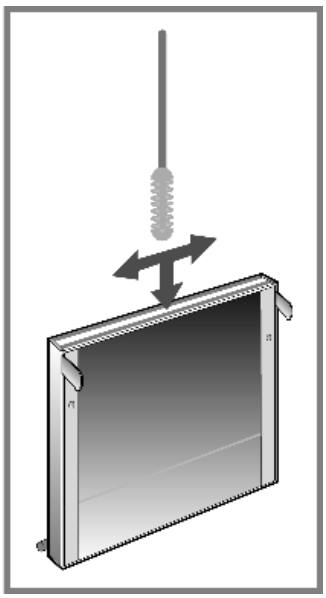
Dieser Eingriff ist zwar vorgesehen, jedoch nicht für jeden einfach durchzuführen. Zum Halten der Tür ist die entsprechende Kraft notwendig, der Wiedereinbau erfordert eine gewisse Fertigkeit. Sollten Sie Zweifel daran haben, diesen Eingriff durchführen zu können, empfehlen wir Ihnen, die Reinigung der Tür ohne Ausbau durchzuführen oder sich gegebenenfalls an ein Kundendienstzentrum zu wenden.

Zum Ausbau der Tür ist wie folgt vorzugehen:

- Öffnen Sie die Ofentür und hängen Sie die Scharniersicherungen aus, indem Sie die zugehörigen Zapfen **A** (einen pro Scharnier) zurückdrehen.
- Schließen Sie die Tür halb bis zur Entspannung der Federn (die Ofentür bildet einen Winkel von zirka 30°).
- Begleiten Sie die Bewegung der Tür mit **beiden Händen** bis zum Schließen und heben sie gleichzeitig an.
- Drehen Sie den unteren Teil der Tür nach außen und lösen die Scharniere **B** aus ihren Sitzen.



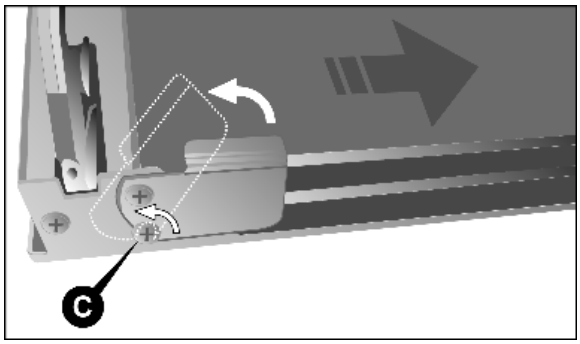




Für eine gründlichere Reinigung kann die **Innenscheibe** entfernt werden.

Gehen Sie wie folgt vor:

- Lösen Sie die Schraube **C um eine halbe Umdrehung**, um das Anheben des rechten und linken Scheibensicherungsplättchens zu ermöglichen.
- Heben Sie die beiden Scheibensicherungsplättchen an und ziehen Sie die gesamte Scheibe ab.
- Beim Wiedereinbau der Scheibe ist die bezüglich der oben stehenden Beschreibung umgekehrte Reihenfolge einzuhalten.



Zur Reinigung des Bereiches zwischen der Außenscheibe und der Zwischenscheibe verwenden Sie **eine weiche Bürste** im Zwischenraum zwischen den Scheiben, wie zu sehen auf Seite 240.

Beim **Wiedereinbau der Tür** ist die bezüglich der oben stehenden Beschreibung umgekehrte Reihenfolge einzuhalten, siehe Seite 240.

Öffnen Sie die Tür nach dem Wiedereinführen in die vorgesehenen Scharniersitze **B** bis zum Endanschlag und belasten die Scharniersicherungen wieder, indem Sie die zugehörigen Zapfen **A** (einen pro Scharnier) wieder senken.

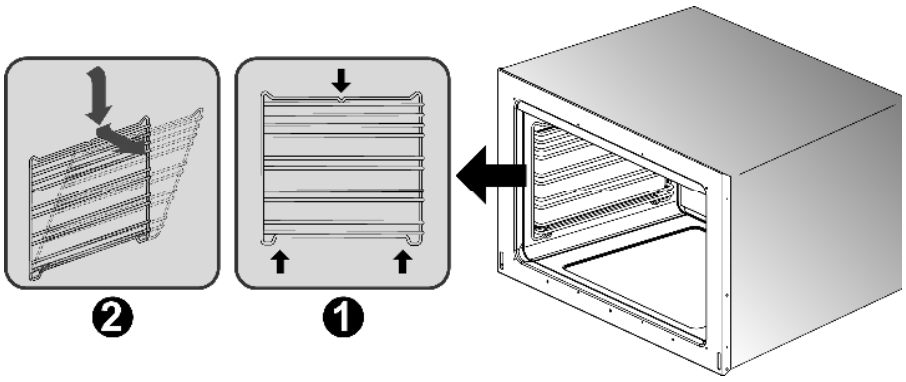
ACHTUNG: *Die Scharniersicherungen sind nach dem Wiedereinbau der Ofentür* ***immer zurückzusetzen****.*

15.2 Ausbau der seitlichen Rosthalterungen

Die Rosthalterungen können ausgebaut und getrennt gewaschen werden, um die Reinigung der Ofenwände zu erleichtern. Die Halterungen sind an den drei durch die Pfeile in der Abbildung bezeichneten Punkten an den Ofenwänden eingehängt (Detail **1**).

- Üben Sie mit dem Finger Druck nach unten aus, wie im Detail **2** in der Abbildung angegeben, sodass die Halterung vom oberen Zapfen gelöst wird.
- Heben Sie die Halterung an und ziehen sie ab.

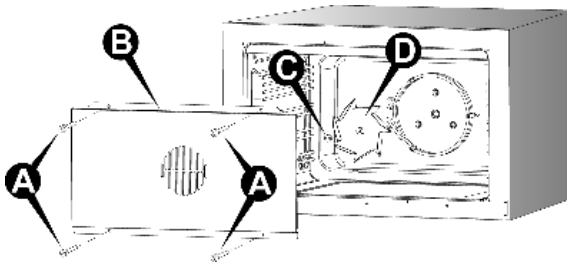
Beim Wiedereinbau ist in umgekehrter Reihenfolge vorzugehen. Setzen Sie den unteren Teil der Halterung auf die zugehörigen Zapfen und drücken den oberen Teil gegen die Ofenwand, bis der Zapfen einrastet.



15.3 Ausbau und Reinigung des Innenventilators des Ofens

Der Innenventilator des Ofens könnte eine regelmäßige Reinigung erfordern. Zum Ausbau des Ventilators ist wie folgt vorzugehen:

- **Stellen Sie sicher, dass die elektrische Stromversorgung des Geräts ausgeschaltet ist.**
- Entfernen Sie alle internen Komponenten des Ofens (Gitter und Bleche).
- Lösen Sie die vier Schrauben **A** des Abdeckgehäuses und ziehen diese heraus.
- Ziehen Sie das Abdeckgehäuse **B** ab.
- Schrauben Sie mit Hilfe einer Münze die Mutter **C** zur Befestigung des Ventilators auf (dieses Gewinde ist invers, zum Lösen drehen Sie im **Uhrzeigersinn**).
- Nehmen Sie den Ventilator **D** heraus und waschen Sie diesen eingetaucht in warmes Wasser mit Spülmittel. **Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder korrosive Reinigungsmittel, Produkte in Pulverform oder Metallschwämme.** Wischen Sie den Ventilator nach und trocknen Sie sorgfältig.



Montieren Sie Ventilator und Abdeckgehäuse wieder. Gehen Sie dabei in der zu den Ausbauanweisungen umgekehrten Reihenfolge vor.

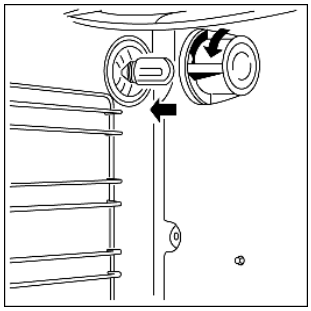
15.4 Auswechselung der Ofenbeleuchtungslampe

Trennen Sie vor jedem Eingriff die elektrische Stromversorgung des Geräts.

Gehen Sie wie folgt vor:

- Öffnen Sie die Ofentür.
- Schrauben Sie die Schutzkappe aus Glas im Gegenuhrzeigersinn ab.
- Entfernen Sie die Lampe (Birne) und setzen Sie eine neue, für **hohe Temperaturen** (**300°C**) geeignete ein, die außerdem folgende Eigenschaften aufweist:

Spannung	230 V / 50 Hz
Leistung	25 W (Halogenlampe)
Fassung	G9



- Montieren die Glaskappe und aktivieren Sie die Stromzufuhr. Die Funktionstüchtigkeit der Lampe kann auch bei geschlossener Ofentür kontrolliert werden, indem der Funktionenwahl-Bedienungsknopf in die Position gestellt wird.

15.5 Reinigung des Wasserbehälters

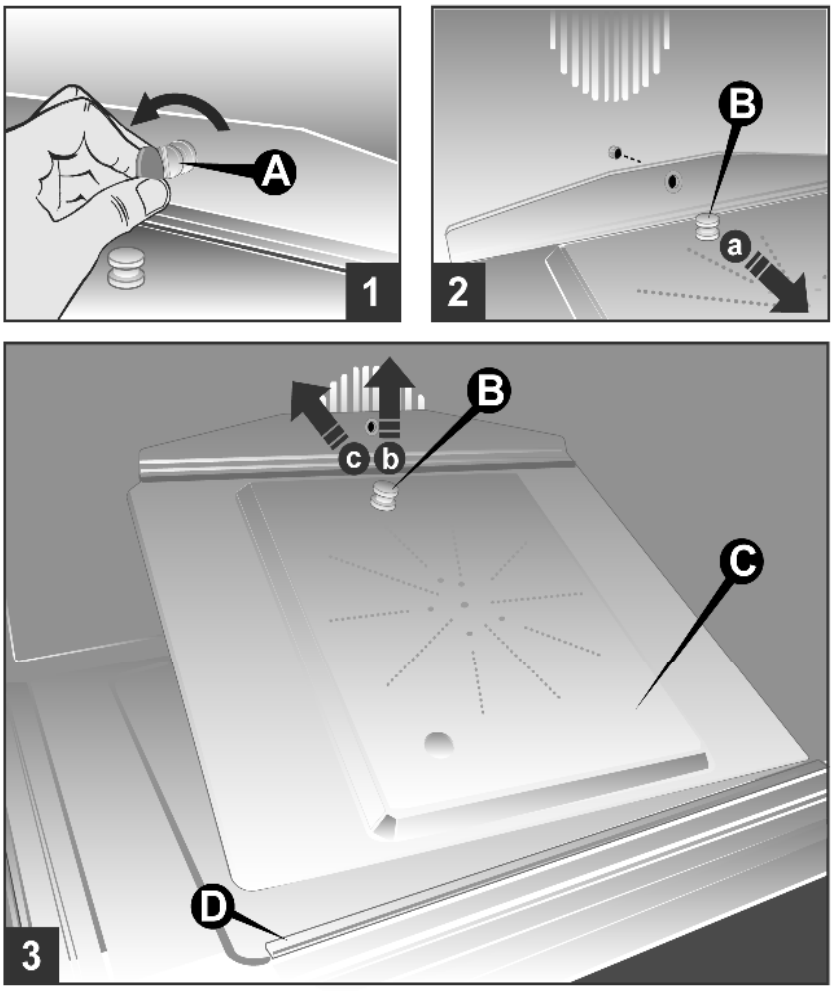
Zur Reinigung des Wasserbehälters muss der Deckel abgenommen werden.

Dazu wie folgt vorgehen:

- Alle Gegenstände und Bestandteile im Backofen (Gitter und Bleche) herausnehmen.
- Mit Hilfe einer Münze oder eines flachen Schraubenziehers die Befestigungsmutter **A** des Deckels ausdrehen (Bild **1**).
- Die Mutter **B** ergreifen und gegen sich ziehen (Pfeil **a**), um den hinteren Stift aus dem Schlitzloch zu nehmen (Bild **2**).
- Die Mutter **B** festhalten, nach oben ziehen und gleichzeitig leicht nach hinten schieben (Pfeile **b**, **c**) und den Deckel **C** vollständig aus der vorderen Führung **D** ziehen (Bild **3**).

Deckel und Wasserbehälter nach den Anweisungen im Abschnitt “14.1 Reinigung der Oberflächen aus Edelstahl” reinigen.

Zum Wiedereinsetzen und Befestigen des Behälterdeckels die vorstehenden Anweisungen in umgekehrter Reihenfolge ausführen.



*Eventuelle Kalkablagerungen können **mit Hilfe von Essig** entfernt werden. **Vermeiden Sie die Verwendung chemischer Substanzen, um die mögliche Belastung der Lebensmittel auszuschließen.***

Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit, désormais cuisiner va devenir un véritable plaisir grâce à votre nouvelle cuisinière.
Nous vous conseillons de lire attentivement toutes les instructions contenues dans ce manuel, elles vous guideront pour une utilisation adaptée et sûre de votre cuisinière.
Ces instructions permettent également de connaître tous les composants de la cuisinière.
Vous trouverez également des conseils concernant l'utilisation des récipients, des ustensiles, des positions des commandes et les programmations des commandes.
Il est important d'effectuer correctement les opérations de nettoyage indiquées dans ce manuel afin de préserver la cuisinière dans des conditions optimales.
Les paragraphes sont présentés de manière à découvrir progressivement toutes les fonctionnalités de la cuisinière, les textes sont facilement compréhensibles, accompagnés d'images détaillées et de pictogrammes d'utilisation courante.
Une lecture approfondie de ce manuel vous donnera les réponses aux questions que vous vous posez sur la bonne utilisation de votre nouvelle cuisinière.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR: *elles s'adressent à un* ***technicien qualifié.*** *Ce dernier devra vérifier l'installation du gaz, effectuer l'installation, la mise en service et le branchement de l'appareil.*

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR: *elles fournissent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations de nettoyage et de maintenance de l'appareil.*

Sommaire

FR

1. Informations générales 247
1.1 Assistance technique 247

2. Avertissements pour la sécurité et l'utilisation 248

3. Installation 250
3.1 Avertissement général 252
3.2 Remplacement des pieds réglables 252
3.3 Montage de la moulure avant 253
3.4 Montage du profil avant 254
3.5 Montage protection anti-éclaboussures (option) 254
3.6 Montage des guides télescopiques (option) 255
3.7 Branchement électrique 256
3.8 Tableau des puissances électriques 260
3.9 Ventilation des locaux dans lesquels sont installés les appareils à gaz 261
3.10 Branchement au gaz 262
3.11 Réglages du gaz 264
3.12 Branchement au gaz butane-propane 264

4. Opérations finales 269
4.1 Mise à niveau de la cuisinière au sol 269
4.2 Réglage en hauteur du tiroir 269

5. Description des commandes 270
5.1 Le panneau frontal 270

6. Utilisation du plan de cuisson 281
6.1 Allumage des brûleurs 281
6.2 Extinction des brûleurs 281

7. Utilisation de la friteuse 282
7.1 Avant de mettre la friteuse en fonction 282
7.2 Comment frire 282
7.3 Temps indicatifs de friture 283
7.4 Extinction 283

8. Utilisation du fry top / gril à bifteck 284
8.1 Avant de mettre en fonction le fry-top / gril à bifteck 284
8.2 Allumage 284
8.3 Tableau d'utilisation du régulateur d'énergie 284
8.4 Extinction 284

9. Utilisation du gril à roche volcanique 285
9.1 Avant de mettre le gril en fonction 285
9.2 Mise en marche 285
9.3 Tableau d'utilisation du régulateur d'énergie 286
9.4 Extinction 286

10. Utilisation du plan vitrocéramique 287
10.1 Avertissements généraux 287
10.2 Allumage 287
10.3 Extinction 287

Sommaire

11. Utilisation du plan de cuisson à induction 288

11.1 Avertissements généraux 288
11.2 Distribution automatique de la puissance radiante 289
11.3 Tableau d'utilisation du régulateur d'énergie 291
11.4 Premier allumage du plan à induction 291
11.5 Reconnaissance casserole 292
11.6 Allumage d'un élément radiant 293
11.7 Extinction automatique 296
11.8 Extinction manuelle 296
11.9 Sécurité enfants 297
11.10 En cas de pannes et d'anomalies 297

12. Utilisation des fours 299

12.1 Avertissements généraux 299
12.2 Tiroir et compartiment de rangement 299
12.3 Risque de buée 300
12.4 Utilisation du four électrique multifonction 300
12.5 Utilisation du four multifonctions et combiné vapeur 301
12.6 Utilisation du four auxiliaire à convection naturelle 304
12.7 Utilisation du four électrique ventilé 305
12.8 Utilisation du four gril à convection naturelle 306

13. Conseils de cuisson 307

13.1 Conseils pour l'utilisation correcte des brûleurs de plan 307
13.2 Conseils pour l'utilisation correcte de la friteuse 307
13.3 Conseils pour l'utilisation correcte du fry-top / gril à bifteck 307
13.4 Conseils pour l'utilisation correcte du gril à roche volcanique 307
13.5 Conseils pour l'utilisation correcte du plan vitrocéramique 308
13.6 Conseils pour l'utilisation correcte du plan à induction 308
13.7 Conseils pour une bonne utilisation du four 309

14. Nettoyage et maintenance 314

14.1 Nettoyage des surfaces en acier inox 314
14.2 Nettoyage des surfaces émaillées 314
14.3 Nettoyage des surfaces peintes 314
14.4 Nettoyage des surfaces, accessoires et pièces en bois 314
14.5 Nettoyage des boutons et du panneau de commandes 314
14.6 Nettoyage des grilles et des brûleurs 315
14.7 Nettoyage des bougies et thermocouples 315
14.8 Nettoyage de la friteuse 315
14.9 Nettoyage du fry-top / gril à bifteck 316
14.10 Nettoyage du gril à roche volcanique 316
14.11 Nettoyage du plan vitrocéramique 317
14.12 Nettoyage du plan à induction 318
14.13 Nettoyage du four 319

15. Maintenance extraordinaire 320

15.1 Démontage de la porte du four 320
15.2 Enlèvement des châssis latéraux de support des grilles 321
15.3 Démontage et nettoyage du ventilateur interne du four 322
15.4 Changement de la lampe d'éclairage four 322
15.5 Nettoyage du réservoir d'eau 323

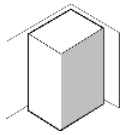
Le présent manuel d'utilisation fait partie intégrante du produit acheté. L'opérateur est tenu de conserver correctement le présent manuel d'utilisation et de faire en sorte qu'il soit toujours disponible pour la consultation pendant les opérations d'utilisation et de maintenance du produit. Conserver le présent manuel d'utilisation pour toute référence future. En cas de revente du produit, le présent manuel devra être transféré à tout détenteur ou utilisateur ultérieur du produit.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les inexactitudes, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans cette notice. Il se réserve le droit d'apporter les modifications qu'il juge nécessaires ou utiles à ses produits, même dans l'intérêt de l'utilisateur, sans pour autant compromettre les caractéristiques essentielles relatives au fonctionnement et à la sécurité.

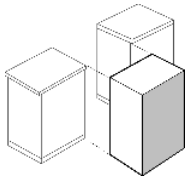
CLASSES DES APPAREILS

Les appareils de cuisson décrits dans ce manuel d'utilisation appartiennent aux classes d'installations suivantes:

- **Classe 1:** appareil de cuisson **non encastrable**;



- **Classe 2 – sous classe 1:** appareil de cuisson **encastrable entre deux meubles** composé d'une unité unique mais pouvant également être installé de manière à ce que les parois latérales soient accessibles.



1. Informations générales

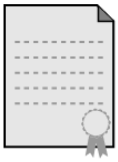
Ce produit a été fabriqué conformément aux directives et aux règlements suivants:

- **2014/35/UE** relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.
- **2014/30/UE** relative à la compatibilité électromagnétique. Dans le respect des dispositions relatives à la compatibilité électromagnétique, le plan de cuisson à induction électromagnétique appartient au groupe 2 et à la classe b (EN 55011).
- **Règlement UE 2016/426** relatif aux "Appareils à gaz".
- **Règlement CE n° 1935 du 27/10/2004** tel que modifié concernant les matériels et les objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- **2011/65/CE** (**RoHS**) en matiere de limitation d'utilisation de substances dangereuses dans les materiaux de fabrication.

1.1 Assistance technique

Cet appareil avant de quitter l'usine, a été vérifié et mis au point par du personnel expert et spécialisé afin de garantir les meilleurs résultats de fonctionnement. Toute réparation ou mise au point ultérieure devra être effectuée avec le maximum de soin et d'attention. Nous vous recommandons de vous adresser au Concessionnaire qui vous a vendu l'appareil ou à notre Centre d'Assistance le plus proche en spécifiant le type de problème et le modèle de l'appareil.

2. Avertissements pour la sécurité et l'utilisation

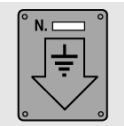


CE MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE L'APPAREIL. IL EST NECESSAIRE DE LE CONSERVER INTEGRALEMENT ET DE LE GARDER A PORTEE DE MAIN DURANT TOUTE LA DUREE DE VIE DE LA CUISINIÈRE. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS CONTENUES DANS CE MANUEL AVANT D'UTILISER LA CUISINIÈRE. SI ELLE EST PRÉSENTE, CONSERVER AUSSI LA SÉRIE DE BUSES FOURNIE.
L'INSTALLATION DEVRA ETRE EFFECTUEE PAR DU PERSONNEL QUALIFIE ET DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PREVU POUR UN EMPLOI DE TYPE DOMESTIQUE, IL EST CONFORME AUX **DIRECTIVES CEE** ACTUELLEMENT EN VIGUEUR.
L'UTILISATION PROFESSIONNELLE ET L'INSTALLATION DANS DES ETABLISSEMENTS PUBLICS TELS QUE RESTAURANTS, CAFES, CANTINES D'ENTREPRISE ET TOUT AUTRE EMPLOI AUTRE QUE CELUI INDIQUE ENTRAINE LA NULLITE IMMEDIATE DE LA GARANTIE.
L'APPAREIL EST CONSTRUIT POUR EFFECTUER LES FONCTIONS SUIVANTES: **CUIRE ET RECHAUFFER DES ALIMENTS**, IL N'EST ADAPTE A AUCUNE AUTRE UTILISATION. **LE CONSTRUCTEUR DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR DES UTILISATIONS DIFFERENTES DE CELLES INDIQUEES.**

AU MOMENT DE L'ACHAT, L'OPÉRATEUR DEVIENT LE RESPONSABLE DIRECT DU PRODUIT ET IL DOIT DONC S'ASSURER QUE, PAR UNE UTILISATION NORMALE, IL NE SE PRODUIT PAS D'INSTABILITÉ, DE DÉFORMATIONS, DE RUPTURES OU D'USURES POUVANT EN DIMINUER LA SÉCURITÉ.

LE PRODUIT EST PENSÉ ET FABRIQUÉ DE MANIÈRE À POUVOIR FONCTIONNER EN TOUTE SÉCURITÉ ET À NE PAS PRÉSENTER DE DANGERS POUR LES PERSONNES, LES ANIMAUX DOMESTIQUES ET LES BIENS MATÉRIELS.

NE PAS LAISSER LES RESTES D'EMBALLAGE SANS SURVEILLANCE DANS LE CADRE DE VOTRE FOYER. SEPARER LES DIFFERENTS MATERIAUX DE REBUT PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET DEPOSEZ LES DANS LE CENTRE DE TRI LE PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS.



LE BRANCHEMENT TERRE DOIT ETRE EFFECTUE SELON LES MODALITES PREVUES PAR LES NORMES DE SECURITE DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE.

LA FICHE A RELIER AU CABLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR. APRES L'INSTALLATION DE L'APPAREIL S'ASSURER QUE LA FICHE DE PRISE DE COURANT SOIT ACCESSIBLE POUR L'INSPECTION PERIODIQUE.
NE JAMAIS DEBRANCHER LA PRISE EN TIRANT LE CABLE.

SI LES ROBINETS DE GAZ RESISTENT A LA MANŒUVRE DE ROTATION DES BOUTONS, IL EST NECESSAIRE DE LES GRAISSER EN UTILISANT UN PRODUIT ADAPTE AUX HAUTES TEMPERATURES.
POUR CETTE OPERATION IL EST NECESSAIRE DE FAIRE APPEL AU SERVICE ASSISTANCE.

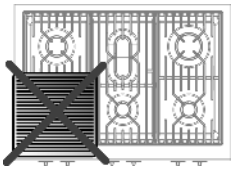
JUSTE APRES L'INSTALLATION EFFECTUER UN TEST DE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS DECRITES PLUS LOIN. SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS LE DEBRANCHER DU RESEAU ELECTRIQUE ET APPELER LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE LE PLUS PROCHE.
NE PAS TENTER DE LE REPARER SOI-MEME.

L'UTILISATION D'UN APPAREIL DE CUISSON À GAZ PRODUIT DE LA CHALEUR ET DE L'HUMIDITÉ DANS LE LOCAL OÙ IL EST INSTALLÉ. IL CONVIENT D'ASSURER UNE BONNE AÉRATION DU LOCAL : GARDER OUVERTS LES ORIFICES D'AÉRATION OU INSTALLER UN DISPOSITIF D'AÉRATION MÉCANIQUE (HOTTE D'ASPIRATION AVEC CONDUITE D'ÉVACUATION). UNE UTILISATION INTENSIVE DE L'APPAREIL PEUT NÉCESSITER UNE AÉRATION SUPPLÉMENTAIRE, PAR EXEMPLE L'OUVERTURE D'UNE FENÊTRE, UNE AÉRATION PLUS EFFICACE, EN AUGMENTANT LA PUISSANCE D'ASPIRATION MÉCANIQUE, SI ELLE EXISTE.

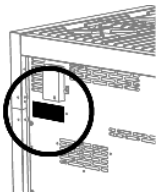
A LA FIN DE CHAQUE UTILISATION DU PLAN, TOUJOURS VERIFIER QUE LES BOUTONS DE COMMANDE SONT EN POSITION "ZERO" (ETEINT).

NE JAMAIS METTRE D'OBJETS INFLAMMABLES DANS LE FOUR: SI LE FOUR EST ALLUME CELA PEUT PROVOQUER UN INCENDIE. **EN CAS D'INCENDIE: FERMER LE ROBINET GENERAL D'ALIMENTATION GAZ ET COUPER LE COURANT ELECTRIQUE**. NE PAS JETER D'EAU SUR DE L'HUILE EN FEU OU EN TRAIN DE FRIRE. NE PAS ENTREPOSER DE PRODUITS INFLAMMABLES OU DE BOUTEILLES AEROSOLS PRES DE L'APPAREIL ET NE PAS VAPORISER A PROXIMITE DES BRULEURS ALLUMES. NE PAS PORTER DE VETEMENTS AMPLES OU DES ACCESSOIRES NON ADHERENTS QUAND LES BRULEURS SONT ALLUMES. SI LES TISSUS PRENNENT FEU, CELA PEUT PROVOQUER DE GRAVES BRULURES.

NE PAS POSER SUR LE PLAN DE CUISSON DES POELES QUI N'ONT PAS UN FOND PARFAITEMENT LISSE ET REGULIER.



NE PAS UTILISER DES RECIPIENTS GRIL POUVANT DEPASSER LE PERIMETRE EXTERNE DU PLAN DE CUISSON.



LA PLAQUE SIGNALETIQUE PORTANT LES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES, LE NUMERO DE SERIE ET LE MARQUAGE SE TROUVE A L'ARRIERE DE L'APPAREIL; UNE COPIE EST JOINTE EN ANNEXE AU MANUEL.
UNE SECONDE PLAQUE, AVEC LES DONNÉES RÉCAPITULATIVES DU MODÈLE ET LE NUMÉRO DE SÉRIE, SE TROUVE À L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL SUR LE FLANC GAUCHE ET EST VISIBLE EN OUVRANT LA PORTE DU FOUR.

LES PLAQUES NE DOIVENT JAMAIS ÊTRE ENLEVÉES.

L'APPAREIL DOIT ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES ADULTES. NE PAS PERMETTRE AUX ENFANTS DE S'EN APPROCHER OU D'EN FAIRE UN OBJET DE JEU. ÉVITER DE POSER SUR L'APPAREIL DES OBJETS POUVANT ATTIRER L'ATTENTION DES ENFANTS. LE RÉCHAUFFEMENT CERTAINES PARTIES DE L'APPAREIL ET DES CASSEROLES UTILISÉES PEUVENT DEVENIR DES SOURCES DE DANGER POTENTIEL, PAR CONSÉQUENT, PENDANT LE FONCTIONNEMENT, ET PENDANT TOUTE LE TEMPS NÉCESSAIRE AU REFROIDISSEMENT, IL CONVIENT DE DISPOSER LES CASSEROLES DE MANIÈRE À ÉVITER TOUT DANGER DE BRÛLURES OU DE RENVERSEMENT. ÉVITER DE LAISSER LA PORTE DU FOUR OUVERTE AUSSI BIEN PENDANT LE FONCTIONNEMENT QUE DANS LES MINUTES SUIVANT L'EXTINCTION. ÉVITER ÉGALEMENT TOUT CONTACT AVEC LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS DU FOUR.

S'APPUYER OU S'ASSEOIR SUR LA PORTE DU FOUR OUVERTE, DES TIROIRS OU DU COMPARTIMENT RANGEMENT PEUT FAIRE BASCULER L'APPAREIL ET ETRE DANGEREUX POUR LES PERSONNES.
LES TIROIRS ONT UNE PORTEE DYNAMIQUE DE 25 KG.

SI LA CUISINIÈRE EST PLACÉE SUR UN PIÉDESTAL, IL FAUT PRENDRE DES MESURES POUR ÉVITER QUE L'APPAREIL NE GLISSE DU PIÉDESTAL.

L'APPAREIL MIS HORS SERVICE DEVRA ETRE DEPOSE DANS UN CENTRE DE TRI DES DECHETS.
COUPER LE CORDON D'ALIMENTATION APRÈS AVOIR DÉBRANCHÉ LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT. SÉCURISER LES PARTIES QUI PEUVENT CONSTITUER UN DANGER POUR LES ENFANTS (PORTES, ETC.).

CET APPAREIL PORTE LE SYMBOLE DU RECYCLAGE CONFORMÉMENT À LA **DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE** CONCERNANT LES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (**DEEE** OU **WEEE**).
EN PROCÉDANT CORRECTEMENT À LA MISE AU REBUT DE CET APPAREIL, VOUS CONTRIBUEREZ À EMPÊCHER TOUTE CONSÉQUENCE NUISIBLE POUR L'ENVIRONNEMENT ET LA SANTÉ DE L'HOMME.

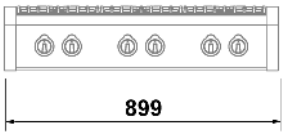
LE SYMBOLE PRÉSENT SUR L'APPAREIL OU SUR LA DOCUMENTATION QUI L'ACCOMPAGNE INDIQUE QUE CE PRODUIT NE PEUT EN AUCUN CAS ÊTRE TRAITÉ COMME DÉCHET MÉNAGER. IL DOIT PAR CONSÉQUENT ÊTRE REMIS À UN CENTRE DE COLLECTE DES DÉCHETS CHARGÉ DU RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES.
POUR LA MISE AU REBUT, RESPECTEZ LES NORMES RELATIVES À L'ÉLIMINATION DES DÉCHETS EN VIGUEUR DANS LE PAYS D'INSTALLATION. POUR OBTENIR DE PLUS AMPLES DÉTAILS AU SUJET DU TRAITEMENT, DE LA RÉCUPÉRATION ET DU RECYCLAGE DE CET APPAREIL, VEUILLEZ VOUS ADRESSER AU BUREAU COMPÉTENT DE VOTRE COMMUNE, À LA SOCIÉTÉ DE COLLECTE DES DÉCHETS OU DIRECTEMENT À VOTRE REVENDEUR.

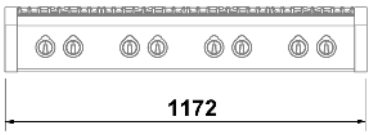
***Le constructeur décline toute responsabilité* concernant d'éventuels dommages sur des personnes ou des choses, causés par le non-respect des instructions décrites ci-dessus ou dérivants d'une utilisation inappropriée d'une partie de l'appareil ou de l'utilisation de pièces de rechange non originales.**

3. Installation

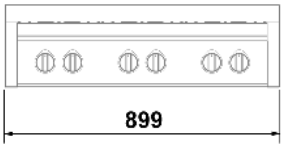
DIMENSIONS DES PLANS TOP (mm)

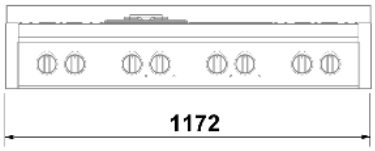
SINTESI

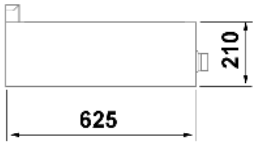




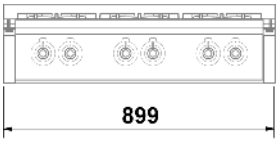
GENESI

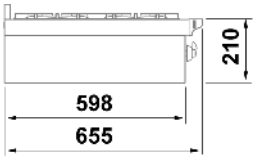






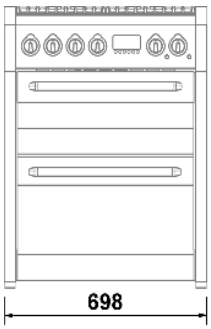
ASCOT

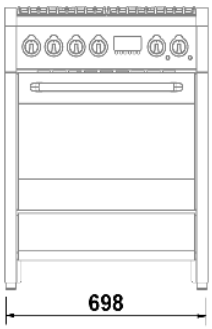


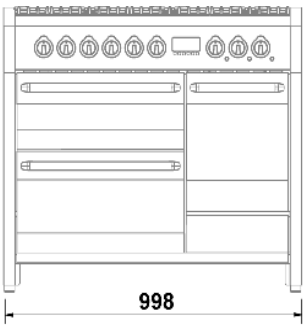


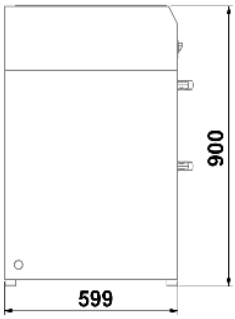
DIMENSIONS DES CUISINIÈRES (mm)

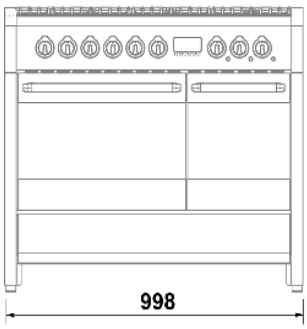
SINTESI

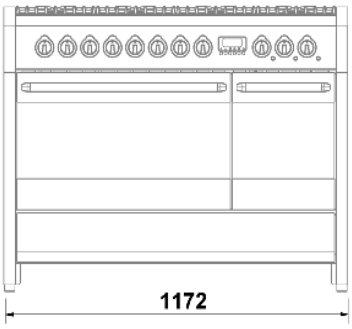


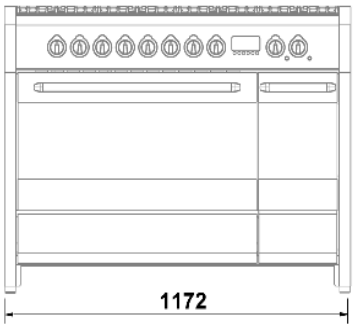


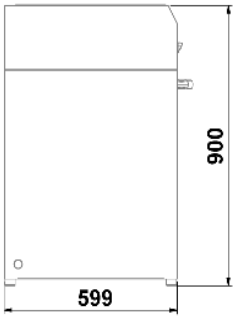




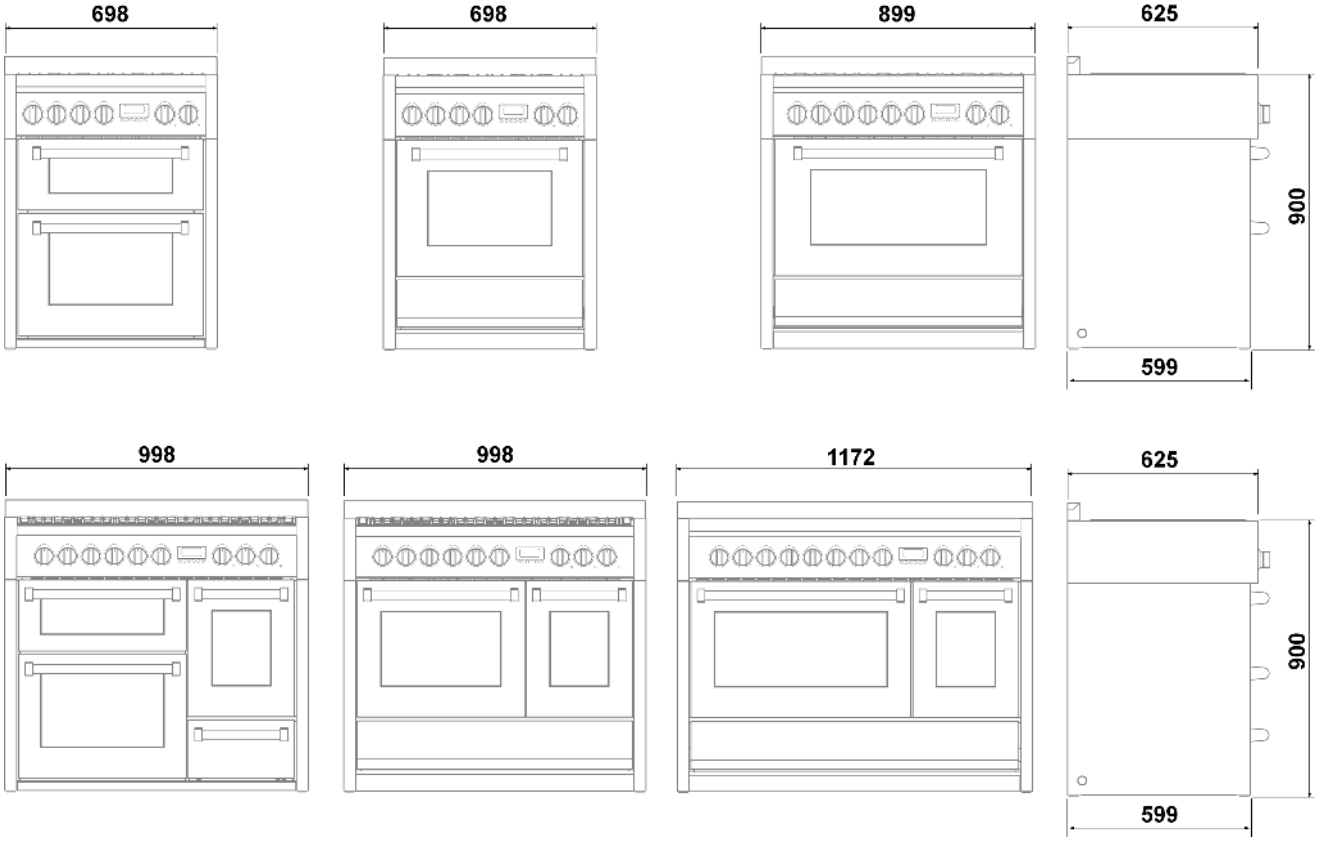




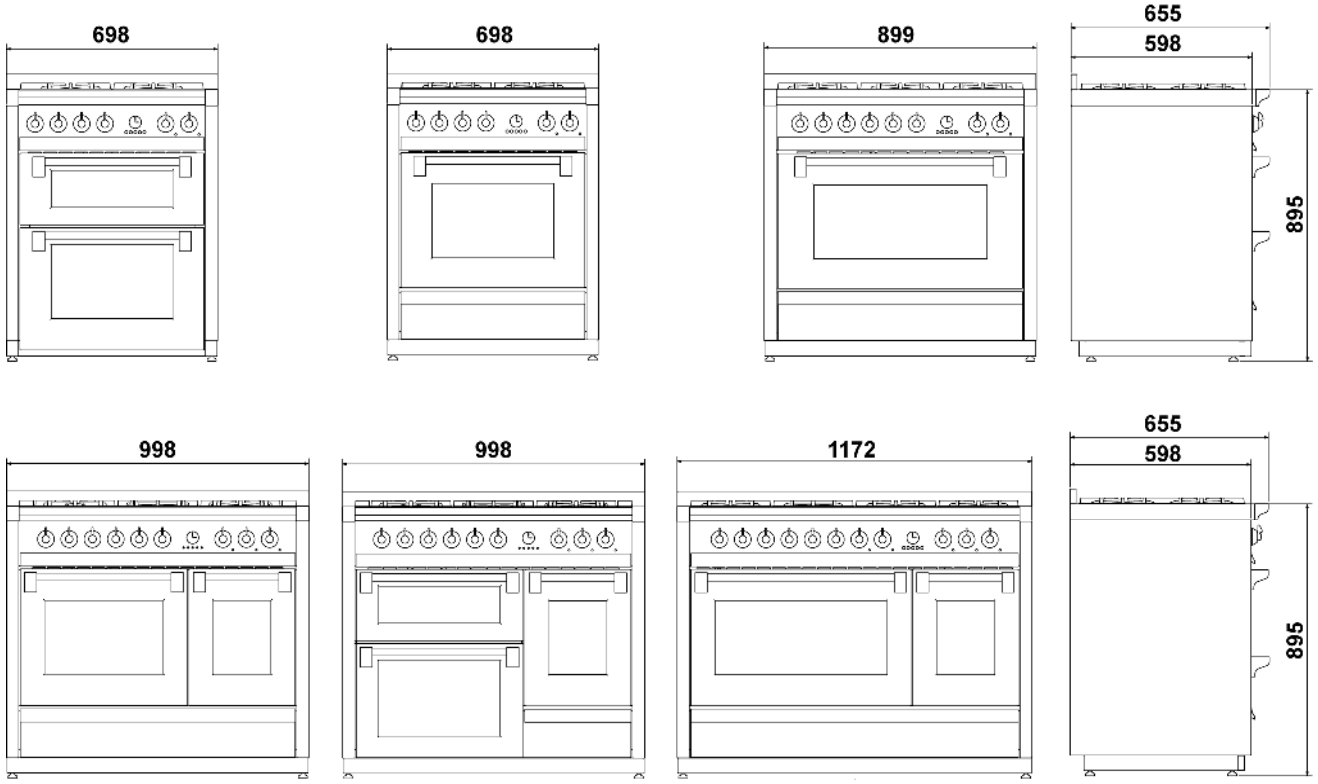




GENESI



ASCOT



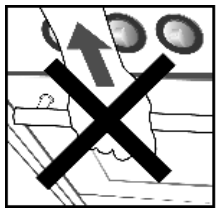
3.1 Avertissement général

Les installations suivantes devront être effectuées par un technicien installateur qualifié. Le technicien installateur est responsable de la bonne mise en marche selon les normes de sécurité en vigueur. *Avant d'utiliser l'appareil, enlever les protections en plastique sur le panneau de commandes, sur les parties en acier, inox etc.*

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuels dommages sur des personnes, des animaux ou des choses provoqués par le non-respect des normes indiquées ci-dessus (cf. chapitre "2. Avertissements pour la sécurité et l'utilisation").

Les données techniques sont indiquées sur la plaque située à l'arrière de l'appareil. Les conditions de réglage sont reportées sur une étiquette sur l'emballage de l'appareil.

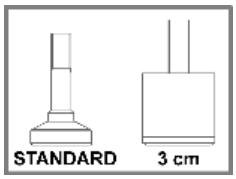
Ne pas utiliser la poignée de la porte du four *pour les opérations de levage et de manutention, y compris celle nécessaire pour enlever l'appareil de l'emballage.*



3.2 Remplacement des pieds réglables

La cuisinière est livrée avec les pieds **standard** déjà montés.

Les pieds ***standard*** *permettent de régler la hauteur de façon à mettre à niveau la cuisinière au sol ;* ***en les dévissant excessivement, la cuisinière devient instable.***



Pour soulever la cuisinière, il est conseillé de remplacer les pieds **standard** par d'autres pieds plus hauts (fournis sur certains modèles ou bien à demander à votre revendeur), qui permettent une hauteur de **3 cm** ; si la hauteur des pieds n'est toujours pas suffisante, il est possible d'ajouter un kit supplémentaire de rehaussement à demander au revendeur.

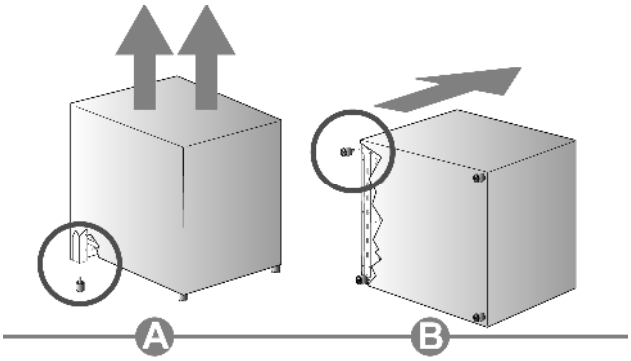
Avant de procéder au retournement de la cuisinière, il est conseillé d'enlever toutes les parties qui ne sont pas fixées de façon stable à la cuisinière, notamment les grilles du plan de cuisson et les brûleurs. Pour alléger le poids de la cuisinière, il est conseillé d'enlever aussi les accessoires présents à l'intérieur du four, de façon à éviter toute détérioration accidentelle au cours de l'opération de retournement.

Pour remplacer les pieds, il est possible de procéder de deux façons :

A En soulevant l'appareil du sol.
B En couchant l'appareil sur l'arrière.

Sortir les pieds de l'intérieur de l'emballage et les visser sur le fond de la cuisinière.

Le **réglage final** des pieds, pour mettre à niveau l'appareil au sol, devra être fait **au terme des branchements gaz et électrique**.



Si est nécessaire de traîner l'appareil, ***visser à fond les pieds et procéder à leur réglage uniquement une fois les opérations terminées.***

3.3 Montage de la moulure avant

Pour certains modèles de cuisinière est disponible une moulure avant de complément de la ligne esthétique.

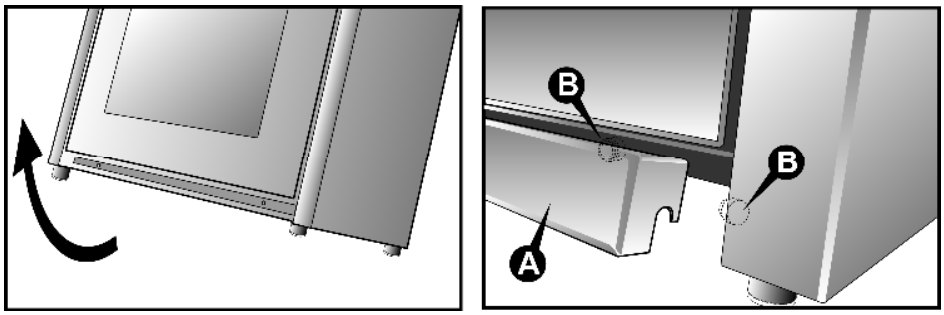
Avant de procéder au retournement de la cuisinière, il est conseillé d'enlever toutes les parties qui ne sont pas fixées de façon stable à la cuisinière, notamment les grilles du plan de cuisson et les brûleurs. Pour alléger le poids de la cuisinière, il est conseillé d'enlever aussi les accessoires présents à l'intérieur du four, de façon à éviter toute détérioration accidentelle au cours de l'opération de retournement.

3.3.1 Cuisinière de 70 cm avec double four et cuisinière de 100 cm avec triple four

La moulure est fournie avec la série **Sintesi** et **Genesi**.

Pour le montage, procéder comme suit :

- incliner la cuisinière vers l'arrière ;
- approcher la moulure **A** du logement de montage de la façon indiquée dans l'illustration ;
- appliquer la moulure jusqu'à obtenir le contact en butée avec le logement de montage ;
- tirer vers le bas la moulure de telle sorte qu'elle s'accroche avec les 4 pivots **B** (deux à l'arrière et un sur chaque flanc) déjà présents sur la cuisinière.

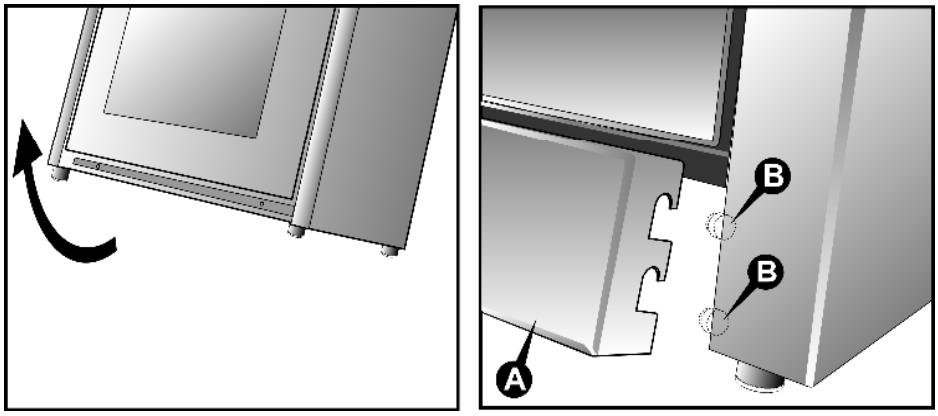


3.3.2 Cuisinière série Genesi

La moulure est fournie avec la série **Genesi** ; pour la série **Sintesi** elle n'est disponible que sur demande (option).

Pour le montage, procéder comme suit :

- incliner la cuisinière vers l'arrière ;
- approcher la moulure **A** du logement de montage de la façon indiquée dans l'illustration ;
- appliquer la moulure jusqu'à obtenir le contact en butée avec le logement de montage ;
- tirer vers le bas la moulure de telle sorte qu'elle s'accroche avec les 4 pivots **B** (deux de chaque côté) déjà présents sur la cuisinière.

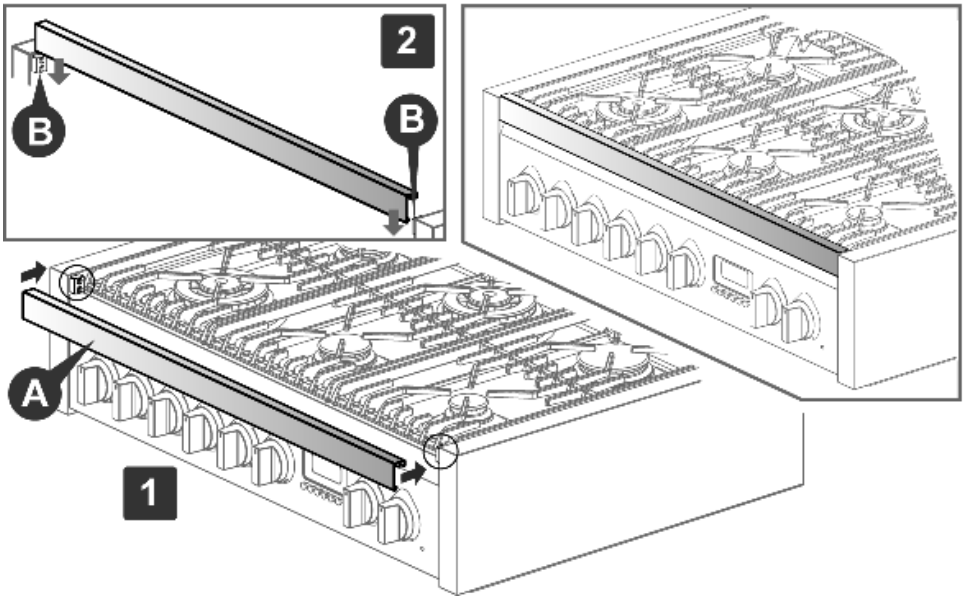


3.4 Montage du profil avant

Pour les modèles série **Genesi** il est fourni un profil avant de complément de la ligne esthétique.

Pour le montage, procéder comme suit :

- approcher le profil **A** du logement de montage de la façon indiquée dans le détail **1** ;
- appliquer le profil, jusqu'à obtenir le contact en butée avec le logement de montage, en le poussant vers le bas de telle sorte qu'il s'accroche avec les blocs **B** présents à l'extrémité de la cuisinière (détail **2**).

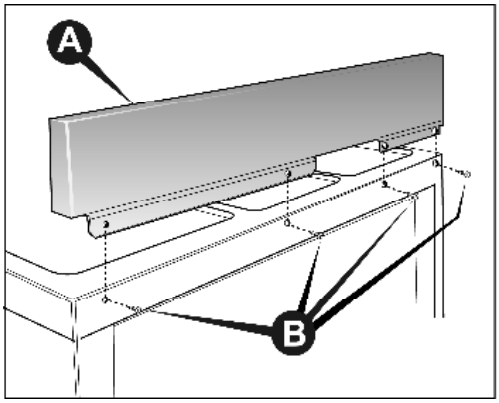


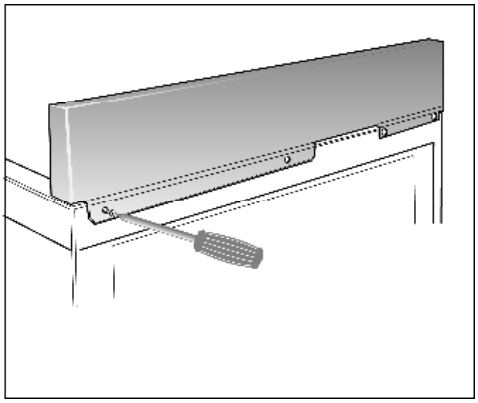
3.5 Montage protection anti-éclaboussures (option)

La protection anti-éclaboussures ne doit pas être utilisée en combinaison avec la paroi arrière en inox.

Pour le montage, procéder comme suit :

- poser la protection anti-éclaboussures **A** à l'arrière du plan en faisant correspondre les orifices ;
- avec un tournevis à étoile, visser à fond les vis **B**.



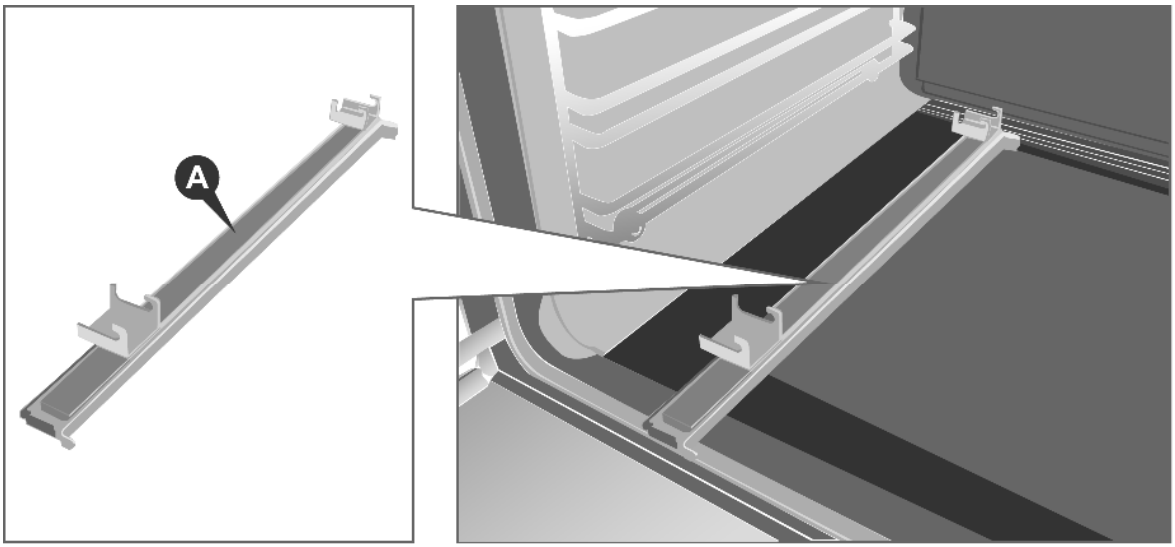


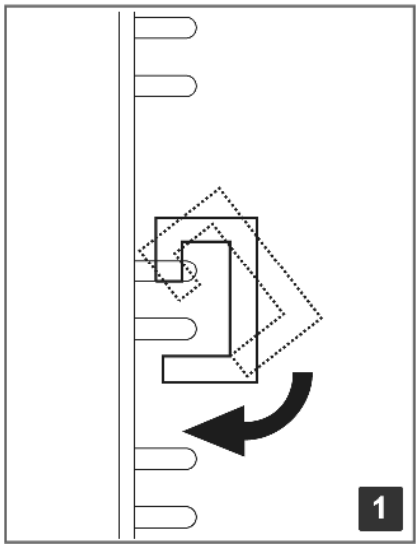
Le jaunissement éventuel de l'acier, qui peut se produire avec le temps, est un phénomène tout à fait naturel qui ne compromet en aucune façon les caractéristiques d'origine. Il peut être éliminé en utilisant des produits spécifiques pour le nettoyage de l'acier.

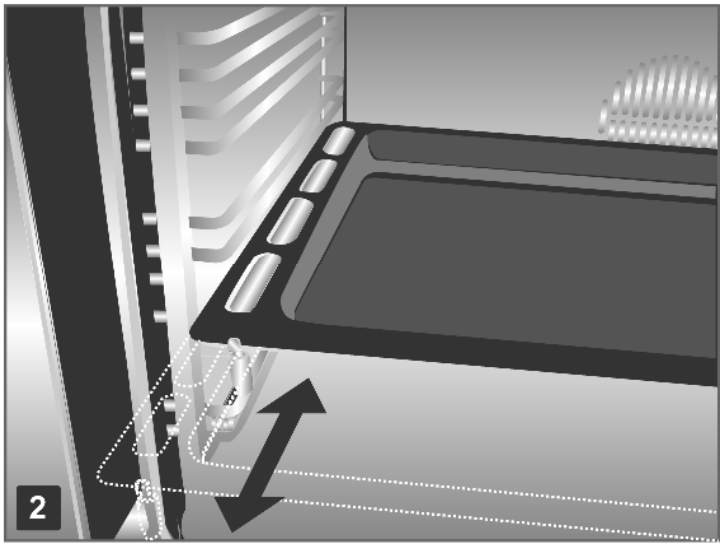
3.6 Montage des guides télescopiques (option)

Pour le montage, procéder comme suit :

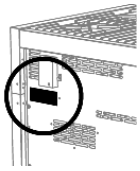
- sortir les guides télescopiques **A** depuis l'intérieur de l'emballage et enlever toutes les pellicules de protection ;
- enlever tous les accessoires présents dans le four ;
- placer le guide télescopique à la hauteur voulue en accrochant le côté supérieur au châssis (détail **1**) puis le tourner jusqu'à obtenir l'accrochage du côté inférieur, répéter l'opération pour le côté opposé et pour les autres niveaux ;
- faire glisser en avant les guides télescopiques et placer l'accessoire choisi de la façon indiquée dans le détail **2** ;
- remettre en place dans le four les accessoires précédemment enlevés.







3.7 Branchement électrique

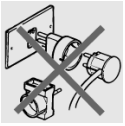


Vérifier que le voltage et la capacité de la ligne d'alimentation correspondent aux caractéristiques indiquées sur la plaque située à l'arrière de l'appareil; une copie est jointe en annexe au manuel. Une seconde plaque, avec les données récapitulatives du modèle et le numéro de série, se trouve à l'intérieur de l'appareil sur le flanc gauche et est visible en ouvrant la porte du four.

Les plaques ne doivent jamais être enlevées.

La fiche à l'extrémité du câble d'alimentation ainsi que la prise murale doivent être du même type et conformes aux normes sur les implantations électriques en vigueur. Vérifier que la ligne d'alimentation est pourvue d'une prise de terre. Après l'installation de l'appareil la fiche de prise de courant doit être accessible pour l'inspection périodique.

Prévoir sur la ligne d'alimentation de l'appareil un dispositif d'interruption omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm** placé de manière accessible et proche de l'appareil.



Eviter l'utilisation de réducteurs, adaptateurs ou dérivateurs.

Avant d'effectuer le branchement électrique, vérifier l'efficacité de la prise de terre.

Vérifier que la valve de limitation et l'installation domestique sont en mesure de supporter la charge électrique de l'appareil.

Le câble de terre jaune/vert ne doit pas subir d'interruption.

Le câble électrique ne doit pas être en contact avec des parties ayant des températures supérieures à **50°C** en plus de la température ambiante.

3.7.1 Section des câbles d'alimentation électrique

Selon le type d'alimentation, utiliser un câble répondant aux caractéristiques conformes au tableau suivant.

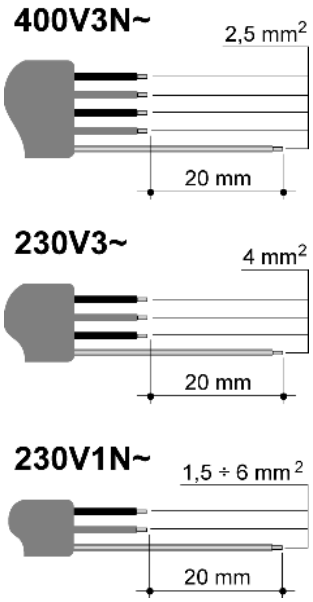
Fonctionnement à 400V3N~ (modèles branchés selon le SCHEMA "A"): utiliser un câble pentapolaire de type H05RR-F/H05RN-F (câble de 5 x 2.5 mm^2).

Fonctionnement à 230V3~ (modèles branchés selon le SCHEMA "C" mais commutés par l'installateur selon le SCHEMA "B"): utiliser un câble tétrapolaire de type H05RR-F/H05RN-F (câble de 4 x 4 mm^2).

Fonctionnement à 230V1N~ (modèles branchés selon le SCHEMA "C"): jusqu'à 2,9 kW utiliser un câble tripolaire de type H05RR-F/H05RN-F (câble de 3 x 1,5 mm^2); **au-delà de 2,9 kW jusqu'à 5,4 kW** utiliser un câble tripolaire de type H05RR-F/H05RN-F (câble de 3 x 2.5 mm^2); **plus de 5,4 kW jusqu'à 7 kW** utiliser un câble tripolaire de type H05RR-F/H05RN-F (câble de 3 x 4 mm^2); **plus de 7 kW** utiliser un câble tripolaire de type H05RR-F/H05RN-F (câble de 3 x 6 mm^2).

L'extrémité à relier à l'appareil devra avoir le fil de terre (**jaune**/**vert**) plus long d'au moins **20mm**.

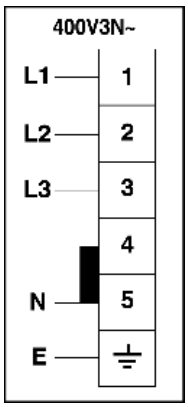
Le câble type **H05RN-F** doit être utilisé pour les modèles dotés de friteuse et le type **H05RR-F** pour les modèles sans friteuse.

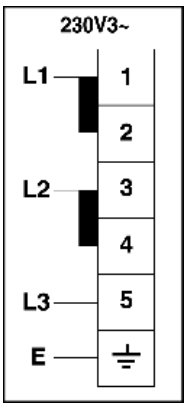


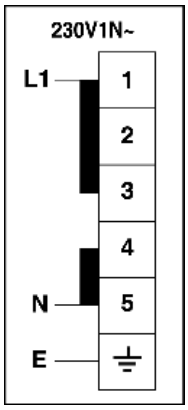
3.7.2 Type d'alimentation

Il est possible d'obtenir différents branchements en fonction du voltage en déplaçant simplement les petits câbles sur la boîte à bornes comme indiqué dans les schémas suivants.
Selon le modèle se reporter au tableau "**BRANCHEMENT À LA BOÎTE À BORNES**".

SCHEMA "A"	SCHEMA "B"	SCHEMA "C" BRANCHEMENT D'ORIGINE CONFIGURE PAR LE FABRICANT.







BRANCHEMENT A LA BOÎTE À BORNES		
PLAN TOP	**PUISSANCE kW**	**ALIMENTATION**
PLAN TOP 4 / 6 / 8 BRÛLEURS	0,006	**SCHEMA "C"**
PLAN TOP 4 / 6 BRÛLEURS + B / T / C	2,4	
PLAN TOP 4 / 6 BRÛLEURS + F	2,2	
PLAN TOP 4 / 6 BRÛLEURS + G	2,5	
PLAN TOP 4 BRÛLEURS + B / T + C	4,8	
PLAN TOP 4 BRÛLEURS + B / T + F	4,6	
PLAN TOP 4 BRÛLEURS + B / T + G	4,9	
PLAN TOP À INDUCTION (5 ÉLÉMENTS)	7,4	

M = MEGA WOK
B = GRIL À BIFTECK
T = FRY-TOP
C = PLAQUE VITROCERAMIQUE
F = FRITEUSE
G = GRIL

LES MODÈLES BRANCHÉS SELON LE SCHEMA "A" PEUVENT ÊTRE COMMUTÉS PAR L'INSTALLATEUR SELON LE SCHEMA "B".

LES MODÈLES BRANCHÉS SELON LE SCHEMA "C" PEUVENT ÊTRE COMMUTÉS PAR L'INSTALLATEUR SELON LE SCHEMA "A".

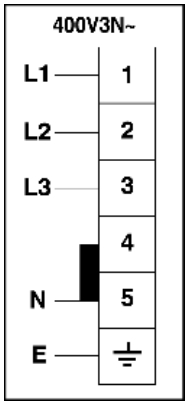
BRANCHEMENT A LA BOÎTE À BORNES (CUISINIÈRES TRADITIONNELLES)		
CUISINIÈRE 1 FOUR	**PUISSANCE kW**	**ALIMENTATION**
CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (1 FOUR)	2,2	**SCHEMA "C"**
CUISINIÈRE 6 / 8 BRÛLEURS (1 FOUR)	2,9	
CUISINIÈRE 4 / 6 BRÛLEURS (1 FOUR) + M	2,9	
CUISINIÈRE 4 / 6 BRÛLEURS (1 FOUR) + B / T / C	5,3	
CUISINIÈRE 4 / 6 BRÛLEURS (1 FOUR) + F	5,1	
CUISINIÈRE 4 / 6 BRÛLEURS (1 FOUR) + G	5,4	
CUISINIÈRE PLAN À INDUCTION (1 FOUR) (4 ÉLÉMENTS)	9,6	
CUISINIÈRE PLAN À INDUCTION (1 FOUR) (5 ÉLÉMENTS)	10,3	
CUISINIÈRE 2 FOURS	**PUISSANCE kW**	**ALIMENTATION**
CUISINIÈRE 6 BRÛLEURS (2 FOURS)	3,6	**SCHEMA "C"**
CUISINIÈRE 8 BRÛLEURS (2 FOURS)	4,4	
CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (2 FOURS) + M	3,6	
CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (2 FOURS)	4,3	
CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (2 FOURS) + B / T / C	6,0	
CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (2 FOURS) + F	5,8	
CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (2 FOURS) + G	6,1	
CUISINIÈRE 6 BRÛLEURS (2 FOURS) + M	4,3	
CUISINIÈRE 6 BRÛLEURS (2 FOURS) + B / T / C	6,7	
CUISINIÈRE 6 BRÛLEURS (2 FOURS) + G	6,9	
CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (2 FOURS) + M + B / T / C	6,8	
CUISINIÈRE PLAN À INDUCTION (2 FOURS) (4 ÉLÉMENTS)	11,7	
CUISINIÈRE PLAN À INDUCTION (2 FOURS) (5 ÉLÉMENTS)	11,0	
CUISINIÈRE 3 FOURS	**PUISSANCE kW**	**ALIMENTATION**
CUISINIÈRE 6 BRÛLEURS (3 FOURS)	5,7	**SCHEMA "C"**
CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (3 FOURS) + M	5,7	
CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (3 FOURS) + B / T	8,1	
CUISINIÈRE PLAN À INDUCTION (3 FOURS) (5 ÉLÉMENTS)	13,1	

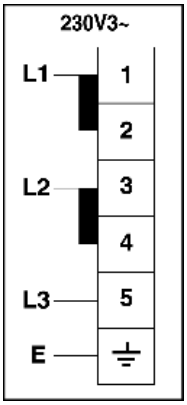
M = MEGA WOK
B = GRIL À BIFTECK
T = FRY-TOP
C = PLAQUE VITROCERAMIQUE
F = FRITEUSE
G = GRIL

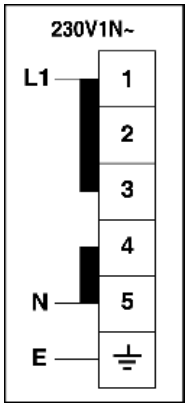
LES MODÈLES BRANCHÉS SELON LE SCHEMA "A" PEUVENT ÊTRE COMMUTÉS PAR L'INSTALLATEUR SELON LE SCHEMA "B".

LES MODÈLES BRANCHÉS SELON LE SCHEMA "C" PEUVENT ÊTRE COMMUTÉS PAR L'INSTALLATEUR SELON LE SCHEMA "A".

SCHEMA "A"	SCHEMA "B"	SCHEMA "C" BRANCHEMENT D'ORIGINE CONFIGURE PAR LE FABRICANT.





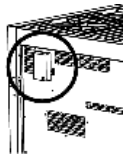


BRANCHEMENT A LA BOÎTE À BORNES (CUISINIÈRES AVEC FOURS "COMBI STEAM")		
CUISINIÈRE 1 FOUR	**PUISSANCE kW**	**ALIMENTATION**
CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (1 FOUR)	3,0	SCHEMA "C"
CUISINIÈRE 6 BRÛLEURS (1 FOUR)	3,6	
CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (1 FOUR) + M	3,6	
CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (1 FOUR) + B / T	6,0	
CUISINIÈRE PLAN À INDUCTION (1 FOUR) (4 ÉLÉMENTS)	10,4	
CUISINIÈRE PLAN À INDUCTION (1 FOUR) (5 ÉLÉMENTS)	11,0	
CUISINIÈRE 2 FOURS	**PUISSANCE kW**	**ALIMENTATION**
CUISINIÈRE 6 BRÛLEURS (2 FOURS)	4,5	SCHEMA "C"
CUISINIÈRE 8 BRÛLEURS (2 FOURS)	5,1	
CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (2 FOURS) + M	4,5	
CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (2 FOURS) + B / T	6,9	
CUISINIÈRE 6 BRÛLEURS (2 FOURS) + M	5,0	
CUISINIÈRE 6 BRÛLEURS (2 FOURS) + B / T	7,4	
CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (2 FOURS) + M + B / T	7,4	
CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS (2 FOURS) + B / T + F	9,6	
CUISINIÈRE PLAN À INDUCTION (2 FOURS) (5 ÉLÉMENTS)	11,9	

M = MEGA WOK
B = GRIL À BIFTECK
T = FRY-TOP
F = FRITEUSE

LES MODÈLES BRANCHÉS SELON LE SCHEMA "A" PEUVENT ÊTRE COMMUTÉS PAR L'INSTALLATEUR SELON LE SCHEMA "B".

LES MODÈLES BRANCHÉS SELON LE SCHEMA "C" PEUVENT ÊTRE COMMUTÉS PAR L'INSTALLATEUR SELON LE SCHEMA "A".

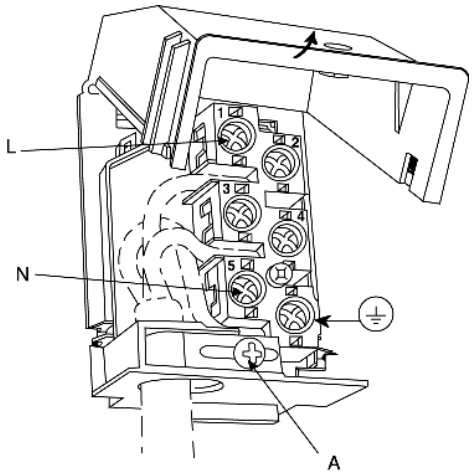


3.7.3 Changement du câble électrique

Pour le changement du câble électrique il est nécessaire d'accéder à la boîte à bornes. Elle est située à l'arrière de l'appareil, en haut à gauche, comme indiqué sur le dessin.

Pour changer le câble suivre les indications:

- ouvrir la boîte à bornes;
- dévisser la vis **A** qui bloque le câble;
- desserrer les contacts à vis et changer le câble avec une longueur égale et correspondant aux caractéristiques décrites dans le tableau au paragraphe "3.7.1 Section des câbles d'alimentation électrique";
- le conducteur de terre "**jaune-vert**" doit être relié à la borne ⏚ et doit être **20 mm** plus long que les conducteurs de ligne;
- le conducteur neutre "**bleu**" doit être relié à la borne qui porte la lettre **N**;
- le conducteur de ligne doit être relié à la borne qui porte la lettre **L**.



3.8 Tableau des puissances électriques

FRITEUSE	FRY-TOP	GRIL À BIFTECK	GRIL	PLAQUE VITROCERAMIQUE
2.2 kW	**2.4 kW**	**2.4 kW**	**2.5 kW**	**2.4 kW**
1	1	1	1	1

LARGEUR CUISINIÈRE	N° FOURS	FOUR PRINCIPAL					FOUR AUXILIAIRE				FOUR SUPÉRIEUR			
		1.4 kW	**1.0 kW**	**2.8 kW**	**2.5 kW**	**0.025 kW**	**1.2 kW**	**0.5 kW**	**1.7 kW**	**0.025 kW**				
1172	1	1	1	1	1	2								
1172	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1				
		1.2 kW	**0.85 kW**	**1.9 kW**	**2.1 kW**	**0.025 kW**	**1.2 kW**	**0.5 kW**	**1.7 kW**	**0.025 kW**	**1.2 kW**	**0.85 kW**	**1.9 kW**	**0.025 kW**
998	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
998	3				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
		1.4 kW	**1.0 kW**	**2.8 kW**	**2.5 kW**	**0.025 kW**								
889	1	1	1	1	1	2								
		1.2 kW	**0.85 kW**	**1.9 kW**	**2.1 kW**	**0.025 kW**					**1.2 kW**	**0.85 kW**	**1.9 kW**	**0.025 kW**
698	1	1	1	1	1	1								
698	2				1	1					1	1	1	1

3.9 Ventilation des locaux dans lesquels sont installés les appareils à gaz

Cet appareil n'est pas relié à un dispositif de vidange des produits de la combustion, il doit donc être installé et branché conformément aux normes d'installation en vigueur. Il est particulièrement important de prendre en considération les normes applicables en matières d'aération du lieu d'installation.

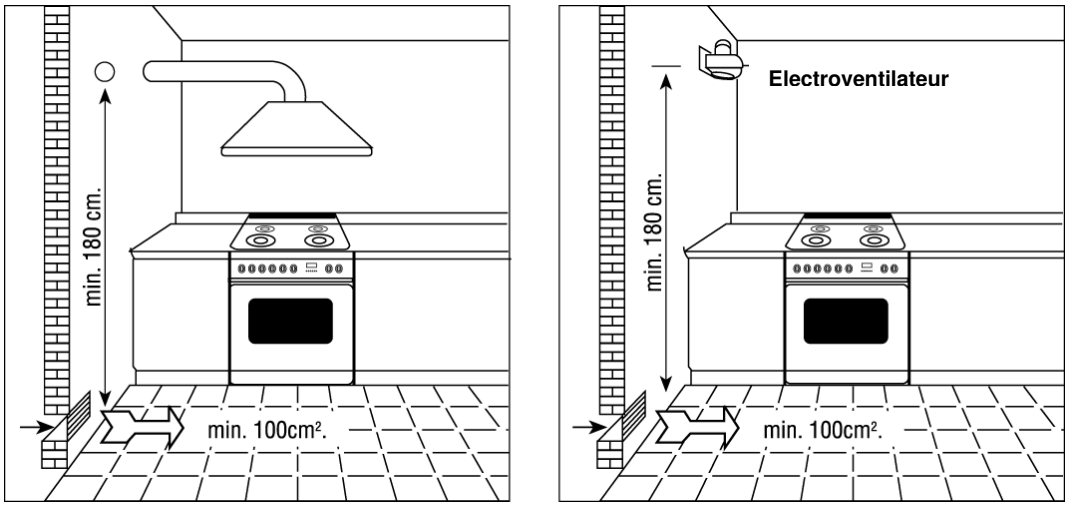
Cet appareil doit être installé dans un local bien ventilé, selon les normes en vigueur, afin de permettre grâce aux ouvertures sur les parois externes, une bonne ventilation pouvant assurer de manière **permanente et suffisante** l'émission de l'air nécessaire à une bonne combustion et l'évacuation de l'air vicié.

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans le local où il est installé. Il convient d'assurer une bonne aération du local : garder ouverts les orifices d'aération ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte d'aspiration avec conduite d'évacuation).

Une utilisation intensive de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, une aération plus efficace, en augmentant la puissance d'aspiration mécanique, si elle existe.

Si seul cet appareil à gaz est installé dans le local, il faudra prévoir une hotte afin d'assurer l'évacuation naturelle et directe de l'air vicié, à l'aide d'un conduit vertical d'une longueur d'au moins deux fois le diamètre et une section minimum d'au moins **100 cm^2**.

L'émission d'air frais étant indispensable, il est nécessaire de prévoir une ouverture d'au moins **100 cm^2** communiquant directement vers l'extérieur située proche du niveau du sol de manière à ce que rien ne puisse l'obstruer du côté externe ou interne de la paroi, et pour ne pas gêner la combustion des brûleurs et l'évacuation de l'air vicié. Respecter une différence de hauteur par rapport à l'ouverture de sortie d'au moins **180 cm**.



La quantité d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieure à **2 m^3/h** par kW de puissance (voir puissance totale en kW indiquée sur la plaque des caractéristiques de l'appareil).

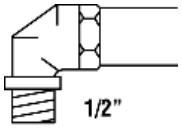
Dans tous les autres cas, c'est-à-dire lorsque d'autres appareils à gaz sont présents dans le local, ou s'il n'est pas possible d'obtenir une ventilation naturelle directe, il est nécessaire de réaliser une ventilation naturelle indirecte ou une ventilation forcée: **pour ce type d'intervention s'adresser à un technicien qualifié qui effectuera l'installation et la réalisation de l'installation de ventilation dans le respect des précautions contenues dans les normes en vigueur.**

Le positionnement des ouvertures devra être effectué de manière à éviter la formation de courants d'air insupportables pour les occupants. Pour la vidange des produits de la combustion, il est interdit de se servir des conduits des fumées déjà utilisées par d'autres appareils.

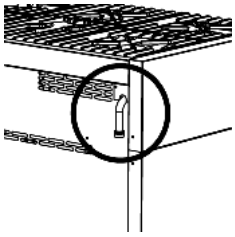
3.10 Branchement au gaz

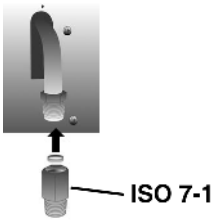
Les conditions de réglage de l'appareil sont indiquées sur la plaque présente derrière l'appareil.

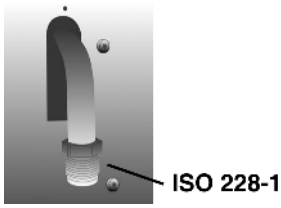
Les appareils à gaz de ville non branchés à une conduite d'évacuation des produits de combustion, ne doivent pas provoquer de concentration de monoxyde de carbone telle qu'elle puisse présenter un risque pour la santé des personnes exposées en fonctionnement du temps d'exposition prévu pour ces personnes.



Il est recommandé de contrôler que l'appareil est adapté au type de gaz distribué. Le branchement au tuyau du gaz doit être effectuée dans les règles de l'art, conformément aux normes en vigueur qui prescrivent l'installation d'un robinet de sécurité situé à l'extrémité du tuyau. Le tuyau de branchement au gaz **½"** fileté est situé à l'arrière de l'appareil à droite.





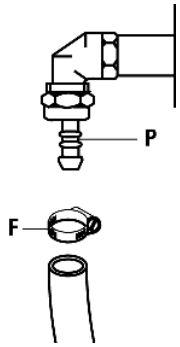
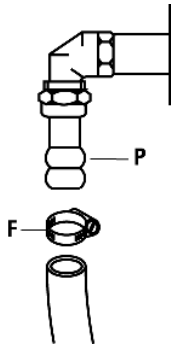


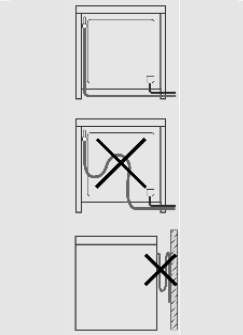
AT	●	
BE	●	
CH	●	
DE	●	
DK	●	
ES	●	●
FI	●	●
FR		●
GB	●	
IE	●	
IT	●	●
NL	●	
NO	●	●
PT	●	●
SE	●	●

Pour le gaz butane et propane, il est nécessaire de prévoir un réducteur de pression conforme aux normes en vigueur. Les joints d'étanchéité devront être conformes aux normes en vigueur. Lorsque les opérations de branchement au gaz sont terminées, contrôler l'étanchéité des raccords avec une solution d'eau et de savon.

Il est possible d'effectuer le branchement gaz selon les manières suivantes:

- avec un **tube rigide en fer** o cuivre;
- avec un **tube flexible en acier** inoxydable à paroi continue (sans interruption) avec attache mécanique conforme aux normes en vigueur (longueur maximum du tube étendu **2000 mm**); le tube est directement relié au coude de la rampe;
- par l'insertion d'un **tube flexible en caoutchouc** conforme aux normes en vigueur; ce tube est directement raccordé sur l'embout **P** relatif au gaz utilisé et bloqué avec un collier **F** conformes aux normes en vigueur. Dans ce cas contrôler la date limite d'utilisation du tube estampillé et le changer avant la date.

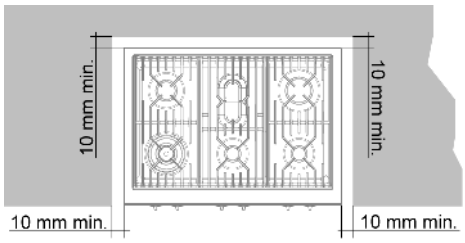
GAZ BUTANE-PROPANE	GAZ NATUREL
	

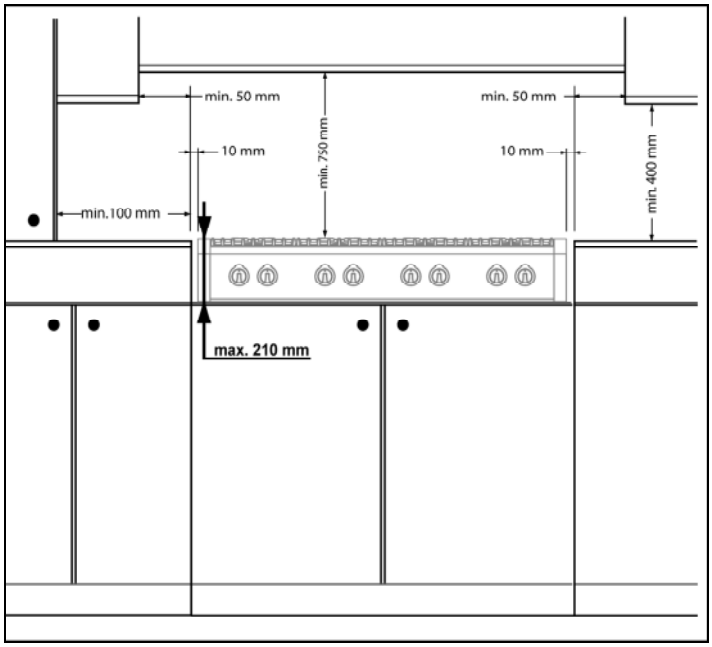


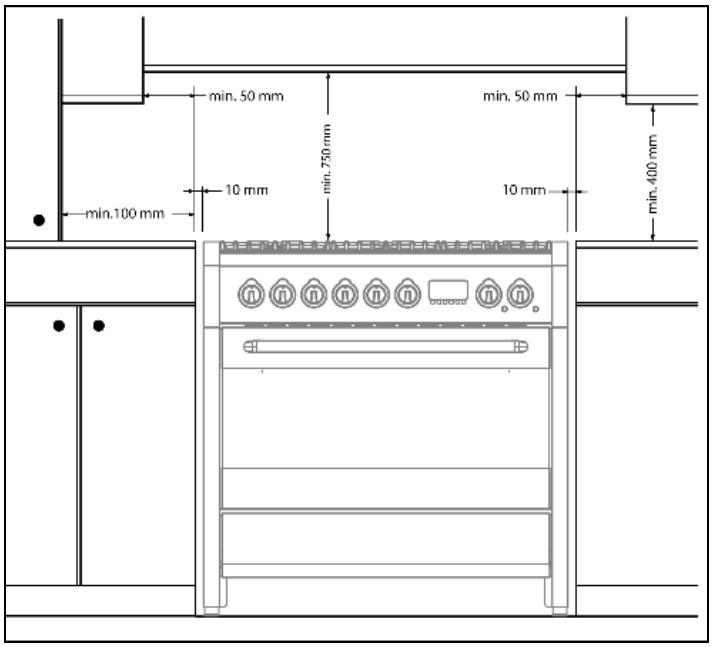
En utilisant les **tubes flexibles en caoutchouc** d'une longueur max. **1500 mm**:

- éviter tout étranglement ou écrasement du tube;
- ils ne doivent pas être soumis à des efforts de traction ou de torsion;
- éviter les contacts avec des objets tranchants, arêtes vives etc…
- ne pas les mettre en contact avec des parties qui peuvent atteindre des températures supérieures à **70°C**;
- faire en sorte qu'ils puissent être inspectés sur tout le parcours.

*Le revêtement du meuble doit être constitué d'un matériau résistant à la chaleur (**minimum 90°C**). Si l'appareil est installé près d'un meuble, respecter les espaces minimum comme indiqués sut le diagramme suivant.*



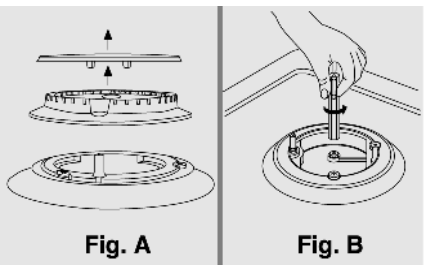




3.11 Réglages du gaz

Les injecteurs, non fournis avec l'appareil, doivent être demandés au Centre d'assistance.

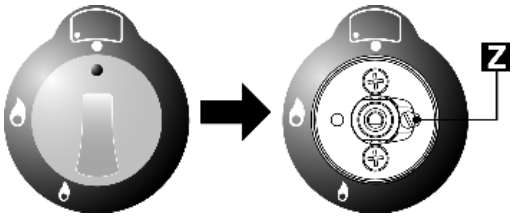
Si l'appareil de cuisson n'est pas adapté au type d'alimentation disponible, il est nécessaire d'en changer les injecteurs, régler le débit minimum et changer l'embout.
Pour changer les injecteurs du plan de cuisson effectuer les opérations suivantes:



- enlever les grilles;
- enlever les brûleurs et les couronnes (**Fig. A**);
- extraire l'injecteur (**Fig. B**) et le changer avec un injecteur adapté au nouveau type de gaz (voir "**TABLEAU GENERAL INJECTEURS**" page 265-267);
- si l'appareil est pourvu de pièces d'adaptation, remplacer l'étiquette indiquant le type de gaz (située derrière l'appareil) par la nouvelle étiquette fournie avec les injecteurs de rechange;
- remonter le tout en effectuant les opérations dans le sens inverse du démontage en faisant attention de bien mettre en place la couronne sur le brûleur.

3.11.1 Débit minimum des robinets du plan avec valve

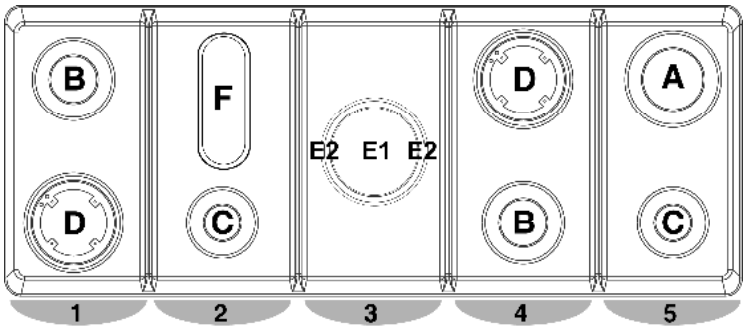
- Allumer le brûleur et tourner le levier de commande sur la position de débit minimum;
- enlever la poignée;
- avec un tournevis régler la vis interne **Z** jusqu'à obtenir une flamme minimum correcte;
- remonter la poignée.



- *Dévisser la vis **Z** de réglage pour augmenter le débit ou au contraire la dévisser pour le diminuer.*
- *Le réglage est correct quand la flamme minimum mesure environ **3** ou **4 mm**.*
- *Pour le **gaz butane/propane**, la vis de réglage doit être vissée à fond.*
- *Quand on passe d'un coup du débit maximum au débit minimum et vice versa **vérifier que la flamme ne s'éteint pas.***

3.12 Branchement au gaz butane-propane

Utiliser un régulateur de pression et réaliser le branchement sur la bouteille en respectant les indications établies par les normes en vigueur.



Le plan s'obtient par composition des **5 modules** indiqués:

- les modules **1** et **5** sont fixes pour toutes les cuisinières;
- les modules **2**, **3** et **4** dépendent de la version de cuisinière achetée et peuvent être remplacés par des modules électriques (fry-top, gril à bifteck, gril, plan vitrocéramique ou friteuse).

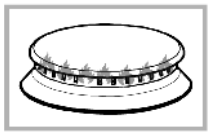
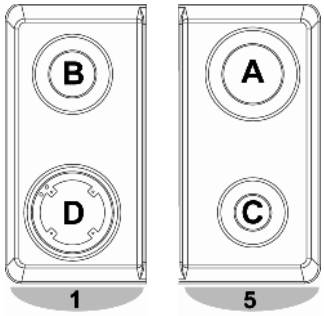
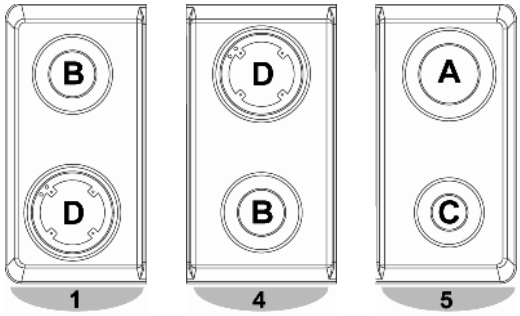
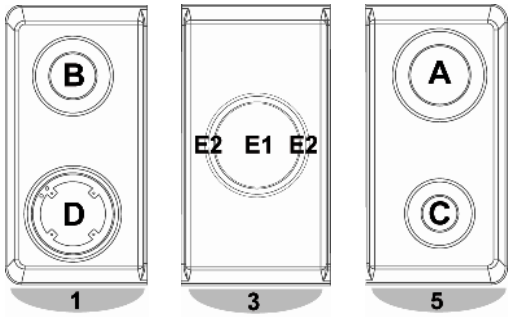


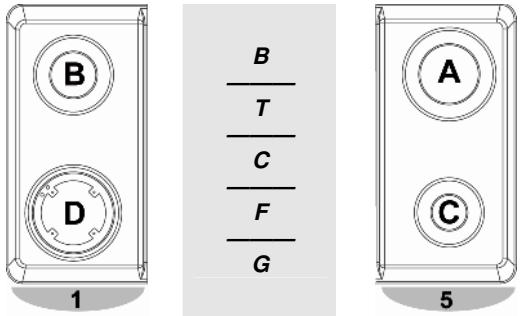
TABLEAU GENERAL INJECTEURS ***ALUMINIUM***

TYPE DE GAZ	mbar	BUSE N.	BRULEURS POSITION TYPE	PUISSANCE Watt		CONSOMMATION
				MAX.	MIN.	MAX.
G20/G25 NATUREL	20/25	115	RAPIDE (**A**)	3000	750	286 l/h
		97	SEMI-RAPIDE (**B**)	1750	480	167 l/h
		72	AUXILIAIRE (**C**)	1000	330	95 l/h
		128	TRIPLE COURONNE (**D**)	3500	1400	333 l/h
		72 (**E1**) 95 (**E2**)	MEGA WOK (**E1**/**E2**)	4500	300	428 l/h
		94	PLAT A POISSON (**F**)	1900	750	181 l/h
G30 BUTANE	28/30	85	RAPIDE (**A**)	3000	750	219 g/h
		65	SEMI-RAPIDE (**B**)	1750	480	128 g/h
		50	AUXILIAIRE (**C**)	1000	330	73 g/h
G31 PROPANE	37	96	TRIPLE COURONNE (**D**)	3500	1400	254 g/h
		46 (**E1**) 66 (**E2**)	MEGA WOK (**E1**/**E2**)	4500	300	327 g/h
		68	PLAT A POISSON (**F**)	1900	750	138 g/h

EE %	70
57.2	

EE %	90 / 100
56.8	

EE %	90 / 100
56.3	

EE %	90 / 100
57.2	

B = GRIL À BIFTECK	***C*** = PLAN VITROCÉRAMIQUE	***G*** = GRIL
T = FRY-TOP	***F*** = FRITEUSE	

EE %	120			
56	B, D	F, C	D, B	A, C
	1	2	4	5

EE %	120			
56	B, D	F, C	B / T / C / F / G	A, C
	1	2		5

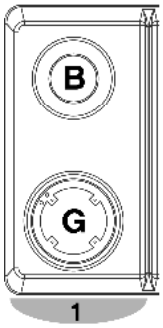
EE %	120			
56.3	B, D	E2 E1 E2	B / T / C / F / G	A, C
	1	3		5

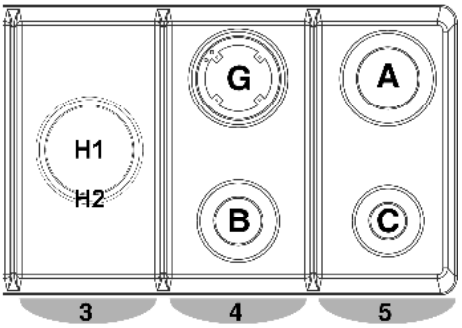
EE %	120			
56.8	B, D	D, B	B / T / C / F / G	A, C
	1	4		5

EE %	120			
57.2	B, D	B / T	C / F / G	A, C
	1			5

B = GRIL À BIFTECK	***C*** = PLAN VITROCÉRAMIQUE	***G*** = GRIL
T = FRY-TOP	***F*** = FRITEUSE	

BRULEURS POSITION TYPE	EE %
RAPIDE (**A**)	59.2
SEMI-RAPIDE (**B**)	59.9
AUXILIAIRE (**C**)	-
TRIPLE COURONNE (**D**)	52.4
MEGA WOK (**E1**/**E2**)	53.6
PLAT A POISSON (**F**)	52.3





Le plan s'obtient par composition des **4 modules** indiqués:

- les modules **1** et **5** sont fixes pour toutes les cuisinières;
- les modules **3** et **4** dépendent de la version de cuisinière achetée et peuvent être remplacés par des modules électriques (fry-top, gril à bifteck, gril, plan vitrocéramique ou friteuse).

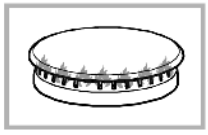
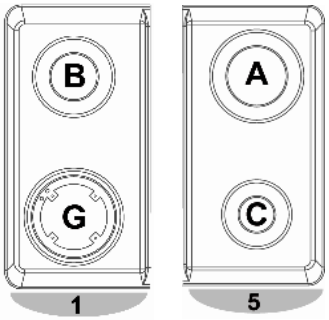
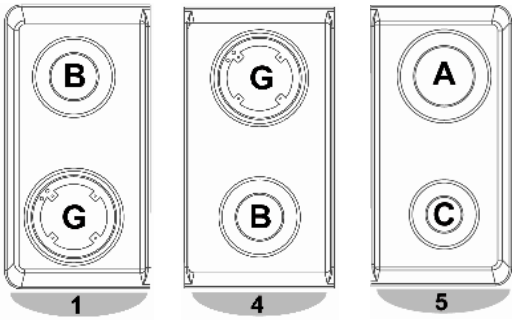
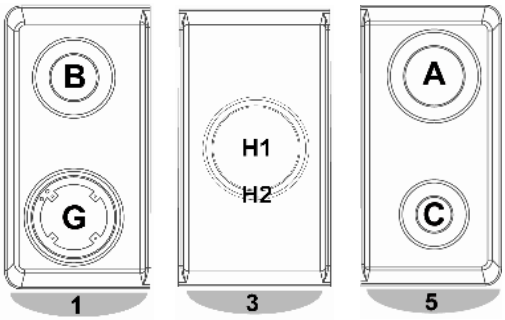


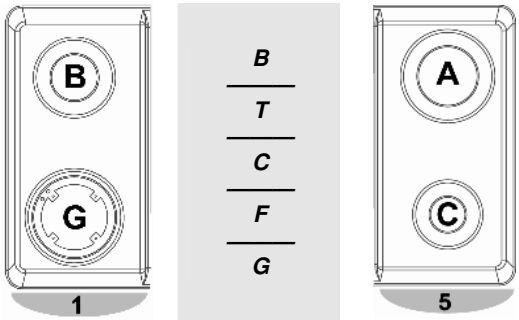
TABLEAU GENERAL INJECTEURS — ***ALUMINIUM*** / ***LAITON***

TYPE DE GAZ	mbar	BUSE N.	BRULEURS POSITION TYPE	PUISSANCE Watt MAX.	PUISSANCE Watt MIN.	CONSOMMATION MAX.
G20/G25 NATUREL	20/25	115	RAPIDE (**A**)	3000	750	286 l/h
		97	SEMI-RAPIDE (**B**)	1750	480	167 l/h
		72	AUXILIAIRE (**C**)	1000	330	95 l/h
		132	WOK (**G**)	3500	1800	333 l/h
		68 (**H1**) 140 (**H2**)	MEGA WOK (**H1**/**H2**)	900 3600	340 1800	85 l/h 342 l/h
G30 BUTANE	28/30	85	RAPIDE (**A**)	3000	750	219 g/h
		65	SEMI-RAPIDE (**B**)	1750	480	128 g/h
		50	AUXILIAIRE (**C**)	1000	330	73 g/h
G31 PROPANE	37	94	WOK (**G**)	3500	1800	254 g/h
		44 (**H1**) 94 (**H2**)	MEGA WOK (**H1**/**H2**)	900 3600	340 1800	65 g/h 261 g/h

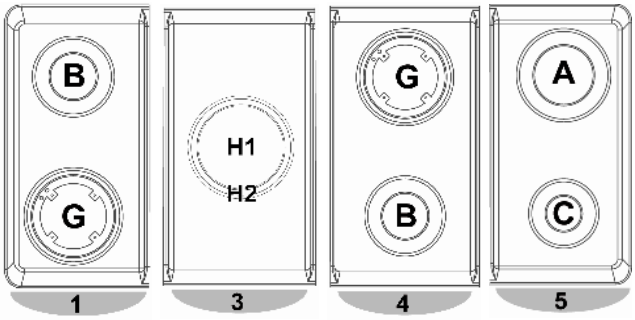
EE %	70
56	

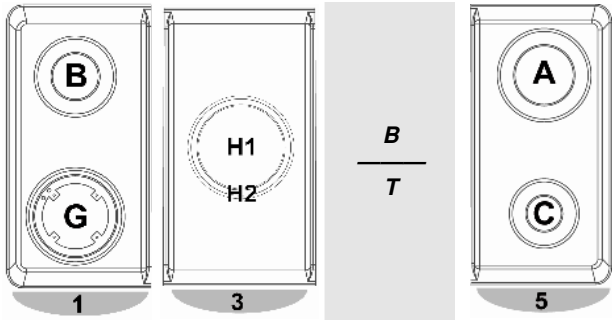
EE %	90 / 100
55.5	

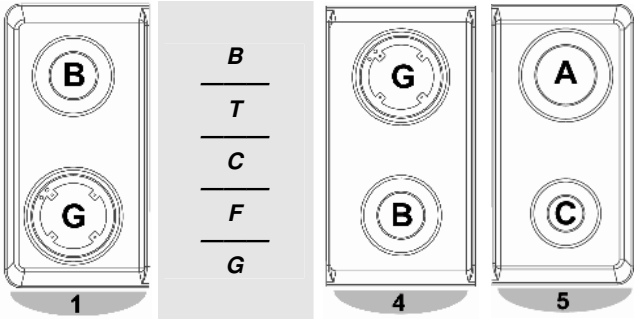
EE %	90 / 100
55.2	

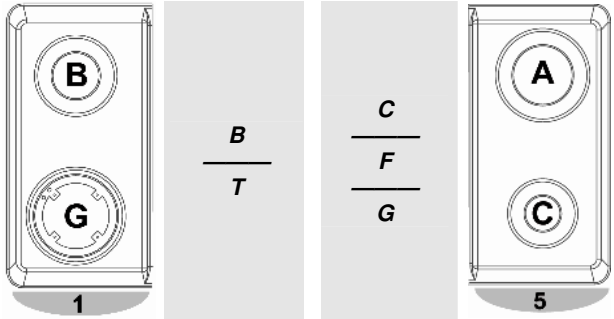
EE %	90 / 100
56	

B = GRIL À BIFTECK	***C*** = PLAN VITROCÉRAMIQUE	***G*** = GRIL
T = FRY-TOP	***F*** = FRITEUSE	

EE %	120
55.1	

EE %	120
55.2	

EE %	120
55.5	

EE %	120
56	

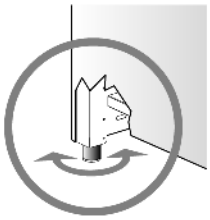
B = GRIL À BIFTECK	***C*** = PLAN VITROCÉRAMIQUE	***G*** = GRIL
T = FRY-TOP	***F*** = FRITEUSE	

BRULEURS POSITION TYPE	EE %
RAPIDE (**A**)	58.4
SEMI-RAPIDE (**B**)	56.5
AUXILIAIRE (**C**)	-
WOK (**G**)	53.2
MEGA WOK (**H1**/**H2**)	52.8

4. Opérations finales

4.1 Mise à niveau de la cuisinière au sol

Après avoir effectué les branchements à l'électricité et au gaz, mettre la cuisinière à niveau au sol au moyen des pieds réglables, précédemment vissés sur le fond de l'appareil.

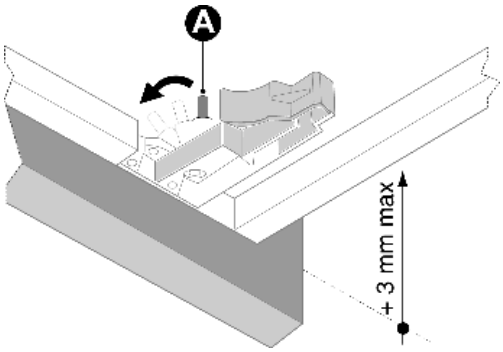


S'il devait être nécessaire de traîner l'appareil, ***visser à fond les pieds et ne procéder à leur réglage qu'une fois les opérations terminées.***

4.2 Réglage en hauteur du tiroir

Sur le côté inférieur du tiroir, aux extrémités droite et gauche, se trouvent les "clips" de réglage de la hauteur.

En tournant le levier **A** l'on obtient le rehaussement du tiroir de **3 mm**.



5. Description des commandes

5.1 Le panneau frontal

Toutes les commandes du plan et du four sont réunies sur le panneau frontal.

PANNEAU DE COMMANDES

DESCRIPTION DU BOUTON DES BRULEURS DU PLAN

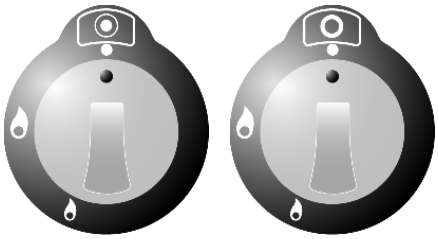
L'allumage de la flamme se fait en appuyant et en tournant en même temps le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur le symbole flamme minimum.
Pour régler la puissance de la flamme tourner le bouton sur la zone entre le maximum et le minimum. Pour éteindre le brûleur remettre le bouton en position.

EMPLACEMENT DES BRULEURS – Description des symboles

ARRIERE GAUCHE	ARRIÈRE DROIT
ARRIERE CENTRAL GAUCHE	ARRIÈRE CENTRAL DROIT
AVANT CENTRAL	ARRIÈRE CENTRAL
AVANT CENTRAL GAUCHE	AVANT CENTRAL DROITE
AVANT GAUCHE	AVANT DROIT

DESCRIPTION DES BOUTONS DU BRULEUR "MEGA WOK"

Le brûleur central "Mega Wok" est commandé par deux boutons, dont l'un allume la seule **couronne centrale** interne et le second actionne la **couronne externe**.

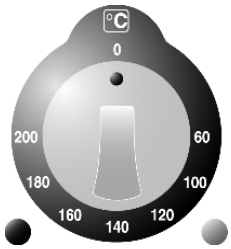


DISPOSITION DES COURONNES DU BRULEUR – Description des symboles

COURONNE CENTRALE	COURONNE EXTERNE

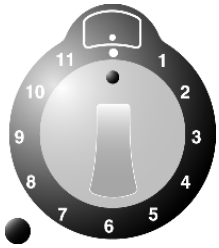
Utilisation du brûleur à double couronne: si, pendant l'utilisation, l'on constate entre la couronne centrale et la couronne externe du brûleur, un changement dans la consistance de la flamme, cela est dû à la puissance requise par ce type de brûleur et doit être considéré comme un état normal de fonctionnement.

DESCRIPTION DU BOUTON DE LA FRITEUSE



Le bouton du thermostat qui commande la température de l'élément chauffant est réglable **0°** à **200°C**. Il existe deux témoins: le **témoin vert** qui signale le fonctionnement de la friteuse; et le **témoin orange** qui s'allume durant la phase de chauffe. Lorsque la température demandée est atteinte, le **témoin orange** s'éteint. Si durant la friture la température de l'huile baisse, la chauffe se remet automatiquement en route et le **témoin orange** s'allume jusqu'à ce que soit atteint la température indiquée par le thermostat.

DESCRIPTION DU BOUTON DU FRY-TOP / GRIL À BIFTECK ET GRIL

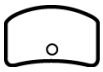


FRY-TOP/GRIL À BIFTECK: est doté d'une **chauffe différenciée**. Il est possible d'utiliser toute la superficie de cuisson ou uniquement une des deux moitiés avant ou arrière. Les boutons des régleurs d'énergie commandent de manière singulière la température des deux éléments chauffants. Un **témoin vert** indique la mise en marche de la chauffe.

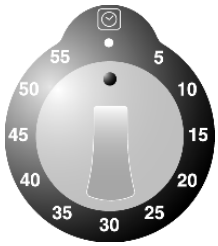
GRIL: deux voyants lumineux fournissent les informations fondamentales sur le fonctionnement de l'appareil. L'allumage du **témoin vert** indique que l'appareil est sous tension électrique (allumé), le **témoin orange** s'allume quand l'élément réchauffant est en phase de chauffage.

DISPOSITION DES ELEMENTS CHAUFFANTS – Description des symboles

ARRIÈRE

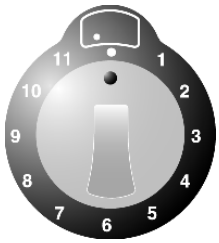

AVANT

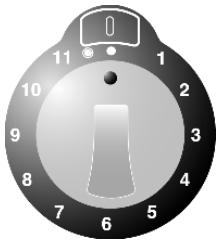
DESCRIPTION DU BOUTON MINUTEUR (disponible uniquement sur certains modèles)



Pour charger la sonnerie tourner à fond le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. Le temps désiré peut être programmé jusqu'à **60 minutes**. Une sonnerie prévient que le temps programmé est écoulé.

DESCRIPTION DES BOUTONS DU PLAN VITROCERAMIQUE





En plus des boutons normaux de contrôle du réglage d'énergie, le plan vitrocéramique est doté d'un bouton pour la **chauffe différenciée**: les positions de **1** à **11** commandent la chauffe de l'élément interne. En plaçant le bouton sur le symbole ◉ on met en fonction la chauffe de l'élément externe.

DISPOSITION DES ELEMENTS RAYONNANTS – Description des symboles

ARRIÈRE GAUCHE

AVANT GAUCHE

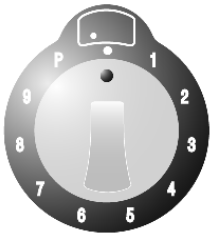
CENTRAL

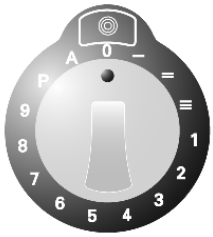
ARRIÈRE DROIT

AVANT DROIT

DESCRIPTION DES BOUTONS DU PLAN A INDUCTION

Le plan à induction est doté de boutons de commande du niveau de puissance.
Pour sélectionner un niveau de puissance différent, tourner le bouton de commande sur la valeur souhaitée (**1** - **9** et **P**).
La valeur "**P**" est la puissance maximale applicable sur chaque élément radiant.





Tourner le bouton pour paramétrer la valeur de puissance souhaitée (voir tableau au paragraphe "11.3"). Lorsque l'on tourne le bouton, le dispositif d'affichage correspondant affiche le niveau effectif de puissance, alors que celui sélectionné avec le bouton n'est qu'indicatif.

DISPOSITION DES ELEMENTS RADIANTS – Description des symboles

ARRIERE GAUCHE

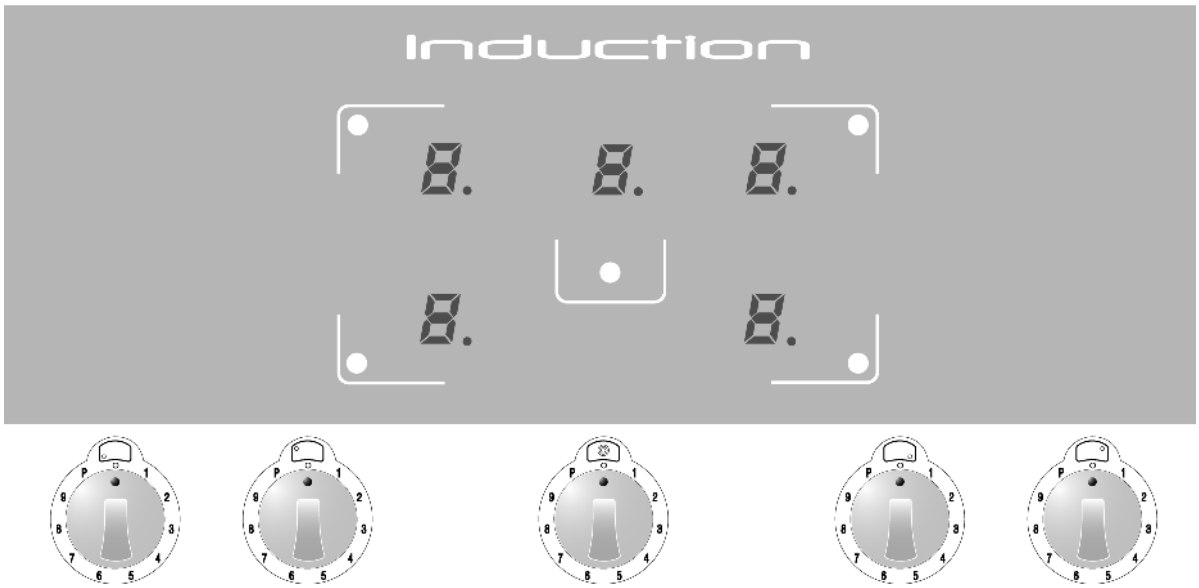
AVANT GAUCHE

CENTRAL

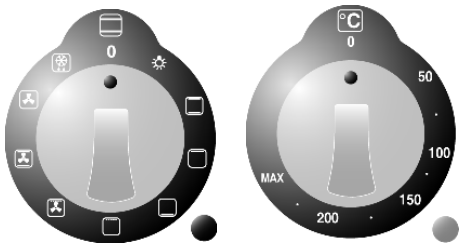
ARRIERE DROIT

AVANT DROIT

Toutes les commandes des éléments radiants sont réunies sur le panneau situé en façade ; les afficheurs correspondants sont visibles sur le plan à induction.



DESCRIPTION DES BOUTONS DU FOUR ELECTRIQUE



Le four électrique est commandé par deux boutons: **bouton de sélection fonction** et **bouton thermostat**. Ils permettent de choisir le type de chauffe le plus adapté aux exigences de cuisson, en insérant de manière appropriée les éléments chauffants et en réglant la température sur la valeur désirée (de **50°C** à **MAX**).

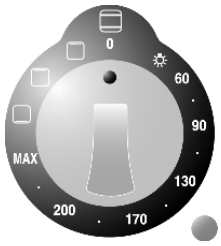
Sous le bouton du four deux témoins sont présents: le **témoin vert** indique la mise en marche du four; le **témoin orange** indique que la température demandée est atteinte. Lorsque le **témoin orange** s'allume et s'éteint c'est qu'il est en train d'intervenir automatiquement pour maintenir à l'intérieur du four la température programmée par le thermostat.

Le four est muni d'une **lampe d'éclairage interne**. Durant le fonctionnement la lampe est toujours allumée. Si l'on souhaite l'utiliser lorsque le four est éteint pour les opérations de nettoyage, tourner le bouton de sélection fonction sur le symbole ☼.

DESCRIPTIONS DES SYMBOLES DU BOUTON DE SELECTION FONCTION

- ALLUMAGE DE LA LAMPE INTERNE DU FOUR
- ELEMENTS CHAUFFANTS SUPERIEURS ET INFERIEURS
- ELEMENT CHAUFFANT SUPERIEUR
- ELEMENT CHAUFFANT INFERIEUR
- ELEMENTS GRIL
- ELEMENTS GRIL-VENTILATEUR
- ELEMENTS CHAUFFANTS SUPERIEURS ET INFERIEURS – VENTILATEUR
- ELEMENT CHAUFFANT-CONVECTION
- DECONGELATION

DESCRIPTION DU BOUTON DU FOUR ELECTRIQUE AUXILIAIRE



Certains modèles de cuisinière sont dotés d'un four électrique auxiliaire à convection naturelle, commandé par un seul bouton. En plaçant le bouton au niveau de la valeur de température requise, on met en fonction les deux éléments chauffants inférieure et supérieure. Il est possible d'utiliser l'une des fonctions de réchauffement décrites dans le tableau, mais dans ce cas la température de réchauffement de la résistance choisie sera automatiquement réglée sur la valeur **MAX**.

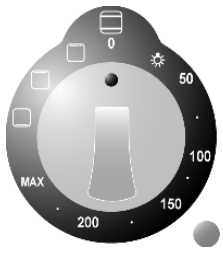
Sous le bouton du four auxiliaire il existe une lampe **témoin orange** qui indique que la température programmée a été atteinte. Lorsque le **témoin orange** s'allume et s'éteint c'est qu'il est en train d'intervenir automatiquement pour maintenir à l'intérieur du four la température programmée par le thermostat.

Le four auxiliaire est muni d'une **lampe d'éclairage interne**. Durant le fonctionnement la lampe est toujours allumée. Si l'on souhaite l'utiliser lorsque le four est éteint pour les opérations de nettoyage, tourner le bouton de sélection fonction sur le symbole ☼.

DESCRIPTION DES SYMBOLES DU BOUTON DU FOUR ELECTRIQUE AUXILIAIRE

- ALLUMAGE DE LA LAMPE INTERNE DU FOUR
- **60÷MAX** ELEMENTS CHAUFFANTS INFERIEUR ET SUPERIEUR
- ELEMENT CHAUFFANT INFERIEUR
- ELEMENT CHAUFFANT SUPERIEUR
- ELEMENT GRIL + TOURNE BROCHE

DESCRIPTION DU BOUTON DU FOUR GRIL SUPÉRIEUR



Le four électrique, avec fonction de gril à convention naturelle, est commandé par un seul bouton. En plaçant le bouton au niveau de la valeur de température requise, on met en fonction les deux éléments chauffants inférieure et supérieure. Il est possible d'utiliser l'une des fonctions de réchauffement décrites dans le tableau, mais dans ce cas la température de réchauffement de la résistance choisie sera automatiquement réglée sur la valeur **MAX**.

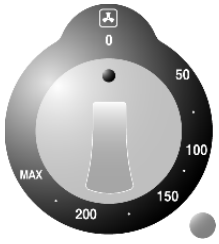
Sous le bouton du four gril est présent un **témoin orange** qui indique que la température paramétrée a été atteinte. Les allumages et extinctions successifs du **témoin orange** indiquent l'intervention automatique du réchauffement en vue de maintenir la température à l'intérieur du four gril au niveau paramétré avec la poignée de commande.

Le four gril est doté d'une **lampe d'éclairage interne**. Pendant le fonctionnement, la lampe est toujours allumée: si on veut l'utiliser quand le four est éteint, pour les opérations de nettoyage normales, tourner le bouton sur le symbole ☼.

DESCRIPTION DES SYMBOLES

☼	ALLUMAGE DE LA LAMPE INTERNE DU FOUR
50÷MAX	ELEMENTS CHAUFFANTS INFERIEUR ET SUPERIEUR
▭	ELEMENT CHAUFFANT INFERIEUR
▭	ELEMENT CHAUFFANT SUPERIEUR
▭	ELEMENT GRIL

DESCRIPTION DU BOUTON DU FOUR VENTILÉ INFÉRIEURE

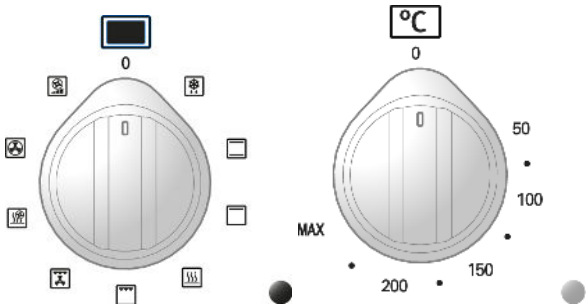


Le four électrique ventilé est commandé par un seul bouton. Il permet de choisir la température la plus appropriée aux différentes exigences de cuisson en la paramétrant sur la valeur souhaitée (de **50°C** à **MAX**).

Sous le bouton du four ventilé est présent un **témoin orange** qui indique que la température paramétrée a été atteinte. Les allumages et extinctions successifs du **témoin orange** indiquent l'intervention automatique du réchauffement en vue de maintenir la température à l'intérieur du four ventilé au niveau paramétré avec la poignée de commande.

Le four est doté d'une **lampe d'éclairage interne**. Pendant le fonctionnement, la lampe est toujours allumée.

DESCRIPTION DES BOUTONS DU FOUR MULTIFONCTIONS COMBINÉ VAPEUR



Le four électrique est commandé par **deux boutons**: bouton de **sélection de fonctions** et bouton de **sélection de la température**.

Ils permettent de choisir le type de chauffe le plus adapté aux exigences de cuisson, en insérant de manière appropriée les éléments chauffants et en réglant la température sur la valeur désirée (de **50°C** à **MAX**).

Sous le bouton du four deux témoins sont présents: le **témoin vert** indique la mise en marche du four; le **témoin orange** indique que la température demandée est atteinte. Lorsque le **témoin orange** s'allume et s'éteint c'est qu'il est en train d'intervenir automatiquement pour maintenir à l'intérieur du four la température programmée.

Le four est muni d'une **lampe d'éclairage interne**. Durant le fonctionnement la lampe est toujours allumée. Si l'on souhaite l'utiliser lorsque le four est éteint pour les opérations de nettoyage, tourner le bouton de sélection fonction.

DESCRIPTION DES SYMBOLES DU BOUTON DE SÉLECTION DES FONCTIONS

- DECONGELATION
- ELEMENTS CHAUFFANTS SUPERIEURS ET INFERIEURS
- ELEMENT CHAUFFANT SUPERIEUR
- VAPEUR STATIQUE
- ÉLÉMENT GRIL
- ÉLÉMENT GRIL AVEC VENTILATEUR
- VAPEUR VENTILÉ
- ÉLÉMENT CHAUFFANT ARRIÈRE AVEC VENTILATEUR
- CHAUFFAGE RAPIDE

DESCRIPTION ET UTILISATION DE L'HORLOGE NUMÉRIQUE ELECTRONIQUE + MINUTEUR AVEC FIN DE CUISSON DU FOUR ELECTRIQUE

L'afficheur de fin de cuisson contrôle électroniquement le fonctionnement du four. La programmation de l'afficheur permet de programmer l'allumage ou l'extinction du four en choisissant les horaires désirés.

	BOUTON MINUTEUR
	BOUTON DUREE CUISSON
	BOUTON FIN DE CUISSON
	BOUTON FONCTIONNEMENT MANUEL
-	BOUTON DIMINUTION VALEUR
+	BOUTON AUGMENTATION VALEUR

REGLAGE DE L'HEURE

Lors de la première utilisation du four ou après une coupure de courant électrique, l'afficheur clignote et indique 0:00 .
En appuyant sur la touche on arrête le clignotement. En appuyant **pendant 5 secondes** sur les touches de variations valeurs - ou + on ajoute ou retire une minute à chaque pression. Appuyer sur une des deux touches de variation valeur jusqu'à ce que l'heure soit correctement réglée.

*Avant chaque programmation de l'afficheur de fin de cuisson, sélectionner la fonction et la température désirée. La fonction **P** est pas habilitée.*

CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE

Cette programmation permet l'extinction automatique du four en fin de cuisson.
Appuyer sur la touche l'afficheur s'allume et indique le chiffre 0:00 ; garder appuyé et presser en même temps les touches de variations valeur - ou + pour programmer la durée de la cuisson.
En relâchant la touche se met en route le compteur de la durée de cuisson programmée et sur l'afficheur apparaît l'heure courante en même temps que les symboles **AUTO** et .

CUISSON AUTOMATIQUE

Ce réglage permet l'allumage et l'extinction automatique du four.
En appuyant sur la touche l'afficheur s'allume et indique 0:00 ; laisser appuyer et presser en même temps les touches de variations valeur - ou + pour programmer la durée de cuisson.
En appuyant sur la touche apparaît sur l'afficheur la somme de l'heure courante plus la durée de la cuisson. Laisser appuyé et presser en même temps sur les touches de variations valeur - ou + pour régler l'heure de fin de cuisson.
En relâchant le bouton le compteur se met en route et sur l'afficheur apparaît l'heure courante avec les symboles **AUTO** et .

Après la programmation, pour vérifier le temps de cuisson restant appuyer sur la touche ; pour voir l'heure de fin de cuisson appuyer sur la touche .

FIN DE CUISSON

A la fin de la cuisson le four s'éteint automatiquement et une sonnerie intermittente se déclenche.
A la fin de la sonnerie l'afficheur se remet sur l'heure courante avec le symbole qui signale le retour aux conditions d'utilisation normales du four.

REGLAGE DU VOLUME SONNERIE
Le volume de la sonnerie peut être réglé (3 degrés de volumes différents) pendant qu'elle fonctionne en appuyant sur la touche -.

DESACTIVATION DE LA SONNERIE
La sonnerie cesse automatiquement de fonctionner au bout de **sept minutes**. Il est possible de la désactiver manuellement en appuyant sur la touche ✋.

*Après avoir appuyé sur la touche ✋, le four se remet en marche: pour l'éteindre tourner le bouton de sélection fonctions et le bouton thermostat sur la position "**0**".*

Il est possible de désactiver la sonnerie en appuyant sur n'importe quels boutons fonction. Le four s'éteindra quelque soit la fonction ou la température programmée. Apparaît alors le symbole clignotant **AUTO**. Pour interrompre le clignotement du symbole **AUTO** appuyer sur ✋, tourner le sélecteur fonctions et le thermostat sur la position "**0**".

MINUTEURS
L'afficheur de fin de cuisson peut être utilisé comme minuteur.

L'utilisation comme minuteur n'interrompt pas le fonctionnement du four à la fin du temps programmé.

En appuyant sur la touche 🔔 l'afficheur indique le chiffre 0:00 ; le garder appuyé et presser en même temps les touches de variation valeur - ou –. En relâchant la touche 🔔 le compteur programmé se met en marche et sur l'afficheur apparaissent les symboles 🔔 et ♨.

Après la programmation du minuteur l'afficheur revient sur l'heure courante. Pour vérifier le temps restant appuyer sur la touche 🔔.

La programmation de valeurs incohérentes est impossible (ex. un écart entre une fin de cuisson et une durée plus longue ne sera pas accepté par l'afficheur de fin de cuisson).

EFFACEMENT DES DONNEES ENREGISTREES
Avec le programme enregistré, garder appuyée la touche de fonction "effacer" et chercher en même temps la valeur 0:00 avec les touches de variation valeurs - ou –. L'effacement de la durée sera interprétée par l'afficheur comme fin de cuisson.

MODIFICATION DES DONNEES ENREGISTREES
Les données enregistrées pour la cuisson peuvent être modifiées à n'importe quel moment en maintenant appuyée la touche de la fonction et en appuyant en même temps sur les touches de variation valeur - ou –.

UTILISATION ET PROGRAMMATION DE L'HORLOGE DIGITALE ANALOGIQUE DES FOURS ASCOT

L'horloge digitale permet de programmer l'allumage et l'extinction **automatiques** du four.

	TOUCHE MINUTEUR
	TOUCHE FIN CUISSON
	TOUCHE RÉGLAGE HEURE ET RESET
–	TOUCHE DIMINUTION VALEUR
+	TOUCHE AUGMENTATION VALEUR

PREMIER ALLUMAGE ET CONFIGURATION DE L'HEURE

Au premier allumage ou après une coupure de courant, le dispositif d'affichage clignote. Presser la touche pour interrompre le clignotement et agir sur les touches – / - pour **configurer l'heure** (en maintenant le doigt sur les touches – / - on active la fonction de défilement rapide).

UTILISATION MANUELLE

Cette fonction sert à utiliser le four sans aucune programmation.

Il est toujours possible de passer d'une fonction programmée à la fonction "**Manuale**" (Manuelle) en pressant la touche ; choisir la fonction "**Manuale**" si l'on ne souhaite pas utiliser de programmes de cuisson.

PROGRAMMATION DU MINUTEUR

Cette fonction sert à disposer d'une alarme sonore au bout d'un temps prédéfini, sans interférer avec le fonctionnement du four.

L'horloge digitale analogique peut être utilisée également comme **minuteur**:

- presser la touche , le dispositif d'affichage s'allume de la façon indiquée à la figure **Fig. 1**;
- agir sur les touches – / - pour configurer le temps souhaité, le dispositif d'affichage allumera **un segment** pour chaque minute configurée (la **Fig. 2** représente 10 minutes de cuisson).
  Le minuteur démarre automatiquement et le symbole cesse de clignoter. Au bout de quelques secondes, le dispositif d'affichage revient en fonction horloge;
- presser pour visualiser le temps résiduel. Une fois atteint le temps programmé il se déclenchera une alarme sonore pendant **7 minutes** et le symbole clignotera;
- presser la touche pour remettre à zéro le programme.

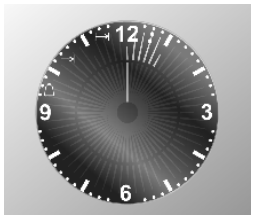


Fig. 1

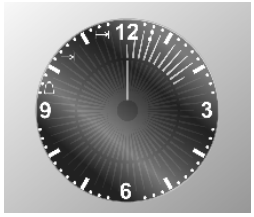


Fig. 2

PROGRAMMATION DE LA DURÉE DE CUISSON

Cette fonction permet de programmer la durée de cuisson pour éteindre automatiquement le four au terme de la cuisson.

- Configurer la fonction de cuisson choisie et la température en agissant sur les boutons de contrôle prévues à cet effet;
- presser la touche pour entrer dans le menu de programmation, le dispositif d'affichage s'allumera de la façon indiquée à la figure **Fig. 3**;
- agir sur les touches − / - pour configurer la **durée de cuisson**, à chaque pression de la touche − on ajoute **une minute** de cuisson et toutes les **douze minutes un segment interne** s'allume (**Fig. 4**). Au bout de **7 secondes** le programme de cuisson démarre et l'on voit s'allumer le symbole ⊢→|.
  Au terme du temps de cuisson programmé il se déclenchera une alarme sonore pendant **7 minutes**, le symbole ⊢→| et les nombres du cadran commenceront à clignoter **en éteignant automatiquement** le four;
- presser une touche quelconque pour interrompre le signal sonore ou la touche pour annuler le programme.

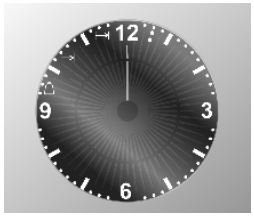


Fig. 3

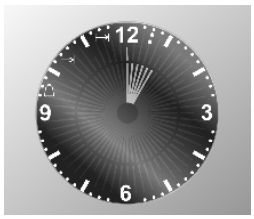


Fig. 4

PROGRAMMATION DE LA DURÉE DE CUISSON ET DE FIN CUISSON

Cette fonction sert à programmer l'allumage du four à une heure prédéfinie et son extinction automatique au terme de la cuisson.

Configurer la fonction de cuisson choisie et la température en agissant sur les boutons de contrôle prévues à cet effet.

Outre à configurer la durée de la cuisson, définir également l'heure d'allumage du four:

- presser la touche pour entrer dans le menu de programmation, le dispositif d'affichage s'allumera de la façon indiquée à la figure **Fig. 3** et l'on voit s'allumer le symbole ⊢→|;
- agir sur les touches − / - pour configurer la **durée de cuisson**, à chaque pression de la touche − on ajoute **une minute** de cuisson et toutes les **douze minutes un segment interne** s'allume (**Fig. 4**);
- presser de nouveau la touche et agir sur les touches − / - pour définir l'heure de **fin de cuisson** (heure de fin de cuisson moins durée de cuisson = heure de début cuisson), l'on voit s'allumer le symbole →|.
  Au bout de **7 secondes** le dispositif d'affichage affiche l'heure actuelle en montrant l'heure de **début cuisson** et la **durée de cuisson** au moyen de l'allumage des **segments internes**, qui resteront **fixes** jusqu'au début de la cuisson et **clignoteront** pendant toute la durée de la cuisson.
  A l'heure configurée le four s'**allumera automatiquement**; au terme du temps de cuisson programmé il se déclenchera une alarme sonore pendant **7 minutes**, les symboles ⊢→ →| et les nombres du cadran commenceront à clignoter **en éteignant automatiquement** le four;
- presser une touche quelconque pour interrompre le signal sonore ou la touche pour annuler le programme.

La **Fig. 5** fournit un exemple de programmation: l'heure actuelle est 7:06, le début cuisson est programmé pour 8 h et la fin à 9 h.

Quand il sera 8 h, les **segments internes** compris entre 8 et 9 commenceront à clignoter et l'**aiguille** des heures restera fixe.

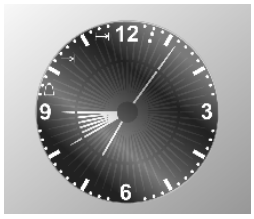


Fig. 5

SONNERIE

Au terme de chaque fonction programmée se déclenche un signal sonore, qui s'éteint automatiquement au bout de **7 minutes**; presser la touche si l'on souhaite interrompre immédiatement le signal sonore.

Il est possible de choisir entre 7 différents types de signal sonore; pour le modifier, presser pendant **au moins 7 secondes** la touche , à chaque pression supplémentaire de la touche le ton changera.

LUMINOSITÉ

Il est possible de varier la luminosité de l'horloge; presser simultanément pendant **au moins 5 secondes** les touches et et agir ensuite sur les touches / pour varier la luminosité du cadran.

GRAPHISME

Il est possible de modifier le graphisme de l'horlog ; presser simultanément les touches et et agir sur la touche pour visualiser et choisir le graphisme préféré

6. Utilisation du plan de cuisson

Vérifier que les couronnes, les chapeaux et les grilles sont montés de manière correcte.

Durant le fonctionnement normal l'appareil chauffe beaucoup. Il est nécessaire d'adopter les précautions nécessaires. ***Ne pas laisser les enfants s'approcher****. Surveiller le plan de cuisson pendant la durée du fonctionnement.*

6.1 Allumage des brûleurs

Tous les boutons des brûleurs du plan comportent les symboles suivants:

- robinet fermé
- flamme maximum
- flamme minimum

La position de flamme minimum se trouve à la fin de la rotation dans le sens contraire des aiguilles d'une montre du bouton. Toutes les positions intermédiaires sont choisies entre la flamme maximum et minimum, **jamais entre le maximum et la fermeture**.

Utilisation du brûleur à double couronne: si, pendant l'utilisation, l'on constate entre la couronne centrale et la couronne externe du brûleur, un changement dans la consistance de la flamme, cela est dû à la puissance requise par ce type de brûleur et doit être considéré comme un état normal de fonctionnement.

6.1.1 Allumage électrique (one-touch)

Les brûleurs du plan sont dotés d'un système d'allumage "one-touch". pour allumer l'un des brûleurs appuyer sur le bouton correspondant au brûleur choisi et tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position minimum. En maintenant appuyé le bouton on active le système d'allumage automatique du brûleur, maintenir appuyer le bouton pendant environ **10 secondes**, de manière à permettre l'ouverture de la valve de sécurité. En cas de panne d'électricité, le brûleur pourra être allumé avec une allumette (voir paragraphe "6.1.2 Allumage manuel").

Si le brûleur s'éteint accidentellement, le thermocouple de sécurité se déclenche et bloque la sortie de gaz même si le robinet est ouvert.

Le dispositif ne doit pas être actionné pendant plus de ***15s****. Si à l'issue de ces 15s le brûleur ne s'est pas rallumé, cesser d'agir sur le dispositif, ouvrir la porte de l'enceinte et/ou* ***attendre au moins une minute*** *avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur. Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer la manette de commande du brûleur et ne pas essayer de rallumer le brûleur pendant au moins* ***une minute****.*

6.1.2 Allumage manuel

Pour allumer un des brûleurs, approcher une allumette allumée du brûleur, appuyer sur le bouton correspondant au brûleur choisi et le tourner dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de minimum. Relâcher le bouton.

6.2 Extinction des brûleurs

Au terme de la cuisson, ramener le bouton en position .

7. Utilisation de la friteuse

Pendant le fonctionnement, la surface de la friteuse se réchauffera considérablement. ***Ne pas permettre aux enfants de s'approcher.*** *Surveiller la friteuse pendant toute la durée de fonctionnement. L'huile et la graisse pourraient s'enflammer.*

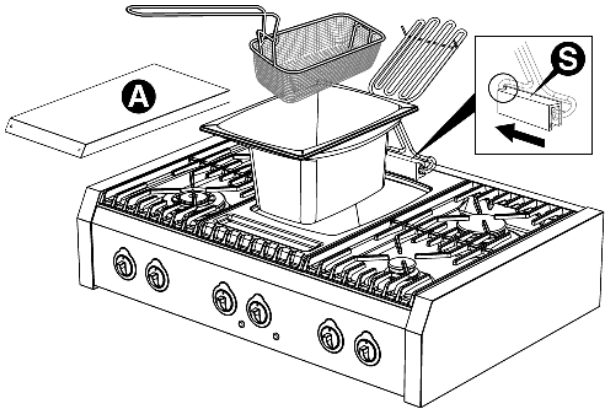
Avant toute utilisation des brûleurs de plan ***enlever toujours*** *le couvercle de protection* ***A*** *de son logement (disponible seulement sur certains modèles), de façon à éviter dans la durée le noircissement irréversible éventuel de l'acier. La fonction de ce couvercle ne prévoit pas la couverture des aliments en phase de cuisson.* ***En cas de brûleurs de plan déjà allumés: enlever et manipuler le couvercle en portant des gants thermiques de cuisine.***

7.1 Avant de mettre la friteuse en fonction

Lors de la première utilisation, la friteuse pourrait dégager une odeur âcre ou une odeur de brûlé causée par les résidus huileux de fabrication. Cela pourrait conférer une odeur et un goût désagréables aux fritures. Pour éliminer cet inconvénient, il faudra nettoyer au préalable la cuve, le panier et l'élément chauffant.

Procéder de la façon suivante:

- laver le panier en le plongeant dans de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle;
- verser de l'eau chaude dans la cuve de la friteuse et ajouter du produit à vaisselle pour les surfaces en acier inox;
- laver soigneusement la cuve et l'élément chauffant;
- soulever vers le haut l'élément chauffant, le rincer et l'essuyer;
- bloquer l'élément chauffant en déplaçant vers la gauche le système de blocage **S** de la façon indiquée dans la figure;
- sortir la cuve de friture, éliminer l'eau savonneuse en rinçant la cuve à l'eau courante;
- essuyer la cuve et la remettre en place dans sa position de fonctionnement d'origine;
- débloquer le système de blocage **S** et rabaisser l'élément chauffant dans la cuve.



7.2 Comment frire

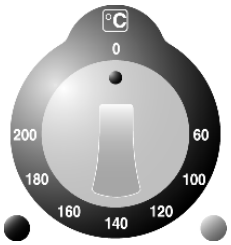
Procéder de la façon suivante:

- verser dans la cuve de la friteuse **3 litres** d'huile. Il est possible de frire aussi avec de la graisse: dans ce cas, il faut découper en menus morceaux environ **3,5 kg** de graisse à friture.
- Insérer l'élément chauffant (pour les modalités, voir ci-dessous).
- Si l'on utilise de la graisse, la laisser se liquéfier lentement dans la cuve de la friteuse.

Pour éviter toute surchauffe anormale: tant que l'élément chauffant n'est pas complètement recouvert de graisse fondue, il est conseillé d'activer et de désactiver de façon répétée l'élément chauffant en agissant sur le bouton du thermostat.

- Il est conseillé de réchauffer l'huile et la graisse à une température maximale de **190°C**. Cette température ne doit pas être dépassée car sinon l'huile ou la graisse surchaufferaient, ce qui aurait pour effet d'en altérer la consistance.

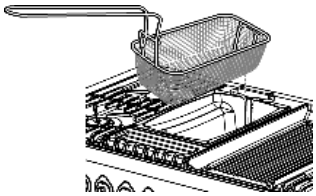
L'élément chauffant ***ne doit jamais être actionné*** *sans que dans la cuve de friture soit présente de l'huile ou de la graisse dans la quantité et ayant les caractéristiques décrites ci-dessus.*



A présent, l'appareil est prêt pour la friture.

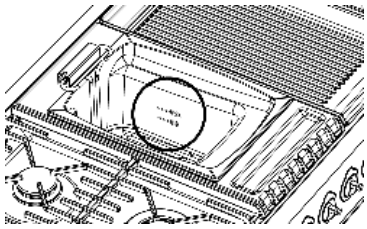
Procéder de la façon suivante:

- au moyen du bouton thermostat, régler la température souhaitée. La friteuse entre en fonction et le **voyant vert et orange** s'allume;
- attendre l'extinction du **voyant orange**: cela signifie que le liquide de friture a atteint la température réglée;
- placer les aliments à frire dans le panier et le plonger très lentement dans la cuve de friture;



- contrôler de temps en temps la friture des aliments en soulevant régulièrement le panier. Quand les aliments sont croquants au point souhaité, sortir complètement le panier du liquide de friture et agiter légèrement pour que le liquide restant sorte plus rapidement;
- accrocher le panier à la résistance de la friteuse (de la façon indiquée dans la figure) et laisser égoutter.

Au terme de chaque utilisation de la friteuse, contrôler le niveau du liquide de friture.
Le contrôle de la quantité du liquide de friture doit être effectué en sortant le panier et en s'assurant que le niveau est compris entre les deux repères minimum et maximum estampillés sur la paroi de la cuve de friture.

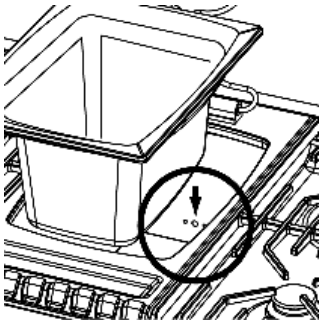


L'eau contenue dans les aliments descend au fond de la cuve de friture, dans la zone dite froide. De cette façon, il est pratiquement exclu que le liquide de friture puisse déborder de la cuve. Les particules d'aliment qui sortent du panier pendant la friture descendent elles aussi dans la zone froide.

7.2.1 Intervention du limiteur de température

La friteuse est dotée d'un dispositif limiteur de température situé dans la cuve. Si la température du liquide de friture dépasse la valeur réglée, ce dispositif désactive le réchauffement (**les deux voyants** s'éteignent). Pour réactiver le réchauffement de la friteuse, il faut réarmer manuellement le limiteur.

Procéder de la façon suivante:



- attendre le refroidissement du liquide de friture;
- soulever l'élément chauffant et sortir la cuve de friture de la friteuse;
- appuyer sur le bouton **rouge** situé sur le fond du logement de la cuve, dont la position est indiquée dans la figure;
- réintroduire la cuve de friture de la friteuse dans sa position de fonctionnement et rabaisser l'élément chauffant.
- A ce point, il est possible de réactiver le réchauffement de la friteuse (**voyant vert et orange allumés**).

Si, après avoir appliqué les instructions exposées ci-dessus, l'appareil devait s'arrêter à l'improviste, couper l'alimentation électrique sur l'interrupteur général mural et appeler le service après-vente.

7.3 Temps indicatifs de friture

Les temps de friture indiqués dans le tableau sont approximatifs et varient selon les conditions des aliments et le goût personnel.

ALIMENTS	TEMPS DE FRITURE	RECHAUFFEMENT
Poulet (1100 gr.)	20 min. (tourner au bout de 10 min.)	190°C
Frites (500 gr. surgelées)	6 min.	190°C
Frites (500 gr. surgelées)	bis 2 min.	190°C
Escalopes panées (370 gr.)	5 min.	170°C
Oignons en tranches (env. 500 gr.)	5 min.	190°C

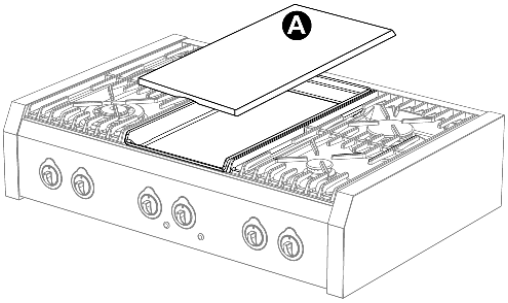
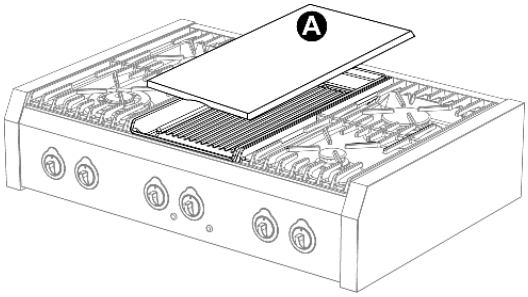
7.4 Extinction

Au terme de la friture, ramener le bouton thermostat en position "**0**".

8. Utilisation du fry top / gril à bifteck

Pendant le fonctionnement, l'appareil chauffe considérablement. Il faut par conséquent adopter les précautions nécessaires. ***Ne pas laisser les enfants s'approcher.*** *Surveiller le fry-top/gril à bifteck pendant tout le temps de fonctionnement.*

Selon le modèle, l'appareil est doté de **fry-top** à plaque lisse, ou bien d'un **gril à bifteck** à plaque striée.

FRY-TOP	GRIL À BIFTECK
	

Avant toute utilisation des brûleurs de plan ***enlever toujours*** *le couvercle de protection* ***A*** *de son logement (disponible seulement sur certains modèles), de façon à éviter dans la durée le noircissement irréversible éventuel de l'acier. La fonction de ce couvercle ne prévoit pas la couverture des aliments en phase de cuisson.* ***En cas de brûleurs de plan déjà allumés: enlever et manipuler le couvercle en portant des gants thermiques de cuisine.***

8.1 Avant de mettre en fonction le fry-top / gril à bifteck

Lors de la première utilisation, la plaque du fry-top/gril à bifteck pourrait dégager une odeur âcre ou une odeur de brûlé causé par les résidus huileux de fabrication, ce qui pourrait conférer une odeur et un goût désagréables aux aliments. Pour éliminer cet inconvénient, il convient de nettoyer au préalable la plaque de la façon décrite au paragraphe "14.9 Nettoyage du fry-top / gril à bifteck".

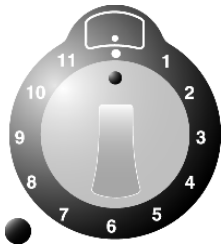
8.2 Allumage

Le fry-top/ gril à bifteck est doté de **réchauffement différencié**. Il est possible en effet d'utiliser la surface tout entière de la plaque, ou bien seulement l'une des deux moitiés avant ou arrière.

Placer le bouton de commande de l'élément chauffant sur la position souhaitée. Le **voyant vert**, qui indique le fonctionnement, s'allumera. Placer les aliments sur la plaques et cuire selon le goût personnel.

8.3 Tableau d'utilisation du régulateur d'énergie

Le tableau suivant offre seulement des valeurs indicatives, puisque, selon l'épaisseur et le genre d'aliment, ainsi que le goût personnel, il faut un degré de chaleur supérieur ou inférieur.



1 - 4	Maintien de la chaleur sur la plaque
5 - 7	Pour cuissons délicates
8 - 9	Pour griller
10 - 11	Pour griller de la viande plus épaisse
11	Pour réchauffement rapide et nettoyage

8.4 Extinction

Au terme de la cuisson, ramener le bouton en position ●.

9. Utilisation du gril à roche volcanique

Durant le fonctionnement normal l'appareil chauffe beaucoup, il est donc nécessaire d'être prudent. ***Ne jamais laisser d'enfants s'approcher.*** *Surveiller le gril durant toute sa durée de fonctionnement.*

Le gril à roche volcanique a une absorption de ***2500W****. L'installation de cet appareil doit prendre en compte la distribution de cette puissance dans des conditions de parfaite sécurité.*

Avant toute utilisation des brûleurs de plan ***enlever toujours*** *le couvercle de protection* ***A*** *de son logement (disponible seulement sur certains modèles), de façon à éviter dans la durée le noircissement irréversible éventuel de l'acier. La fonction de ce couvercle ne prévoit pas la couverture des aliments en phase de cuisson.* ***En cas de brûleurs de plan déjà allumés: enlever et manipuler le couvercle en portant des gants thermiques de cuisine.***

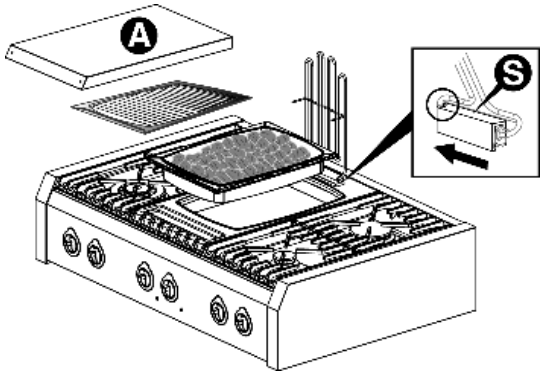
9.1 Avant de mettre le gril en fonction

Lors de la première utilisation, le gril peut dégager une odeur âcre ou une de brûlé due à d'éventuels résidus d'huiles de fabrication susceptibles de donner un goût désagréable à la cuisson. Pour éviter cela nettoyer tous les composants avant l'utilisation (voir paragraphe "14.10 Nettoyage du gril à roche volcanique").

9.2 Mise en marche

Procéder de la manière suivante:

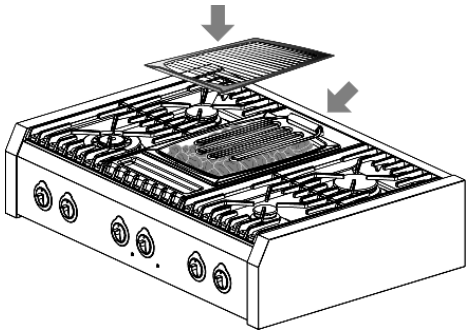
- Manipuler le gril en fonte **avec précaution** (il est sensible aux chocs);
- soulever vers le haut l'élément chauffant et le fermer en déplaçant vers la gauche le système de blocage **S** comme indiqué sur le schéma;
- remplir le bac de protection avec la roche volcanique en prenant soin de la disposer de manière régulière sur toute la surface afin qu'elle ne dépasse pas des bords.



*Il est également possible d'utiliser de l'eau pour remplir le bac de protection (****2 litres maximum****). Il est conseillé d'utiliser de l'eau pour cuire des viandes très grasses (saucisses, lard etc.), le jus de graisse se dissout immédiatement dans l'eau évitant ainsi la formation de fumée et simplifiant les opérations de nettoyage décrites au paragraphe 14.10.*

Ne jamais utiliser *l'élément chauffant sans avoir préalablement rempli le bac de roche volcanique ou d'eau dans les quantités et caractéristiques décrites ci-dessus.*

- Ouvrir le système de blocage **S** et rabaisser l'élément chauffant;
- replacer la grille en fonte sur l'élément chauffant comme indiqué sur le schéma.
  La grille en fonte garantit une bonne répartition de la chaleur.
- L'appareil est prêt pour l'allumage.



Avant l'utilisation ***préchauffer*** *la grille en fonte pendant* ***5*** *ou* ***10 minutes*** *en tournant le bouton du régulateur d'énergie sur la position maximum (****11****).* ***Le voyant vert*** *s'allume pour indiquer que l'appareil fonctionne.*

- Tourner le bouton du régulateur d'énergie sur la position désirée (voir paragraphe "9.3 Tableau d'utilisation du régulateur d'énergie"); placer les aliments sur la grille en fonte et cuire selon son goût.

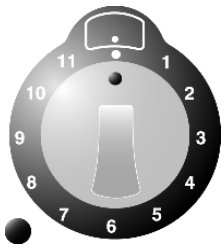
*L'appareil peut également être utilisé comme un "**brûleur ouvert**", idéal pour la cuisson à feu doux. Utiliser uniquement des poêles multifonctions de dimensions compatibles avec la surface de cuisson de la grille en fonte. Ce type d'utilisation est idéal pour la cuisson d'étouffée de bœuf, blanquettes, lapin à la bière, langue de bœuf.*

Procéder de la manière suivante:

- **Préchauffer** la grille en fonte en tournant le bouton du régulateur d'énergie sur la position maximum (**11**) pendant quelques instants;
- remettre le bouton du régulateur sur la puissance minimum (**1**);
- placer la poêle multifonctions avec les aliments à cuire sur la grille en fonte;
- mettre le couvercle sur la poêle de manière à conserver l'humidité ou l'enlever pour réduire l'humidité.

9.3 Tableau d'utilisation du régulateur d'énergie

Le tableau suivant offre seulement des valeurs indicatives, puisque, selon l'épaisseur et le genre d'aliment, ainsi que le goût personnel, il faut un degré de chaleur supérieur ou inférieur.



1 - 4	Maintient de la chaleur sur la grille en fonte
5 - 7	Pour cuissons délicates
8 - 9	Pour griller
10 - 11	Pour griller de la viande plus épaisse
11	Pour réchauffement rapide et nettoyage

9.4 Extinction

Au terme de la cuisson, ramener le bouton en position ●.

10. Utilisation du plan vitrocéramique

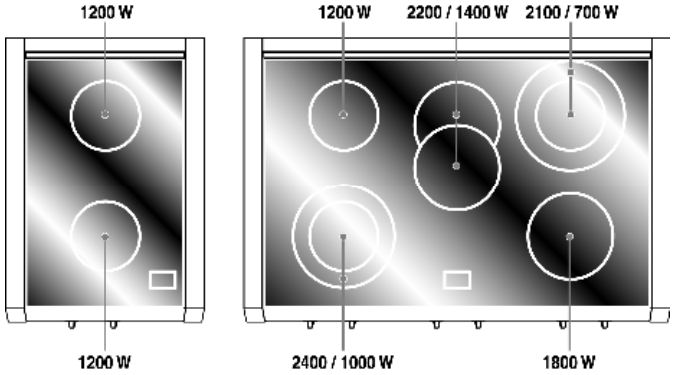
Pendant le fonctionnement normal, l'appareil se réchauffe considérablement. Il faut par conséquent adopter toutes les précautions nécessaires. ***Ne laisser pas les enfants s'approcher.*** *Surveiller le plan vitrocéramique pendant tout le temps de fonctionnement.*

10.1 Avertissements généraux

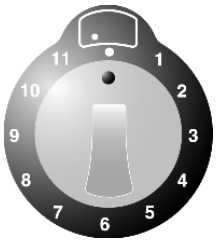
Lors de la première utilisation du plan vitrocéramique, elle pourrait dégager une odeur âcre ou une odeur de brûlé, causée par les résidus huileux de fabrication. Cette odeur disparaîtra complètement après un fonctionnement répété.

Le plan vitrocéramique possède différentes puissances d'absorption en fonction du type d'élément chauffant utilisé. Le dessin indique la valeur de ces puissances.

Dans les cas prévus, la première valeur numérique se réfère à la puissance totale, alors que la valeur qui suit le symbole "/" se réfère au diamètre interne, à l'exception d'un élément chauffant central pour lequel la valeur qui suit le symbole "/" se réfère au diamètre antérieur.

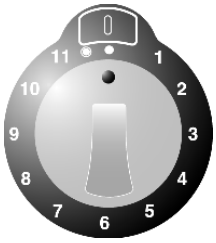


10.2 Allumage



Placer la casserole ou la poêle contenant les aliments à cuire sur l'élément chauffant choisi.
Tourner le bouton du régulateur d'énergie sur la position souhaitée. Au bout de quelques instants, s'allumera le **voyant de chaleur latente** relatif à l'élément chauffant choisi.

Si le plan vitrocéramique est utilisée pour porter de l'eau à ébullition, une fois le but atteint, il faut tourner le bouton du régulateur d'énergie sur une position de température plus basse, afin d'éviter que le liquide présent dans la casserole puisse déborder et salir le plan.

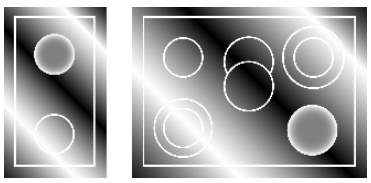


Certains boutons sont dotés d'une position de **réchauffement supplémentaire (plaque à double élément chauffant).** Pour activer cette dernière, tourner le bouton du régulateur d'énergie dans la position ◉.

10.3 Extinction

Au terme de la cuisson, ramener le bouton dans la position ●.

Sur le plan vitrocéramique est présent **un voyant de chaleur latente** qui reproduit à une échelle réduite la position des diamètres de réchauffement. Ce voyant signale visuellement la chaleur résiduelle encore présente dans la zone du plan utilisée.



Ne procéder à aucune opération de nettoyage et ne pas toucher la surface tant que la touche de chaleur latente n'est pas complètement éteinte.

11. Utilisation du plan de cuisson à induction

Le plan est doté d'un générateur radiant pour chaque zone de cuisson. Chaque générateur situé sous la surface de cuisson en vitrocéramique génère un champ électromécanique qui induit un courant thermique sur la base de la casserole.

Dans la cuisson à induction, la chaleur n'est pas transmise par une source de chaleur, mais créée par les courants inductifs directement à l'intérieur du récipient.

Avantages du plan de cuisson à induction:

- *Economies d'énergie grâce à la transmission directe de l'énergie à la casserole par rapport à la cuisson traditionnelle électrique et au gaz.*
- *Plus de sécurité grâce à la transmission d'énergie au seul récipient posé sur le plan de cuisson.*
- *Rendement élevé dans la transmission d'énergie de la zone de cuisson à induction à la base de la casserole.*
- *Vitesse de réchauffement rapide.*
- *Danger réduit de brûlures car la surface de cuisson n'est chauffée que par la base de la casserole.*
- *Les aliments qui débordent ne collent pas à la surface du plan.*

11.1 Avertissements généraux

Enlever toutes les étiquettes autocollantes et les résidus éventuels de colle de la surface en verre du plan.

Avant de brancher l'appareil au réseau d'alimentation électrique, s'assurer qu'il est resté pendant **au moins 2 heures à température ambiante**.

Les porteurs de stimulateur cardiaque ou d'autres dispositifs similaires doivent s'assurer que le fonctionnement de leurs appareils n'est pas compromis par le champ inductif, dont la gamme de fréquence est **comprise entre 20 et 50 kHz.**

Eviter de porter des objets métalliques et des bijoux en contact direct avec le corps. Ceux-ci, en entrant dans le champ radiant du plan à induction, peuvent surchauffer et constituer un danger de brûlures. Avec les métaux non magnétisables (p. ex., or et argent), ce risque n'existe pas.

Les objets munis d'une bande magnétique (cartes de crédit, cartes diverses, disquettes etc.) ne doivent pas être placés près de l'appareil quand il est allumé.

Ne pas chauffer des boîtes de conserve ou des récipients fermés. Pendant la cuisson, il peut se développer des surpressions à l'intérieur, représentant un danger d'explosion.

Ne pas poser d'objets métalliques tels que des couverts sur la surface du plan de cuisson à induction, car ils pourraient surchauffer. Danger de brûlures.

Pour éviter toutes surchauffes et brûlures, l'appareil ne doit pas être recouvert de chiffons ou de toiles de protection.

Ne pas utiliser la surface en verre du plan comme zone d'appui ou de travail.

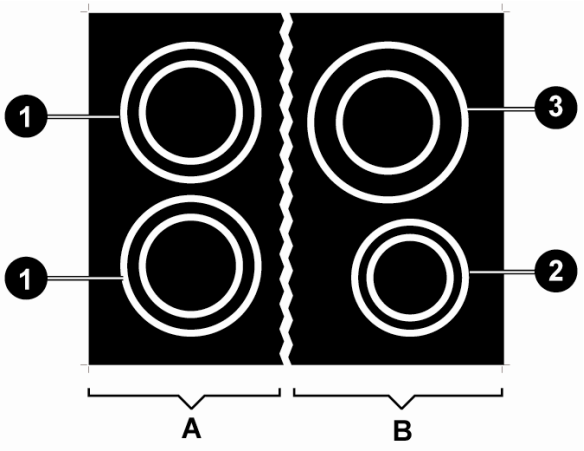
S'assurer que les câblages d'autres appareils, fixes ou mobiles, n'entrent jamais en contact avec la surface en verre de l'appareil.

Les pannes de l'appareil causées par l'utilisation de casseroles non appropriées à la cuisson à induction, ou bien d'accessoires amovibles, placés entre la casserole et l'élément radiant, **ont pour effet d'annuler la garantie. Le fabricant décline toute responsabilité concernant les dommages au plan de cuisson ou autres dommages liés à une utilisation non correcte.**

11.2 Distribution automatique de la puissance radiante

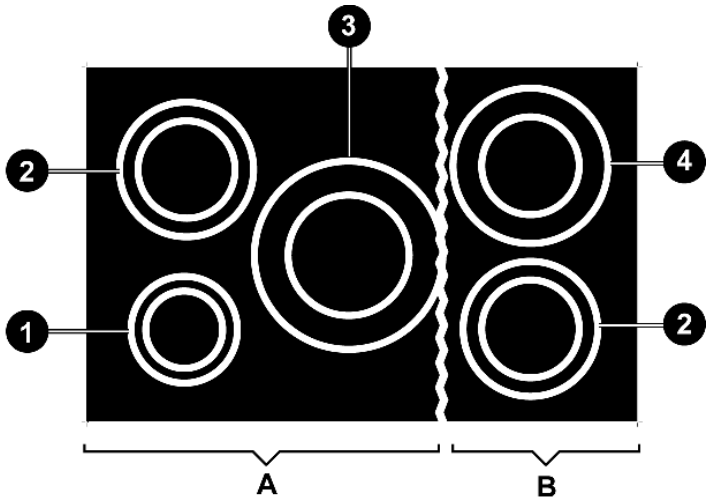
La puissance maximale applicable est distribuée entre les éléments radiants actifs, **le dernier niveau de puissance** paramétré a la priorité sur les paramétrages précédents des autres éléments radiants.

La distribution automatique a lieu entre les deux éléments radiants de gauche (A) et les deux de droite (B).



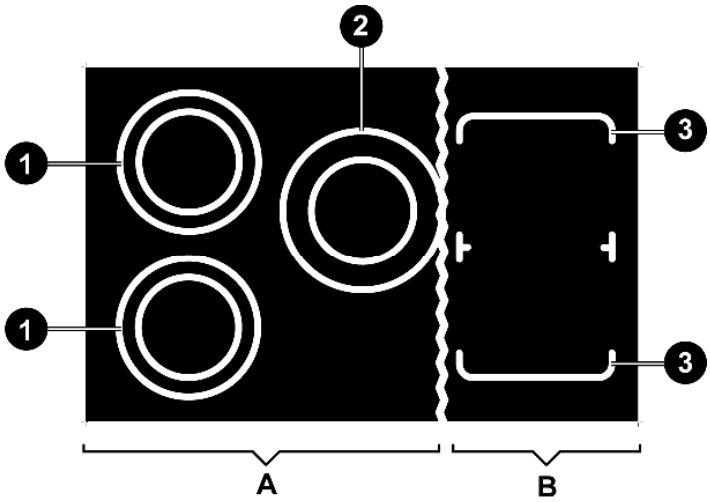
	A	B	
ÉLÉMENT RADIANT	**1** **Ø 180**	**2** **Ø 145**	**3** **Ø 210**
PUISSANCE (W)	1850	1400	2300
PUISSANCE AVEC FONCTION "BOOSTER" (W) (réf. paragraphe "11.6.3")	3000	2200	3700
PUISSANCE MAXIMALE TOTALE DISPONIBLE (W)	3700	3700	

La distribution automatique a lieu entre les trois éléments radiants de gauche (A) et les deux de droite (B).



	A			B	
ÉLÉMENT RADIANT	**1** **Ø 145**	**2** **Ø 180**	**3** **Ø 260**	**2** **Ø 180**	**4** **Ø 210**
PUISSANCE (W)	1400	1600	2400	1600	2300
PUISSANCE AVEC FONCTION "BOOSTER" (W) (réf. paragraphe "11.6.3")	1800	3000	3200	3000	3200
PUISSANCE MAXIMALE TOTALE DISPONIBLE (W)	3700			3700	

La distribution automatique a lieu entre les trois éléments radiants de gauche (A) et les deux de droite (B).



	A		B
ÉLÉMENT RADIANT	**1** **Ø 200**	**2** **Ø 230**	**3** **☐ 220**
PUISSANCE (W)	1850	2300	2100
PUISSANCE AVEC FONCTION "BOOSTER" (W) (réf. paragraphe "11.6.3")	3000	3700	3700
PUISSANCE MAXIMALE TOTALE DISPONIBLE (W)	3700		3700

NIVEAU DE PUISSANCE SÉLECTIONNÉ	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
% PUISSANCE FOURNIE	3	6.5	11	15.5	19	31.5	45	64.5	100

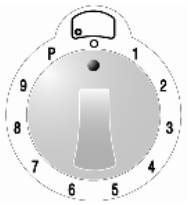
En utilisant simultanément plusieurs éléments radiants il pourrait arriver que le dernier élément activé maintienne la valeur paramétrée au détriment des autres éléments paramétrés précédemment, qui pourraient subir effectivement une **réduction de puissance**. En effet, en activant le dernier élément radiant, les valeurs sur les dispositifs d'affichage des autres éléments, paramétrées auparavant, commenceront à **clignoter** en montrant automatiquement la nouvelle valeur de puissance **inférieure** fournie. Quand la valeur du réchauffement d'un quelconque élément radiant est **réduite manuellement**, la différence de puissance est redistribuée entre les éléments restants.

Vu que la cuisson continue avec les nouvelles valeurs de puissance, automatiquement reparamétrées, il faut en tenir compte en fonction du type d'aliments.

11.3 Tableau d'utilisation du régulateur d'énergie

Le tableau suivant donne les valeurs de puissance qui peuvent être réglées et en regard de chacune d'entre elles le type de plat que l'on peut obtenir. Les valeurs peuvent varier selon la quantité d'aliments et le goût personnel.

Tourner le bouton pour paramétrer la valeur de puissance souhaitée. Lorsque l'on tourne le bouton, le dispositif d'affichage correspondant affiche le niveau effectif de puissance, alors que celui sélectionné avec le bouton n'est qu'indicatif.

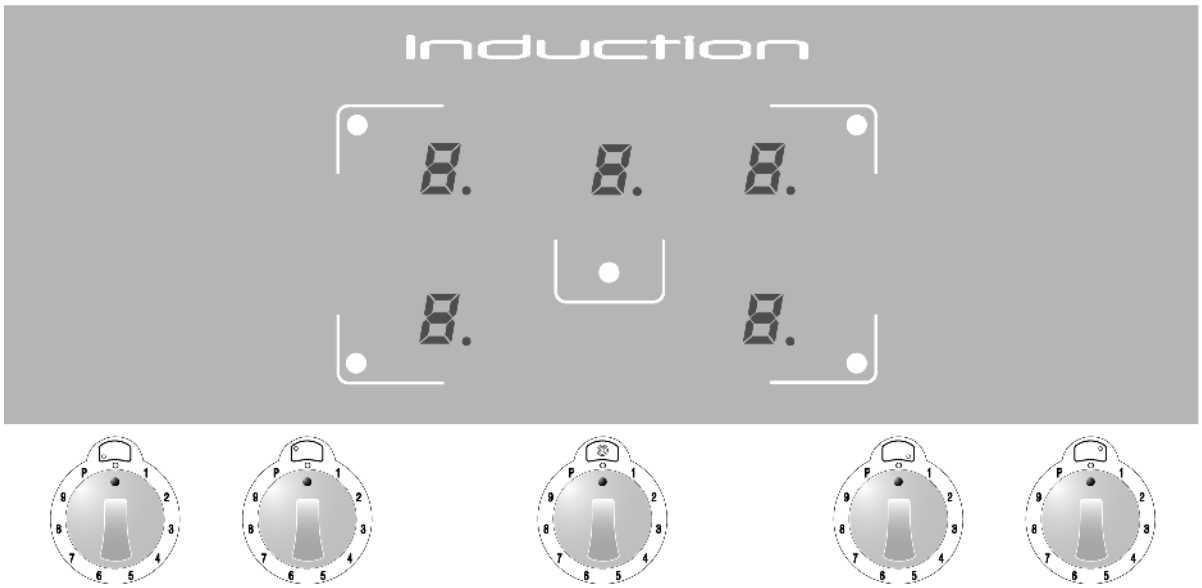


1 – 2	Pour réchauffer des aliments, maintenir en ébullition de petites quantités d'eau, pour battre des sauces de jaune d'oeuf ou de beurre.
3 – 5	Pour la cuisson d'aliments solides et liquides, maintenir en ébullition l'eau, décongélation de surgelés, omelettes de 2-3 oeufs, plats à base de fruits et de légumes, cuissons diverses.
6 – 8	Cuisson de viandes, poissons et légumes à l'étouffée, plats contenant plus ou moins d'eau, préparation de confitures etc.
9	Viandes ou poissons rôtis, steaks, foie, viandes et poissons rissolés, oeufs etc.
P	Friture à l'huile de pommes de terre etc., porter rapidement l'eau à ébullition.

11.4 Premier allumage du plan à induction

Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide et l'essuyer soigneusement.
Ne pas utiliser de produits de nettoyage qui pourraient entraîner des colorations anormales du verre.

Au moment du premier allumage les dispositifs d'affichage de tous les éléments radiants **s'allumeront simultanément** en affichant les symboles 8 de la façon présentée dans la figure; les dispositifs d'affichage s'éteindront tout de suite après sans émettre aucun signal sonore.



Si au moment du premier allumage un ou plusieurs boutons **ne** sont **pas** sur la position "**0**", les dispositifs d'affichage correspondants s'allument régulièrement, mais l'élément radiant **n'entre pas en fonction**.

En tournant le bouton on voit apparaître, sur le dispositif d'affichage correspondant, le symbole présenté dans la figure ci-contre, qui signale le **non fonctionnement** de l'élément radiant. L'élément ne pourra entrer en fonction qu'après que le bouton aura été ramené en position "**0**" et qu'on aura paramétré la nouvelle valeur de puissance souhaitée.

11.5 Reconnaissance casserole

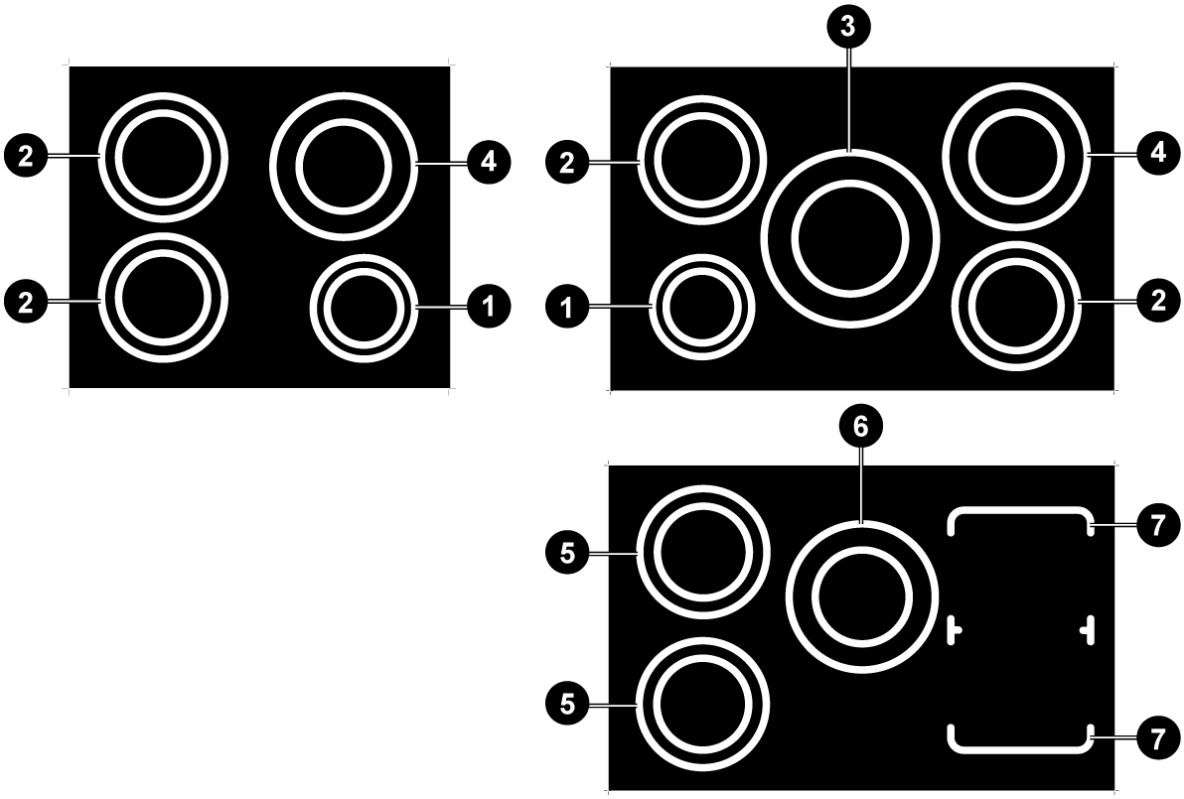
Un capteur électronique détecte la **présence** ou **l'absence** de la casserole sur l'élément radiant, si le type de casserole est **non approprié** à la cuisson par induction magnétique (voir paragraphe "11.5.1") ou bien si la casserole est **trop petite** (voir tableau "DIAMETRE MINIMUM" page 292) on verra s'afficher le symbole présenté dans la figure ci-contre.

Si pendant la cuisson une casserole est **enlevée** de l'élément radiant **sans** avoir ramené le bouton correspondant sur la position "**0**", la valeur de la puissance, précédemment paramétrée et affichée sur le dispositif d'affichage correspondant, sera **remplacée** automatiquement par le symbole U .

Si la casserole est **ramenée** correctement sur l'élément radiant, le symbole U s'éteint et la cuisson reprend normalement ; sinon, **au bout de 10 minutes**, le symbole s'éteint quand même, mais pour pouvoir réutiliser l'élément radiant il faut amener le bouton correspondant sur la position "**0**" et paramétrer la nouvelle valeur de puissance souhaitée.

Si un bouton est tourné sur une position quelconque, **avant** d'avoir placé la casserole sur l'élément radiant, on verra apparaître sur le dispositif d'affichage correspondant la valeur de puissance paramétré qui sera toutefois immédiatement **remplacée** par le symbole U (l'élément radiant restera en attente pendant **10 minutes**). Si, entre-temps, une casserole est placée correctement sur l'élément radiant, la cuisson commence ; sinon, l'élément radiant ne s'active pas et le symbole U s'éteint. Pour pouvoir réactiver l'élément radiant, on devra ramener le bouton correspondant sur la position "**0**" et paramétrer la nouvelle valeur de puissance souhaitée.

Limites dans la reconnaissance de la casserole : le diamètre de la base de la casserole est signalé par une circonférence ou un périmètre sur la zone de cuisson.



	1 Ø 145	2 Ø 180	3 Ø 260	4 Ø 210	5 Ø 200	6 Ø 230	7 □ 220
DIAMETRE MINIMUM (mm)	120	145	180	145	145	180	145

11.5.1 Casseroles appropriées à la cuisson à induction

En règle générale, les fabricants indiquent si les récipients de cuisson sont appropriés pour la cuisson à induction. Le pictogramme ci-contre indique un exemple de conformité à la cuisson à induction et il est placé habituellement sur le fond du récipient.

Utiliser uniquement des récipients présentant un fond approprié pour la cuisson à induction, parfaitement plats et lisses.

Les récipients utilisés pour la cuisson à induction doivent être des alliages ferreux ou des aciers ferritiques, avoir des propriétés magnétiques et un fond d'une épaisseur suffisante.

Pour s'assurer que la casserole est appropriée, il suffit d'approcher un aimant de son fond : s'il est attiré, la casserole est appropriée pour la cuisson à induction. Si l'on ne dispose pas d'un aimant, on peut mettre dans le récipient une petite quantité d'eau, le poser sur une zone de cuisson et mettre le plan en fonction.

Certains récipients peuvent entraîner des bruits s'ils sont posés sur une zone de cuisson à induction ; cela ne signifie pas que le plan à induction est défectueux ou qu'il fonctionne de façon anormale.

RECIPIENTS APPROPRIES	RECIPIENTS NON APPROPRIES
• Récipients en acier ferritique émaillé à fond épais. • Récipients en fonte ferreuse à fond émaillé. • Récipients en acier inox multicouches, acier ferritique inoxydable et aluminium à fond spécial pour cuisson à induction.	• Récipients en cuivre, acier inox, aluminium, verre réfractaire, bois, céramique et terre cuite.

11.6 Allumage d'un élément radiant

Avant d'activer un élément radiant, placer sur la circonférence de cuisson correspondante une casserole appropriée.

En tournant dans le sens **des aiguilles d'une montre** un quelconque bouton un **signal sonore** sera émis et tous les dispositifs d'affichage s'allumeront ; celui correspondant à le bouton actionné présentera la valeur de puissance sélectionnée, alors que sur les autres dispositifs d'affichage sera affichée la valeur 0.

En tournant un second bouton il ne sera émis aucun signal sonore et la valeur de puissance paramétrée pour cette bouton sera affichée sur le dispositif d'affichage.

11.6.1 Variation du niveau de puissance

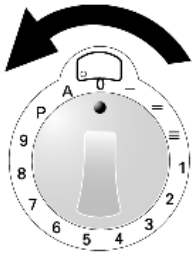
Chaque bouton présente une échelle graduée incrémentale dans le sens **des aiguilles d'une montre** qui va de "**0**" au niveau "**9**". La puissance de réchauffement des éléments radiants **augmente** en tournant dans le sens **des aiguilles d'une montre** un quelconque bouton en partant de la position "**0**", et **diminue** en tournant le bouton dans le sens **inverse de celui des aiguilles d'une montre** par rapport à la position atteinte.

La position par défaut du bouton correspond au niveau "**0**" (valeur 0 sur le dispositif d'affichage correspondant).

Tourner le bouton pour paramétrer la valeur de puissance souhaitée (voir tableau au paragraphe "11.3"). Lorsque l'on tourne le bouton, le dispositif d'affichage correspondant affiche le niveau effectif de puissance, alors que celui sélectionné avec le bouton n'est qu'indicatif.

En tournant le bouton **dans le sens des aiguilles d'une montre au-delà du niveau de puissance "9"**, il se produit un déclic mécanique et un signal sonore qui active la fonction "Booster" indiquée sur le dispositif d'affichage par le symbole P; **ensuite,** ramener le bouton au niveau "**9**" (voir paragraphe "11.6.3").

11.6.2 Fonction réchauffement rapide



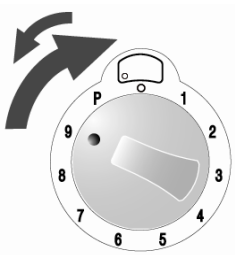
Cette fonction permet d'atteindre plus rapidement le niveau de puissance souhaité, mais reste active pendant un temps très limité.

En partant de la position "**0**" tourner le bouton dans le sens **inverse de celui des aiguilles d'une montre jusqu'à obtenir un déclic mécanique** et le maintenir dans cette position pendant **2 secondes**, le dispositif d'affichage s'allume en présentant le symbole ci-contre. A partir de ce moment-là, on dispose de **10 secondes** pour tourner le bouton sur le niveau de puissance souhaité ; le dispositif d'affichage commencera à clignoter en **alternant** le symbole avec le nouveau niveau de puissance paramétré avec le bouton.

Le tableau suivant présente les temps de réchauffement rapide pour les niveaux de puissance sélectionnée.

NIVEAU DE PUISSANCE SÉLECTIONNÉ	1	2	3	4	5	6	7	8	9
DURÉE EN SECONDES	48	144	230	312	408	120	168	216	-

11.6.3 Fonction "Booster"



Tourner le bouton **dans le sens des aiguilles d'une montre au-delà du niveau de puissance "9" jusqu'à obtenir un déclic mécanique et un signal sonore** (on voit apparaître sur le dispositif d'affichage le symbole ci-contre); **ensuite,** ramener le bouton au niveau "**9**".

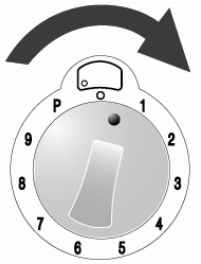
Le bouton **doit être correctement ramenée au niveau "9",** sinon le symbole , affiché sur le dispositif d'affichage, sera remplacé par le **code d'erreur** qui signale la désactivation de l'élément radiant; pour rétablir l'élément radiant, suivre les instructions exposées au paragraphe "11.6.10".

La durée maximale du réchauffement, avec la fonction "Booster", est de **10 minutes**.

Au terme de la durée maximale du réchauffement, le symbole **clignotera** pendant quelques secondes et la puissance sera automatiquement reparamétrée en affichant sur le dispositif d'affichage la valeur .

Avec la fonction "Booster" activée, il est possible de répéter **plusieurs cycles consécutifs**.

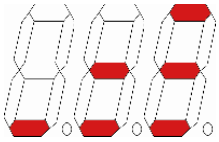
11.6.4 Fonction de maintien au chaud des plats (disponible sur certains modèles)



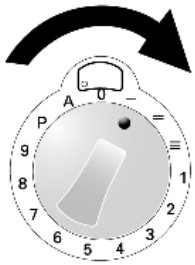
Cette fonction permet de réchauffer à **45°C** le fond d'un récipient destiné à la cuisson par induction (voir paragraphe "11.5.1"), en obtenant à l'intérieur du récipient une **température constante de 42°C**; elle est utile pour réchauffer des plats cuits précédemment, en les maintenant au chaud à l'intérieur du récipient de cuisson, ce qui permet d'optimiser la consommation énergétique. Le temps maximal de réchauffement constant est limité à **120 minutes**.

Tourner le bouton **dans le sens des aiguilles d'une montre en la position "0" et le niveau de puissance "1"** (on verra s'afficher sur le dispositif d'affichage correspondant le symbole en regard qui signale l'activation de la fonction).

11.6.5 Fonction de maintien au chaud des plats (disponible sur certains modèles)



Cette fonction permet de réchauffer à **45°C** le fond d'un récipient destiné à la cuisson par induction (voir paragraphe "11.5.1"), en obtenant à l'intérieur du récipient une **température constante** (*); elle est utile pour réchauffer des plats cuits précédemment, en les maintenant au chaud à l'intérieur du récipient de cuisson, ce qui permet d'optimiser la consommation énergétique. Le temps maximal de réchauffement constant est limité à **120 minutes**.

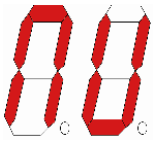


Tourner le bouton **dans le sens des aiguilles d'une montre en la position "0" et le niveau de puissance "1"**.

Sur le dispositif d'affichage correspondant s'affichera en **trois phases** le symbole en regard (la puissance de chauffage est réglée automatiquement).

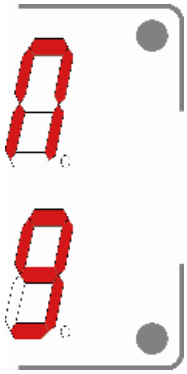
PHASE	1	2	3
(*) TEMPERATURE CONSTANTE	42°C	70°C	94°C

11.6.6 Fonction "Bridge" (disponible sur certains modèles)

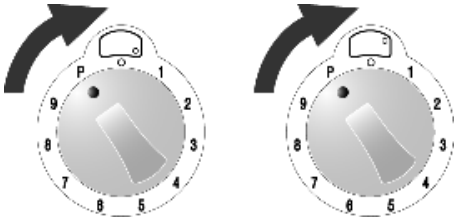


Cette fonction permet de "brancher" les **deux éléments de droite** (arrière et avant) comme **unique zone de cuisson** contrôlée seulement par le **deuxième bouton de droite.**

Avec la fonction "Bridge" activée, il n'est pas possible d'associer la fonction "Booster".



Tourner **simultanément les deux derniers boutons de droite dans le sens des aiguilles d'une montre** (au-delà du niveau de puissance "9" jusqu'à obtenir un **déclic mécanique** conjointement à un **signal sonore**) jusqu'à la **position "P"** et les maintenir dans cette position pendant au moins **2 secondes** (sur les dispositifs d'affichage correspondants on verra s'afficher les symboles en regard qui signalent la fonction activée). Tourner le **deuxième bouton de droite** sur le niveau de puissance souhaité.



Si, pendant la cuisson, une casserole était **enlevée** des éléments radiants et non reposée dans les **10 minutes**, la fonction se **désactivera automatiquement**.

Pour **désactiver** la fonction manuellement, ramener le bouton sur la position "**0**".

11.6.7 Chaleur résiduelle

Après avoir terminé une cuisson et ramené le bouton sur la valeur de puissance "**0**", le dispositif d'affichage de l'élément radiant montre le symbole ci-contre **alternant** avec la valeur 0 pour indiquer que cet élément radiant vient d'être utilisé et qu'il est donc encore plutôt chaud.

Le symbole H **clignotera pendant quelques secondes**, puis deviendra **fixe** et restera allumé jusqu'à ce que la température du verre redescende au-dessous du niveau de sécurité.

11.6.8 Ventilation

Le ventilateur de refroidissement s'active **automatiquement** et démarre à **petite vitesse** dès que les valeurs des dispositifs électroniques dépassent un seuil donné. Quand le plan à induction est utilisé intensément, le ventilateur fonctionne à **grande vitesse**. Le ventilateur recommence à fonctionner plus lentement et s'éteint **automatiquement** quand les dispositifs électroniques ont suffisamment refroidi.

11.6.9 Surchauffe

Le plan à induction dispose d'un **dispositif de sécurité** contre la surchauffe de l'électronique interne. Ce dispositif ne nécessite pas l'attention de l'utilisateur et permet de continuer à utiliser le plan en toute tranquillité.

11.6.10 Désactivation d'un seul élément radiant

En tournant un quelconque bouton dans le sens **inverse de celui des aiguilles d'une montre** et en le maintenant dans cette position pendant **plus de 30 secondes**, on verra apparaître sur le dispositif d'affichage correspondant le symbole ci-contre qui signale la désactivation de l'élément radiant correspondant.

***Si un bouton n'est pas placée correctement**, le dispositif d'affichage correspondant affiche le **code d'erreur** qui signale la désactivation de l'élément radiant. **Il n'est pas nécessaire d'appeler le Service d'Assistance;** pour rétablir l'élément radiant, il suffit de ramener le bouton en position "**0**" et de régler à nouveau la valeur de puissance souhaitée.*

*L'utilisation de cette fonction est conseillée pour exclure un élément radiant donné **en cas d'anomalie ou de dysfonctionnement** de ce dernier.*

***Après la réparation de l'élément radiant**, par le Service d'Assistance Technique agréé, il sera possible de le réactiver e en tournant de nouveau le bouton dans le sens **inverse de celui des aiguilles d'une montre** et en le maintenant dans cette position pendant **plus de 30 secondes**.*

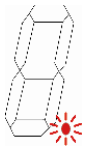
11.7 Extinction automatique

A partir de la dernière variation de puissance sélectionnée s'active un **compteur automatique** qui détermine la durée maximale du réchauffement; cette durée varie en fonction du niveau de puissance sélectionné.

Si un élément radiant est laissé allumé par inadvertance (avec la présence d'une casserole placée correctement) il **s'éteindra automatiquement** au moment où sera atteinte la **durée maximale** de réchauffement par rapport à la puissance sélectionnée.

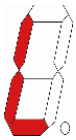
NIVEAU DE PUISSANCE SÉLECTIONNÉ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
TEMPS MAXIMAL EN MINUTES	360	360	300	300	240	90	90	90	90	10

11.8 Extinction manuelle

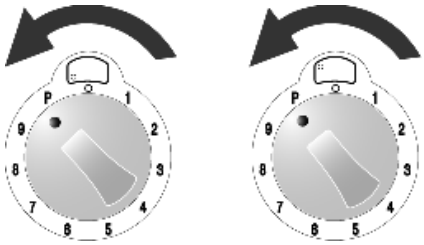


Tourner tous les boutons sur la position "**0**", sur chaque dispositif d'affichage on verra apparaître un **point clignotant** de la façon présentée dans la figure ci-contre ; au bout de **15 secondes** tous les dispositifs d'affichage s'éteindront en émettant **un signal sonore** et l'appareil passera en "veille".

11.9 Sécurité enfants



Il est possible **de désactiver** les éléments radiants. Tourner **simultanément les deux premiers boutons de gauche dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre** et les maintenir dans cette position pendant au moins **2 secondes**, jusqu'à ce que sur tous les dispositifs d'affichage apparaisse le symbole .



Au bout de **quelques minutes** les symboles s'éteindront, mais en tournant un bouton quelconque les symboles de blocage réapparaîtront sur tous les dispositifs d'affichage et les éléments radiants **ne s'activeront pas**.

La désactivation n'a pas de limites de temps. Une interruption prolongée de courant électrique peut **annuler** la désactivation effectuée.

Pour **réactiver** les éléments radiants tourner **simultanément les deux premiers boutons de gauche de nouveau dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre.**

11.10 En cas de pannes et d'anomalies

***Si l'on constate un défaut de fonctionnement**, éteindre l'appareil et le débrancher du réseau électrique.*

***Ne jamais essayer de réutiliser l'élément radiant panne** jusqu'à sa réparation par le Service d'Assistance Technique agréé.*

Toute réparation doit être effectuée exclusivement par du personnel qualifié. N'ouvrir l'appareil sous aucun prétexte.

***Si la surface du verre est fêlée**, éteindre immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution et appeler le Service d'Assistance Technique.*

En cas de panne d'un élément radiant, tous les éléments restants seront normalement utilisables.

Pour enlever le **code** d'erreur des dispositifs d'affichage, amener tous les boutons sur la position "**0**" et paramétrer les nouvelles valeurs de puissance.

La liste suivante (page 298) contient les **anomalies** les plus fréquentes, dont les causes peuvent être éliminées par l'utilisateur ou avec l'intervention du Service d'Assistance Technique.

ANOMALIE	CAUSE	REMÈDE
Le plan ou les zones de cuisson ne s'allument pas.	L'appareil n'est pas branché correctement au réseau électrique.	Brancher correctement au réseau électrique.
	La fonction de blocage du plan a été activée.	Procéder à la désactivation du blocage en suivant les instructions correspondantes figurant au paragraphe 11.9
Sur le dispositif d'affichage est affiché le symbole ci-contre.	Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.	Placer un récipient approprié en suivant les instructions correspondantes figurant au paragraphe 11.5
	Le récipient n'est pas approprié pour la cuisson à induction magnétique.	Remplacer le récipient par un récipient approprié comme indiqué au paragraphe 11.5
	Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson.	Remplacer le récipient par un récipient approprié comme indiqué au paragraphe 11.5
Sur le dispositif d'affichage est affiché le symbole ci-contre.	Le bouton n'est pas placée correctement.	**Il n'est pas nécessaire d'appeler le Service d'Assistance;** pour rétablir l'élément radiant, il suffit de ramener le bouton en position "**0**" et de régler à nouveau la valeur de puissance souhaitée.
Sur le dispositif d'affichage est affiché le code ci-contre alternant avec des chiffres ou des lettres.		Contacter le **Service Assistance** et communiquer le **code** affiché sur le dispositif d'affichage.
Le plan ou une zone de cuisson s'éteignent.	Le dispositif de sécurité s'est déclenché. Le dispositif se déclenche quand on oublie d'éteindre une zone de cuisson.	Ramener le bouton relatif à la zone de cuisson sur la position "**0**".
	Un récipient de cuisson vide est en surchauffe.	Enlever le récipient vide de la zone de cuisson.
Après avoir éteint le plan, le ventilateur de refroidissement reste en fonction.	Il ne s'agit pas d'une panne.	Le ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à ce que le plan ait refroidi. Le ventilateur s'éteindra **automatiquement**.

12. Utilisation des fours

12.1 Avertissements généraux

Quand le four ou le gril sont en fonction, les parois externes et la porte du porte peuvent devenir très chaudes : ***il convient de tenir les enfants à l'écart de l'appareil.***
Ne pas permettre aux enfants de s'asseoir sur la porte du four ou de jouer avec elle.
Ne pas utiliser la porte comme appui.
Ne jamais poser de récipients ou de papier aluminium sur le fond du four ; cela pourrait abîmer gravement l'émail du four.

Eviter de cuire les aliments sur la base du four.

Lors de la première utilisation du four, après une coupure de courant, l'afficheur clignote régulièrement avec l'indication 0:00. Pour le réglage, se reporter au paragraphe "REGLAGE DE L'HEURE" page 276.

Ne pas tenter de démonter la porte du four sans avoir **consulté avec attention** les instructions correspondantes (lire le paragraphe "15.1 Démontage de la porte du four"): **il existe le danger de se blesser les mains avec les charnières de la porte du four.**

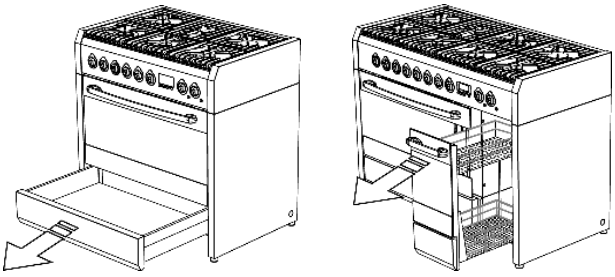
BLOCAGE RÉCHAUFFEMENT DU FOUR
Si, pendant le fonctionnement normal, le four devait interrompre le réchauffement et que l'afficheur du programmateur commence à clignoter et se remettre à zéro, vérifier si:

- *il n'y a pas eu une coupure de courant.*

Si, une fois redémarré le programme de cuisson, le blocage devait se répéter, cela signifie qu'est intervenue le dispositif de sécurité. Ce dispositif intervient en cas de défaut du thermostat et évite la surchauffe du four. Il est conseillé de ne pas essayer de nouveau le rallumage et de contacter le centre d'Assistance le plus proche.

12.2 Tiroir et compartiment de rangement

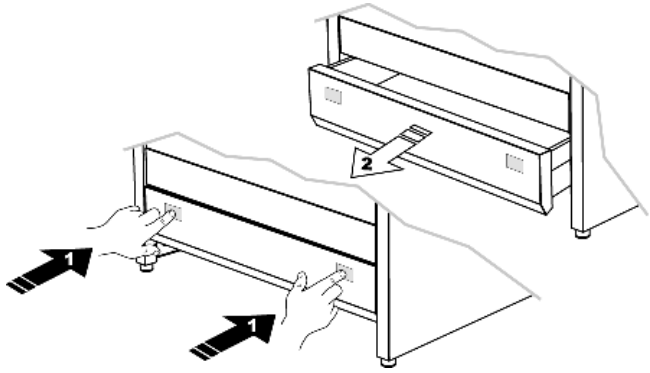
Sur certains modèles de cuisinière sont présents un tiroir de rangement, situé dans la partie inférieure sous le four, et/ou un compartiment latéral accessible en ouvrant la porte correspondante. Ne ranger dans le tiroir et le compartiment de rangement que les accessoires métalliques de la cuisinière.



Tiroir "push-pull" (s'il est prévu)

Pour activer le mécanisme d'ouverture "push-pull", **pousser simultanément les points marqués par les étiquettes prévues à cet effet** (détails **1**), puis **tirer** le tiroir (détail **2**).

Ne ranger dans le tiroir que les accessoires métalliques de la cuisinière.



Pendant l'emploi du four l'intérieur du tiroir se réchauffe; ***éviter le contact avec les parties internes pour empêcher toute brûlure.***

Ne pas ranger à l'intérieur du tiroir et du compartiment latéral de matériaux inflammables tels que chiffons, papier ou autres.

12.3 Risque de buée

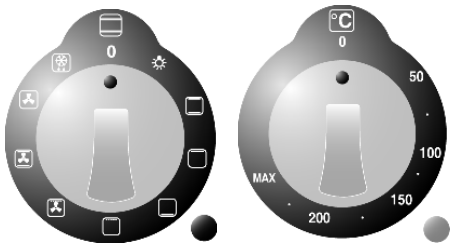
- *Certaines cuissons à **teneur élevée en eau** associées à l'emploi de fonctions spécifiques peuvent entraîner la **formation de buée sur la vitre interne de la porte.** Pour empêcher ce phénomène, **ouvrir pendant quelques secondes la porte du four une ou plusieurs fois pendant la cuisson.***
- ***Ne pas laisser refroidir les aliments dans le four** après la cuisson pour éviter la **formation de buée, sur la vitre interne de la porte,** qui pourrait goutter du four lors de l'ouverture de la porte.*

12.4 Utilisation du four électrique multifonction

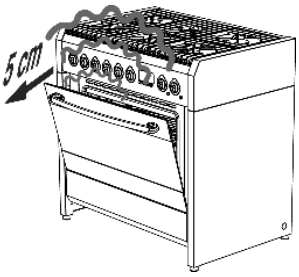
*L'afficheur de fin de cuisson et les boutons de commande du four principal **n'influent en aucune façon** sur le fonctionnement du four auxiliaire.*

12.4.1 Premier allumage du four

Lors du premier allumage, le four pourrait dégager de la fumée et une odeur âcre causées par les résidus huileux de fabrication, ce qui pourrait conférer une odeur et un goût désagréables aux aliments. **Avant d'introduire les aliments à cuire, réchauffer le four à la température maximale pendant une durée de 30-40 minutes porte fermée et attendre que la fumée et les odeurs cessent.**



*Pour éviter la vapeur éventuellement présente dans le four puisse créer une gêne, procéder de la façon suivante: tourner le bouton de sélection des fonctions sur la position "**0**", ou bien sur la fonction ⁂, ouvrir la porte en deux temps: la maintenir semi-ouverte (**environ 5 cm**) pendant 4-5 secondes, puis l'ouvrir complètement. Si des interventions sur les aliments devaient être nécessaires, laisser la porte ouverte le moins de temps possible pour éviter que la température à l'intérieur du four ne s'abaisse au point de compromettre la cuisson.*



12.4.2 Cuissons traditionnelles

Tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position ⊟ et le bouton du thermostat au niveau de la valeur de température souhaitée. Pour un réchauffement différencié dans la partie supérieure ou inférieure des aliments : amener le sélecteur de fonctions sur la position ⊟ (chaud dessus) ou bien ⊟ (chaud dessous). Pour un réchauffement plus uniforme dans chaque partie du four : tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position ⊠.

***Le four est doté d'un système automatique de refroidissement réglé par la température de la porte.** Une fois atteint la température limite, le ventilateur de refroidissement démarre automatiquement en s'éteignant quand la température de la porte **descend au-dessous de la limite prédéfinie**. Le fonctionnement du ventilateur de refroidissement peut durer au-delà de l'extinction du four.*
Si cela ne se vérifie pas, éteindre l'appareil et contacter le service après vente.

12.4.3 Cuisson à convection

Tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position ⊠; tourner le bouton du thermostat au niveau de la valeur de température souhaitée.

12.4.4 Cuisson au gril ventilé (avec porte fermée)

Tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position ⊠; tourner le bouton du thermostat au niveau de la valeur de température maximale (**MAX**).

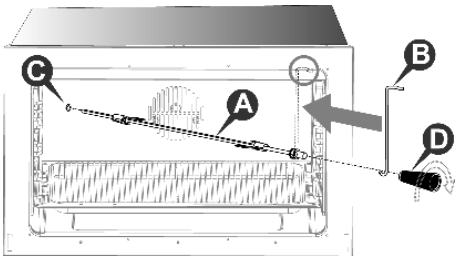
12.4.5 Cuisson au gril + tournebroche (avec porte fermée)

Tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position ; tourner le bouton du thermostat au niveau de la valeur de température maximale (**MAX**). Pendant le fonctionnement du gril, on a le fonctionnement simultané du tournebroche, ce qui permet la cuisson à la broche.

12.4.6 Cuisson au tournebroche (avec porte fermée)

Si votre modèle de four est doté d'un tournebroche, procéder de la façon suivante:

- enfiler les viandes à cuire sur la broche **A** et les bloquer au moyen des fourchettes réglables;
- accrocher le crochet **B** sur la partie supérieure du four de la façon indiquée dans l'illustration;
- introduire la broche **A** du tournebroche dans l'orifice **C** présent dans le carter du four; avant de fermer la porte du four, s'assurer que la tige **A** est correctement insérée dans l'orifice **C** (introduire la tige en la tournant légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse);
- accrocher l'autre extrémité de la broche au crochet **B** (la poulie de la broche **A** devra être placée sur l'anse du crochet **B**);
- fermer la porte du four et actionner la broche en tournant le bouton du sélecteur de fonctions sur la position ;
- une fois la cuisson terminée, ouvrir la porte du four et sortir la broche en se servant de la poignée en plastique **D** qui devra être vissée à la base de la broche **A**.



12.4.7 Décongélation

Tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position , tourner le bouton du thermostat sur la position "**0**": cela a pour effet d'activer le ventilateur qui, en remuant l'air à l'intérieur du four, favorise la décongélation des aliments surgelés.

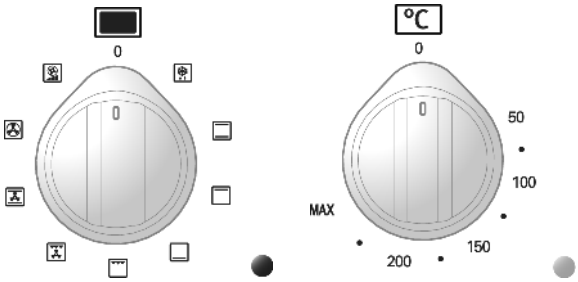
12.4.8 Extinction du four

L'extinction se fait en ramenant le bouton du thermostat en position "**0**".

12.5 Utilisation du four multifonctions et combiné vapeur

12.5.1 Premier allumage du four

Lors du premier allumage, le four pourrait dégager de la fumée et une odeur âcre causées par les résidus huileux de fabrication, ce qui pourrait conférer une odeur et un goût désagréables aux aliments. **Avant d'introduire les aliments à cuire, réchauffer le four à la température maximale pendant une durée de 30 minutes porte fermée et attendre que la fumée et les odeurs cessent.**



12.5.2 Chauffage rapide

Tourner le bouton du sélecteur de fonctions en position pour un **préchauffage rapide** du four; avec cette fonction, le four atteindra rapidement la température sélectionnée.
Une fois la température atteinte, sélectionner la fonction de cuisson souhaitée.

La fonction chauffage rapide ne doit pas être utilisée comme fonction de cuisson.

12.5.3 Cuissons traditionnelles

Tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position ☐ et le bouton du thermostat au niveau de la valeur de température souhaitée. Pour un réchauffement différencié dans la partie supérieure ou inférieure des aliments : amener le sélecteur de fonctions sur la position ☐ (chaud dessus) ou bien ☐ (chaud dessous). Pour un réchauffement plus uniforme dans chaque partie du four: tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position ☐.

Le four est doté d'un système automatique de refroidissement réglé par la température de la porte. *Une fois atteint la température limite, le ventilateur de refroidissement démarre automatiquement en s'éteignant quand la température de la porte* ***descend au-dessous de la limite prédéfinie****. Le fonctionnement du ventilateur de refroidissement peut durer au-delà de l'extinction du four.*

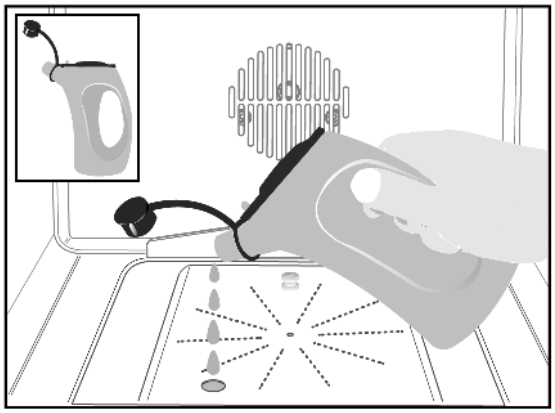
12.5.4 Cuisson à convection

Tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position ☐; tourner le bouton du thermostat au niveau de la valeur de température souhaitée.

12.5.5 Cuissons à vapeur

Le générateur de vapeur atteint des températures très élevées: verser dans le réservoir uniquement de l'eau minérale ou sans calcaire, en évitant absolument des produits contenant de l'alcool ou des détergents.

- Verser dans le réservoir du générateur de vapeur la quantité d'**eau** souhaitée (voir tableaux des pages 312 et 313), en utilisant **le récipient gradué prévu à cet effet** de la façon indiquée dans l'illustration;
- tourner le bouton de fonctions en position ☐ ou ☐ et configurer la température choisie, qui doit être **supérieure à 100°C**.



La cuisson à vapeur permet de saturer l'intérieur du four de vapeur sèche, pour assurer une distribution de chaleur plus uniforme et plus rapide, en améliorant le rendement par rapport à la cuisson sans vapeur et en préservant mieux le goût original des aliments.

La fonction ☐ permet la cuisson ***sur un seul niveau*** *du four tandis que la fonction ☐ permet la cuisson* ***simultanée sur plusieurs niveaux****.*

12.5.6 Cuisson au gril ventilé (avec porte fermée)

Tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position ; tourner le bouton du thermostat au niveau de la valeur de température maximale (**MAX**).

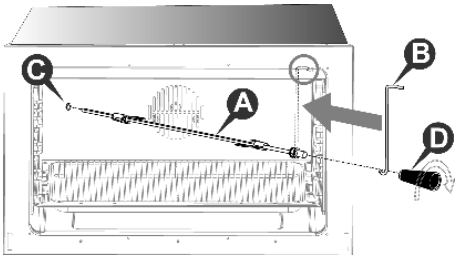
12.5.7 Cuisson au gril et tournebroche (avec porte fermée)

Tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position ; tourner le bouton du thermostat au niveau de la valeur de température maximale (**MAX**). Pendant le fonctionnement du gril, on a le fonctionnement simultané du tournebroche, ce qui permet la cuisson à la broche.

12.5.8 Cuisson au tournebroche (avec porte fermée)

Procéder de la façon suivante:

- enfiler les viandes à cuire sur la broche **A** et les bloquer au moyen des fourchettes réglables;
- accrocher le crochet **B** sur la partie supérieure du four de la façon indiquée dans l'illustration;
- introduire la broche **A** du tournebroche dans l'orifice **C** présent dans le carter du four; avant de fermer la porte du four, s'assurer que la tige **A** est correctement insérée dans l'orifice **C** (introduire la tige en la tournant légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse);
- accrocher l'autre extrémité de la broche au crochet **B** (la poulie de la broche **A** devra être placée sur l'anse du crochet **B**);
- fermer la porte du four et actionner la broche en tournant le bouton du sélecteur de fonctions sur la position ;
- une fois la cuisson terminée, ouvrir la porte du four et sortir la broche en se servant de la poignée en plastique **D** qui devra être vissée à la base de la broche **A**.



12.5.9 Décongélation

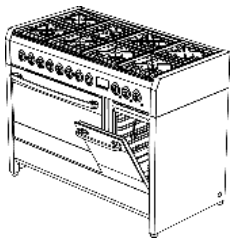
Tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position , tourner le bouton du thermostat sur la position "**0**": cela a pour effet d'activer le ventilateur qui, en remuant l'air à l'intérieur du four, favorise la décongélation des aliments surgelés.

12.5.10 Extinction du four

L'extinction se fait en ramenant le bouton du thermostat en position "**0**".

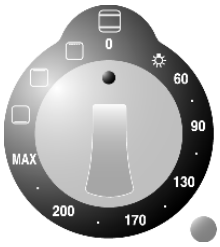
12.6 Utilisation du four auxiliaire à convection naturelle

*L'afficheur de fin de cuisson et les boutons de commande du four principal **n'influent en aucune façon** sur le fonctionnement du four auxiliaire.*



Le four auxiliaire à convection naturelle est doté de:

- un élément chauffant placé sur le plan inférieur du four (en bas);
- un élément chauffant placés sur le plan supérieur du four (en haut) + gril.



12.6.1 Premier allumage du four auxiliaire

Lors du premier allumage, le four auxiliaire pourrait dégager de la fumée et une odeur âcre causées par les résidus huileux de fabrication, ce qui pourrait conférer une odeur et un goût désagréables aux aliments. **Avant d'introduire les aliments à cuire, réchauffer le four auxiliaire à la température maximale pendant une durée de 30-40 minutes porte fermée et attendre que la fumée et les odeurs cessent.**

Pour activer le réchauffement du four auxiliaire, il faut sélectionner la température (de **60** à **MAX**) ou la fonction souhaitée en tournant le bouton du thermostat.

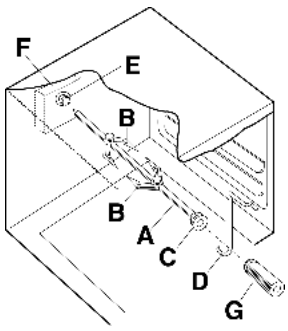
12.6.2 Cuisson au gril (avec porte fermée)

Tourner le bouton du thermostat sur la position ▢ et laisser préchauffer le four auxiliaire pendant environ 5 minutes. Pour assurer le bon fonctionnement, placer la grille de support plats sur le troisième rail en partant du bas. Il possible de toute façon de varier la position de la grille de support plats selon le goût personnel et les exigences de cuisson. Avant de mettre au four, il faut préchauffer pendant 5 minutes. Un système de refroidissement empêchera les boutons de commande de surchauffer.

12.6.3 Cuisson au tournebroche (avec porte fermée)

Si votre modèle de four est doté d'un tournebroche, procéder de la façon suivante:

- tourner le bouton du thermostat sur la position ▢ et laisser préchauffer le four auxiliaire pendant environ 5 minutes;
- enfiler les aliments sur la tige du tournebroche **A** en veillant à l'immobiliser entre les deux fourches **B**, en l'équilibrant de façon à éviter des efforts inutiles sur le réducteur;
- placer la poulie **C** de la tige du tournebroche sur le support **D** après avoir introduit son extrémité opposée dans l'orifice **E**, jusqu'à obtenir le blocage avec le réducteur **F** et la rotation consécutive de la tige;
- verser un peu d'eau dans la lèchefrite et la placer sous la tige du tournebroche;
- surveiller de temps en temps la cuisson en vérifiant la rotation de la tige du tournebroche;
- au terme de la cuisson, désactiver le réchauffement du four auxiliaire en ramenant le bouton du thermostat en position "**0**";
- sortir la tige du tournebroche du four auxiliaire en utilisant le bouton **G** et en se servant d'un gant de protection.



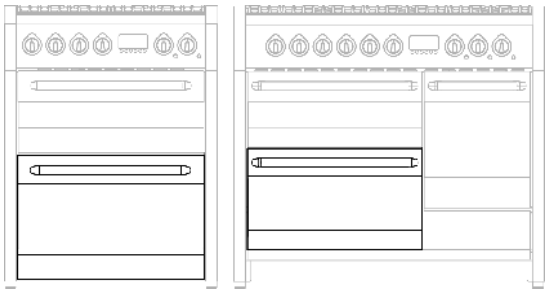
12.6.4 Extinction du four auxiliaire

L'extinction se fait en ramenant le bouton du thermostat en position "**0**".

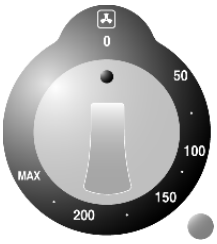
12.7 Utilisation du four électrique ventilé

*L'afficheur de fin de cuisson et le bouton de commande du four ventilé **n'influent** en aucune façon sur le fonctionnement du four gril.*

Le four ventilé est doté d'un élément chauffant circulaire à ventilateur positionné sur la paroi arrière du four.

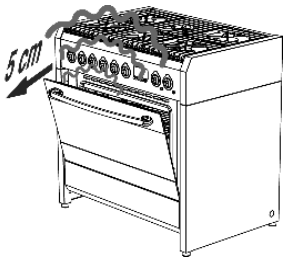


12.7.1 Premier allumage du four



Lors du premier allumage, le four pourrait dégager de la fumée et une odeur âcre causées par les résidus huileux de fabrication, ce qui pourrait conférer une odeur et un goût désagréables aux aliments. **Avant d'introduire les aliments à cuire, réchauffer le four à la température maximale pendant une durée de 30-40 minutes porte fermée et attendre que la fumée et les odeurs cessent.**

*Pour éviter que la vapeur contenue dans le four crée une gêne, procéder comme suit: tourner le bouton sur la position "**0**"; ouvrir la porte en deux temps: la maintenir semi-ouverte (**env. 5 cm**) pendant 4-5 secondes, puis l'ouvrir complètement. Si des interventions sur les aliments devaient être nécessaires, laisser la porte ouverte le moins de temps possible pour éviter que la température à l'intérieur du four ne s'abaisse au point de compromettre la cuisson.*



12.7.2 Cuisson avec four ventilé

Tourner le bouton au niveau de la valeur de température souhaitée. Il est possible de varier la position de la grille porte-plats selon son goût personnel et les différentes exigences de cuisson.

12.7.3 Extinction du four

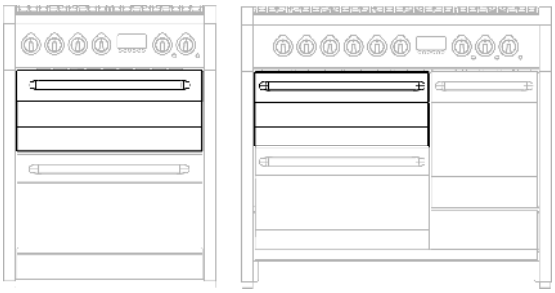
L'extinction se fait en ramenant le bouton en position "**0**".

12.8 Utilisation du four gril à convection naturelle

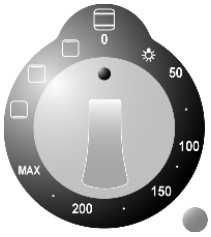
*Le bouton de commande du four gril **n'influe** en aucune façon sur le mode de fonctionnement du four ventilé.*

Le four gril à convection naturelle est doté de:

- un élément chauffant placé sur le plan inférieur du four (en bas);
- un élément chauffant placés sur le plan supérieur du four (en haut) + gril.



12.8.1 Premier allumage du four gril



Lors de son premier allumage, le four gril pourrait développer de la fumée et une odeur âcre causée par d'éventuels résidus huileux de fabrication qui pourraient conférer des odeurs et des saveurs désagréables aux aliments. **Avant d'introduire les aliments à cuire, réchauffer le four à la température maximale pendant une durée de 30-40 minutes portes fermées et attendre la cessation de la sortie de fumées et d'odeurs.**

Pour enclencher le réchauffement du four gril, il faut tourner le bouton sur la température de **50°C** à **MAX** ou sur la fonction souhaitée.

12.8.2 Cuisson au gril (avec porte fermée)

Tourner le bouton sur la position et laisser préchauffer le four gril pendant environ 5 minutes. Pour le fonctionnement correct, placer la grille sur le deuxième guide en partant du bas. Il est possible en tout état de cause de varier la position de la grille porte-plat selon son goût personnel et les différentes exigences de cuisson. Un système de refroidissement empêchera le bouton de commande de surchauffer.

12.8.3 Cuissons traditionnelles

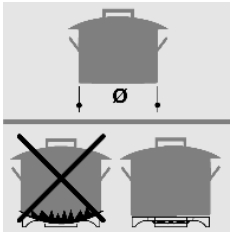
Tourner le bouton sur la température choisie et placer le plat à cuire sur le niveau souhaité (**éviter de poser le plat directement sur le fond**); de cette façon, on aura un chauffage supérieur et inférieur des plats au moyen des deux éléments chauffants.
Pour un réchauffement différencié dans la partie supérieure ou inférieure des aliments: amener le sélecteur de fonctions sur la position (chaud dessus) ou bien (chaud dessous).

12.8.4 Extinction du four gril

L'extinction se fait en ramenant le bouton en position "**0**".

13. Conseils de cuisson

13.1 Conseils pour l'utilisation correcte des brûleurs de plan



Le diamètre du fond des récipients de cuisson devra être approprié au diamètre du brûleur utilisé (voir tableau ci-contre). La flamme du brûleur ne doit jamais sortir du diamètre du récipient. Utiliser des récipients à fond plat. Cuire en utilisant si possible des casseroles dotées de couvercle, cela permet d'utiliser des puissances plus faibles. Pour réduire les temps de cuisson, cuire les légumes, les pommes de terre etc. avec peau d'eau.

Brûleur	Diamètre récipient (en cm)
Rapide	de 24 à 26
Semi-rapide	de 16 à 22
Auxiliaire	de 8 à 14
Triple couronne / Wok	de 24 à 26
Mega Wok	de 24 à 26
Plat à poisson	de 16 à 35

13.2 Conseils pour l'utilisation correcte de la friteuse

Ne pas ajouter de sel ou d'épices aux aliments pendant que le panier est encore sur la cuve de friture: cela aurait pour effet d'altérer l'huile ou la graisse et de compromettre le goût des fritures suivantes. En cas de grandes quantités d'aliments, il est conseillé de sortir régulièrement le panier de la cuve de friture à des intervalles de **1-2 minutes**, de telle sorte que le liquide de friture puisse revenir plus rapidement à la température réglée. Les aliments à frire devront toujours être couverts par le liquide de friture. Si cela devait ne pas être possible, il faudra les tourner à mi-cuisson (le poulet par exemple). Au terme de chaque cuisson, éliminer du liquide de friture les résidus d'aliments éventuels. Si, malgré le réglage correct de la température, les aliments ne sont pas croquants et que le liquide de friture est foncé, il convient de le changer complètement, en suivant scrupuleusement les instructions du paragraphe "14.8.1 Vidange du liquide de friture".

En vue d'empêcher de dangereuses combustions du liquide de friture, ne pas mettre en fonction les feux ouverts situés à proximité de la friteuse.

13.3 Conseils pour l'utilisation correcte du fry-top / gril à bifteck

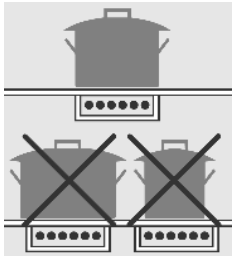
La plaque du **fry-top** est lisse, tandis que celle du **gril à bifteck** est striée et permet d'obtenir le dessin typique conjointement au goût délicieux de barbecue.
Les aliments préparés sur la plaque du fry-top/gril à bifteck ont un goût particulier qu'il conviendrait de ne pas altérer par l'usage excessif d'épices. Plusieurs modes de préparation sont possibles. Par exemple, il est possible de préparer simultanément des aliments différents, tels que la viande et le poisson. Avant de préparer la viande, il est conseillé de la traiter avec de l'huile aromatisée et de la faire mariner pendant quelques heures. Petite suggestion: la viande doit toujours être salée après la cuisson, de telle sorte que le jus ne sorte pas avant le moment voulu.

13.4 Conseils pour l'utilisation correcte du gril à roche volcanique

La cuisson des aliments sur la grille en fonte provoque d'importantes émanations de fumée. On peut constater durant la cuisson, la formation de petites flammes, comme durant les cuissons au barbecue (pour la solution à ce problème voir paragraphe 9.2). Avant de mettre le poisson sur la grille il est conseillé de l'enduire d'huile ou de beurre fondu afin d'éviter qu'il attache sur la surface de la grille.

*L'appareil peut également être utilisé comme un "**brûleur ouvert**", idéal pour la cuisson à feu doux. Utiliser uniquement des poêles multifonctions de dimensions compatibles avec la surface de cuisson de la grille en fonte. Ce type d'utilisation est idéal pour la cuisson d'étouffée de bœuf, blanquettes, lapin à la bière, langue de bœuf (voir instructions au paragraphe 9.2).*

13.5 Conseils pour l'utilisation correcte du plan vitrocéramique



Pour obtenir un bon rendement et une consommation d'énergie appropriée, il est indispensable de n'utiliser que des récipients adaptés à la cuisson électrique. Le diamètre du fond des récipients doit être égal au diamètre du cercle tracés sur la zone de cuisson. Si ce n'est pas le cas, il y a gaspillage d'énergie.
Le fond des récipients doit être très épais et parfaitement plat. Par ailleurs, il doit être propre et sec, tout comme le verre du plan de cuisson.
Ne pas utiliser de casseroles en fonte ou à fond rugueux, car elles pourraient rayer la surface de cuisson.

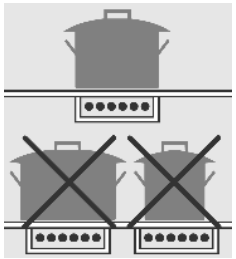
Pour utiliser le plan de cuisson vitrocéramique comme table de travail, il est nécessaire de bien le nettoyer avant d'insérer les éléments chauffants.
Attention à ne pas poser les poêles sur des résidus abrasifs cela peut rayer le verre. Cependant, même un verre rayé ne compromet pas la cuisson.

L'épaisseur idéale pour le fond de poêle est:

- **2-3 mm** en acier émaillé;
- **4-6 mm** en acier inox avec fond sandwich.

Avant de cuisiner les aliments qui contiennent beaucoup de sucre (confiture) appliquer sur la surface de cuisson un produit de protection pour éviter d'abîmer la surface en cas de fuite du récipient de cuisson.

13.6 Conseils pour l'utilisation correcte du plan à induction



Pour obtenir un bon rendement et une consommation d'énergie appropriée, il est indispensable d'utiliser uniquement des récipients appropriés à la cuisson à induction. Le diamètre du fond des récipients doit être égal au diamètre du cercle tracé sur la zone de cuisson (paragraphe "11.5"); s'ils ne correspondent pas, il y aura gâchis d'énergie.
Le fond des récipients doit être en alliage ferreux ou en acier ferritique et parfaitement plan. Par ailleurs, il doit être parfaitement propre et sec, tout comme le verre de la zone radiante.
Ne pas utiliser de casseroles à fond rêche, rayé ou endommagé car elles pourraient rayer la surface radiante.

Les substances sucrées, les matériaux synthétiques et le papier alu ne doivent jamais entrer en contact avec la surface radiante car, pendant le refroidissement, ils peuvent des fêlures ou altérations du plan en vitrocéramique. Avant la cuisson d'aliments sucrés, il est conseillé de traiter le plan vitrocéramique au moyen d'un produit spécifique à base de silicone, de façon à isoler la surface du plan de l'agression de résidus brûlés éventuels.

Ne pas poser ou laisser des casseroles vides sur la surface en vitrocéramique.

Eviter de faire tomber des objets, même sur la surface en vitrocéramique.

Le sable ou les autres substances abrasives peuvent endommager la surface en vitrocéramique.

Si l'on pose des casseroles sur des résidus abrasifs, le verre pourrait se rayer. Les rayures éventuelles, toutefois, compromettent la cuisson à induction.

S'assurer que la ventilation de l'appareil fonctionne correctement.

13.7 Conseils pour une bonne utilisation du four

Le four permet d'optimiser les cuissons. Il est possible d'effectuer des cuissons traditionnelles, à convection et au gril.

Tous les types de cuisson doivent être effectués avec la porte du four complètement fermée.

13.7.1 Cuisson traditionnelle

Pour ce type de cuisson la chaleur arrive du haut et du bas, il est donc préférable d'utiliser les plaques centrales. Si la cuisson nécessite une chaleur plus importante du haut ou du bas, utiliser les plaques inférieures ou supérieures. La cuisson traditionnelle est conseillée pour tous les aliments qui requièrent des températures de cuisson élevées ou des longs temps de braisage. Ce système est aussi conseillé lorsque l'on utilise pour la cuisson des récipients en terre cuite, porcelaine etc.

13.7.2 Cuisson à convection

Avec ce type de cuisson la chaleur est transmise aux aliments par l'air préchauffé et tournant grâce à un ventilateur situé sur la paroi arrière du four. Le chaleur atteint rapidement et uniformément toutes les parties du four permettant ainsi de cuire différents aliments sur plusieurs étages. L'élimination de l'humidité de l'air et l'ambiance plus sèche empêchent la transmission et le mélange des odeurs et des saveurs.
La possibilité de cuire sur plusieurs étages, permet de réaliser en même temps plusieurs plats différents. Il est possible de cuire des gâteaux et des pizzas dans trois plats différents. Le four peut cependant être utilisé pour une cuisson sur un seul étage. Pour une meilleure cuisson utiliser les plaques basses.
La cuisson à convection est particulièrement recommandée la décongélation des aliments surgelés, pour stériliser les conserves, les fruits en sirop maison et enfin pour faire sécher des champignons ou des fruits.

13.7.3 Cuisson au gril

La chaleur est transmise par le haut. Presque toutes les viandes peuvent être cuites au gril, exceptées les viandes maigres de gibier et les boulettes. Les viandes et les poissons cuits au gril seront légèrement recouverts d'huile et disposés sur la grille; celle-ci doit être placée sur les plaques les plus proches ou les plus éloignés de l'élément gril, selon l'épaisseur de la viande afin d'éviter qu'elle ne soit brûlée en surface pas assez cuite à l'intérieur.
Conseillé pour: viandes peu épaisses, toast.

*Placer le lèchefrite au niveau **le plus bas** pour récupérer les sauces et les graisses; verser un verre d'eau dans le lèchefrite pour **empêcher la formation de fumée** due à la surchauffe des graisses.*

13.7.4 Cuisson au gril ventilé

Elle se fait par le fonctionnement combiné du gril et du ventilateur.
Ce type de cuisson permet à la chaleur de pénétrer progressivement à l'intérieur des aliments bien que la surface soit exposée à l'action directe du gril.
Conseillée pour: viandes épaisses, volailles.

13.7.5 Cuisson à la vapeur

La cuisson en atmosphère saturée de vapeur offre des avantages notables par rapport à la cuisson traditionnelle. Elle préserve le goût des aliments en réduisant grandement l'évaporation des liquides et en maintenant les caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles, elle facilite la distribution de la chaleur en rendant la cuisson plus homogène et uniforme et elle réduit les temps de cuisson en optimisant l'efficience énergétique.
La fonction de cuisson à vapeur peut être utilisée aux basses températures (**100°C**), pour la cuisson délicate de poisson et légumes, avec des températures plus élevées pour la cuisson de pâtisseries et de plats dont l'on souhaite mettre en valeur le goût délicat.

13.7.6 Cuisson à vapeur ventilée

La cuisson à vapeur ventilée présente tous les avantages de la cuisson à vapeur traditionnelle, déjà décrits au paragraphe précédent, auxquels elle ajoute l'avantage d'une parfaite ventilation qui, en uniformisant la distribution de la chaleur, permet la cuisson simultanée de différents aliments **sur plusieurs niveaux de cuisson**.
La cuisson à vapeur ventilée est particulièrement indiquée pour les grosses pièces de viande ou les viandes délicates.

13.7.7 Cuisson de la viande et du poisson

La viande à cuire au four doit peser au moins **1 kg**. Les viandes rouges tendres qui doivent être cuisinées saignantes (roast-beef, filet etc.) ou qui doivent être bien cuites à l'extérieur tout en conservant leur saveur intérieure requièrent une cuisson à haute température pendant peu de temps (**200-250°C**). Les viandes blanches, les volailles et le poisson requièrent une cuisson à basse température (**150-175°C**).
Les ingrédients de la sauce doivent être immédiatement disposés dans le plat si le temps de cuisson est court. Sinon il est conseillé de les ajouter dans la dernière demie heure. Les viandes peuvent être disposées sur un plat adapté à la cuisson au four ou directement sur le gril sous lequel on place la lèchefrite servant à recueillir le jus. La cuisson peut être contrôlée en écrasant la viande avec une cuillère si elle ne cède pas c'est qu'elle est cuite à point.
A la fin de la cuisson il est conseillé d'attendre au moins **15 minutes** avant de couper la viande de manière à ce que le jus ne sorte pas. Les assiettes avant d'être servies peuvent être maintenues au four à température minimale.

13.7.8 Cuisson des gâteaux

Les pâtes battues doivent se détacher difficilement de la cuillère, car une pâte trop fluide nécessiterait un temps de cuisson inutilement long. Les gâteaux nécessitent une température moyenne (comprise entre **150-200°C**) et requièrent un préchauffage (**10 minutes environ**). La porte ne doit pas être ouverte avant au moins ¾ d'heure de cuisson.

13.7.9 Tableau de cuisson conseillée

Les temps de cuisson varient selon la nature, l'homogénéité et le volume des aliments. Il est conseillé de surveiller les premières cuissons pour voir si en réalisant les mêmes plats dans les mêmes conditions on obtient les mêmes résultats. A titre indicatif vous trouverez ci-dessous trois tableaux (**I**, **II** et **III**).

TABLEAU TEMPS DE CUISSON A CONVECTION ET TRADITIONNELLE (I)

TYPE DE CUISSON	QUANTITE KG.	POSITION CONDUITE DU BAS		TEMPERATURE °C		TEMPS EN MINUTES
		CONVECTION	TRADITIONNEL	CONVECTION	TRADITIONNEL	
GATEAUX						
AVEC PATE BATTUE, EN MOULE	1	1-3	2	175	200	60
AVEC PATE BATTUE SUR LÈCHEFRITE	1	1-3	2	175	200	50
PATE BRISEE FOND DE TARTE	0.5	1-3	3	175	200	30
PATE BRISEE GARNITURE HUMIDE	1.5	1-3	2	175	200	70
PATE BRISEE GARNITURE SECHE	1	1-3	2	175	200	45
AVEC PATE À LEVURE NATURELLE	1	1-3	1	175	200	50
PETITS GATEAUX	0.5	1-3	3	160	175	30
VIANDES						
VEAU	1	2	2	180	200	60
BŒUF	1	2	2	180	200	70
ROAST-BEEF A L'ANGLAISE	1	2	2	220	220	50
PORC	1	2	2	180	200	70
POULET	1-1.5	2	2	200	200	70
ESTOUFFADES						
BŒUF BRAISE	1	1	2	175	200	120
VEAU BRAISE	1	1	2	175	200	110
POISSONS						
FILETS, STEAKS, MORUE, MERLAN, SOLE	1	1-3	2	180	180	30
MAQUEREAU, TURBOT, SAUMON	1	1-3	2	180	180	45
HUITRES	1	1-3	2	180	180	20
PLATS EN MOULE						
PATES EN MOULE	2	1-3	2	185	200	60
LEGUMES EN MOULE	2	1-3	2	185	200	50
SOUFFLÉS SUCRES ET SALES	0.75	1-3	2	180	200	50
PIZZA ET CALZONE	0.5	1-3	2	200	220	30

- Les temps se réfèrent à la cuisson sur un seul étage, pour plusieurs étages augmenter les temps de **5-10 minutes.**
- Les temps de cuisson s'entendent avec un préchauffage de **15 minutes environ**.
- L'indication des plaques dans le cas de cuisson sur plusieurs étages l'indication préférentielle.
- Pour les rôtis de bœuf, veau, porc et dinde, avec os ou enroulés, augmenter les temps de **20 minutes**.

TABLEAU TEMPS DE CUISSON AU GRIL ET GRIL VENTILE (II)

GRILLADES TRADITIONNEL

TYPE DE CUISSON	QUANTITE KG.	POSITION CONDUITE DU BAS	TEMPERATURE °C	TEMPS EN MINUTES
POULET	1-1.5	3	MAX	30 PAR COTE
TOAST	0.5	4	MAX	5 PAR COTE
SAUCISSES	0.5	4	MAX	10 PAR COTE
COTES	0.5	4	MAX	8 PAR COTE
POISSONS	0.5	4	MAX	8 PAR COTE

GRILLADES AVEC GRIL VENTILE

TYPE DE CUISSON	QUANTITE KG.	POSITION CONDUITE DU BAS	TEMPERATURE °C	TEMPS EN MINUTES
ROTI DE PORC	1.5	2	170	180
ROAST-BEEF	1.5	3	220	60
POULET	1.2	2	190	90

- La lèchefrite doit être placée sur la **première plaque du bas.**

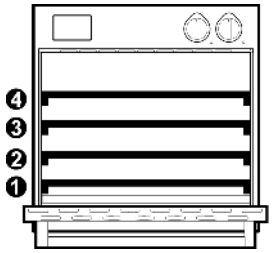
TABLEAU TEMPS DE DECONGELATION (III)

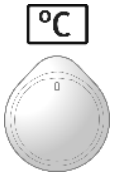
DECONGELATION

TYPE D'ALIMENTS	QUANTITE KG.	POSITION CONDUITE DU BAS	TEMPS EN MINUTES
PLATS PREPARES	1	2	45
VIANDES	0.5	2	50
VIANDES	0.75	2	70
VIANDES	1	2	110

- La décongélation à température ambiante a l'avantage de ne pas modifier le goût et l'aspect de la viande.

LÉGENDE





Niveau (*)	Température	Durée de cuisson (minutes)	Quantité d'eau (litre) (**)

CUISSON À VAPEUR VENTILÉ

PLATS	PHASE	(*)	°C	min.	(**)
PORC					
RAGOÛT EN CROUTE (1.5 kg)	1	2	100	25 - 25	0.4 L
	2	2	170	60 - 75	-
RAGOÛT DE CAPOCOLLO (1.5 kg)	-	2	160	100 - 120	0.5 L
RAGOÛT DE CAPOCOLLO (2.5 kg)	-	2	160	130 - 150	0.5 L
JARRET DE PORC	1	2	100	40 - 50	0.5 L
	2	2	160	40 - 50	0.5 L
CÔTE DE PORC	-	2	180 - 190	130 - 150	0.4 L
VOLAILLE NON FARCIE					
MORCEAUX DE POULET	-	2	190 - 210	25 - 45	0.5 L
POULET ENTIER (1 kg)	1	2	170 - 180	20 - 25	0.5 L
	2	2	190 - 200	35 - 40	-
CANARD ENTIER (2 - 3 kg)	1	2	150 - 160	70 - 90	0.5 L
	2	2	180	30 - 40	-
OIE ENTIÈRE (3 - 4 kg)	1	2	150	110 - 120	0.5 L
	2	2	180	20 - 30	-
POISSON					
POISSONS EN SAUCE	-	2	180	30 - 40	0.3 L
GRANDS POISSONS (JUSQU'À 300 g)	-	2	160 - 170	20 - 30	0.3 L
FILETS DE POISSON	-	2	150 - 160	15 - 25	0.2 L
POISSON ENTIER (JUSQU'À 1000 g)	-	2	160 - 170	40 - 50	0.5 L

(*) correspond à la position de la grille ou de la plaque en partant du niveau **inférieur**.
(**) voir instructions au paragraphe "12.5.5" page 302.

- *Les **valeurs indiquées dans le tableau** se rapportent à la préparation d'aliments sortant du réfrigérateur et introduits dans le four froid non préchauffé, sauf indication contraire.*
- *Aux indications fournies il faut ajouter une **recommandation importante**: une fois la cuisson terminée ou pour effectuer un contrôle, entrouvrir légèrement la porte du four et attendre que la vapeur soit complètement sortie. Cela évitera les sorties soudaines de vapeur qui peuvent être à l'origine de brûlures.*

CUISSON À VAPEUR STATIQUE

PLATS	PHASE	(*)	°C	min.	(**)
PÂTISSERIES					
GÂTEAU QUATRE-QUARTS (6 OEUFS)	-	2	150 - 160	30 - 40	0.3 L
GÂTEAU QUATRE-QUARTS (3 OEUFS)	-	2	150 - 160	25 - 35	0.3 L
GÂTEAU AUX FRUITS AVEC PÂTE POUR GÉNOISE	-	2	150 - 160	20 - 30	0.2 L
PÂTE FLUIDE DANS LE MOULE	-	2	150 - 160	50 - 70	0.4 L
GÂTEAU AUX FRUITS A PÂTE FLUIDE	-	2	150 - 160	20 - 30	0.3 L
PETITS GÂTEAUX À PÂTE FLUIDE (MUFFINS)	-	2	150 - 160	25 - 35	0.3 L
TRESSE À LA LEVURE	-	2	150 - 160	35 - 45	0.4 L
GÂTEAU À LA LEVURE	-	2	160 - 170	30 - 40	0.4 L
PÂTE À CHOU (CHOUX / ÉCLAIRS)	-	2	200 - 220	25 - 35	0.3 L
TARTELETTES DE PÂTE FEUILLETEE	-	2	200 - 220	15 - 25	0.2 L
VOL AU VENTS VIDES	-	2	200 - 220	8 - 10	0.2 L
TARTE AUX POMMES	-	2	190 - 210	35 - 45	0.3 L
STRUDEL FRAIS	-	2	170 - 180	50 - 60	0.3 L
STRUDEL SURGELÉ	-	2	180 - 190	35 - 45	0.3 L
PAIN					
MICHE	1	2	40	20 - 25	0.3 L
	2	2	190 - 200	20 - 25	-
FOUGASSE	1	2	40	20 - 30	0.3 L
	2	2	200	25 - 35	-
EMPANADA	1	2	40	20 - 30	0.4 L
	2	2	200	25 - 35	-
PÂTE À PAIN DE 750 - 1000 g	1	2	40	15 - 25	0.3 L
	2	2	220	10 - 15	-
PÂTE À PAIN DE 1000 - 1250 g	1	2	40	20 - 25	0.3 L
	2	2	220	10 - 15	-
PÂTE À PAIN DE 1250 - 1500 g	1	2	40	20 - 25	0.3 L
	2	2	220	10 - 15	-

(*) correspond à la position de la grille ou de la plaque en partant du niveau **inférieur**.
(**) voir instructions au paragraphe "12.5.5" page 302.

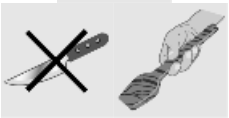
- *Les **valeurs indiquées dans le tableau** se rapportent à la préparation d'aliments sortant du réfrigérateur et introduits dans le four froid non préchauffé, sauf indication contraire.*
- *Aux indications fournies il faut ajouter une **recommandation importante**: une fois la cuisson terminée ou pour effectuer un contrôle, entrouvrir légèrement la porte du four et attendre que la vapeur soit complètement sortie. Cela évitera les sorties soudaines de vapeur qui peuvent être à l'origine de brûlures.*

14. Nettoyage et maintenance

Avant chaque intervention couper l'alimentation électrique de l'appareil et fermer le robinet de l'installation gaz.

Eviter de nettoyer les surfaces de l'appareil lorsqu'elles sont encore chaudes.
Pour le nettoyage des surfaces de l'appareil, n'utiliser que des produits nettoyants appropriés.
Le fabricant décline toute responsabilité et ne répond pas des dommages éventuels résultant de l'utilisation de produits nettoyants appropriés et/ou autres que ceux indiqués.
Pour le lavage de l'appareil ne pas utiliser de jet à pression ou de vapeur.

14.1 Nettoyage des surfaces en acier inox



Pour nettoyer et conserver les surfaces en acier inox, utiliser quotidiennement une **solution chaude d'eau et de vinaigre ou de savon neutre** ; verser la solution sur un chiffon humide et passer sur la surface en acier dans le sens du satinage, rincer soigneusement et essuyer à l'aide d'un chiffon doux ou d'une peau de chamois.
Eviter l'utilisation d'éponges métalliques et d'objets coupants qui pourraient endommagés les surfaces. Utiliser des éponges qui ne raient pas et éventuellement des ustensiles en bois ou en plastique.

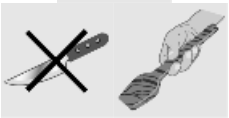
14.2 Nettoyage des surfaces émaillées

Nettoyer avec une éponge **non abrasive** humidifiée **d'eau et de savon neutre**. Les taches de gras peuvent être éliminées facilement avec un produit spécifique vendu dans le commerce pour le nettoyage de l'émail. Rincer soigneusement et sécher avec un chiffon doux ou une peau de chamois.
Eviter les produits contenant des substances abrasives, paillettes , laine de verre ou acides qui pourraient endommager la surface. Eviter de laisser sur l'émail des substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel etc.).

14.3 Nettoyage des surfaces peintes

Nettoyer avec une éponge anti-rayure de type **non abrasif** imbibée **d'eau chaude et de savon neutre** ou d'un produit nettoyant normal pour surfaces peintes. Rincer et essuyer soigneusement au moyen de chiffon doux.
Eviter les produits contenant des substances abrasives, les éponges métalliques, la laine d'acier ou les acides qui pourraient abîmer les surfaces. Ne pas utiliser d'alcool.

14.4 Nettoyage des surfaces, accessoires et pièces en bois

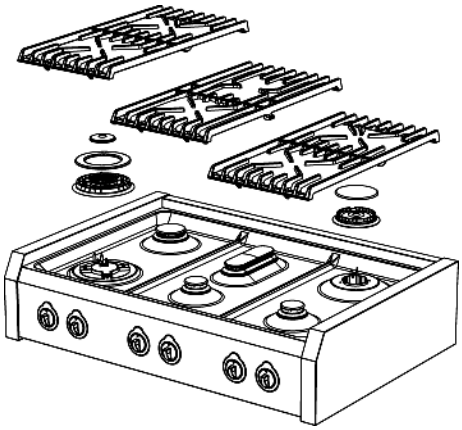


Pour le nettoyage, il est conseillé d'utiliser des produits spécifiques normalement disponibles dans le commerce; ces produits garantissent l'inaltérabilité du bois dans la durée. Si l'on ne dispose pas de ces produits, il est conseillé d'essayer d'enlever la saleté le plus vite possible à l'aide d'un chiffon humecté **d'eau et de savon neutre**; rincer soigneusement et essuyer à l'aide d'un chiffon doux. Enlever les incrustations les plus grossières et les résidus les plus tenaces en utilisant un **racloir anti-rayures pour bois** ou une éponge spéciale pour surfaces fragiles.
Eviter l'utilisation d'éponges métalliques et d'objets coupants qui pourraient endommagés les surfaces.
Ne pas laver les accessoires et les pièces en bois au lave-vaisselle ; ne pas les conserver dans des locaux humides et éviter les écarts de température. L'excès d'humidité et les écarts de température pourraient déformer irrémédiablement les accessoires et les pièces en bois.

14.5 Nettoyage des boutons et du panneau de commandes

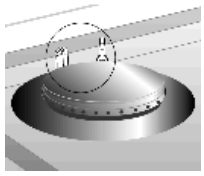
Nettoyer les boutons et le panneaux de commandes avec un chiffon humide.

14.6 Nettoyage des grilles et des brûleurs



Pour procéder au nettoyage des grilles et des brûleurs du plan de cuisson, les enlever de leur emplacement en les faisant glisser vers le haut (voir le dessin) et les laisser tremper une dizaine de minutes dans de **l'eau chaude** mélangée à un **détergent neutre non abrasif**. Rincer et sécher avec soin.
Il est conseillé de ne pas laver les brûleurs et les plateaux au lave-vaisselle.
Contrôler que les ouvertures des brûleurs ne sont pas obstruées.
Remonter correctement les brûleurs en vérifiant l'uniformité des flammes.
Il est conseillé d'effectuer cette opération 1 fois par semaine et chaque fois que nécessaire.

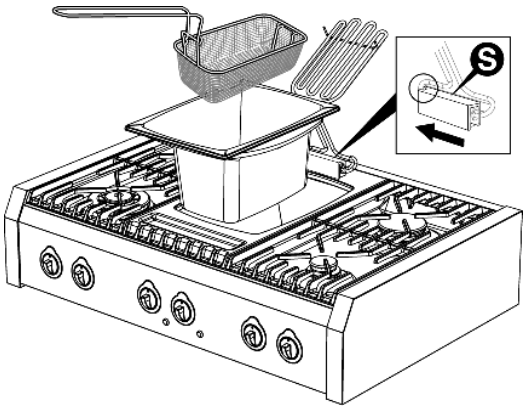
14.7 Nettoyage des bougies et thermocouples



Pour un bon fonctionnement les bougies d'allumage et les thermocouples doivent toujours être propres. Contrôler régulièrement et si nécessaire les nettoyer avec un chiffon humide. Essuyer soigneusement.
Certains résidus secs peuvent être enlevés avec une tige en bois ou une aiguille, **en faisant bien attention de ne pas endommager la partie isolante en céramique.**

14.8 Nettoyage de la friteuse

14.8.1 Vidange du liquide de friture



Avant d'effectuer cette opération laisser refroidir complètement le liquide de friture.

Procéder de la manière suivante:

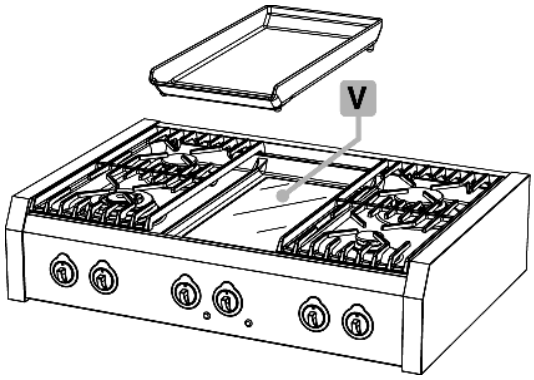
- soulever vers le haut l'élément chauffant en le laissant goutter sur le bac et l'essuyer avec du papier absorbant;
- fermer l'élément chauffant en déplaçant vers la gauche le système de blocage **S** comme indiqué sur le dessin;
- enlever le bac de friture;
- verser le liquide de friture dans un récipient adapté et l'éliminer selon les normes en vigueur en matière de décharge des huiles usagées.
- Le bac en acier inox de la friteuse doit être nettoyé avec un produit spécifique **sans substances abrasives ou acides à base de chlore**. Le vinaigre chaud est efficace;
- rincer et sécher soigneusement le bac et le panier;
- nettoyer l'élément chauffant de la friteuse avec une éponge douce **non abrasive** et du détergent puis rincer soigneusement;
- remettre le bac de la friteuse dans son emplacement, débloquer le système de blocage **S** et rabaisser l'élément chauffant dans le bac.

14.9 Nettoyage du fry-top / gril à bifteck

Certains dépôts de graisse présents sur la plaque du fry-top/gril à bifteck pourront être plus facilement éliminés lorsque la plaque est encore chaude. Si nécessaire la laisser refroidir et la mettre à tremper quelques minutes. Nettoyer avec de l'eau salée, essuyer avec un chiffon, ou avec de l'essuie-tout.

Après chaque utilisation nettoyer aussi le plan en vitrocéramique **V** qui soutient la plaque du fry-top/gril à bifteck. Les éventuels résidus de viandes ou de graisse peuvent être éliminés en procédant de la manière suivante:

- extraire de son emplacement la plaque du fry-top/gril à bifteck;
- mettre le bouton sur la position **11**;
- après **20-30 minutes**, même les résidus les plus résistants pourront être facilement éliminés du plan vitrocéramique avec une spatule de bois;
- désactiver le réchauffement, laisser refroidir et nettoyer le plan vitrocéramique **V** avec des produits spécifiques;
- sécher parfaitement et remettre la plaque du fry-top/gril à bifteck dans son emplacement.



14.10 Nettoyage du gril à roche volcanique

A la fin de la cuisson, la grille en fonte et les autres composants restent chaud pendant un certain temps. Avant de procéder au nettoyage vérifier que les éléments sont froids.

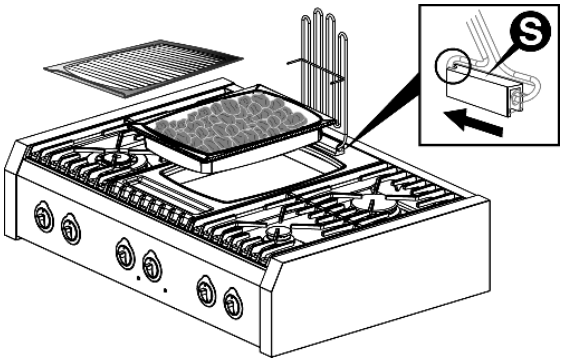
Procéder de la manière suivante:

- laver la grille en fonte en l'immergeant dans l'eau chaude avec du produit à vaisselle. Ne pas utiliser de détergents **abrasifs ou corrosifs (ex. produits en poudre et éponges métalliques).** La rincer et la sécher avec soin.

*Durant les opérations de nettoyage il est nécessaire de **manipuler la grille avec beaucoup de précaution.** Le matériel dont elle est composée et son épaisseur la rendent fragile aux chocs.*

*Les dépôts de graisse peuvent s'enlever plus facilement en réchauffant la grille pendant **5** ou **10 minutes** (bouton sur la position **11**). La laisser refroidir, l'enlever, la rincer et bien l'essuyer avec un chiffon propre.*

- Soulever vers le haut l'élément chauffant et le nettoyer avec un chiffon humide;
- fermer l'élément chauffant en déplaçant vers la gauche le système de blocage **S** comme indiqué sur le schéma.
- Enlever le bac de protection. Remettre la roche volcanique dans son conteneur. Enlever l'eau contenant les dépôts de graisse.



*La roche volcanique contenue dans le bac de récupération n'est pas soumise à usure et par conséquent ne doit jamais être remplacée. Pour éliminer les odeurs désagréables éventuelles, dues à l'utilisation normale, mélanger les pierres pendant quelques minutes. Si les graisses de cuisson se déposent à la surface des pierres, il suffit de réchauffer ces dernières dans un four à haute température pyrolyse. La même qualité de nettoyage peut s'obtenir en tournant le bouton du régulateur d'énergie du gril en position maximum (**11**) pendant **5** ou **10 minutes**, relativement à la saleté accumulée. En tout état de cause, la roche volcanique de rechange est disponible dans tous les magasins d'articles ménagers.*

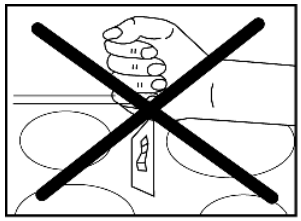
- Le bac de protection en acier inox doit être nettoyé avec un produit spécial qui ne contient pas de **composants abrasifs ou de substances acides à base de chlore**, ou avec un peu de vinaigre chaud (il est possible de le laver à la machine à laver la vaisselle). Rincer-le et essuyer-le soigneusement;
- remettre le bac de protection à sa place, décrocher le système de blocage **S** et rebaisser l'élément chauffant sur le bac.

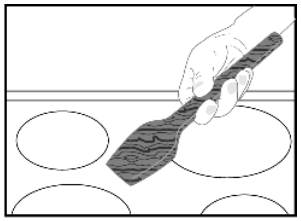
14.11 Nettoyage du plan vitrocéramique

Le plan vitrocéramique doit être régulièrement nettoyé, si possible après chaque utilisation, sinon lorsque les témoins de chaleur résidu sont éteints.

Les éventuelles traces claires causées par l'utilisation de poêles en aluminium peuvent être retirées avec un chiffon humide imbibé de vinaigre.
Si après la cuisson il reste des résidus brûlés les retirer avec une spatule en bois, rincer à l'eau et sécher avec un chiffon humide.
N'utiliser aucun détergents **abrasifs ou corrosifs (ex. produits en poudre, spray pour four**, **détachants et éponges métalliques).**

Les résidus de graisse tombés sur le plan vitrocéramique pourront être plus facilement retirés en réchauffant le plan pendant **20-30 minutes** (bouton en position **11**). Après cela les retirer avec une spatule en bois. Laisser refroidir le plan, rincer à l'eau et sécher avec un chiffon propre.





Si des feuilles d'aluminium ou de plastique, du sucre ou des aliments contenant du sucre ont fondu sur la surface du plan vitrocéramique, **enlever-les immédiatement** avec une spatule en bois. Cela évitera d'abîmer la surface du plan.

La surface de cuisson du plan en vitrocéramique est très résistant. Il peut toutefois être endommagé par des objets pointus ou durs qui peuvent tombés dessus avec une certaine force.
Si la surface du plan vitrocéramique présente des ruptures, des fissures ou des fêlures, éteindre l'appareil et ne pas l'utiliser : danger d'électrocution! Contacter immédiatement le Service d'Assistance.

14.12 Nettoyage du plan à induction

Le plan à induction ne nécessite pas d'un entretien ou d'un nettoyage spéciaux. Toutefois, si, après la cuisson, il reste des résidus brûlés à proximité de la zone radiante, il convient de les enlever au moyen d'un racloir anti-rayures, puis rincer à l'eau et bien essuyer au moyen d'un chiffon propre. L'utilisation constante du racloir évite l'emploi de produits chimiques pour le nettoyage du plan.

Avant de déplacer ou traîner les casseroles sur le plan, s'assurer qu'il ne présente pas de grains ou d'impuretés qui pourraient le rayer.

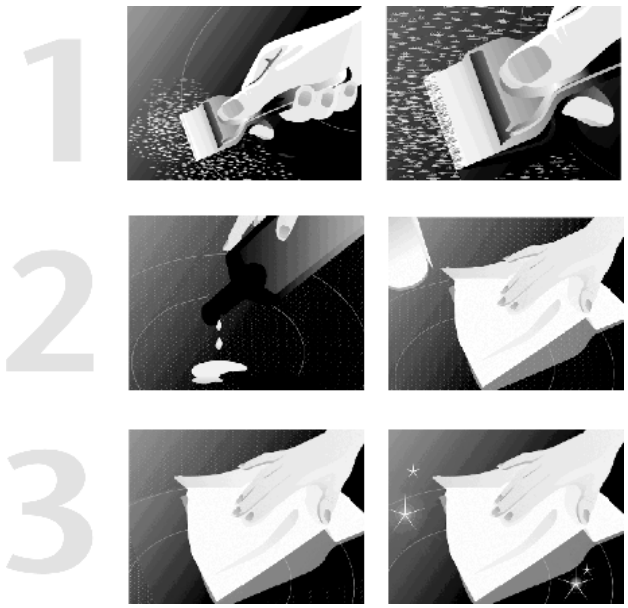
Ne pas utiliser d'éponges ou de produits nettoyants abrasifs. Eviter les produits chimiques agressifs, tels que par exemple les sprays utilisés pour le nettoyage des fours, les produits anti-taches, mais aussi les produits de nettoyage pour salles de bain ou ceux de type universel.

Veiller à ce que le plan en vitrocéramique chaud n'entre pas en contact avec du plastique, du papier alu, du sucre ou des aliments contenant du sucre. Ils peuvent endommager la surface du plan et doivent donc être enlevés immédiatement en utilisant un racloir anti-rayures.

Avant la cuisson d'aliments sucrés, il est conseillé de traiter le plan vitrocéramique au moyen d'un produit spécifique à base de silicone, de façon à isoler la surface du plan de l'agression de résidus brûlés éventuels.

Pour le nettoyage de la surface du plan en vitrocéramique, procéder de la façon suivante :

1. Enlever les incrustations les plus grosses et les résidus les plus tenaces en utilisant un racloir anti-rayures ou une éponge spéciale pour surfaces délicates.
2. Attendre le refroidissement complet de la surface du plan, verser quelques gouttes de produit nettoyant spécifique puis frotter au moyen d'essuie-tout ou d'un chiffon propre. En alternative, utiliser une éponge spéciale pour surfaces fragiles.
3. Passer sur la surface du plan avec un chiffon humecté ou bien avec le côté lisse d'une éponge spéciale.



14.13 Nettoyage du four

Pour une bonne conservation du four il est nécessaire de le nettoyer régulièrement. L'idéal étant de le faire après chaque utilisation **après l'avoir laissé refroidir.**

Nettoyer les parties en acier inox et les parties émaillées comme décrit aux paragraphes "14.1 Nettoyage des surfaces en acier inox" et le "14.2 Nettoyage des surfaces émaillées".

Extraire toutes les parties mobiles et les laver séparément, rincer et sécher soigneusement avec un chiffon propre.

14.13.1 Nettoyage des parois du four

Pour le nettoyage de ce type de fours, il ne faut jamais utiliser de produits détergents.
Les parois du four peuvent être nettoyées au vinaigre blanc et rincées au moyen d'un chiffon humecté d'eau. Ensuite, réchauffer le four pendant au moins une heure à **150°C** pour en faciliter le nettoyage. Rincer encore avec un chiffon humecté d'eau tiède après refroidissement du four.

14.13.2 Nettoyage de la porte du four

Il est conseillé de maintenir la porte du four toujours bien propre. Utiliser de l'essuie-tout, en cas de saleté persistante laver avec une éponge humide et du détergent.

Les produits "spray" pour le nettoyage du four ne doivent pas être utilisés pour le nettoyage du ventilateur et des capteurs du thermostat placés à l'intérieur du four.

15. Maintenance extraordinaire

Le four nécessite périodiquement des petites interventions de maintenance ou des changements de parties sujettes à l'usure. Ci-dessous vous trouverez les instructions spécifiques pour chaque intervention de ce type.

Avant chaque intervention il est nécessaire de couper l'alimentation électrique de l'appareil et de fermer le robinet de l'installation gaz.

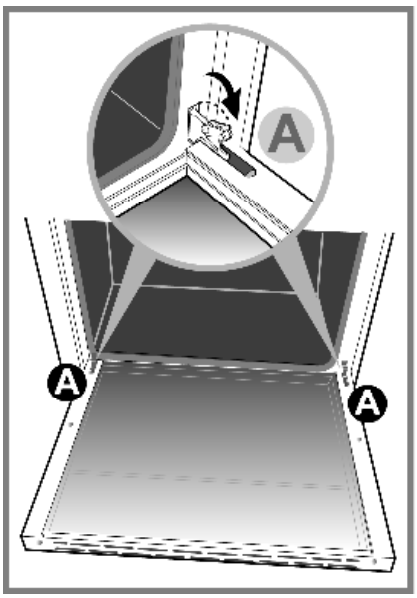
15.1 Démontage de la porte du four

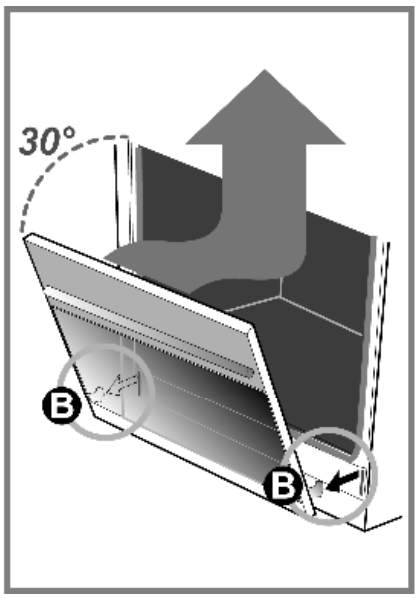
Il est possible de démonter complètement la porte du four pour en permettre un nettoyage plus soigneux.

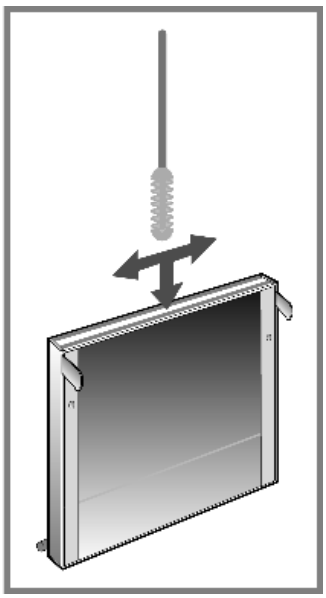
Cette opération, bien que prévue, n'est pas à la portée de tout le monde. Il faut la force nécessaire pour soutenir la porte et un minimum de pratique pour la remonter. Si l'on n'est pas sûr de pouvoir le faire, il est conseillé de nettoyer la porte du four sans la démonter ou, dans des cas spéciaux, de s'adresser au Centre d'Assistance agréé le plus proche.

Pour le démontage de la porte, procéder comme suit:

- ouvrir la porte du four et décrocher les sécurités des charnières en tournant vers l'arrière les axes **A** (un par i charnière);
- fermer la porte du four jusqu'à épuisement de la tension de chargement des ressorts (la porte du four formera un angle d'environ 30°);
- avec **les deux mains**, accompagner le mouvement de la porte vers la fermeture et, en même temps, la soulever vers le haut;
- tourner la partie inférieure de la porte vers l'extérieur en libérant les charnières **B** de leurs logements.



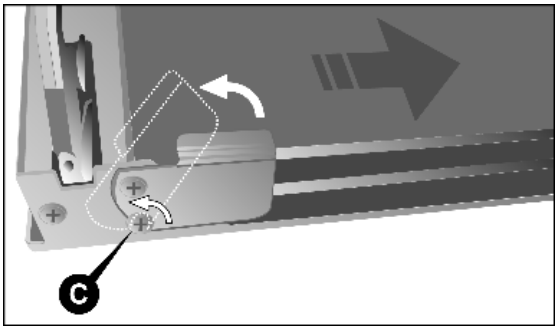




Il est possible d'enlever la **vitre interne** pour effectuer un nettoyage plus approfondi.

Procéder de la façon suivante:

- desserrer la vis **C** par une **rotation d'un demi tour** pour permettre le soulèvement de la platine de blocage de la vitre droite et gauche;
- soulever les deux platines de blocage de la vitre et sortir la vitre interne;
- pour le remontage de la vitre, procéder dans le sens inverse par rapport aux instructions fournies ci-dessus.



Pour le nettoyage de l'espace compris entre la vitre externe et la vitre intermédiaire, utiliser un **écouvillon souple** qu'on introduira dans l'espace présent entre les vitres, de la façon indiquée page 320.

Pour le **remontage** de la porte procéder dans le sens inverse par rapport aux instructions fournies page 320.

Une fois réintroduites dans leurs logements les charnières **B**, ouvrir la porte en fin de course puis réarmer les sécurités des charnières, en rabaissant les axes correspondants **A** (un pour chaque charnière).

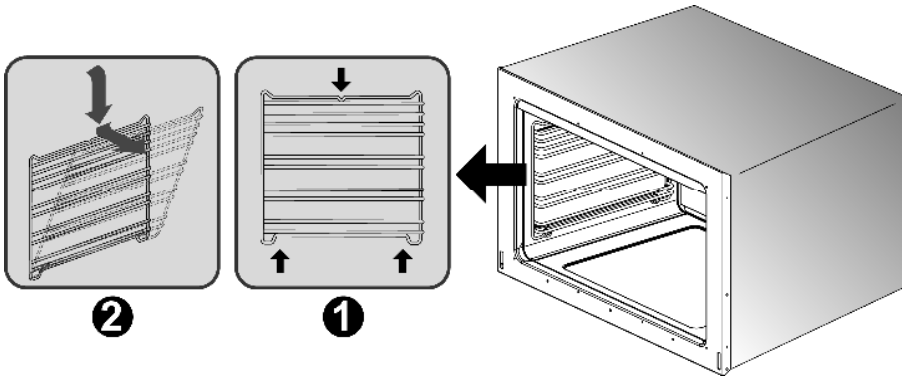
ATTENTION: *après le remontage de la porte four, il convient de* ***réarmer toujours*** *les sécurités des charnières.*

15.2 Enlèvement des châssis latéraux de support des grilles

Les châssis de support des grilles sont amovibles de façon à pouvoir être lavés séparément et pour faciliter le nettoyage des parois du four. Les châssis sont accrochés à la paroi du four dans les trois points indiqués par les flèches dans l'illustration (détail **1**).

- Faire pression avec les doigts vers le bas, de façon indiquée dans le détail **2** dans l'illustration, de manière à décrocher le châssis de l'axe supérieur;
- soulever le châssis vers le haut et le sortir.

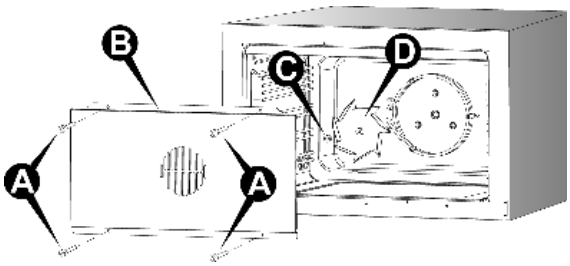
Pour le remontage, procéder dans le sens inverse: placer sur les axes correspondants la partie inférieure du châssis puis presser la partie supérieure contre la paroi du four jusqu'à obtenir l'encastrement avec l'axe.



15.3 Démontage et nettoyage du ventilateur interne du four

Le ventilateur interne du four ventilé pourrait nécessiter un nettoyage périodique. Pour le démontage du ventilateur, procéder comme suit:

- **s'assurer que l'alimentation électrique de l'appareil est désactivée**;
- enlever tous les composants internes du four (grilles, lèchefrite);
- dévisser et enlever les quatre vis **A** du carter;
- enlever le carter **B**;
- à l'aide d'une pièce de monnaie, dévisser l'écrou de fixation **C** du ventilateur (ce filetage est inverse, pour dévisser tourner **dans le sens des aiguilles d'une montre**);
- enlever le ventilateur **D** et le laver en le plongeant dans de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. **Ne jamais utiliser de produits abrasifs, corrosifs, de produits en poudre ou d'éponges métalliques.** Rincer le ventilateur et le sécher soigneusement.



Remonter le ventilateur et le carter en procédant dans le sens inverse des instructions de montage.

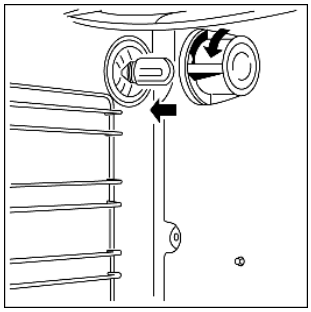
15.4 Changement de la lampe d'éclairage four

Avant toute intervention, désactiver l'alimentation électrique de l'appareil.

Procéder de la manière suivante:

- ouvrir la porte du four;
- dévisser dans le sens contraire des aiguilles d'une montre la calotte de protection en verre;
- dévisser la lampe et la changer avec une neuve adaptée aux **hautes températures** (**300°C**) et avec ces caractéristiques:

Tension	230 V / 50 Hz
Puissance	25 W (halogène)
Fixation	G9



- Remonter la calotte en verre et remettre le courant électrique. Il est possible de vérifier le fonctionnement de la lampe interne du four même lorsque la porte est fermée en tournant le bouton de sélection de fonctions sur la position ✨.

15.5 Nettoyage du réservoir d'eau

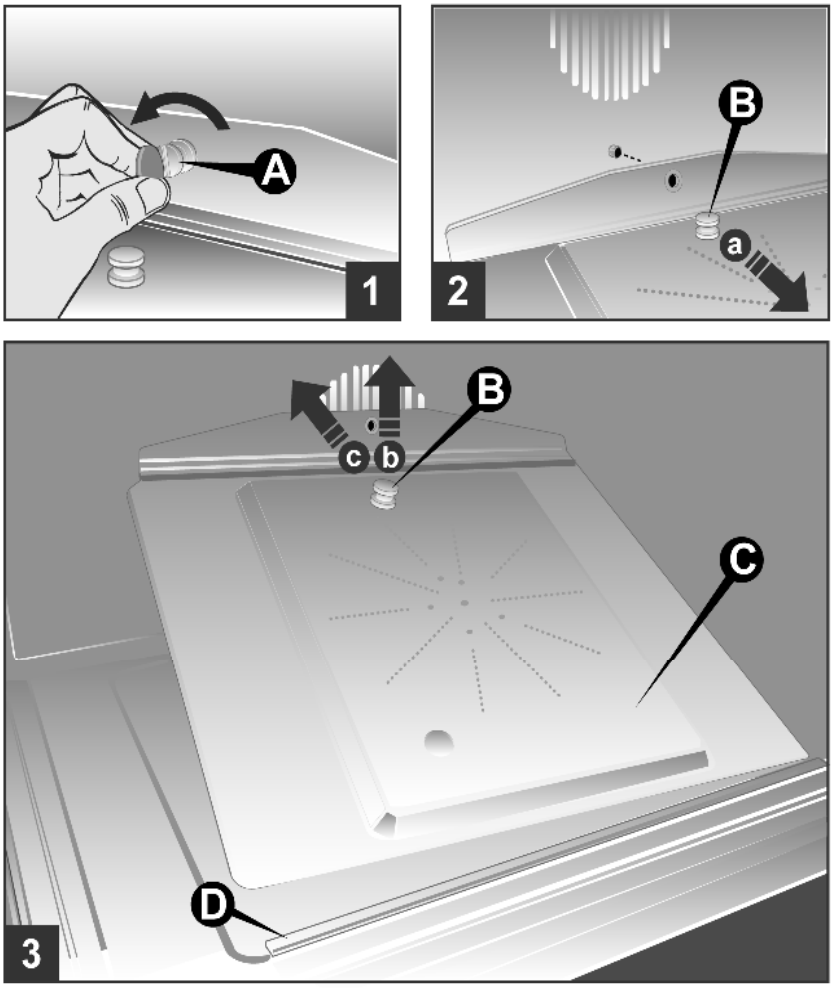
Pour effectuer le nettoyage du réservoir d'eau, il est nécessaire d'enlever le couvercle.

Procéder de la façon suivante:

- enlever tous les objets et les composants internes du four (grilles et lèchefrites);
- a l'aide d'une pièce de monnaie ou d'un tournevis plat, dévisser et enlever l'écrou **A** de fixation du couvercle (détail **1**);
- saisir l'écrou **B** et le tirer vers soi (flèche **a**) pour libérer la fente du couvercle de l'axe arrière (détail **2**);
- en saisissant l'écrou **B**, soulever vers le haut en poussant légèrement en arrière (flèches **b**, **c**) et sortir complètement le couvercle **C** du guide avant **D** (détail **3**).

Nettoyer le couvercle et le réservoir de l'eau en suivant les instructions indiquées dans le paragraphe "14.1 Nettoyage des surfaces en acier inox".

Pour remettre en position et fixer le couvercle du réservoir, procéder dans le sens inverse par rapport aux instructions fournies ci-dessus.



Le calcaire éventuellement présent peut être enlevé ***au moyen de vinaigre; éviter d'utiliser des produits chimiques pour empêcher la contamination possible des aliments.***

Tak for at have valgt vort produkt. Med det nye komfur vil madlavning altid være en kreativ nydelse.
Der henstilles til, at man omhyggeligt læser alle instruktioner i denne vejledning, der indeholder detaljerede oplysninger om korrekt og sikker brug af komfuret. Disse instruktioner vil også hjælpe med at lære funktionen af alle komponenter.
Desuden gives der nyttige råd for brug af beholdere og køkkentøj, samt placering på ovnribberne og betjeningen.
Ved overholdelse af de korrekte rengøringsprocedurer, indeholdt i denne vejledning, vil komfurets præstationsevne blive bibeholdt gennem tiden.
Kapitlerne er redigeret på en sådan måde, at man hurtigt kan lære alle komfurets funktioner. Teksten er letforståelig og ledsages af detaljerede billeder og ukomplicerede symboler.
Når denne vejledning er læst omhyggeligt, vil man have svaret på ethvert spørgsmål, der måtte opstå vedrørende korrekt brug af det nye komfur.

INSTRUKTIONER TIL INSTALLATØREN: *disse instruktioner er henvendt til den* ***kvalificerede tekniker****, der står for korrekt kontrol af gassystemet, installeringen, opstillingen og afprøvningen af apparatet.*

INSTRUKTIONER TIL BRUGEREN: *disse instruktioner omfatter råd, beskrivelse af betjeningsanordningerne og korrekt rengøring og vedligeholdelse af apparatet.*

Indhold

DK

1. Generelle oplysninger 327
1.1 Teknisk service 327

2. Advarsler for sikkerhed og brug 328

3. Installering 330
3.1 Generelle advarsler 332
3.2 Udskiftning af justeringsbenene 332
3.3 Montering af forreste liste 333
3.4 Montering af frontprofilen 334
3.5 Montering af stænkskærmen (ekstraudstyr) 334
3.6 Montering af teleskopskinnerne (ekstraudstyr) 335
3.7 El-tilslutning 336
3.8 Tabel over elektriske effekter 340
3.9 Ventilation i rum med gasapparater 341
3.10 Gas-tilslutning 342
3.11 Gas-tilpasning 344
3.12 LPG-tilslutning 344

4. Afsluttende handlinger 349
4.1 Køkkenets nivellering i forhold til gulvet 349
4.2 Justering af skuffens højde 349

5. Beskrivelse af apparatet 350
5.1 Betejeningspanel 350

6. Brug af kogefladen 361
6.1 Tænding af gasblussene 361
6.2 Slukning af gasblussene 361

7. Brug af fritureapparatet 362
7.1 Før tænding af fritureapparatet 362
7.2 Hvordan man friturestegner 362
7.3 Vejledende friturestegningstider 363
7.4 Slukning 363

8. Brug af fry-top / grillpanden 364
8.1 Før fry-top / grillpandens igangsættelse 364
8.2 Tænding 364
8.3 Tabel over energi-indstillingen 364
8.4 Slukning 364

9. Brug af lavagrillen 365
9.1 Før tænding af grillen 365
9.2 Tænding 365
9.3 Tabel over energiregulering 366
9.4 Slukning 366

10. Brug af den keramiske plade 367
10.1 Generelle advarsler 367
10.2 Tænding 367
10.3 Slukning 367

Indhold

11. Brug af induktionskogepladen 368
11.1 Generelle advarsler 368
11.2 Automatisk fordeling af varmeeffekt 369
11.3 Tabel over energiregulering 371
11.4 Første tænding af induktionskogepladen 371
11.5 Registrering af gryde 372
11.6 Tænding af et varmeelement 373
11.7 Automatisk slukning 376
11.8 Manuel slukning 376
11.9 Børnesikring 377
11.10 I tilfælde af defekter og fejlfunktioner 377

12. Brug af ovnene 379
12.1 Generelle advarsler 379
12.2 Skuffe og opbevaringsrum 379
12.3 Risiko for kondens 380
12.4 Brug af el- flerfunktionsovnen 380
12.5 Brug af kombineret multifunktionsovn med damp 381
12.6 Brug af den lille ovn 384
12.7 Brug af den elektriske varmluftovn 385
12.8 Brug af grillovnen med naturlig luftcirkulation 386

13. Råd til madlavning 387
13.1 Råd til korrekt brug af gasblussene 387
13.2 Råd til korrekt brug af fritureapparatet 387
13.3 Råd til korrekt brug af fry-top / grillpande 387
13.4 Råd til korrekt brug af lavagrillen 387
13.5 Råd til korrekt brug af glasskeramikpladen 388
13.6 Råd til korrekt brug af induktionskogepladen 388
13.7 Råd til korrekt brug af ovnen 389

14. Rengøring og vedligeholdelse 394
14.1 Rengøring af overflader af rustfrit stål 394
14.2 Rengøring af emaljerede overflader 394
14.3 Rengøring af lakerede overflader 394
14.4 Rengøring af overflader, tilbehør og dele af træ 394
14.5 Rengøring af knapperne og betjeningspanelet 394
14.6 Rengøring af riste og blus 395
14.7 Rengøring af tændsikring og eltænding 395
14.8 Rengøring af fritureapparatet 395
14.9 Rengøring af fry-top / grillpande 396
14.10 Rengøring af lavagrillen 396
14.11 Rengøring af glaskeramikpladen 397
14.12 Rengøring af induktionspladen 398
14.13 Rengøring af ovnen 399

15. Speciel vedligeholdelse 400
15.1 Afmontering af ovnens lem 400
15.2 Fjernelse af side hylderammerne 401
15.3 Afmontering og rengøring af blæseren inden i ovnen 402
15.4 Udskiftning af ovnens pære 402
15.5 Rengøring af vandtanken 403

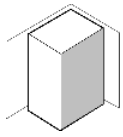
Denne håndbog er en væsentlig del af det købte produkt. Brugeren skal sørge for den korrekte opbevaring af denne brugshåndbog og for at den altid er til rådighed i løbet af produktets anvendelse og vedligeholdelse. Denne håndbog skal opbevares for eventuelle henvisninger i fremtiden. Hvis produktet sælges videre skal denne håndbog vedlægges til hver efterkommende ejere eller bruger af dette produkt.

Fabrikanten er ikke ansvarlig for eventuelle urigtige oplysninger, der er afledt af trykfejl eller skrivefejl i den foreliggende vejledning. Fabrikanten forbeholder sig ret til at foretage ændringer på egne produkter, der anses som nødvendige eller nyttige - også i forbrugerens interesse - uden at dette har indflydelse på de grundlæggende funktioner eller sikkerheden.

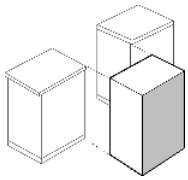
APPARATKLASSER

Apparater tilhører én af de to klasser som er defineret nedenfor:

- **Klasse 1: Fritstående** apparater;



- **Klasse 2 – underklasse 1:** Klasse 2 apparater fremstillet i én komplet enhed, men kan også installeres således, at sidevæggene er tilgængelige.



1. Generelle oplysninger

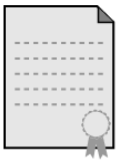
Dette produkt er fremstillet i overensstemmelse med følgende direktiver og forordninger:

- **2014/35/EU** om elektrisk materiel bestemt til anvendelse inden for visse spændingsgrænser.
- **2014/30/EU** om elektromagnetisk kompatibilitet. I overensstemmelse med forholdsreglerne vedrørende elektromagnetisk kompatibilitet tilhører den elektromagnetiske induktionskogeplade gruppe 2 og klasse b (EN 55011).
- **EU-forordning 2016/426** vedrørende "Gasapparater".
- **EF-forordning nr. 1935 af 27/10/2004** og senere tilføjelser vedrørende materialer og genstande beregnet til at komme i kontakt med fødevarer.
- **2011/65/EF** (**RoHS**) vedrørende begrænsninger for brug af farlige stoffer i fremstillingsmaterialer.

1.1 Teknisk service

Inden komfuret forlader frabrikken, er det blevet afprøvet og indstillet af kvalificerede, specialuddannede teknikere, således at der kan garanteres optimale brugsresultater. Enhver reparation eller tilpasning, der senere måtte blive behov for, skal udføres forsigtigt og omhyggeligt. Derfor anbefales det, at man altid retter henvendelse til den forhandler, hvor apparatet blev købt, eller til det nærmeste servicecenter, og oplyser problemets beskaffenhed og apparatets model.

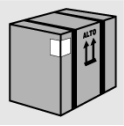
2. Advarsler for sikkerhed og brug



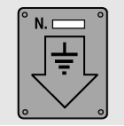
DENNE VEJLEDNING ER EN INTEGRERENDE DEL AF APPARATET. VEJLEDNINGEN SKAL OPBEVARES KORREKT OG I NÆRHEDEN AF APPARATET I HELE KOMFURETS FUNKTIONSDYGTIGE LEVETID. DER HENSTILLES TIL, AT DENNE VEJLEDNING LÆSES OMHYGGELIGT IGENNEM INDEN KOMFURET ANVENDES. DET ENVENTUELT MEDLEVEREDE SET DYSER SKAL OGSÅ BEVARES.
INSTALLERINGEN SKAL UDFØRES AF KVALIFICEREDE TEKNIKERE OG I OVERENSSTEMMELSE MED DE GÆLDENDE STANDARDER. APPARATET ER TIL BRUG I ALMINDELIGE HJEM, OG ER SÅLEDES I OVERENSSTEMMELSE MED DE GÆLDENDE **EØF-DIREKTIVER.**
BRUG I PROFESSIONELLE OMGIVELSER OG INSTALLERING I ERHVERVSDRIVENDE FORETAGENDER, SÅSOM RESTAURANTER, BARER, FIRMAKANTINER, OG ENHVER ANDEN BRUG DER AFVIGER FRA DET ANFØRTE, MEDFØRER ØJEBLIKKELIG OPHÆVELSE AF GARANTIEN.
APPARATET ER BEREGNET TIL MADLAVNING I EN ALMINDELIG HUSHOLDNING. ENHVER ANDEN BRUG SKAL ANSES SOM FORKERT. **FABRIKANTEN FRALÆGGER SIG ETHVERT ANSVAR, HVIS APPARATET ANVENDES TIL ANDRE FORMÅL END DE BESKREVNE.**

VED KØBET BLIVER BRUGEREN DIREKTIG ANSVARLIG FOR PRODUKTET OG SKAL DERMED SIKRE SIG AT VED ALMINDELIG BRUG, I TIDENS LØB, DER IKKE VIL OPSTÅ USTABILITET, FORANDRINGER, BRUD ELLER SLID DER KAN ÅRSAGE NEDSÆTTELSEN AF PRODUKTETS SIKKERHED.

PRODUKTET ER DESIGNET OG FREMSTILLET TIL AT VIRKE UNDER SIKKERHEDSOMSTÆNDIGHEDER OG DERMED IKKE VÆRE EN FARE FOR MENNESKER, HUSDYR ELLER TING.



EFTERLAD ALDRIG EMBALLAGEDELE UDEN OPSYN I HJEMMET. SORTER DE FORSKELLIGE EMBALLAGEDELE OG INDLEVER DEM TIL DET NÆRMESTE GENBRUGSCENTER.



DET ER OBLIGATORISK AT SØRGE FOR JORDFORBINDELSE I OVERENSSTEMMELSE MED SIKKERHEDSSTANDARDERNE FOR ELEKTRISKE LEDNINGSNET.

STIKKET DER SKAL TILSLUTTES STRØMFORSYNINGSLEDNINGEN OG DEN TILHØRENDE STIKKONTAKT SKAL VÆRE AF SAMME TYPE OG OVERHOLDE DE GÆLDENDE STANDARDER. EFTER INSTALLERING AF APPARATET, SKAL STIKKET VÆRE TILGÆNGELIGT FOR REGELMÆSSIGT EFTERSYN.
TRÆK ALDRIG STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN VED HJÆLP AF LEDNINGEN.

HVIS GASHANERNE ER SVÆRE AT DREJE, SKAL DE SMØRES MED ET SPECIALPRODUKT TIL HØJE TEMPERATURER FØR BRUG. **KONTAKT VENLIGST DEN TEKNISKE SERVICE I DENNE HENSEENDE.**

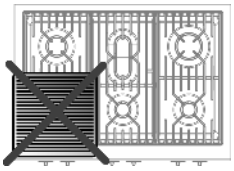
STRAKS EFTER INSTALLERING SKAL APPARATET AFPRØVES I OVERENSSTEMMELSE MED NEDENSTÅENDE INSTRUKTIONER. HVIS APPARATET FUNGERER FORKERT, SKAL DET STRAKS AFBRYDES FRA ELNETTET, HVOREFTER MAN SKAL RETTE HENVENDELSE TIL DET LOKALE SERVICECENTER.
FORSØG ALDRIG AT REPARERE APPARATET.

BRUG AF ET GASAPPARAT TIL TILBEREDNING AF MAD FREMBRINGER VARME OG FUGTIGHED I DET LOKALE, HVOR DET PÅGÆLDENDE APPARAT ER INSTALLERET. DERFOR SKAL MAN SØRGE FOR KORREKT UDLUFTNING AF LOKALET: SØRG FOR AT DE NATURLIGE UDLUFTNINGSMULIGHEDER ER ÅBNE, ELLER MONTER EN MEKANISK UDLUFTNINGSANORDNING (UDSUGNINGSHÆTTE MED AFTRÆKSRØR). INTENSIV OG LÆNGEREVARENDE BRUG AF APPARATET KAN KRÆVE SUPPLERENDE UDLUFTNING, FOR EKSEMPEL ÅBNING AF ET VINDUE, SÅ DEN MEKANISKE UDSUGNINGSEFFEKT (HVIS TIL STEDE) ØGES.

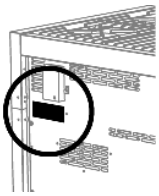
HVER GANG MAN AFSLUTTER BRUG AF KOMFURET, SKAL MAN ALTID KONTROLLERE, AT BETJENINGSKNAPPERNE ER STILLET PÅ ”NUL” (OFF).

SÆT ALDRIG ANTÆNDELIGE GENSTANDE IND I OVNEN: HVIS SÅDANNE GENSTANDE VED ET UHELD SKULLE ANTÆNDE, KAN DER OPSTÅ BRAND. **VED BRAND: AFBRYD HOVED-GASFORSYNINGEN OG AFBRYD APPARATET FRA ELNETTET.** SMID ALDRIG VAND PÅ BRÆNDENDE OLIE ELLER FRITUREOLIE. OPBEVAR ALDRIG ANTÆNDELIGE GENSTANDE ELLER SPRAYDÅSER I NÆRHEDEN AF APPARATET, OG BENYT ALDRIG SPRAYDÅSER I NÆRHEDEN AF BLUSSENE I TÆNDT TILSTAND.

BENYT ALDRIG GRYDER MED UJÆVN OG RU UNDERSIDE PÅ KOGEFLADEN.



BENYT ALDRIG GRYDER ELLER ANDET TILBEHØR MED EN YDRE OMKREDS, DER GÅR UD OVER KOMFURETS OVERPLADE.



IDENTIFIKATIONSSKILTET MED DE TEKNISKE DATA, SERIENUMMERET OG MÆRKNINGEN FINDES PÅ BAGSIDEN AF APPARATET; EN KOPI VEDLÆGGES MANUALEN.
ET YDERLIGERE SKILT - MED EN SAMMENFATTENDE OVERSIGT OVER MODEL OG SERIENUMMER - ER ANBRAGT PÅ APPARATETS VENSTRE INDERSIDE OG KAN LÆSES EFTER ÅBNING AF OVNLÅGEN.

DISSE SKILTE MÅ ALDRIG FJERNES.

APPARATET ER TÆNKT TIL AT BLIVE ANVENDT AF VOKSNE. BØRN MÅ IKKE NÆRME SIG ELLER LEGE MED DET. MAN BØR UNDGÅ AT STILLE GENSTANDE PÅ APPARATET DER VÆKKE BØRNS OPMÆRKSOMHED. OPVARMNING AF DELE AF APPARATET ELLER AF DE ANVENDTE GRYDER, KAN BLIVE ÅRSAG TIL FARE. DERFOR SKAL MAN UNDER VIRKNINGEN OG HELE AFKØLINGEN, STILLE GRYDERNE SÅ DE IKKE KAN FORÅRSAGE BRANDSÅR ELLER VÆLTE. MAN BØR UNDGÅ AT LADE OVNENS LEM STÅ ÅBEN, BÅDE MENS DEN ER I GANG SÅVEL SOM I LØBET AF DE MINUTTER DER FØLGER SLUKNINGEN. MAN BØR OGSÅ UNDGÅ AT BERØRE OVNENS VARMELEGEMER.

AT STØTTE SIG ELLER SÆTTE SIG PÅ OVNENS ÅBNE LEM, SKUFFER ELLER RUM KAN FORESAGE APPARATETS VÆLTNING, MED FARE FOR MENNESKER DER DERTIL FØLGER. SKUFFERNE HAR EN DYNAMISK BÆREEVNE PÅ 25 KG.

HVIS KØKKENET STÅR PÅ EN SOKKEL, SKAL MAN TAGE DE NØDVENDIGE FORANSTALTNINGER FOR AT UNDGÅ AT APPARATET KAN GLIDE NED AF SOKKELEN.

NÅR APPARATET IKKE LÆNGERE SKAL BRUGES, SKAL DET INDLEVERES TIL ET GENBRUGSCENTER. AFBRYD STRØMFORSYNINGSLEDNINGEN FRA STIKKONTAKTEN PÅ VÆGGEN, OG SØRG FOR AT USKADELIGGØRE DE DELE, DER KAN VÆRE TIL FARE FOR BØRN (LÅGER, ETC.).

DETTE PRODUKT ER MÆRKET I HENHOLD TIL **EU-DIREKTIV 2002/96/EF** OM KASSERET ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UDSTYR (**WEEE**).
VED AT SIKRE, AT DETTE PRODUKT BLIVER SKROTTET KORREKT, HJÆLPER MAN MED TIL AT FORHINDRE POTENTIELLE, NEGATIVE KONSEKVENSER FOR MILJØET OG FOLKESUNDHEDEN, DER KUNNE OPSTÅ GENNEM UHENSIGTSMÆSSIG BORTSKAFFELSE AF DETTE PRODUKT.

SYMBOLET PÅ PRODUKTET ELLER PÅ DOKUMENTERNE, DER LEDSAGER PRODUKTET, ANGIVER, AT PRODUKTET IKKE MÅ BORTSKAFFES SAMMEN MED HUSHOLDNINGSAFFALDET. DET SKAL I STEDET AFLEVERES PÅ EN GENBRUGSSTATION FOR ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UDSTYR.
DET SKAL SKROTTES I HENHOLD TIL GÆLDENDE LOKALE MILJØREGLER FOR BORTSKAFFELSE AF AFFALD. FOR YDERLIGERE OPLYSNINGER OM HÅNDTERING, GENVINDING OG GENBRUG AF DETTE PRODUKT BEDES MAN KONTAKTE DE LOKALE MYNDIGHEDER, RENOVATIONSSELSKABET ELLER FORRETNINGEN, HVOR PRODUKTET ER KØBT.

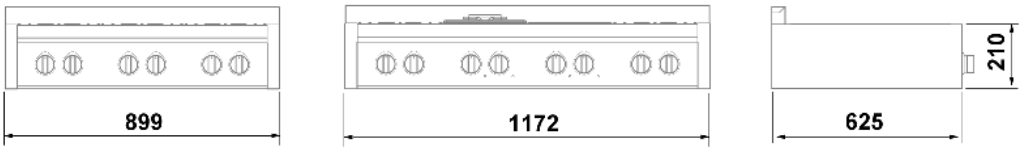
***Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar* for skader på ting eller personer, forårsaget af manglende overholdelse af ovenstående regler, af ændringer på enhver del af apparatet, eller af brug af uoriginale reservedele.**

3. Installering

KOGEPLADERNES DIMENSIONER (mm)

SINTESI

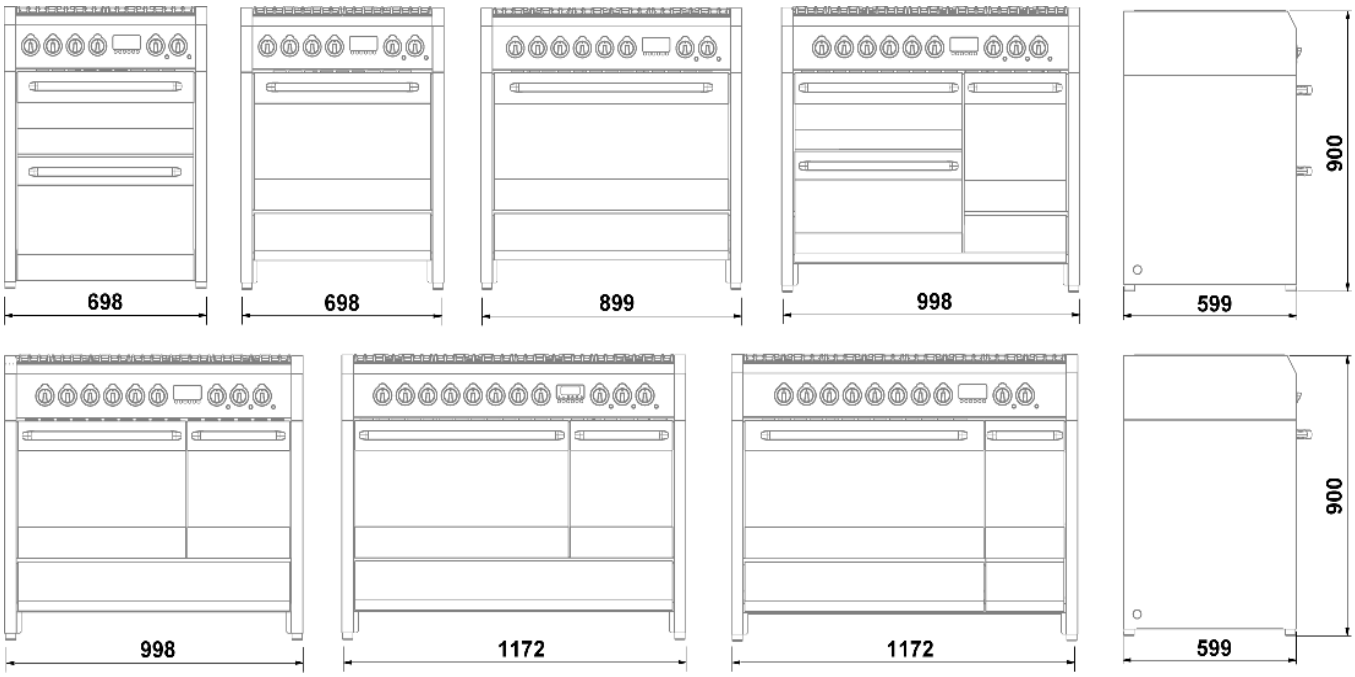
GENESI



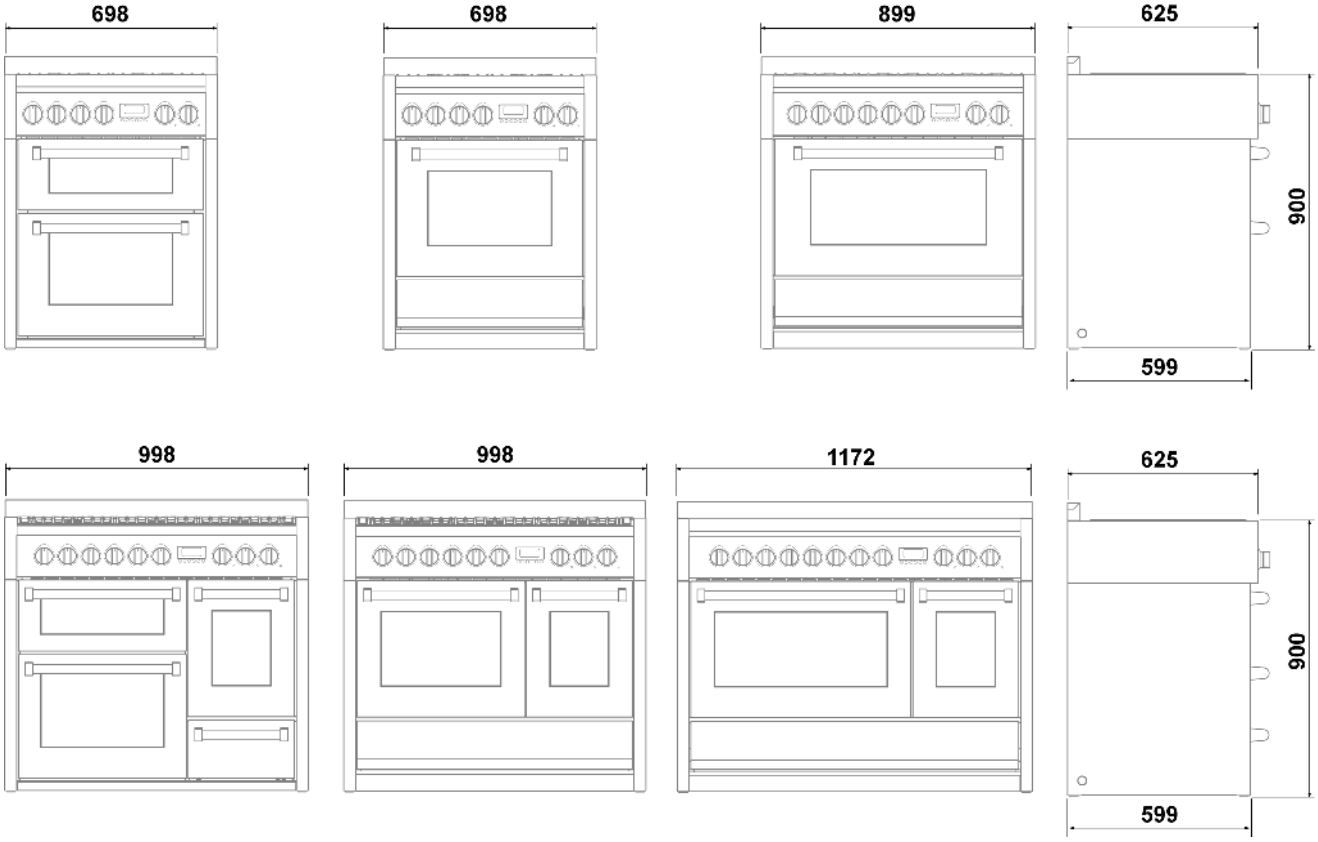
ASCOT

KOMFURETS DIMENSIONER (mm)

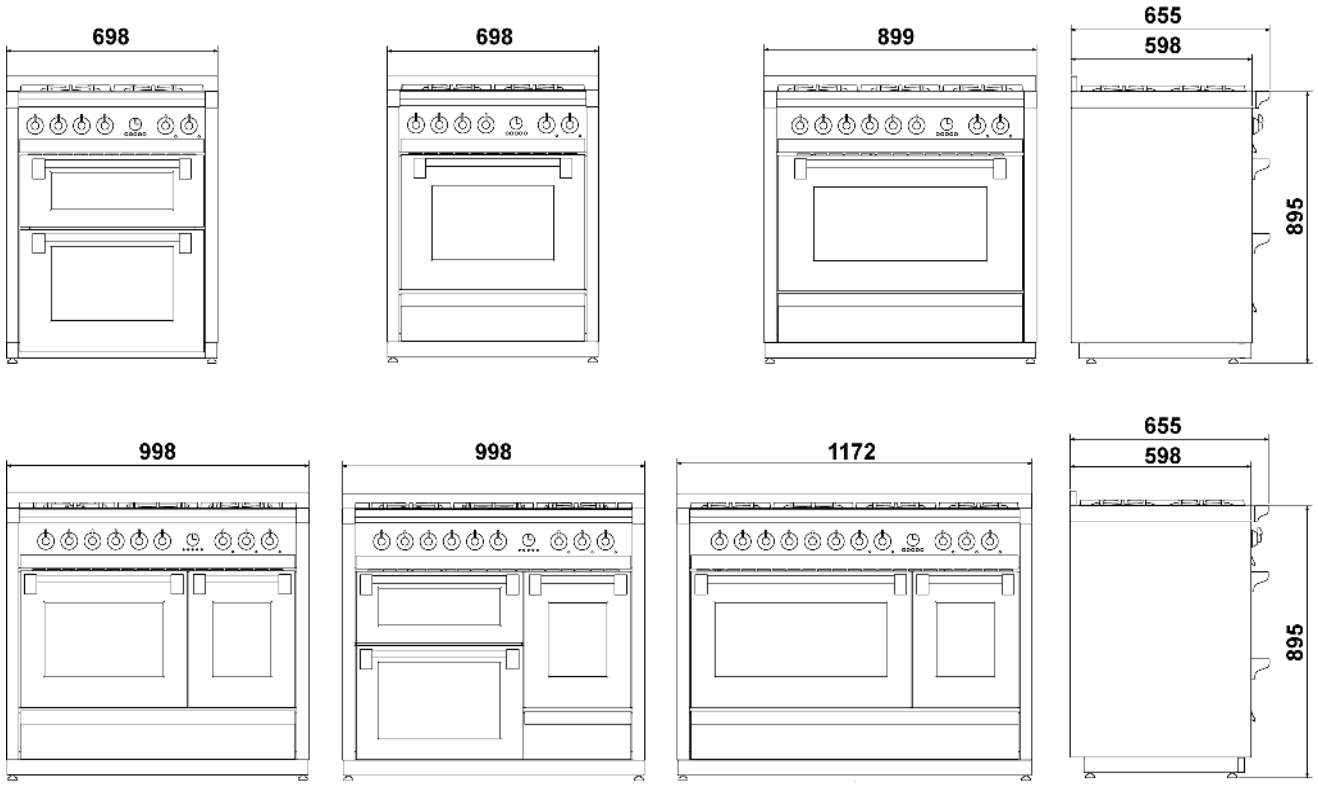
SINTESI



GENESI



ASCOT



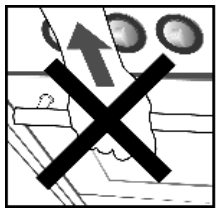
3.1 Generelle advarsler

Følgende handlinger skal udføres af en kvalificeret teknisk installatør. Denne installatør er ansvarlig for korrekt installering af apparatet i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsstandarder. *Før apparatet anvendes skal beskyttelsesplastikken fjernes fra betjeningspanelet, delene af rustfrit stål, etc…*

Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller genstande, forårsaget af manglende overholdelse af førnævnte retningslinjer (kapitel "2. Advarsler for sikkerhed og brug").

De tekniske data er anført på skiltet på bagsiden af apparatet. Tilpasningskravene er vist på mærket på emballagen og på apparatet.

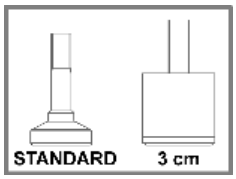
Benyt aldrig håndtaget på ovnlågen *til løftning eller håndtering, heller ikke ved udpakning af apparatet fra emballagen.*



3.2 Udskiftning af justeringsbenene

Komfuret leveres med monterede **standard**-ben.

Standard*-benene giver mulighed for at højdejustere, så komfuret stilles plant på gulvet;* ***Komfuret bliver ustabilt, hvis disse ben afskrues for meget.***



Ved behov for at løfte komfuret anbefales det, at man udskifter **standard**-benene med andre, højere ben (medleveret til visse modeller eller kan bestilles hos forhandleren) der giver mulighed for en højde på **3 cm**; hvis benene stadig ikke er tilstrækkelig høje, kan man tilføje et yderligere løftesæt der kan købes hos forhandleren.

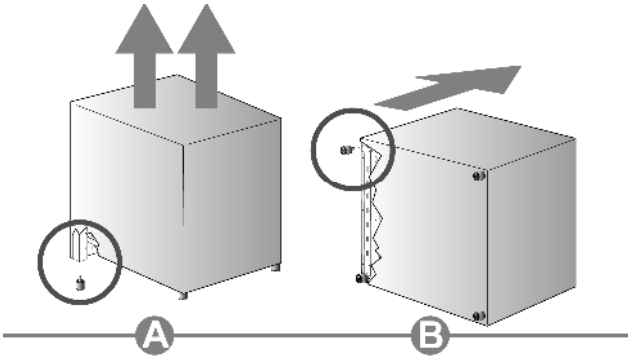
Før komfuret vippes, anbefales det at fjerne alle dele der ikke er helt fastgjort, specielt ristene og blussene på kogepladen. For at gøre komfuret lettere, kan udstyret i ovnen også fjernes; derved undgår man beskadigelse, når komfuret vippes.

Der findes to forskellige fremgangsmåder til udskiftning af benene:

A Ved at løfte apparatet fra gulvet.
B Ved at lægge apparatet ned på bagsiden.

Fjern benene fra emballagen og skru dem i bunden af komfuret.

Den **afsluttende justering af benene**, med henblik på at stille apparatet plant på gulvet, skal først ske **efter at el-tilslutningen og gas-tilslutningen er blevet fuldført**.



Hvis der opstår behov for at trække apparatet hen over gulvet, ***skal benene skrues i bund og først justeres, når apparatet står på bestemmelsesstedet.***

3.3 Montering af forreste liste

Der findes en liste til montering foran på visse komfurer; denne liste har til opgave at fuldende komfurets design.

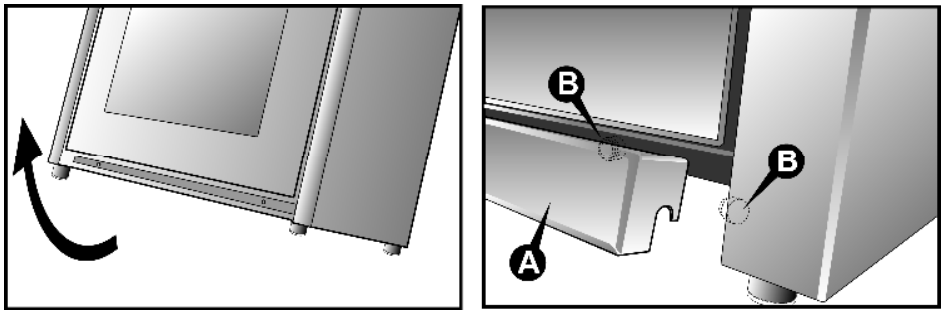
Før komfuret vippes, anbefales det at fjerne alle dele der ikke er helt fastgjort, specielt ristene og blussene på kogepladen. For at gøre komfuret lettere, kan udstyret i ovnen også fjernes; derved undgår man beskadigelse, når komfuret vippes.

3.3.1 Komfur på 70 cm med dobbelt ovn og komfur på 100 cm med tredobbelt ovn

Listen er standard-udstyr til serierne **Sintesi** og **Genesi**.

Følg venligst nedenstående fremgangsmåde ved montering:

- hæld komfuret bagover;
- læg listen **A** ved monteringslejet, som vist i feltet på illustrationen;
- anbring listen således at den går mod anslaget i monteringslejet;
- træk listen nedad, så den hægtes fast i de 4 dorne **B** (to på bagsiden og en i hver side), der allerede findes på komfuret.

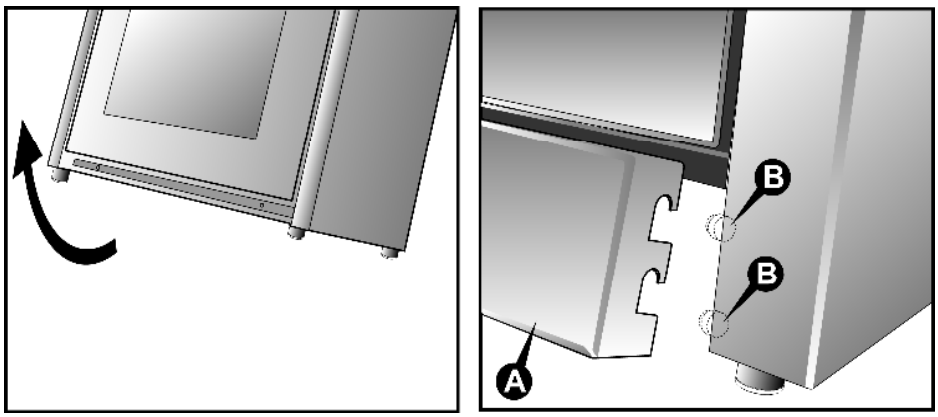


3.3.2 Komfurer i Genesi-serien

Listen er standard-udstyr til **Genesi**-serien. Listen kan bestilles til **Sintesi**-serien (ekstraudstyr).

Følg venligst nedenstående fremgangsmåde ved montering:

- hæld komfuret bagover;
- læg listen **A** ved monteringslejet, som vist i feltet på illustrationen;
- anbring listen således at den går mod anslaget i monteringslejet;
- træk listen nedad, så den hægtes fast i de 4 dorne **B** (to i hver side), der allerede findes på komfuret.

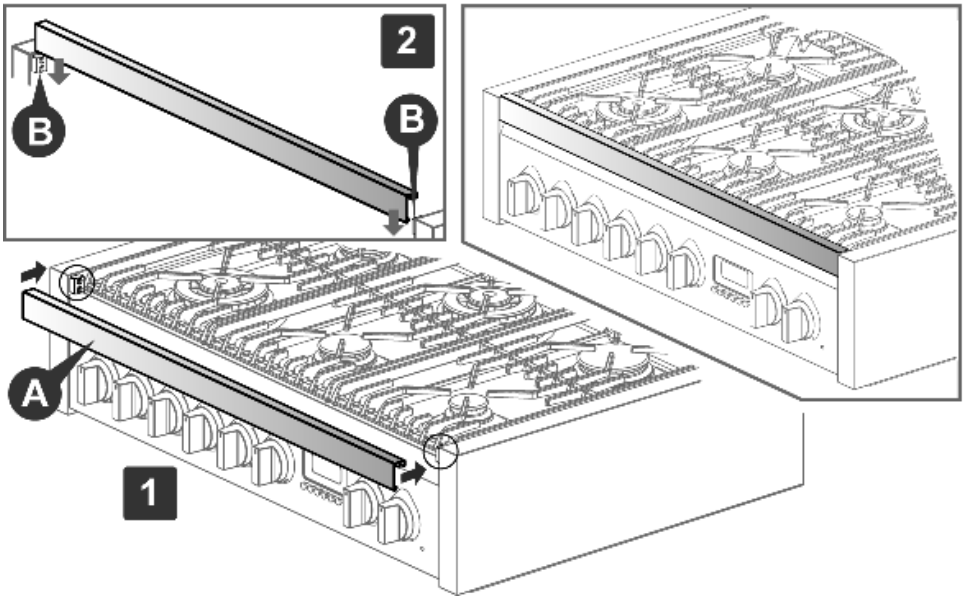


3.4 Montering af frontprofilen

Modellerne i **Genesi**-serien leveres med en frontprofil der fuldender designet.

Følg venligst nedenstående fremgangsmåde ved montering:

- læg profilen **A** ved monteringslejet, som vist i detalje **1**;
- anbring profilen således at den går mod anslaget i monteringslejet og skub nedad med henblik på at hægte den fast i blokkene **B** i ydersiden af komfuret (detalje **2**).

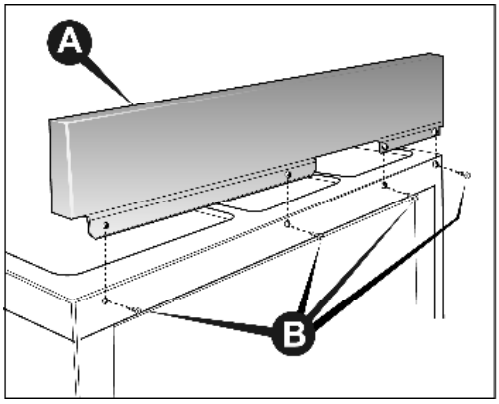


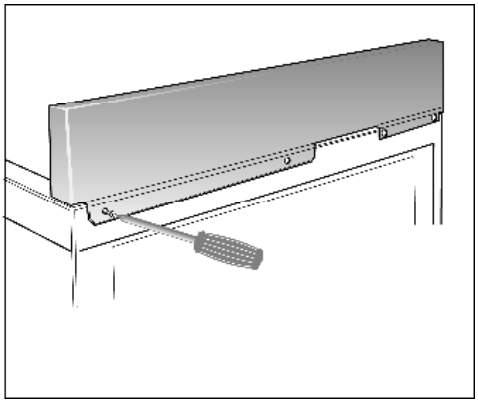
3.5 Montering af stænkskærmen (ekstraudstyr)

Stænkskærmen kan ikke anvendes sammen med bagpladen af rustfrit stål.

Følg venligst nedenstående fremgangsmåde ved montering:

- anbring stænkskærmen **A** på bagsiden af pladen, og sørg for at hullerne står ud for hinanden;
- skru de skruer **B** i bund vha. en krydsskruetrækker.



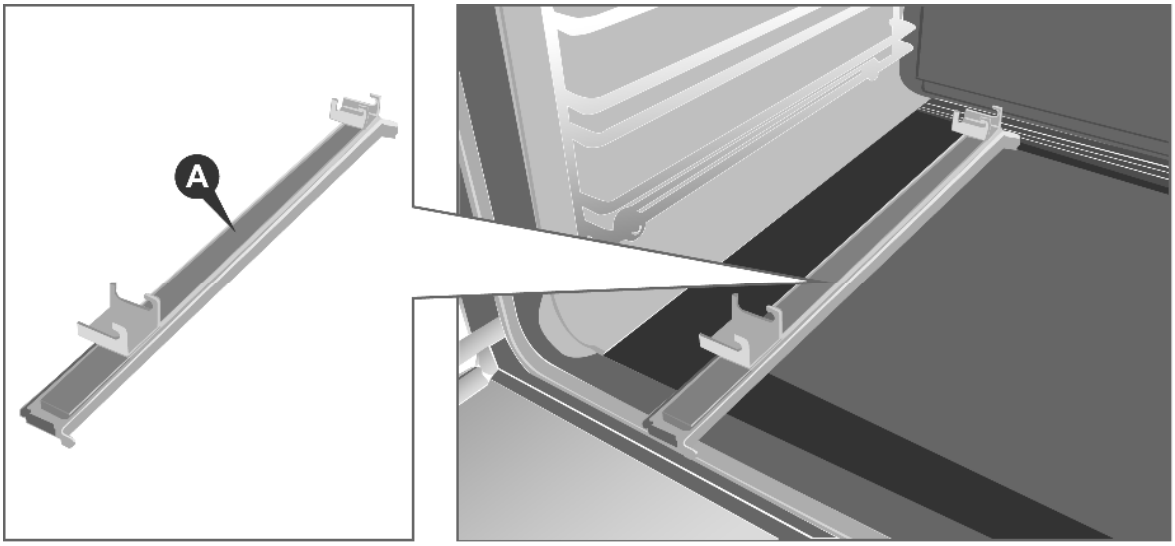


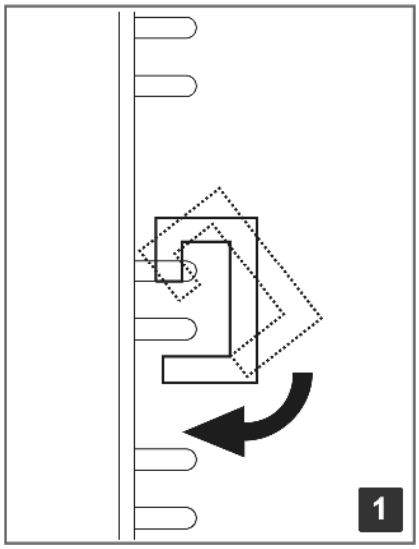
Eventuel gulfarvning af stålet efter et stykke tid, er et helt naturligt fænomen, og vil ikke have nogen negativ indflydelse på de oprindelige egenskaber; den gule farve kan fjernes med specialprodukter til rengøring af stål.

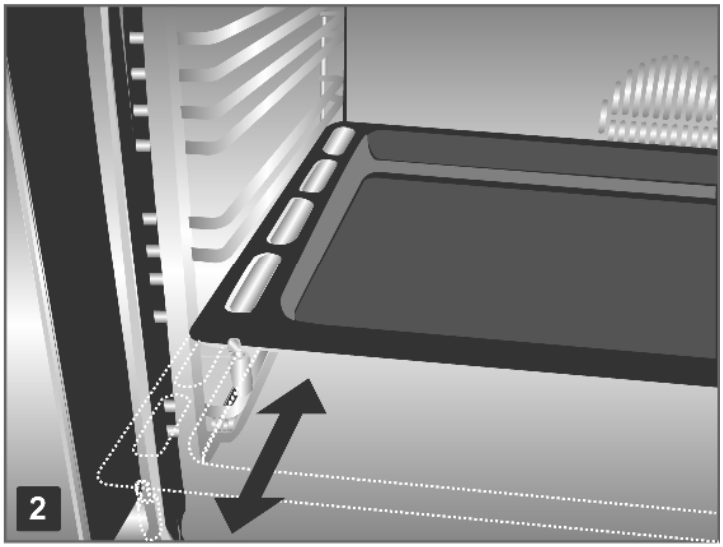
3.6 Montering af teleskopskinnerne (ekstraudstyr)

Følg venligst nedenstående fremgangsmåde ved montering:

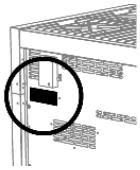
- træk teleskopskinnerne **A** ud fra emballagen og fjern al beskyttelsesfolie;
- fjern alt udstyr til stede i ovnen;
- anbring teleskopskinnen i den ønskede højde og fastgør den foroven til den lille ramme (detalje **1**); drej derefter skinnen, så den fastgøres forneden; gentag samme handling i modsatte side og for de andre niveauer;
- før teleskopskinnerne fremad og anbring det valgte udstyr, som vist i detalje **2**;
- sæt udstyret, fjernet tidligere, tilbage i ovnen.







3.7 El-tilslutning

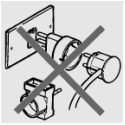


Sørg for at spændingen og strømkapaciteten for forsyningsnettet stemmer overens med specifikationerne på mærkeskiltet på bagsiden af apparatet; en kopi vedlægges manualen.
Et yderligere skilt - med en sammenfattende oversigt over model og serienummer - er anbragt på apparatets venstre inderside og kan læses efter åbning af ovnlågen.

Disse skilte må aldrig fjernes.

Stikket i enden af elledningen og stikkontakten i muren skal være af samme type, og skal overholde de gældende elektriske standarder. Kontrollér at elnettet er korrekt jordforbundet. Efter installering af apparatet, skal stikket være tilgængeligt for regelmæssigt eftersyn.

Ved den elektriske installation skal der anbringes en anordning, som gør det muligt at skille alle apparatets poler fra strømnettet med en kontaktåbning på mindst **3 mm**.



Anvend aldrig adaptere eller forlængerledninger.

Inden elektriciteten tilsluttes, skal man kontrollere, at jordforbindelsen er sikker.

Sørg for at sikringen og ledningsnettet i hjemmet er i stand til at bære apparatets belastning.

Det gul/grønne jordkabel må ikke afbrydes på noget punkt.

Elledningen må ikke komme i kontakt med dele med temperatur på mere end **50°C** højere end rumtemperaturen.

3.7.1 Tværsnit på elledningen

Afhængig af strømforsyningens type, skal man anvende en ledning i overensstemmelse med følgende oversigt.

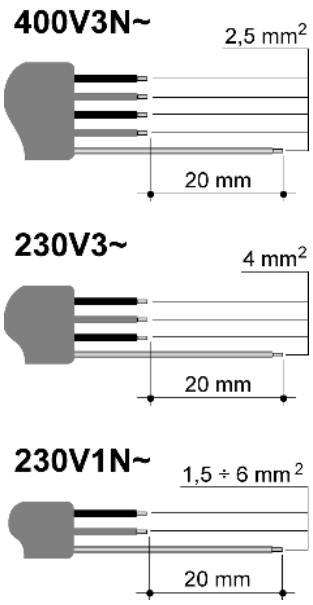
Funktion ved 400V3N~ (modeller tilsluttet i overensstemmelse med DIAGRAM "A"): anvend en fempolet ledning af typen H05RR-F/H05RN-F (ledning med mål på 5 x 2.5 mm^2).

Funktion ved 230V3~ (modeller tilsluttet i overensstemmelse med DIAGRAM "C", men kommuteret af installatøren i overensstemmelse med DIAGRAM "B"): anvend en firepolet ledning af typen H05RR-F/H05RN-F (ledning med mål på 4 x 4 mm^2).

Funktion ved 230V1N~ (modeller tilsluttet i overensstemmelse med DIAGRAM "C"): op til 2.9 kW anvend en trepolet ledning af typen H05RR-F/H05RN-F (ledning med mål på 3 x 1.5 mm^2); **mellem 2.9 kW og 5.4 kW** anvend en trepolet ledning af typen H05RR-F/H05RN-F (ledning med mål på 3 x 2.5 mm^2); **mellem 5,4 kW og 7 kW** anvend en trepolet ledning af typen H05RR-F/H05RN-F (ledning med mål på 3 x 4 mm^2); **over 7 kW** anvend en trepolet ledning af typen H05RR-F/H05RN-F (ledning med mål på 3 x 6 mm^2).

Den ende, der skal tilsluttes til apparatet, skal have en jordledning (**gul/grøn**), der er mindst **20 mm** længere.

Kablen type **H05RN-F** bør anvendes til modellerne med friturekoger og typen **H05RR-F** bør anvendes til dem der ikke er forsynede med samme.

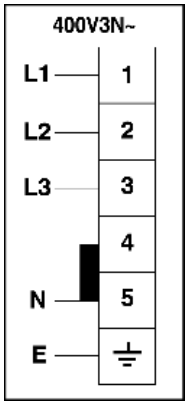


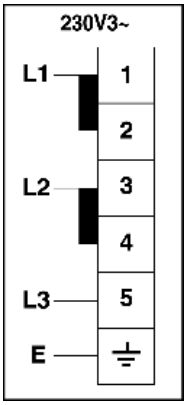
3.7.2 Strømforsyningstype

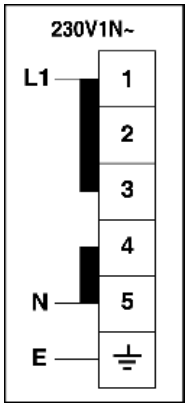
Det er muligt at anvende forskellige tilslutninger, afhængig af strømforsyningens spænding, ved at tilslutte forsyningsledningen til terminalrækken, som vist på følgende oversigt.

Læs venligst tabellen "**TILSLUTNING TIL KLEMRÆKKEN**" for oplysninger om den pågældende model.

DIAGRAM "A"	DIAGRAM "B"	DIAGRAM "C"
		ORIGINAL TILSLUTNING INDSTILLET AF FABRIKANTEN.







TILSLUTNING TIL KLEMRÆKKEN		
KOGEPLADE	**EFFEKT kW**	**STRØM-FORSYNING**
KOGEPLADE 4 / 6 / 8 GASBLUS	0,006	DIAGRAM "C"
KOGEPLADE 4 / 6 GASBLUS + B / T / C	2,4	
KOGEPLADE 4 / 6 GASBLUS + F	2,2	
KOGEPLADE 4 / 6 GASBLUS + G	2,5	
KOGEPLADE 4 GASBLUS + B / T + C	4,8	
KOGEPLADE 4 GASBLUS + B / T + F	4,6	
KOGEPLADE 4 GASBLUS + B / T + G	4,9	
INDUKTIONPLADE (5 ELEMENTER)	7,4	

M = MEGA WOK
B = BØFGRILL
T = FRY-TOP
C = GLASKERAMISK GRILLPLADE
F = FRITUREAPPARAT
G = GRILL

MODELLER TILSLUTTET I OVERENSSTEMMELSE MED DIAGRAM "A" KAN KOMMUTERES AF INSTALLATØREN TIL DIAGRAM "B".

MODELLER TILSLUTTET I OVERENSSTEMMELSE MED DIAGRAM "C" KAN KOMMUTERES AF INSTALLATØREN TIL DIAGRAM "A".

TILSLUTNING TIL KLEMRÆKKEN (TRADITIONELLE KOMFURER)		
KOMFUR MED 1 OVN	**EFFEKT kW**	**STRØM-FORSYNING**
KOMFUR MED 4 GASBLUS (1 OVN)	2,2	**DIAGRAM "C"**
KOMFUR MED 6 / 8 GASBLUS (1 OVN)	2,9	
KOMFUR MED 4 / 6 GASBLUS (1 OVN) + M	2,9	
KOMFUR MED 4 / 6 GASBLUS (1 OVN) + B / T / C	5,3	
KOMFUR MED 4 / 6 GASBLUS (1 OVN) + F	5,1	
KOMFUR MED 4 / 6 GASBLUS (1 OVN) + G	5,4	
KOMFUR MED INDUKTIONPLADE (1 OVN) (4 ELEMENTER)	9,6	
KOMFUR MED INDUKTIONPLADE (1 OVN) (5 ELEMENTER)	10,3	
KOMFUR MED 2 OVNE	**EFFEKT kW**	**STRØM-FORSYNING**
KOMFUR MED 6 GASBLUS (2 OVNE)	3,6	**DIAGRAM "C"**
KOMFUR MED 8 GASBLUS (2 OVNE)	4,4	
KOMFUR MED 4 GASBLUS (2 OVNE) + M	3,6	
KOMFUR MED 4 GASBLUS (2 OVNE)	4,3	
KOMFUR MED 4 GASBLUS (2 OVNE) + B / T / C	6,0	
KOMFUR MED 4 GASBLUS (2 OVNE) + F	5,8	
KOMFUR MED 4 GASBLUS (2 OVNE) + G	6,1	
KOMFUR MED 6 GASBLUS (2 OVNE) + M	4,3	
KOMFUR MED 6 GASBLUS (2 OVNE) + B / T / C	6,7	
KOMFUR MED 6 GASBLUS (2 OVNE) + G	6,9	
KOMFUR MED 4 GASBLUS (2 OVNE) + M + B / T / C	6,8	
KOMFUR MED INDUKTIONPLADE (2 OVNE) (4 ELEMENTER)	11,7	
KOMFUR MED INDUKTIONPLADE (2 OVNE) (5 ELEMENTER)	11,0	
KOMFUR MED 3 OVNE	**EFFEKT kW**	**STRØM-FORSYNING**
KOMFUR MED 6 GASBLUS (3 OVNE)	5,7	**DIAGRAM "C"**
KOMFUR MED 4 GASBLUS (3 OVNE) + M	5,7	
KOMFUR MED 4 GASBLUS (3 OVNE) + B / T	8,1	
KOMFUR MED INDUKTIONPLADE (3 OVNE) (5 ELEMENTER)	13,1	

M = MEGA WOK

B = BØFGRILL

T = FRY-TOP

C = GLASKERAMISK GRILLPLADE

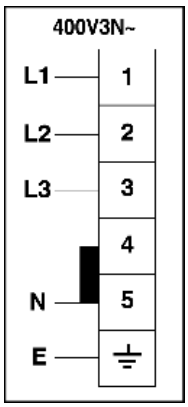
F = FRITUREAPPARAT

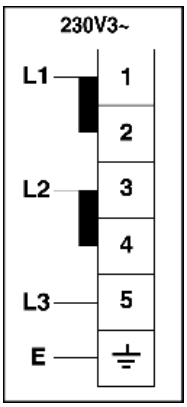
G = GRILL

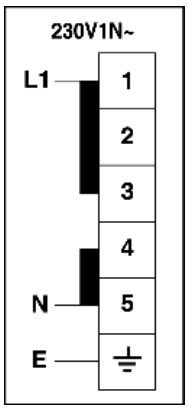
MODELLER TILSLUTTET I OVERENSSTEMMELSE MED DIAGRAM "A" KAN KOMMUTERES AF INSTALLATØREN TIL DIAGRAM "B".

MODELLER TILSLUTTET I OVERENSSTEMMELSE MED DIAGRAM "C" KAN KOMMUTERES AF INSTALLATØREN TIL DIAGRAM "A".

DIAGRAM “A”	DIAGRAM “B”	DIAGRAM “C” ORIGINAL TILSLUTNING INDSTILLET AF FABRIKANTEN.







TILSLUTNING TIL KLEMRÆKKEN (KOMFURER MED “COMBI STEAM” OVNE)		
KOMFUR MED 1 OVN	**EFFEKT kW**	**STRØM-FORSYNING**
KOMFUR MED 4 GASBLUS (1 OVN)	3,0	**DIAGRAM “C”**
KOMFUR MED 6 GASBLUS (1 OVN)	3,6	
KOMFUR MED 4 GASBLUS (1 OVN) + M	3,6	
KOMFUR MED 4 GASBLUS (1 OVN) + B / T	6,0	
KOMFUR MED INDUKTIONPLADE (1 OVN) (4 ELEMENTER)	10,4	
KOMFUR MED INDUKTIONPLADE (1 OVN) (5 ELEMENTER)	11,0	
KOMFUR MED 2 OVNE	**EFFEKT kW**	**STRØM-FORSYNING**
KOMFUR MED 6 GASBLUS (2 OVNE)	4,5	**DIAGRAM “C”**
KOMFUR MED 8 GASBLUS (2 OVNE)	5,1	
KOMFUR MED 4 GASBLUS (2 OVNE) + M	4,5	
KOMFUR MED 4 GASBLUS (2 OVNE) + B / T	6,9	
KOMFUR MED 6 GASBLUS (2 OVNE) + M	5,0	
KOMFUR MED 6 GASBLUS (2 OVNE) + B / T	7,4	
KOMFUR MED 4 GASBLUS (2 OVNE) + M + B / T	7,4	
KOMFUR MED 4 GASBLUS (2 OVNE) + B / T + F	9,6	
KOMFUR MED INDUKTIONPLADE (2 OVNE) (5 ELEMENTER)	11,9	

M = MEGA WOK

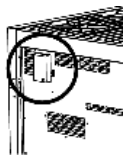
B = BØFGRILL

T = FRY-TOP

F = FRITUREAPPARAT

MODELLER TILSLUTTET I OVERENSSTEMMELSE MED DIAGRAM "A" KAN KOMMUTERES AF INSTALLATØREN TIL DIAGRAM "B".

MODELLER TILSLUTTET I OVERENSSTEMMELSE MED DIAGRAM "C" KAN KOMMUTERES AF INSTALLATØREN TIL DIAGRAM "A".

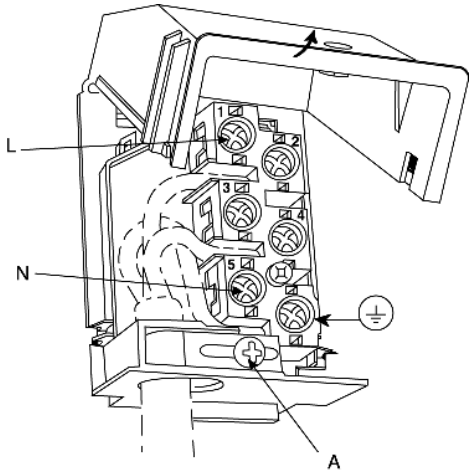


3.7.3 Udskiftning af elledningen

Ved udskiftning af elledningen skal man skaffe sig adgang til terminalrækken. Denne findes på bagsiden af apparatet foroven til venstre, som vist på illustrationen.

Følg nedenstående fremgangsmåde ved udskiftning af ledningen:

- åbn kassen med terminalrækken;
- afdrej den skrue **A** der holder ledningen;
- slæk skruekontakterne og udskift ledningen med en ny ledning med samme længde, der stemmer overens med specifikationerne på tabellen i afsnit "3.7.1 Tværsnit på elledningen";
- den "**gul-grønne**" jordledning skal tilsluttes til terminal og skal være cirka **20 mm** længere end forsyningsledningerne;
- den "**blå**" neutrale ledning skal tilsluttes til terminalen mærket med bogstavet **N**;
- den strømførende ledning skal tilsluttes til terminalen mærket med bogstavet **L**.



3.8 Tabel over elektriske effekter

FRITUREAPPARAT	FRY-TOP	BØFGRILL	GRILL	GLASKERAMISK GRILLPLADE
2.2 kW	2.4 kW	2.4 kW	2.5 kW	2.4 kW
1	1	1	1	1

KOMFUR BREDDE	OVNE	HOVEDOVNEN					LILLE OVN				ØVERSTE OVN			
		1.4 kW	1.0 kW	2.8 kW	2.5 kW	0.025 kW	1.2 kW	0.5 kW	1.7 kW	0.025 kW				
1172	1	1	1	1	1	2								
1172	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1				
		1.2 kW	0.85 kW	1.9 kW	2.1 kW	0.025 kW	1.2 kW	0.5 kW	1.7 kW	0.025 kW	1.2 kW	0.85 kW	1.9 kW	0.025 kW
998	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
998	3				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
		1.4 kW	1.0 kW	2.8 kW	2.5 kW	0.025 kW								
889	1	1	1	1	1	2								
		1.2 kW	0.85 kW	1.9 kW	2.1 kW	0.025 kW					1.2 kW	0.85 kW	1.9 kW	0.025 kW
698	1	1	1	1	1	1								
698	2				1	1					1	1	1	1

3.9 Ventilation i rum med gasapparater

Dette apparat er ikke tilsluttet et udledningsapparat til forbrændingsprodukter. Derfor skal det installeres og tilsluttes i overensstemmelse med de gældende installeringsstandarder. Vær specielt opmærksom på standarder vedrørende udluftning af rum.

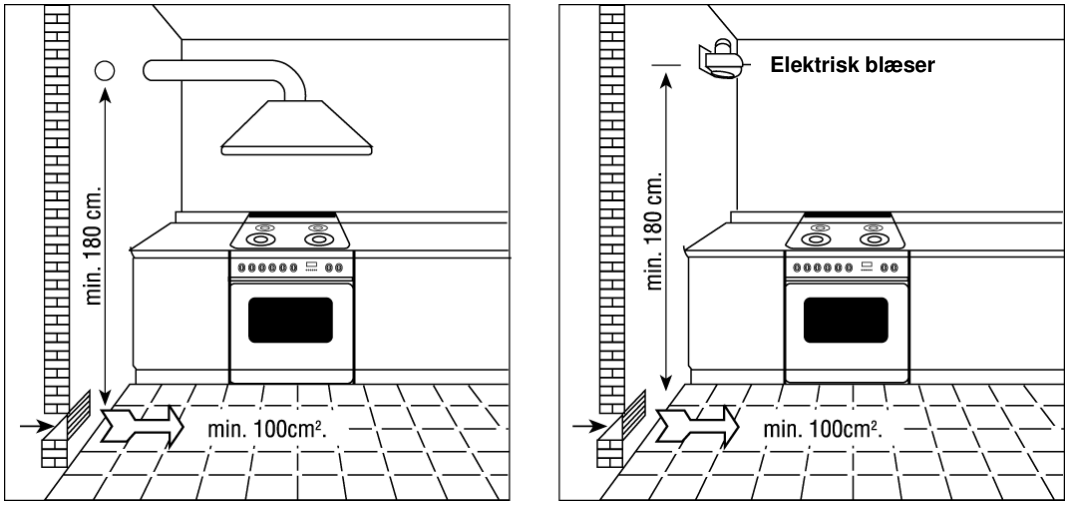
Dette apparat må kun installeres i ventilerede rum i overensstemmelse med de gældende standarder, således at der v.h.a. åbninger i ydervæggene eller passende kanaler sikres korrekt naturlig eller forceret ventilation, der på en **permanent og tilstrækkelig** måde sørger for det nødvendige luftindtag for korrekt forbrænding, samt udledning af forurenet luft.

Brug af et gasapparat til tilberedning af mad frembringer varme og fugtighed i det lokale, hvor det pågældende apparat er installeret. Derfor skal man sørge for korrekt udluftning af lokalet: sørg for at de naturlige udluftningsmuligheder er åbne, eller monter en mekanisk udluftningsanordning (udsugningshætte med aftræksrør).

Intensiv og længerevarende brug af apparatet kan kræve supplerende udluftning, for eksempel åbning af et vindue, så den mekaniske udsugningseffekt (hvis til stede) øges.

Hvis dette apparat er det eneste gasapparat i rummet, skal der installeres en emhætte, således at den forurenede luft udstødes naturligt og direkte. Denne emhætte skal være udstyret med et retlinjet lodret rør, der er mindst dobbelt så langt som dets diameter, og dække et område på mindst **100 cm^2**.

Af hensyn til det nødvendige luftindtag i rummet, skal der forberedes en lignende åbning på mindst **100 cm^2** direkte ud til det fri, som skal placeres i nærheden af gulvet på en sådan måde, at åbningen hverken kan tilstoppes fra ydersiden eller indersiden, samt ikke kan forstyrre gasblussenes forbrændingsproces eller korrekt udledning af forurenet luft. Dette luftindtag skal placeres med en højdeforskel fra udledningsåbningen på mindst **180 cm**.



Husk at den nødvendige luftmængde til forbrændingen ikke må være på under **2 m^3/h** pr. kW effekt (læs venligst den samlede effekt i kW vist på mærkeskiltet).

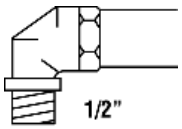
I alle andre tilfælde, d.v.s. når der findes andre gasapparater i samme rum, eller hvis det ikke er muligt at sørge for naturlig, direkte ventilation, skal man skabe naturlig, indirekte ventilation eller forceret ventilation: **i denne henseende skal man kontakte en kvalificeret tekniker for installering og montering af ventilationssystemet med overholdelse af retningslinjerne i de gældende standarder.**

Åbningerne skal placeres på en sådan måde, at der ikke kan opstå ubehageligt lufttræk mod mennesker i rummet. Desuden er det forbudt at anvende trækkanaler der allerede anvendes af andre apparater til udledning af forbrændingsprodukter.

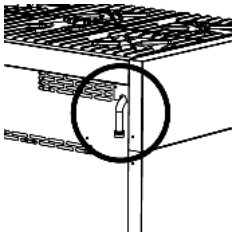
3.10 Gas-tilslutning

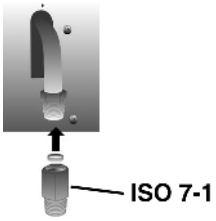
Apparatets reguleringskrav findes på skiltet på apparatets bagside.

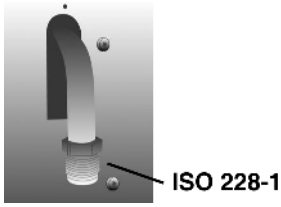
Gasapparaterne til husbrug, der ikke forbundet med et udblæsningsrør til forbrændingspprodukter, må ikke give anledning til en koncentration kulmonoxid der kan blive skadelig for menneskers helbred, taget udsættelses tiden beregnet for disse brugere i betragtning.



Der henstilles til, at man kontrollerer at apparatet er korrekt forberedt til den distribuerede gastype. Tilslutningen til gasrørene skal udføres i overensstemmelse med brancheregler og de gældende standarder, der kræver installering af en sikkerhedshane i enden af røret. Det gevindskårne **½"** gas-tilslutningsrør findes på bagsiden af apparatet i højre side.







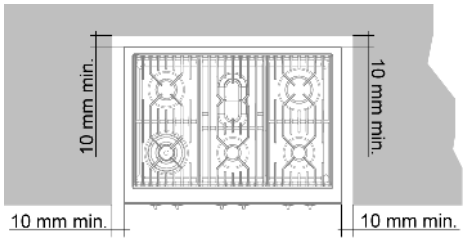
AT	●	
BE	●	
CH	●	
DE	●	
DK	●	
ES	●	●
FI	●	●
FR		●
GB	●	
IE	●	
IT	●	●
NL	●	
NO	●	●
PT	●	●
SE	●	●

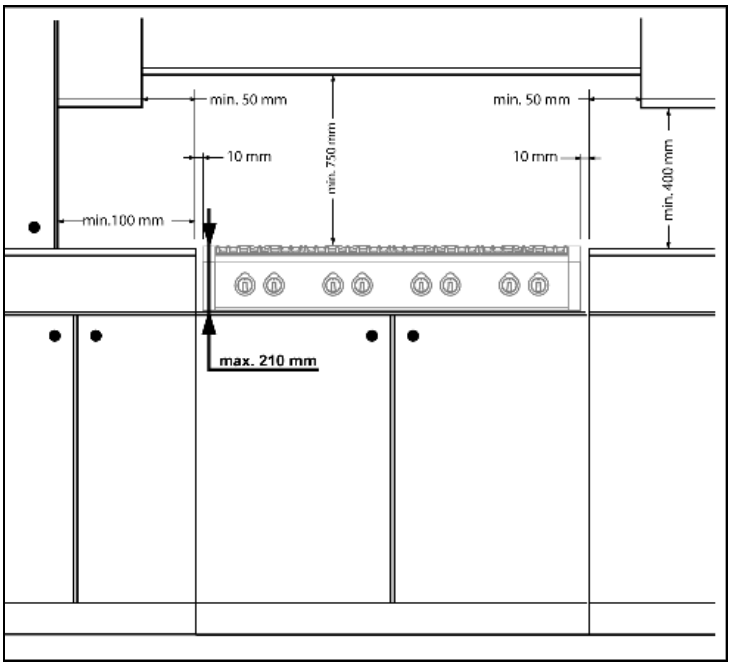
Ved butan og propan skal der forberedes en trykreduceringsanordning i overensstemmelse med de gældende standarder. Tætningerne skal svare til kravene i de gældende standarder.
Når gassen er tilsluttet skal man kontrollere samlingernes tæthed ved hjælp af sæbevand.

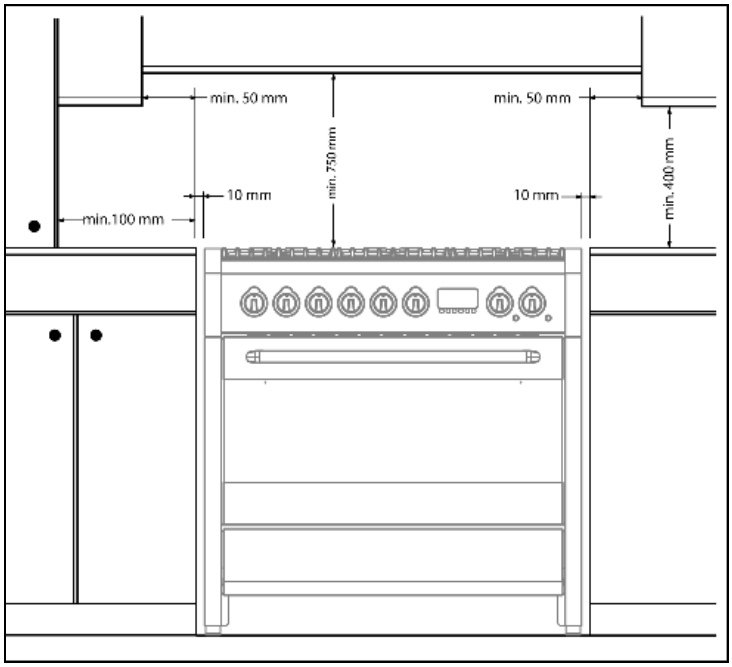
Gassen kan tilsluttes på følgende måder:

- med et **stift rør** af jern eller kobber;
- med et **bøjeligt rør af rustfrit stål** uden afbrydelser, og med en mekanisk fitting i overensstemmelse med de gældende standarder (samlet længde på det udstrakte rør = **2000 mm**). Røret skal tilsluttes direkte til knæleddet på opføringsstykket.

*Enheden skal være beklædt med varme-modstandsdygtigt materiale (**minimum 90°C**). Hvis apparatet installeres i nærheden af andre enheder, skal minimumsafstanden anført på følgende oversigt overholdes.*





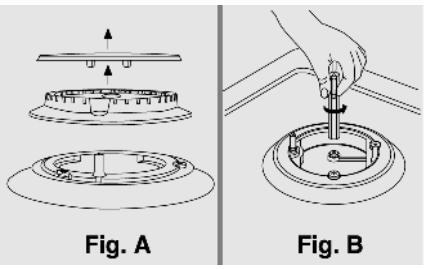


3.11 Gas-tilpasning

De injektorer, der ikke leveres med apparatet, skal bestilles hos Servicecentret.

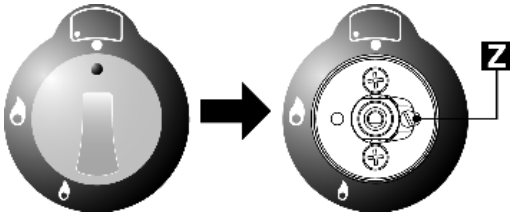
Hvis komfuret er tilpasset en **anderledes** gastype end den til rådighed, skal dyserne udskiftes, minimumsstrømningen skal indstilles, og gummiholderen skal udskiftes. Ved behov for udskiftning af dyserne på komfuret, skal følgende fremgangsmåde overholdes:

- fjern grydestøtterne;
- fjern blussene og blusdækslerne (**Fig. A**);
- fjern dysen (**Fig. B**) og erstat den med en dyse, der er egnet til den nye gastype (læs venligst "**TABEL OVER DYSER**" på side 345-347);
- erstat etiketten med gasafprøvning (anbragt på bagsiden af apparatet) med den nye etikette. Hvis apparatet er udstyret med et dyseudskiftningssæt, leveres den nye etikette sammen med dette;
- genplacér alle delene ved at følge instruktionerne til afmontering modsat, og sørg for at placere blussenes dæksel korrekt på blusset.



3.11.1 Minimumsstrømning fra komfurhaner med Termo sikkering

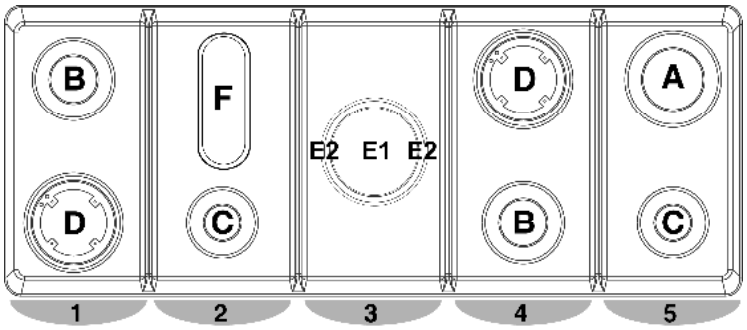
- Tænd blusset og drej betjeningsknappen mod minimumsstrømning;
- fjern knappen;
- ved hjælp af en skruetrækker skal man indstille den interne skrue **Z** indtil den korrekte lave flamme opnås;
- sæt knappen på plads igen.



- *Slæk indstillingsskruen **Z** for at øge strømningen, eller stram den for at reducere strømningen.*
- *Indstillingen er korrekt, når den lave flamme måler cirka **3** eller **4 mm**.*
- *Ved **butan/propan** skal indstillingsskruen strammes helt i bund.*
- *Når der skiftes hurtig mellem maksimums- og minimumsstrømning og modsat, **skal man sørge for, at flammen ikke går ud.***

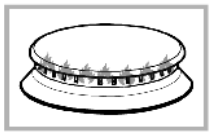
3.12 LPG-tilslutning

Anvend en trykregulator og tilslut til cylinderen i overensstemmelse med reglerne i de gældende standarder.



Kogepladen består af en sammensætning af de **5 moduler** vist på tegningen:

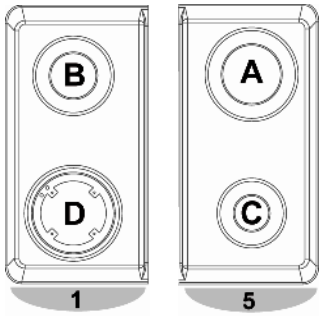
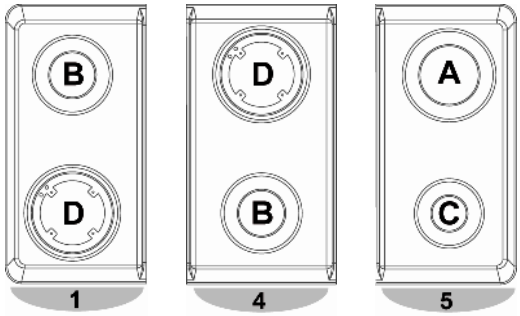
- modul **1** og **5** findes på alle kogeplader;
- modul **2**, **3** og **4** afhænger af den købte komfurmodel, og kan erstattes af elektriske moduler (fry-top, bøfgrill, grill, glaskeramisk grillplade eller fritureapparat).



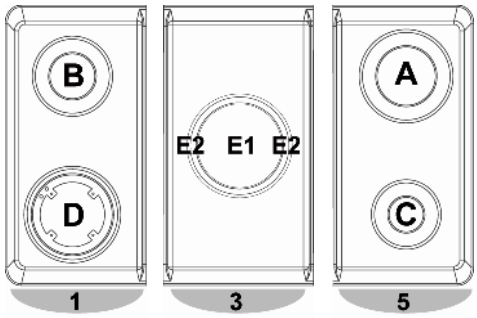
TABEL OVER DYSER ***ALUMINIUM***

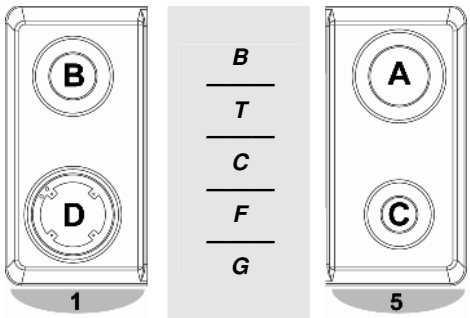
GASTYPE	mbar	DYSE NR.	BLUS PLACERINGSTYPE	EFFEKT Watt		FORBRUG
				MAX.	MIN.	MAX.
G20 NATURGAS	20	115	LYNBLUS (**A**)	3000	750	286 l/h
		97	HURTIGBLUS (**B**)	1750	480	167 l/h
		72	HJÆLPEBLUS (**C**)	1000	330	95 l/h
		128	TREDOBBELT RING (**D**)	3500	1400	333 l/h
		72 (**E1**) 95 (**E2**)	MEGA WOK (**E1**/**E2**)	4500	300	428 l/h
		94	FISKEKEDEL (**F**)	1900	750	181 l/h
LPG BUTAN G30 PROPAN G31	30 28 37	85	LYNBLUS (**A**)	3000	750	219 g/h
		65	HURTIGBLUS (**B**)	1750	480	128 g/h
		50	HJÆLPEBLUS (**C**)	1000	330	73 g/h
		96	TREDOBBELT RING (**D**)	3500	1400	254 g/h
		46 (**E1**) 66 (**E2**)	MEGA WOK (**E1**/**E2**)	4500	300	327 g/h
		68	FISKEKEDEL (**F**)	1900	750	138 g/h
G110 BYGAS	8	260	LYNBLUS (**A**)	3000	750	680 l/h
		190	HURTIGBLUS (**B**)	1750	480	397 l/h
		145	HJÆLPEBLUS (**C**)	1000	330	227 l/h
		290	TREDOBBELT RING (**D**)	3500	1400	793 l/h
		140 (**E1**) 200 (**E2**)	MEGA WOK (**E1**/**E2**)	4500	300	1020 l/h
		190	FISKEKEDEL (**F**)	1900	750	431 l/h
G120 BYGAS	8	240	LYNBLUS (**A**)	3000	750	607 l/h
		180	HURTIGBLUS (**B**)	1750	480	354 l/h
		140	HJÆLPEBLUS (**C**)	1000	330	202 l/h
		255	TREDOBBELT RING (**D**)	3500	1400	708 l/h
		140 (**E1**) 185 (**E2**)	MEGA WOK (**E1**/**E2**)	4500	300	911 l/h
		180	FISKEKEDEL (**F**)	1900	750	385 l/h

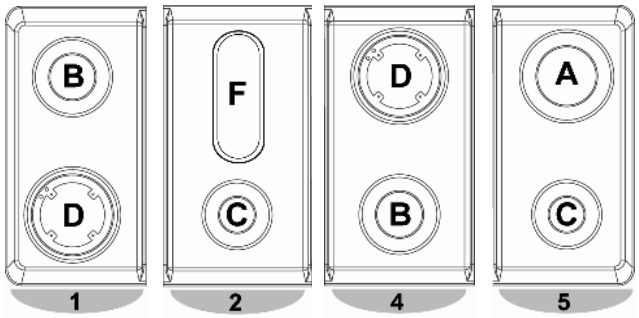
Hvis det anvendte gastryk afviger fra oplysningerne på tabellen, eller gastrykket varierer, skal der installeres en trykregulator på forsyningsrøret.

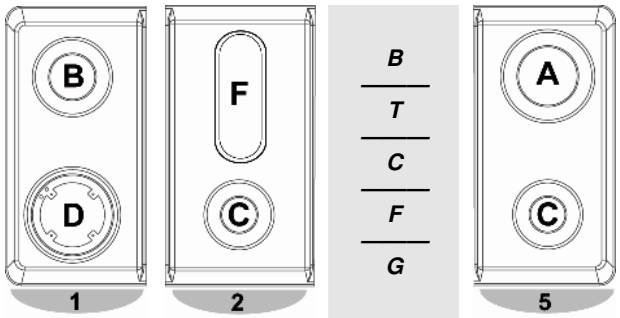
EE %	70	EE %	90 / 100
57.2		56.8	

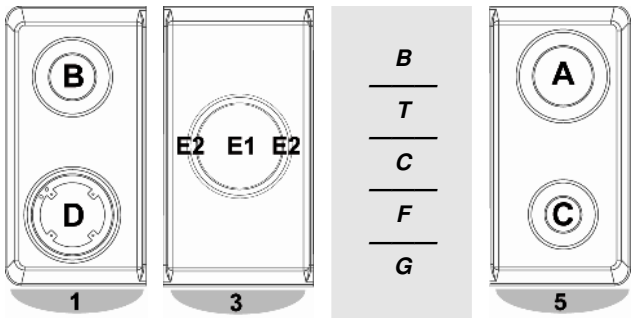
Instruktioner til installatøren

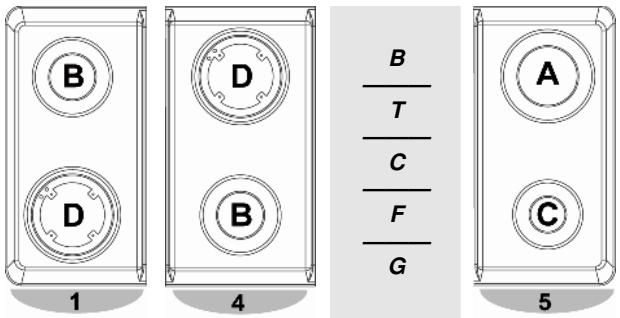
EE %	90 / 100
56.3	

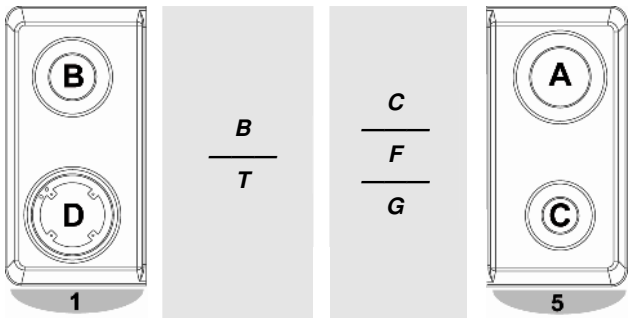
EE %	90 / 100
57.2	

EE %	120
56	

EE %	120
56	

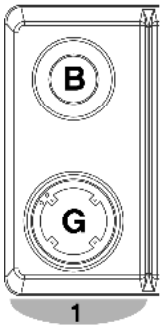
EE %	120
56.3	

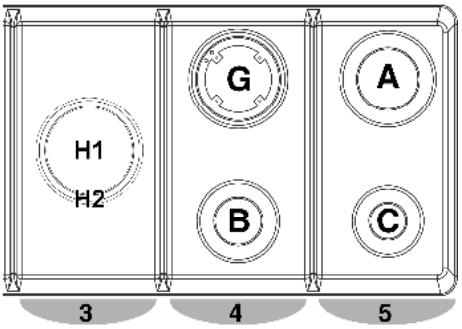
EE %	120
56.8	

EE %	120
57.2	

BLUS PLACERINGSTYPE	EE %
LYNBLUS (**A**)	59.2
HURTIGBLUS (**B**)	59.9
HJÆLPEBLUS (**C**)	-
TREDOBBELT RING (**D**)	52.4
MEGA WOK (**E1**/**E2**)	53.6
FISKEKEDEL (**F**)	52.3

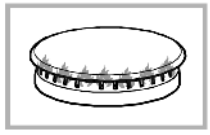
B = BØFGRILL	***C*** = GLASKERAMISK GRILLPLADE	***G*** = GRILL
T = FRY-TOP	***F*** = FRITUREAPPARAT	





Kogepladen består af en sammensætning af de **4 moduler** vist på tegningen:

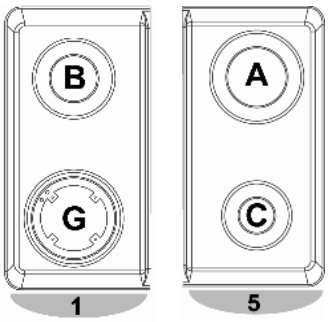
- modul **1** og **5** findes på alle kogeplader;
- modul **3** og **4** afhænger af den købte komfurmodel, og kan erstattes af elektriske moduler (fry-top, bøfgrill, grill, glaskeramisk grillplade eller fritureapparat).

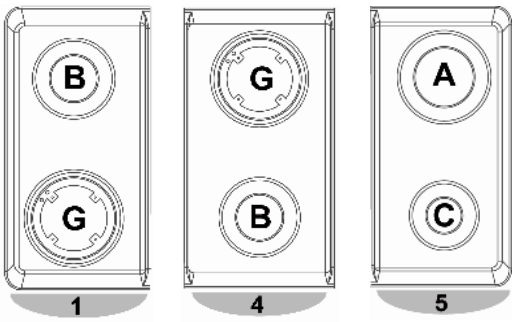


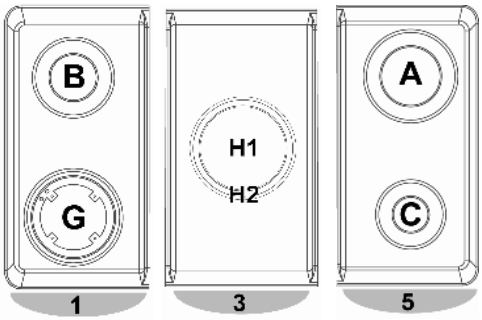
TABEL OVER DYSER — ***ALUMINIUM*** / ***MESSING***

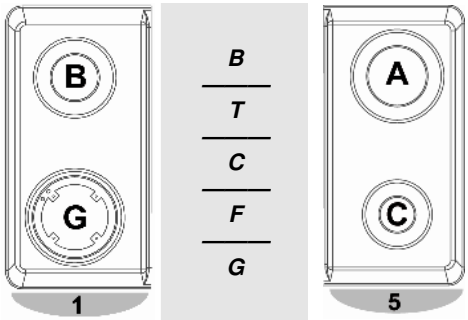
GASTYPE	mbar	DYSE NR.	BLUS PLACERINGSTYPE	EFFEKT Watt		FORBRUG
				MAX.	MIN.	MAX.
G20 NATURGAS	20	115	LYNBLUS (**A**)	3000	750	286 l/h
		97	HURTIGBLUS (**B**)	1750	480	167 l/h
		72	HJÆLPEBLUS (**C**)	1000	330	95 l/h
		132	WOK (**G**)	3500	1800	333 l/h
		68 (**H1**) 140 (**H2**)	MEGA WOK (**H1**/**H2**)	900 3600	340 1800	85 l/h 342 l/h
LPG BUTAN G30 PROPAN G31	30 28 37	85	LYNBLUS (**A**)	3000	750	219 g/h
		65	HURTIGBLUS (**B**)	1750	480	128 g/h
		50	HJÆLPEBLUS (**C**)	1000	330	73 g/h
		94	WOK (**G**)	3500	1800	254 g/h
		44 (**H1**) 94 (**H2**)	MEGA WOK (**H1**/**H2**)	900 3600	340 1800	65 g/h 261 g/h
G110 BYGAS	8	290	LYNBLUS (**A**)	3000	750	680 l/h
		190	HURTIGBLUS (**B**)	1750	480	397 l/h
		145	HJÆLPEBLUS (**C**)	1000	330	227 l/h
		350	WOK (**G**)	3500	1800	793 l/h
		140 (**H1**) 350 (**H2**)	MEGA WOK (**H1**/**H2**)	900 3600	340 1800	204 l/h 815 l/h
G120 BYGAS	8	240	LYNBLUS (**A**)	3000	750	607 l/h
		180	HURTIGBLUS (**B**)	1750	480	354 l/h
		140	HJÆLPEBLUS (**C**)	1000	330	202 l/h
		330	WOK (**G**)	3500	1800	708 l/h
		130 (**H1**) 330 (**H2**)	MEGA WOK (**H1**/**H2**)	900 3600	340 1800	182 l/h 728 l/h

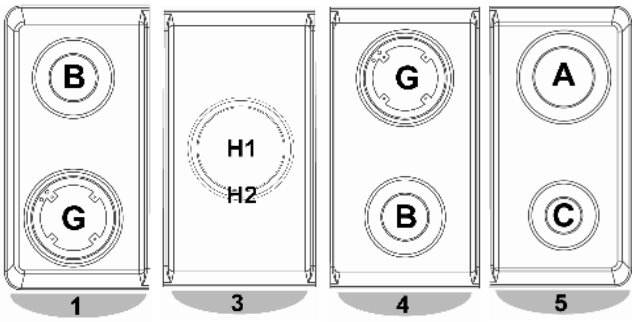
Hvis det anvendte gastryk afviger fra oplysningerne på tabellen, eller gastrykket varierer, skal der installeres en trykregulator på forsyningsrøret.

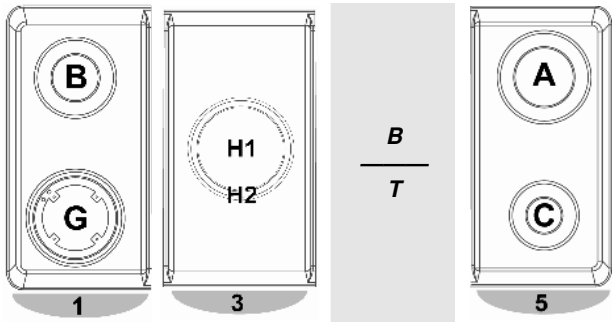
EE %	70
56	

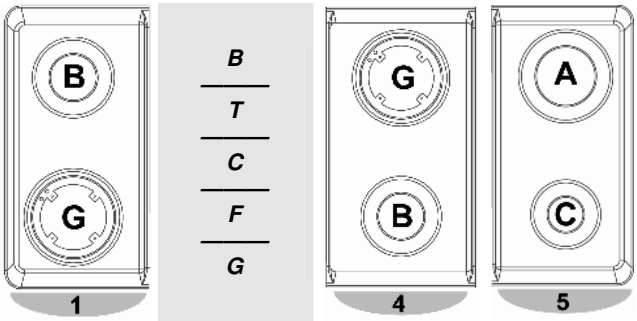
EE %	90 / 100
55.5	

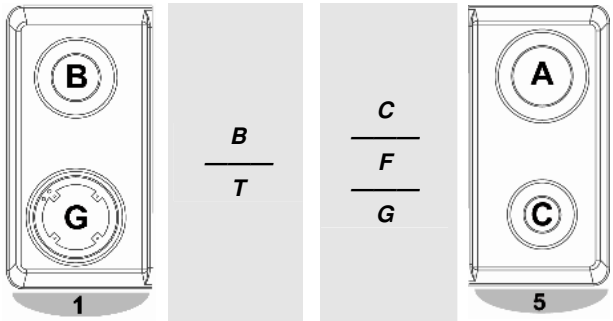
EE %	90 / 100
55.2	

EE %	90 / 100
56	

EE %	120
55.1	

EE %	120
55.2	

EE %	120
55.5	

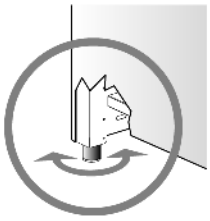
EE %	120
56	

B = BØFGRILL	***C*** = GLASKERAMISK GRILLPLADE	***G*** = GRILL
T = FRY-TOP	***F*** = FRITUREAPPARAT	

BLUS PLACERINGSTYPE	EE %
LYNBLUS (**A**)	58.4
HURTIGBLUS (**B**)	56.5
HJÆLPEBLUS (**C**)	-
WOK (**G**)	53.2
MEGA WOK (**H1**/**H2**)	52.8

4. Afsluttende handlinger

4.1 Køkkenets nivellering i forhold til gulvet



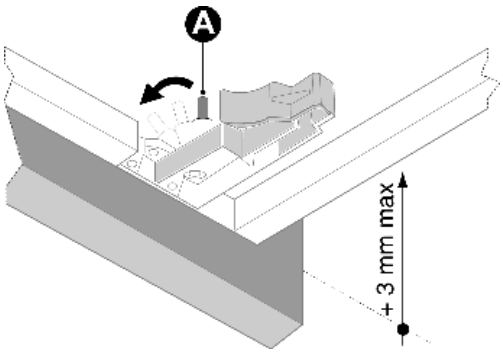
Efter at havde udført el- og gas tilslutningen, nivelleres køkkenet til gulvet v.h.a. de justerbar fødder, der i forvejen er skruet til apparatets bund.

Skulle det vise sig nødvendig at slæbe apparatet, ***skal fødderne skrues helt til bunds og så skal de justeres igen udelukkende efter at flytningen af apparatet er færdiggjort.***

4.2 Justering af skuffens højde

På skuffens nederste side – yderst til højre og venstre – findes der nogle klips til justering af højden.

Skuffen løftes **3 mm**, hvis man drejer tappen **A**.



5. Beskrivelse af apparatet

5.1 Betejeningspanel

Betjening af gasblus og ovn sker fra betjeningspanelet.

BETJENINGSPANELET

BESKRIVELSE AF BETJENINGSKANPPER TIL GASBLUS

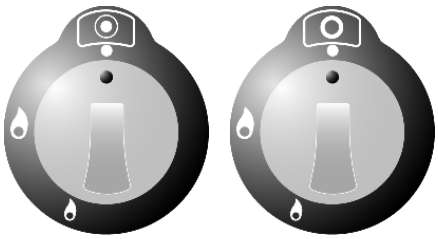
Flammen tændes ved samtidig tryk og drejning af knappen mod uret til symbolet for lav flamme.
Ved instilling af flammen skal knappen drejes til et sted mellem maksimum og minimum. Blusset slukkes ved at dreje knappen til stillingen.

PLACERING AF BLUS – Beskrivelse af symbolerne

BAGERST TIL VENSTRE	BAGERST TIL HØJRE
MIDT BAGERST TIL VENSTRE	MIDT BAGERST TIL HØJRE
MIDT FORAN	MIDT BAGERST
MIDT FORAN TIL VENSTRE	MIDT FORAN TIL HØJRE
FORAN TIL VENSTRE	FORAN TIL HØJRE

BESKRIVELSE AF KNAPPERNE TIL "MEGA WOK" BRÆNDEREN

Den midterste "Mega Wok" brænder betjenes vha. to knapper; den ene knap tænder kun den **midterste ring** længst inde, mens den anden knap tænder den **yderste ring**.

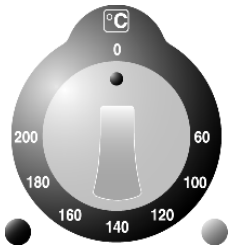


PLACERING AF BRÆNDERENS RINGE – Beskrivelse af symbolerne

MIDTERSTE RING	YDERSTE RING

Brug af brænder med flammespreder og dobbelt krone: hvis man under brug ser ændringer i flammens konsistens og et karakteristisk puf mellem brænderens midterkrone og den yderste krone, er dette helt normalt og er forårsaget af den vedvarende effekt krævet af denne brændertype.

BESKRIVELSE AF FRITUREAPPARATETS DREJEKNAP



Drejeknappen på termostaten, der styrer varmeelementets temperatur, kan indstilles på mellem **0°** og **200°C**. Der findes også to advarselslys: det **grøn lys** signalerer, at fritureapparatet er i funktion; det **orangefarvede lys** tændes, mens apparatet opvarmer. Når den forindstillede temperatur nås, slukkes det **orangefarvede lys**. Hvis olietemperaturen falder under frituretilberedning, begynder apparatet automatisk at opvarme, og det **orangefarvede lys** tændes, indtil temperaturen indstillet med termostatknappen nås.

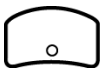
BESKRIVELSE AF FRY-TOP / GRILLPANDE HÅNDHJULET OG AF GRILLEN

FRY-TOP/GRILLPANDE: er forsynet med **opdelt opvarmning**. Det er nemlig muligt at udnytte hele kogeoverfladen eller også kun den forreste eller den bageste halvdel. Energi justerings håndhjulene, styrer de to varmeelementer hver for sig. Den **grøn kontrollampe** viser at opvarmningen er i gang.

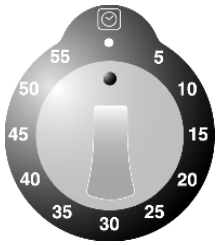
GRILL: de to kontrollamper giver de væsentlig informationer om apparatets virkning. Den **grøn kontrollampe** tænding viser at apparatet er i spænding (tændt); den **orangefarvede kontrollampe** tænding viser at varmeelementet er ved at varme op.

PLACERING AF VARMELEGEMERNE – Beskrivelse af symbolerne

BAGERST

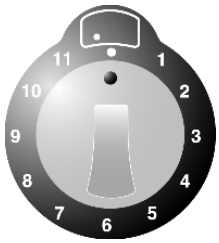

FORAN

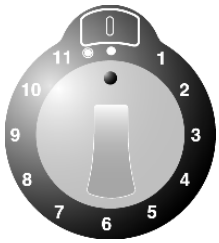
BESKRIVELSE AF "TIMER"-DREJEKNAPPEN (kun til rådighed på visse modeller)



Drej knappen helt med uret for at trække "timeren" op. Det er muligt at indstille det ønskede tidsrum op til max. **60 min**. Klokken ringer kort, når den forindstillede tid er udløbet.

BESKRIVELSE AF KERAMIK-KOGEFLADENS BETJENINGSKNAPPER





Udover de normale knapper til indstilling af effekten, er den keramiske kogeflade udstyret med knapper til **differentieret varmning.** Indstillinger fra **1** til **11** styrer opvarmningen i de interne elementer, og ved indstilling af knappen på symbol ◉ anvendes også det ydre element.

PLACERING AF VARMEELEMENTER (KERAMISK KOGEFLADE) – Beskrivelse af symbolerne

BAGERSTE TIL VENSTRE

BAGERSTE TIL HØJRE

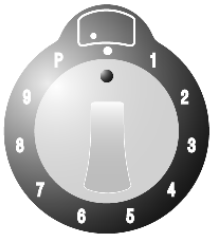
FORRESTE TIL VENSTRE

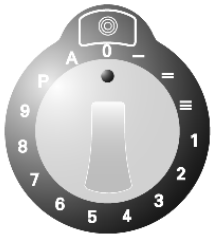
FORRESTE TIL HØJRE

MIDT

BESKRIVELSE AF DREJEKNAPPERNE TIL INDUKTIONSPLADEN

Induktionspladen er udstyret med drejeknapper til betjening af effektniveauet.
Drej betjeningsknappen til den ønskede indstilling (**1** - **9** og **P**) ved behov for at vælge et andet effektniveau.
Indstillingen "**P**" er den maksimale effekt, der kan benyttes på de enkelte stråleelementer.





Drej knappen, for at indstille den ønskede effekt (se tabellen i afsnit "11.3"). Når knappen drejes, vises det reelle effektniveau på displayet, mens niveauet valgt vha. knappen kun er vejledende.

PLACERING AF STRÅLEELEMENTERNE – Beskrivelse af symbolerne

BAGERSTE TIL VENSTRE

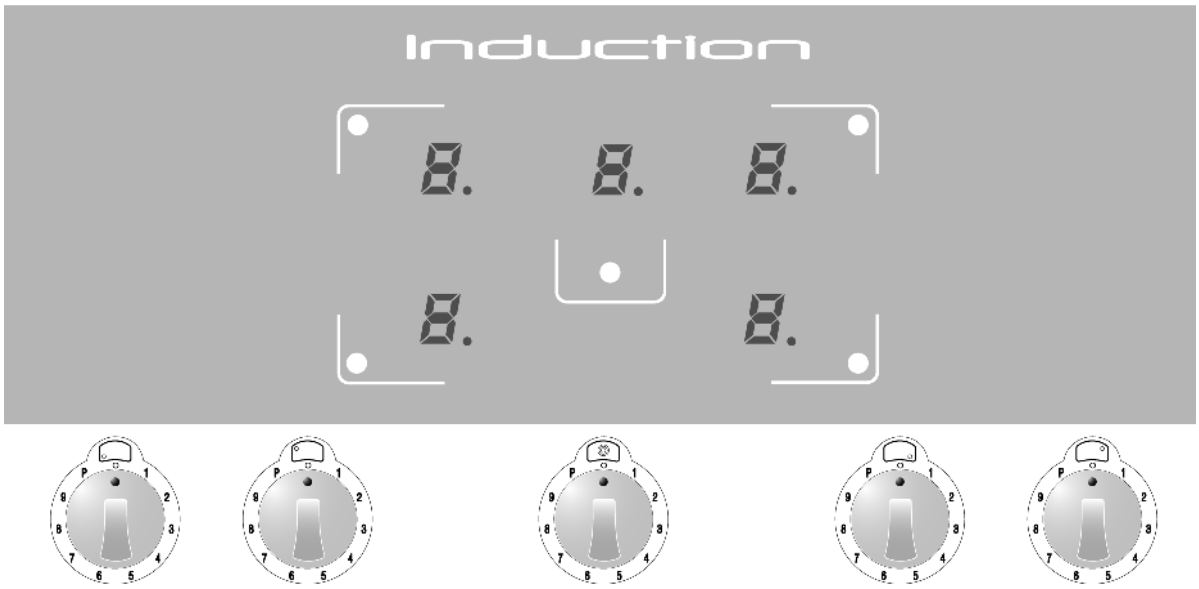
FORRESTE TIL VENSTRE

MIDT

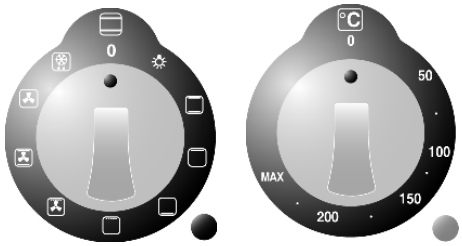
BAGERSTE TIL HØJRE

FORRESTE TIL HØJRE

Alle betjeningsanordninger til stråleelementerne findes på frontpanelet, og de tilhørende displays kan ses på induktionspladen.



BESKRIVELSE AF KNAPPERNE TIL DEN STORE OVN



Den store ovn betjenes med to knapper: **funktionsknappen** og **termostatknappen**. Disse knapper giver mulighed for at vælge den mest egnede opvarmningstype til forskellige madlavningskrav ved at tænde de ønskede varmeelementer og indstille den krævede temperatur på mellem **50°C** og **MAX**.

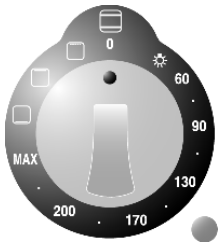
Under ovnknapperne findes der to advarselslys: det **grøn lys** viser at ovnen er i funktion; det **orange lys** viser, at den forindstillede temperatur er nået. Det **orange lys** skiftevis tændes og slukkes, som angivelse af, hvornår termostaten tændes for at holde temperaturen i ovnen på niveauet indstillet med termostatknappen.

Ovnen har **intern belysning**. Dette lys er altid tændt, når ovnen er i funktion: lyset kan tændes, når ovnen er slukket - af hensyn til rengøring - ved at dreje funktionsknappen på symbolet.

BESKRIVELSE AF FUNKTIONSKNAPPENS SYMBOLER

- TÆNDER OVNLYSET
- OVER / UNDERVARME
- OVERVARME
- UNDERVARME
- GRILL
- INFRATHERMGRILL
- SOLOVARMLUFT
- MULTIVARMLUFT
- OPTØNING

BESKRIVELSE AF KNAPPERNE TIL DEN LILLE OVN



Komfuret er udstyret med en lille ovn med flere forskellige ovnfunktioner. Ved at anbringe drejeknappen korrekt, og ved at indstille den ønskede temperatur, tændes både det øverste og det nederste varmeelement. Det er muligt at indstille en af funktionerne beskrevet i tabellen, men i dette tilfælde indstilles temperaturen på det valgte varmeelement automatisk på **MAX** temperatur.

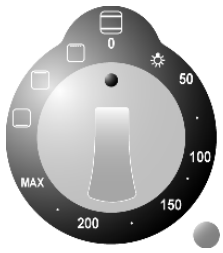
Under ovnknappen findes der et **orange lys**, der viser, når ovnen har nået den indstillede temperatur. Det **orange lys** skiftevis tændes og slukkes, som angivelse af, hvornår termostaten tændes for at holde temperaturen i den lille ovn på niveauet indstillet med betjeningsknappen.

Den supplerende ovn har **intern belysning**. Dette lys er altid tændt, når ovnen er i funktion: lyset kan tændes, når ovnen er slukket - af hensyn til rengøring - ved at dreje funktionsknappen på symbolet.

BESKRIVELSE AF SYMBOLERNE PÅ KNAPPEN TIL DEN LILLE OVN

- TÆNDER OVNLYSET
- **60÷MAX** OVER / UNDERVARME
- UNDERVARME
- OVERVARME
- GRILL + ROTERENDE GRILLSPYD

BESKRIVELSE AF DREJEKNAPPEN TIL GRILLOVNEN



Den elektriske ovn, der er udstyret med grillfunktion med naturlig luftcirkulation, betjenes vha. en enkelt drejeknap. Ved at anbringe drejeknappen korrekt, og ved at indstille den ønskede temperatur, tændes både det øverste og det nederste varmeelement. Det er muligt at indstille en af funktionerne beskrevet i tabellen, men i dette tilfælde indstilles temperaturen på det valgte varmeelement automatisk på **MAX** temperatur.

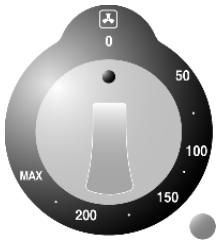
Under grillovnens knap findes der et **orangefarvet lys**, der viser, når ovnen har nået den indstillede temperatur. Det **orangefarvede lys** tændes og slukkes til angivelse af, hvornår opvarmningen tændes automatisk for at opretholde den temperatur i grillovnen, der er blevet indstillet med betjeningsknappen.

Grillovnen er udstyret med **internt lys**. Dette lys er altid tændt, når ovnen er i funktion: det kan også tændes af hensyn til rengøring, mens ovnen er slukket, ved at dreje knappen til symbolet ☼.

BESKRIVELSE AF SYMBOLERNE

☼	TÆNDER OVNLYSET		OVERVARME
50÷MAX	OVER / UNDERVARME		GRILLELEMENT
	UNDERVARME		

BESKRIVELSE AF DREJEKNAPPEN TIL VARMLUFTOVNEN

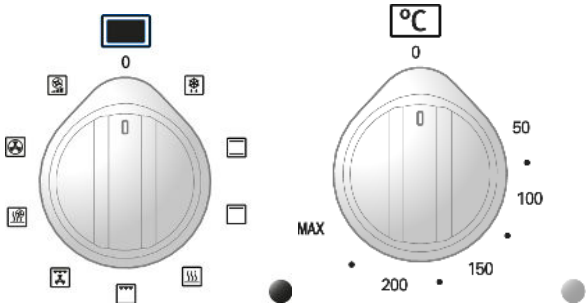


Varmluftovnen betjenes vha. en enkelt drejeknap. Denne knap giver brugeren mulighed for at vælge den bedst egnede opvarmning til forskellige tilberedningskrav ved at indstille den krævede temperatur (fra **50°C** til **MAX**).

Under varmluftovnens knap findes der et **orangefarvet lys**, der viser, når ovnen har nået den indstillede temperatur. Det **orangefarvede lys** tændes og slukkes til angivelse af, hvornår opvarmningen tændes automatisk for at opretholde den temperatur i varmluftovnen, der er blevet indstillet med betjeningsknappen.

Ovnen er udstyret med **internt lys**. Dette lys er altid tændt, når ovnen er i funktion.

BESKRIVELSE AF DREJEKNAPPERNE PÅ KOMBINERET MULTIFUNKTIONSOVN MED DAMP



Den elektriske ovn betjenes vha. **to drejeknapper**: en drejeknap til **valg af funktioner** og en drejeknap til **valg af temperatur**.

Disse knapper giver mulighed for at vælge den mest egnede opvarmningstype til forskellige madlavningskrav ved at tænde de ønskede varmeelementer og indstille den krævede temperatur på mellem **50°C** og **MAX**.

Under ovnknapperne findes der to advarselslys: det **grøn kontrollampe** viser at ovnen er i funktion; det **orangefarvede kontrollampe** viser, at den forindstillede temperatur er nået. Efterfølgende tændinger og slukninger af den **orangefarvede kontrollampe** angiver automatisk aktivering af opvarmning med henblik på at opretholde temperaturen i ovnen på det indstillede niveau.

Ovnen har **intern belysning**. Dette lys er altid tændt, når ovnen er i funktion: lyset kan tændes, når ovnen er slukket - af hensyn til rengøring - ved at dreje funktionsknappen.

BESKRIVELSE AF SYMBOLER PÅ DREJEKNAPPEN TIL VALG AF FUNKTIONER

- OPTØNING
- OVER / UNDERVARME
- OVERVARME
- STATISK DAMP
- GRILLELEMENT
- GRILL-ELEMENT MED VENTILATOR
- VENTILERET DAMP
- BAGERSTE VARMELEGEME MED VENTILATOR
- LYNOPVARMNING

BESKRIVELSE OG BRUG AF DET DIGITALE ELEKTRONIK-UR + MINUTTÆLLER MED AFSLUTNING AF TILBEREDNING I DEN ELEKTRISKE OVN

I displayet vises ovnens aktuelle funktion. Og det er muligt at indstille ovnen til at starte og slukke på et bestemt tidspunkt.

	TIMERKNAP
	KNAP FOR START AF TILBEREDNINGSTID
	KNAP FOR STOP AF TILBEREDNINGSTID
	KNAP FOR MANUEL INDSTILLING
-	BETJENING FOR FORMINDSKELSE
+	BETJENING FOR FORØGELSE

5.1.1 INDSTILLING AF KLOKKESLÆT

Når ovnen benyttes første gang, eller efter strømsvigt, blinker displayet regelmæssigt med 0:00. Tryk på knappen for at standse blinkefunktionen. Tryk på knapperne til ændring af indstillingen - eller – **indenfor 5 sekunder** for at øge eller sænke med et minut ad gangen. Tryk på en af de to knapper til ændring, indtil det aktuelle klokkeslæt vises.

*Før displayet for afslutning af madlavningen kan indstilles, skal man vælge den ønskede funktion og temperatur. Funktionen **P** er ikke tilsluttet.*

HALVAUTOMATISK TILBEREDNING

Med denne funktion kan du indstille ovnen til automatisk at slukke, når tilberedningstiden er gået.
Tryk på knappen og displayet lyser og viser tallet 0:00. Hold knappen inde og tryk samtidig på knapperne - eller – for at indstille tilberedningstiden.
Slip knappen for at starte tilberedningen og displayet viser nu den aktuelle tid, og symbolet **AUTO** og vises i displayet.

AUTOMATISK TILBEREDNING

Med denne funktion kan du indstille ovnen til at starte og slukke automatisk.
Tryk på knappen og displayet lyser og viser tallet 0:00. Hold knappen inde og tryk samtidig på knapperne - eller – for at indstille tilberedningstiden.
Tryk på knappen for at vise den nuværende tid – tilberedningstiden. Hold knappen inde og tryk samtidig på knapperne - eller – for at indstille tilberedningstiden.
Slip knappen for at starte tilberedningen og displayet viser nu den aktuelle tid sammen med symbolerne **AUTO** og .

Efter programmering kan man aflæse den indstillede tilberedningstid ved at trykke på knappen . Tryk på knappen for at sluttidspunktet for tilberedningen.

TILBEREDNINGSTID SLUT

Når tilberedningstiden er slut slukker ovnen automatisk og samtidig ringer en klokke. Når klokken afbrydes vil displayet igen vise den aktuelle tid sammen med symbolet , som viser at ovnen igen fungerer manuelt.

JUSTERING AF LYDSTYRKEN FOR KLOKKEN
Lydstyrken på uret har 3 niveauer og kan justeres, når den er i funktion, ved at trykke på knappen -.

SLUK FOR URET
Uret stopper med at ringe efter **7 minutter**. For at slukke for uret manuelt skal du trykke på knappen ✋.

*Efter at have trykket på knappen ✋ vil ovnen starte opvarmningen igen. For at slukke for opvarmningen stilles både funktionsknap og termostatknap i position "**0**".*

Det er også muligt at slukke for uret ved at trykke på en hvilken som helst funktionsknap. Ovnen slukkes selvom funktionen eller temperaturen eller **AUTO** symbolerne blinker. For at slukke for symbolet **AUTO** skal du trykke på knappen ✋ og stille funktionsknappen og termostatknappen på "**0**".

MINUTUR
Du kan også bruge uret som almindeligt minutur.

Brug af minuturet vil ikke afbryde ovnen, hvis denne er i brug.

Tryk på knappen 🔔 og i displayet vises tallene 0:00. Hold knappen inde og tryk på samme tid på knapperne - eller – for at indstille minuturet. Tryk på knappen 🔔 for at starte minuturet og i displayet vises symbolerne 🔔 og ⏲.

Når minuturet er indstillet vises i displayet igen den aktuelle tid. For at se den resterende tid trykkes på knappen 🔔.

Det er ikke muligt at indstille tidspunkter, som ikke passer sammen. F.eks. for lang tilberedningstid i forhold til det sluttidspunkt, der er indtastet.

SLETNING AF PROGRAMMET TILBEREDNING
Hold knappen for den funktion du ønsker at slette nede og tryk på knapperne - eller – ind til værdien 0:00 vises.

ÆNDRING AF PROGRAMMERET TILBEREDNING
Du kan til enhver tid ændre indstillingen ved at holde knappen for den valgte funktion nede og trykke på knapperne - eller –.

BRUG OG PROGRAMMERING AF DET DIGITALE/ANALOGE OVNUR FRA ASCOT

Det digitale ur giver mulighed for at programmere **automatisk** tænding og slukning af ovnen.

	TAST TIL MINUTTÆLLER
	TAST TIL AFSLUTNING AF TILBEREDNING
	TAST TIL INDSTILLING AF KLOKKESLÆT OG RESET
–	TAST TIL SÆNKELSE
+	TAST TIL ØGNING

FØRSTE TÆNDING OG INDSTILLING AF KLOKKESLÆT

Displayet blinker ved første tænding eller efter en strømafbrydelse. Tryk på tasten for at afbryde blink, og benyt tasterne – / - til at **indstille klokkeslættet** (når fingeren holdes vedvarende på tasterne – / - aktiveres funktionen for hurtig gennemgang).

MANUEL BRUG

Denne funktion giver mulighed for at benytte ovnen uden nogen form for programmering.

Det er når som helst muligt at skifte fra en programmeret funktion til den "**Manuale**" (Manuelle) funktion ved at trykke på tasten ; vælg den "**Manuale**" funktion, hvis man ikke ønsker at benytte programmerne til tilberedning.

PROGRAMMERING AF MINUTTÆLLER

Denne funktion har til opgave at afgive en lydalarm efter et forindstillet tidsrum, uden at der gribes ind i ovnens funktion.

Det digitale/analoge ur kan også benyttes som **minuttæller**:

- tryk på tasten ; displayet lyser op, som vist på **Fig. 1**;
- benyt tasterne – / - til at indstille det ønskede tidsrum; displayet oplyser **et segment** for hvert indstillet minut (på **Fig. 2** vises en indstilling med 10 minutter tilberedning).
  Minuttælleren starter automatisk og symbolet holder op med at blinke. Efter få sekunder vender displayet tilbage til funktionen som ur;
- tryk på for at se det resterende tidsrum. Når det programmerede tidsrum er nået, tændes en lydalarm i **7 minutter** og symbolet blinker;
- tryk på tasten for at tilbagestille programmet.

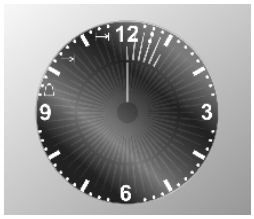


Fig. 1

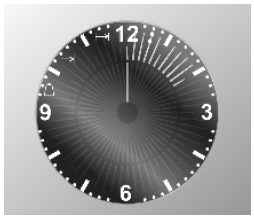


Fig. 2

PROGRAMMERING AF TILBEREDNINGENS VARIGHED

Denne funktion giver mulighed for at programmere tilberedningens varighed, for at slukke ovnen automatisk ved afslutning af tilberedningen.

- Indstil den valgte tilberedningsfunktion og temperaturen vha. de tilhørende betjeningsknapper;
- tryk på tasten for at få adgang til programmeringsmenuen; displayet lyser op, som vist på **Fig. 3**;
- benyt tasterne – / - til at indstille **tilberedningens varighed**; ved hvert tryk på tasten – tilføjes **et minut** til tilberedningstiden, og **et internt segment** lyser op for hver **tolv minutter** der indstilles (**Fig. 4**). Efter **7 sekunder** starter tilberedningsprogrammet, og symbolet ⊢→| tændes.
  Ved afslutning af den programmerede tilberedningstid tændes en lydalarm i **7 minutter**, symbolet ⊢→| og tallene på skiven begynder at blinke, og ovnen **slukkes automatisk**;
- tryk på en vilkårlig tast for at afbryde lydsignalet, eller på tasten for at slette programmet.

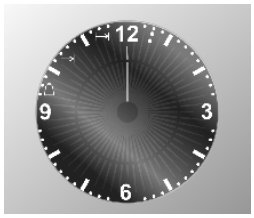


Fig. 3

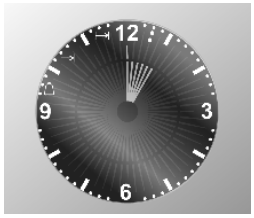


Fig. 4

PROGRAMMERING AF TILBEREDNINGENS VARIGHED OG AFSLUTNING

Denne funktion har til opgave at programmere tænding af ovnen på et forindstillet klokkeslæt, samt automatisk slukning af ovnen ved afslutning af tilberedningen

Indstil den valgte tilberedningsfunktion og temperaturen vha. de tilhørende betjeningsknapper.

Udover indstilling af tilberedningens varighed skal også klokkeslættet for tænding af ovnen indstilles:

- tryk på tasten for at få adgang til programmeringsmenuen; displayet lyser op, som vist på **Fig. 3** og symbolet ⊢→| tændes;
- benyt tasterne – / - til at indstille **tilberedningens varighed**; ved hvert tryk på tasten – tilføjes **et minut** til tilberedningstiden, og **et internt segment** lyser op for hver **tolv minutter** der indstilles (**Fig. 4**);
- tryk på tasten igen og benyt tasterne – / - til at indstille klokkeslættet for **afslutning af tilberedningen** (klokkeslæt for afslutning af tilberedning minus tilberedningens varighed = klokkeslæt for begyndelse af tilberedningen), og symbolet →| tændes.
  Efter **7 sekunder** viser displayet det aktuelle klokkeslæt med angivelse af klokkeslættet for **begyndelse af tilberedningen** og **tilberedningens varighed** vha. **interne segmenter** der lyser med **fast** lys, indtil tilberedningens begyndelse, og **blinker** i hele tilberedningens varighed.
  Ovnen **tændes automatisk** på det indstillede klokkeslæt; ved afslutning af den programmerede tilberedningstid tændes en lydalarm i **7 minutter**, symbolerne ⊢→| →| og tallene på skiven begynder at blinke, og ovnen **slukkes automatisk**;
- tryk på en vilkårlig tast for at afbryde lydsignalet, eller på tasten for at slette programmet.

På **Fig. 5** vises et eksempel på programmering: det aktuelle klokkeslæt er 7:06; tilberedningens begyndelse er programmeret til kl. 8 og afslutningen til kl. 9.

Når klokken er 8, begynder de **interne segmenter** mellem 8 og 9 at blinke, og **viseren** for timerne står stille.

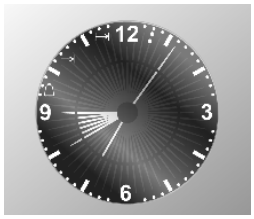


Fig. 5

LYDSIGNAL
Ved afslutning af hver forindstillet funktion, udsendes der et lydsignal som slukkes automatisk efter **7 minutter**; tryk på tasten , hvis man ønsker at afbryde lydsignalet med det samme.

Det er muligt at vælge blandt 7 forskellige lydsignaler; for at ændre signalet, skal man trykke i **mindst 7 sekunder** på tasten ; hvert nyt tryk på tasten medfører at lydsignalet ændres.

LYSSTYRKE
Det er muligt at ændre urets lysstyrke; tryk samtidigt i **mindst 5 sekunder** på tasterne og og tryk derefter på tasterne / for at ændre skivens lysstyrke.

GRAFIK
Det er muligt at ændre urets grafik; tryk samtidigt på tasterne og og benyt tasten til at vise og vælge den ønskede grafik.

6. Brug af kogefladen

Sørg for at brænderringe, brænderdæksler og gryderiste er placeret korrekt.

Under normal brug opvarmes apparatet i betydelig grad. Derfor skal man være meget forsigtig. ***Sørg for at holde børn væk fra apparatet.*** *Efterlad aldrig kogefladen uden opsyn, mens den er tændt.*

6.1 Tænding af gasblussene

Alle knapperne til kogefladens blus har følgende symboler:

- ● SLUKKET
- 🔥 høj flamme
- 🔥 lav flamme

Den lave flamme indstilles ved at dreje knappen hele vejen mod uret. Alle mellemliggende indstillinger skal placeres mellem den høje og den lave flamme, og **aldrig mellem den høje flamme og slukket**.

Brug af brænder med flammespreder og dobbelt krone: hvis man under brug ser ændringer i flammens konsistens og et karakteristisk puf mellem brænderens midterkrone og den yderste krone, er dette helt normalt og er forårsaget af den vedvarende effekt krævet af denne brændertype.

6.1.1 Tænding med ét tryk

Kogefladerne er udstyret med et tændingssystem, der kun kræver ”et enkelt tryk”. Ved tænding af et gasblus, skal man trykke på knappen for det relevante gasblus og dreje den mod uret til den lave indstilling 🔥. Hold knappen nedtrykket for at aktivere det automatiske tændingssystem med ’et enkelt tryk’. Når gasblusset er tændt, skal man holde knappen nedtrykket i cirka **10 sekunder**, for at give sikkerhedsventilen mulighed for at åbne. Ved strømsvigt kan gasblusset også tændes med en tændstik (læs venligst afsnit “6.1.2 Manuel tænding”).

Hvis gasblusset slukkes ved et uheld, sørger tændsikringen for at der slukkes for gastilførselen, selv når hanen er åben.

Denne anordning må ikke aktiveres i mere end ***15 sekunder****. Hvis gasblusset ikke er tændt efter dette tidsrum, skal man holde op med at trykke, lufte lokalet ud, og* ***vente 1 minut,*** *før man forsøger at tænde igen. Hvis flammen slukkes utilsigtet, skal man lukke betjeningsknappen og ikke forsøge at tænde blusset igen, før der er gået mindst* ***1 minut****.*

6.1.2 Manuel tænding

For at tænde et gasblus, skal man holde en tændt tændstik hen til blusset, trykke på knappen for det relevante gasblus og dreje den mod uret til den lave indstilling 🔥. Slip knappen.

6.2 Slukning af gasblussene

Når tilberedningen er afsluttet, skal knappen drejes til stillingen ●.

7. Brug af fritureapparatet

Under normale forhold vil overfladen på fritureapparatet blive opvarmet i betydelig grad. ***Lad aldrig børn komme i nærheden af fritureapparatet.*** *Efterlad aldrig fritureapparatet uden opsyn, mens det er tændt. Dårlig olie eller fedt kan bryde i brand.*

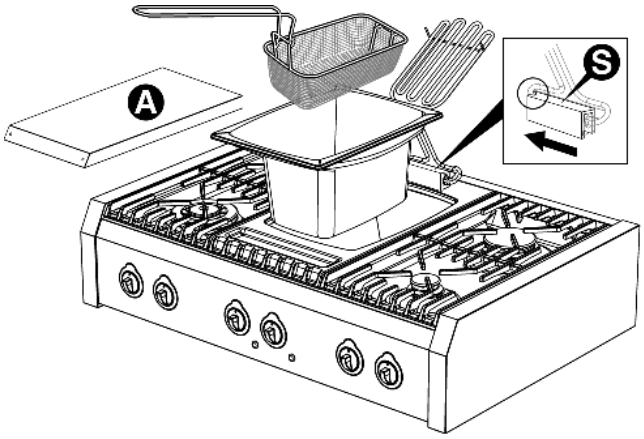
Inden man benytter brænderne, skal man ***altid fjerne*** *beskyttelseslåget* ***A*** *fra lejet (kun til stede på visse modeller), så man undgår eventuel uoprettelig sortfarvning af stålet efter et stykke tid. Dette låg må ikke anvendes til tildækning af mad under tilberedning.* ***Hvis brænderne allerede er blevet tændt på komfuret: fjern og håndter låget iført ovnhandsker.***

7.1 Før tænding af fritureapparatet

Første gang fritureapparatet anvendes, kan det udvikle en stærk eller brændt lugt pga. olierester fra fremstillingen, der kan afgive ubehagelig lugt eller smag til det friturestegte mad. Rengør karret, kurven og varmeelementet før brug, for at løse dette problem.

Følg venligst nedenstående fremgangsmåde:

- vask kurven i varmt vand og rengøringsmiddel;
- hæld varmt vand i friturekarret og tilsæt rensemiddel til overflader af rustfrit stål;
- vask omhyggeligt karret og varmeelementet;
- løft varmeelementet op; skyl og tør det;
- lås varmeelementet ved at flytte låsesystemet **S** til venstre, som vist på tegningen;
- fjern friturekarret, fjern sæbevandet under rindende vand;
- tør karret, og sæt det tilbage i funktionsstillingen;
- udløs låsesystemet **S** og sænk varmeelementet ned i karret.



7.2 Hvordan man friturestegner

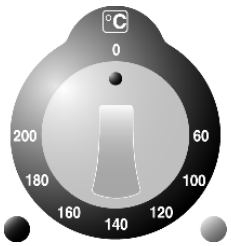
Følg venligst nedenstående fremgangsmåde:

- hæld **3 liter** olie i friturekarret. Det er også muligt at anvende fedt til friturestegning: i dette tilfælde skal man hakke cirka **3,5 kg** friturefedt i små stykker.
- Tænd for varmeelementet (læs venligst instruktionerne herunder).
- Hvis man anvender fedt, skal det smelte langsomt i friturekarret.

For at undgå unormal overopvarmning: det anbefales at tænde og slukke varmeelementet gentagne gange vha. termostatknappen, indtil varmeelementet er helt dækket af det smeltede fedt.

- Opvarm olien eller fedtet til maksimum **190°C**. Man bør ikke overskride denne temperatur, ellers vil olien eller fedtet overopvarme og ændre konsistensen.

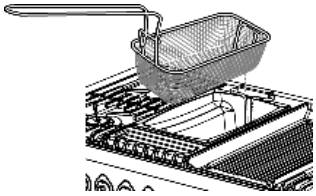
Varmeelementet ***bør aldrig tændes****, med mindre friturekarret indeholder ovennævnte mængde og type olie eller fedt.*



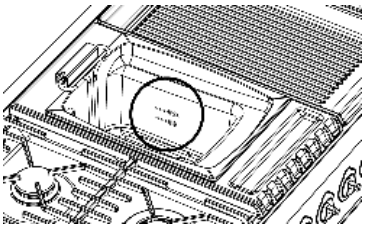
Nu er apparatet parat til friturestegning.

Følg venligst nedenstående fremgangsmåde:

- anvend termostatknappen til at indstille det krævede opvarmningsniveau: fritureapparatet sættes i funktion, og de **grøn og orangefarvede lys** tændes;
- vent indtil det **orangefarvede lys** slukkes, som betyder, at frituresæsken har nået den forindstillede temperatur;
- anbring maden til friturestegning i kurven, og sænk den meget langsomt ned i friturekarret;



- løft kurven med jævne mellemrum for at kontrollere friturestegningen. Når maden har nået den ønskede sprødhed, skal kurven fjernes helt fra frituravæsken og rystes let for at fjerne den overskydende væde;
- hæng kurven op på fritureapparatets element (som vist på tegningen), og lad maden dryppe af.



Undersøg frituravæskeniveauet, hver gang fritureapparatet har været anvendt.
Undersøg frituravæskeniveauet ved at løfte kurven op og kontrollere, at niveauet er mellem de to mærker for minimum og maksimum punslet på friturekarrets væg.

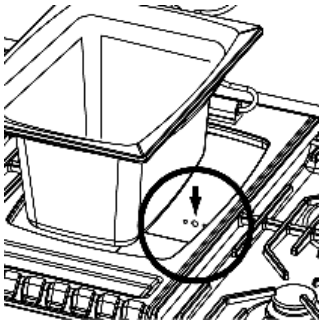
Vandet fra maden falder ned i bundet af friturekarret i det såkaldte kolde område. Herved er det næsten umuligt for frituravæsken at koge over karrets kant. Små madstykker fra kurven vil også falde ned i det kolde område under tilberedningen.

7.2.1 Indgreb af anordningen til begrænsning af temperaturen

Fritureapparatet er udstyret med en anordning til begrænsning af temperaturen i karret. Hvis frituravæsken overskrider den forindstillede værdi, afbryder denne anordning opvarmningen (**begge lys** slukkes). Tilbagestil begrænsningsanordningen med hånden for at kunne tilslutte opvarmning af fritureapparatet igen.

Følg venligst nedenstående fremgangsmåde:

- vent indtil frituravæsken er kølet af;
- løft varmeelementet opad og fjern friturekarret fra fritureapparatet;
- tryk på den lille **røde** knap i bunden af karrets rum; placeringen er vist på tegningen;
- sæt friturekarret tilbage i funktionsstillingen, og sænk varmeelementet ned.
- Det er nu muligt at tilslutte opvarmningen igen (**grøn og orangefarvede lys tændt**).



Hvis apparatet slukkes uventet, efter at man har fulgt ovenstående instruktioner, skal hovedafbryderen til strømmen slukkes. Kontakt derefter venligst den Tekniske Service.

7.3 Vejledende friturestegningstider

Friturestegningstiderne vist på tabellen er kun vejledende, og varierer på grundlag af madens tilstand og den personlige smag.

MAD	FRITURETID	OPVARMNING
Kylling (1100 g)	20 min. (vend efter 10 min.)	190°C
Pommes frites (500 g frosne)	6 min.	190°C
Pommes frites (500 g frosne)	gentag 2 min.	190°C
Paneret kotelet (370 g)	5 min.	170°C
Løg i skiver (cirka 500 g)	5 min.	190°C

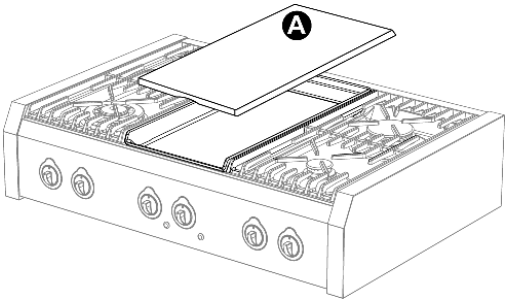
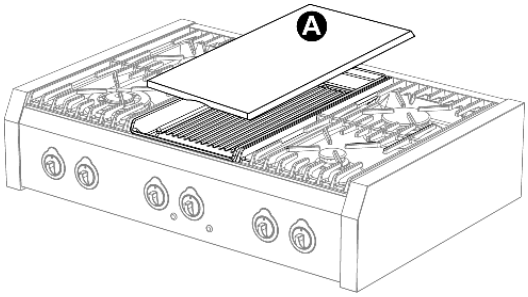
7.4 Slukning

Efter friturestegning skal termostatknappen stilles tilbage på "**0**".

8. Brug af fry-top / grillpanden

Under normal brug opvarmes apparatet i betydelig grad. Derfor skal man være meget forsigtig. ***Sørg for at holde børn væk fra apparatet.*** *Efterlad aldrig grillen uden opsyn, mens den er tændt.*

Afhængig af modellen, er apparatet forsynede med en **fry-top** der har en flad plade og med en **grillpande** en rillet plade.

FRY-TOP	GRILLPANDE
	

Inden man benytter brænderne, skal man ***altid fjerne*** *beskyttelseslåget* ***A*** *fra lejet (kun til stede på visse modeller), så man undgår eventuel uoprettelig sortfarvning af stålet efter et stykke tid. Dette låg må ikke anvendes til tildækning af mad under tilberedning.* ***Hvis brænderne allerede er blevet tændt på komfuret: fjern og håndter låget iført ovnhandsker.***

8.1 Før fry-top / grillpandens igangsættelse

Ved dens første anvending, kan det være at fry-top/grillpanden giver en bidende eller brandt lugt der kommer af eventuelle fabrikerings olierester der kan give ubehagelig dufte eller smag til maden. For at fjerne dette problem, skal pladen rengøres inden brug, som beskrevet i afsnit “14.9 Rengøring af fry-top / grillpande”.

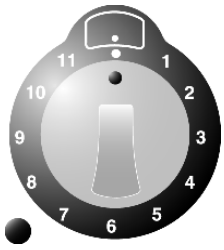
8.2 Tænding

Fry-top/grillpande er forsynet med **differentieret opvarmning**. Det er nemlig mulig at bruge hele pladens overflade eller en af de to halvdele af gangen.

Stil betjeningsknappen for varmeelementet på den ønskede indstilling. Det **grøn lys** tændes, som tilkendegivelse af, at apparatet er i funktion. Læg maden på pladen og tilbered efter behov.

8.3 Tabel over energi-indstillingen

Følgende tabel giver kun tilnærmelsesvise angivelser, fordi varmen eventuelt skal indstilles højere eller lavere på grundlag af tykkelsen og typen på maden, samt de personlige behov.



1 - 4	Opretholdelse af varmen på pladen
5 - 7	Til let tilberedning
8 - 9	Til grilning
10 - 11	Til grilning af tykkere kød
11	Til hurtig opvarmning og rengøring

8.4 Slukning

Efter tilberedning skal knappen stilles tilbage på ●.

9. Brug af lavagrillen

Under normale forhold opvarmes dette apparat i betydelig grad. Man skal således være meget forsigtig. ***Lad aldrig børn komme i nærheden af apparatet.*** *Efterlad aldrig grillen uden opsyn, mens det er tændt.*

Lavagrillen har et forbrug på ***2500W****. Apparatet skal således installeres, hvor dette strømforbrug kan tilfredsstilles under helt sikre forhold.*

Inden man benytter brænderne, skal man ***altid fjerne*** *beskyttelseslåget* ***A*** *fra lejet (kun til stede på visse modeller), så man undgår eventuel uoprettelig sortfarvning af stålet efter et stykke tid. Dette låg må ikke anvendes til tildækning af mad under tilberedning.* ***Hvis brænderne allerede er blevet tændt på komfuret: fjern og håndter låget iført ovnhandsker.***

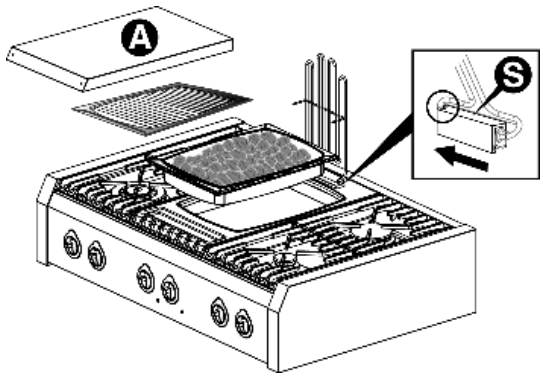
9.1 Før tænding af grillen

Første gang grillen anvendes, kan den udvikle en stærk eller brændt lugt pga. olierester fra fremstillingen, der kan afgive ubehagelig lugt eller smag til maden. For at undgå dette problem, skal alle komponenter rengøres indledningsvist, som beskrevet i afsnit “14.10 Rengøring af lavagrillen”.

9.2 Tænding

Følg venligst nedenstående fremgangsmåde:

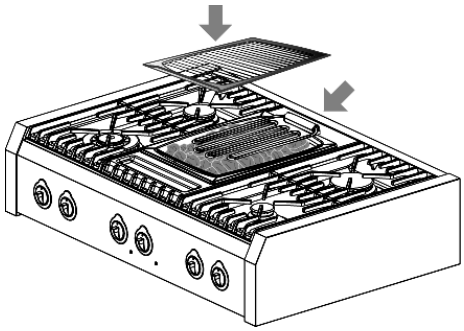
- Fjern grillen af støbejern **meget forsigtigt** for at undgå at ødelægge den;
- løft varmeelementet opad og lås det ved at flytte låsesystemet **S** til venstre, som vist på tegningen;
- fyld sikkerhedskarret med lava; sørg for at dække hele overfladen jævnt, således at lavaen ikke rager ud over kanten.



*Vand (****op til 2 liter****) kan anvendes i sikkerhedskarret i stedet for lava. Det anbefales at anvende vand, når man tilbereder meget fedtholdig mad (fx pølser, bacon, etc.), fordi kødsaften straks smeltes i vandet. Denne metode forebygger for megen røg og letter rengøringen beskrevet i afsnit 14.10.*

Varmeelementet bør ***aldrig tændes****, med mindre sikkerhedskarret indeholder lava eller vand, som forklaret herover.*

- Udløs låsesystemet **S** og sænk varmeelementet ned;
- sæt grillen af støbejern på plads over varmeelementet igen, som vist på tegningen. Grillen af støbejern sørger for passende varmefordeling.
- Apparatet er nu parat til at blive tændt.



Før brug skal støbejernsgrillen ***foropvarmes*** *i* ***5*** *eller* ***10 minutter*** *ved at dreje energireguleringsknappen til den maksimale indstilling (****11****). Det* ***grøn lys*** *tilkendegiver, at apparatet er i funktion.*

- Drej herefter energireguleringsknappen til den krævede indstilling (læs venligst afsnit “9.3 Tabel over energiregulering”). Anbring maden på støbejernsgrillen og tilbered efter behov.

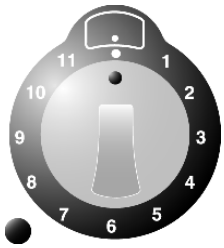
*Apparatet kan også benyttes på samme måde som et "**åbent blus**", der er ideelt til småkogning. Anvend udelukkende flerfunktionspander med dimensioner der passer til støbejernsgrillens tilberedningsoverflade. Denne type madlavning er ideel til: oksekødsragout, grillet svinekød, frikassé, kanin i egen kødsaft, tunge.*

Følg venligst nedenstående fremgangsmåde:

- **foropvarm** støbejernsgrillen ved at dreje energireguleringsknappen til den maksimale indstilling (**11**) i et par sekunder;
- drej reguleringsknappen tilbage til minimumsindstillingen (**1**);
- anbring flerfunktionspanden med maden til tilberedning på støbejernsgrillen;
- læg låget på panden for at holde på væsken eller fjern låget for at lade væsken fordampe.

9.3 Tabel over energiregulering

Følgende tabel er kun vejledende, fordi varmen muligvis skal være højere eller lavere, afhængig af madvarens tykkelse og type, samt den personlige smag.



1 - 4	Opretholdelse af varmen på støbejernsgrillen
5 - 7	Let tilberedning
8 - 9	Grilning
10 - 11	Grilning af tykkere kød
11	Hurtig opvarmning og rengøring

9.4 Slukning

Efter tilberedning skal knappen stilles tilbage på ●.

10. Brug af den keramiske plade

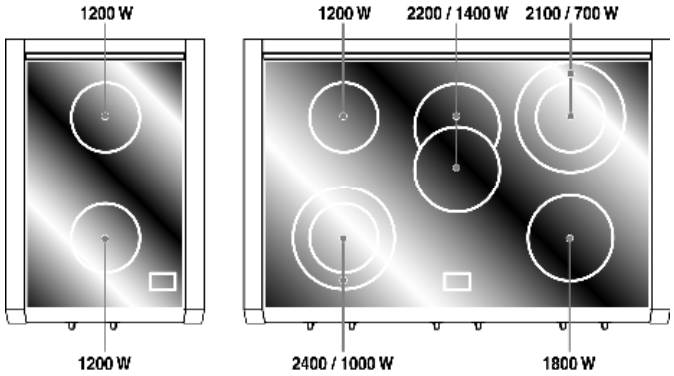
Under normal brug opvarmes apparatet i betydelig grad. Derfor skal man være meget forsigtig. ***Sørg for at holde børn væk fra apparatet.*** *Efterlad aldrig den keramiske plade uden opsyn, mens den er tændt.*

10.1 Generelle advarsler

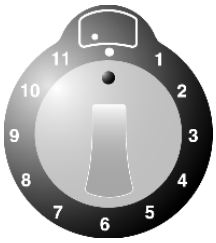
Første gang den tændes, kan den keramiske plade danne en stærk eller brændt lugt, forårsaget af olieagtige restmaterialer fra fremstillingen, der forsvinder fuldstændigt efter gentagen brug.

Den keramiske kogeflade har forskelligt strømforbrug, afhængig af den anvendte type varmeelementer. Oversigten viser værdierne for strømforbruget.

I de viste tilfælde henviser den første numeriske værdi til den samlede effekt, hvorimod værdien efter symbolet "/" henviser til den indre diameter, med undtagelse af varmeelementet i midten, hvor værdien efter "/" henviser til den ydre diameter.

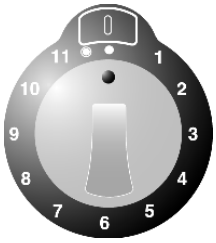


10.2 Tænding



Anbring panden eller gryden med mad til tilberedning på det ønskede varmeelement.
Drej energireguleringsknappen til den ønskede indstilling. Efter et øjeblik tændes det **latente varmelys** for det valgte varmeelement.

Hvis den glaskeramiske kogeplade anvendes til kogning af vand, skal energireguleringsknappen stilles på en lavere indstilling, så snart vandet koger, så det ikke koger over i gryden og tilsmudser overfladen.

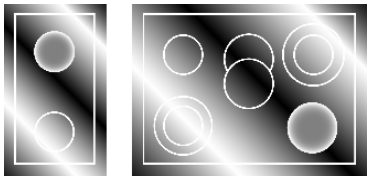


Visse drejeknapper er udstyret med en **supplerende opvarmningsindstilling (grillplade med dobbelt varmeelement)**. Denne indstilling kan tilsluttes ved at dreje reguleringsknappen til stillingen ◉.

10.3 Slukning

Efter tilberedning skal knappen stilles tilbage på ●.

Den keramiske kogeflade er udstyret med en **viser for den resterende varme**, der viser placeringen af varmediametrene i reduceret skala. Dette lys angiver, at overfladen stadig er varm.



Overfladen må aldrig rengøres eller berøres, før viseren for den resterende varme er slukket.

11. Brug af induktionskogepladen

Kogepladen er udstyret med en strålingsgenerator til hver tilberedningszone. Hver generator - anbragt under glaskeramikkogepladen - danner et elektromagnetisk felt der inducerer en termisk strømning på grydens bund.

Ved tilberedning af mad vha. induktion sendes varmen ikke fra en varmekilde, men dannes af induktive strømme direkte i beholderen.

Fordele ved brug af induktionskogepladen:

- *Energibesparelse takket være direkte overførsel af energi til gryden i forhold til traditionel tilberedning vha. elektricitet og gas.*
- *Større sikkerhed, fordi energien kun overføres til beholderen stillet på kogepladen.*
- *Stort udbytte af energioverførslen fra induktionszonen til grydens bund.*
- *Hurtig opvarmning.*
- *Nedsat fare for brandsår, fordi tilberedningsoverfladen kun opvarmes af grydens bund.*
- *Udflydende madvarer klæber ikke fast til kogepladens overflade.*

11.1 Generelle advarsler

Fjern alle klistermærker og eventuelle limrester fra kogepladens glasoverflade.

Apparatet skal opbevares **mindst 2 timer ved stuetemperatur** inden det tilsluttes det elektriske forsyningsnet.

Personer der bruger pacemaker, eller andre lignende anordninger, skal sørge for, at funktionen af deres apparater ikke berøres af det induktive felt med frekvensområde **mellem 20 og 50 kHz.**

Undgå at bære metalgenstande og halssmykker i direkte kontakt med kroppen. Hvis disse genstande kommer indenfor induktionspladens strålefelt, kan de opvarmes med deraf følgende fare for brandsår. Ved metaller, der ikke magnetiseres (fx. guld eller sølv), er der ingen risiko.

Genstande med magnetbånd (kreditkort, adgangskort, floppy disc, etc.) må ikke anbringes i nærheden af apparatet, når det er tændt.

Opvarm aldrig konservesdåser eller lukkede beholdere. Under tilberedning af mad kan der opstå overtryk i beholderne med fare for sprængning.

Læg aldrig metalgenstande, såsom køkkenredskaber eller bestik på induktionskogepladens overflade, fordi de kan blive opvarmet; der er fare for brandsår.

Apparatet må aldrig tildækkes med klude eller beskyttelseslærred, for at undgå overopvarmning eller forbrænding.

Benyt aldrig kogepladens glasoverflade til at henstille genstande eller som arbejdsbord.

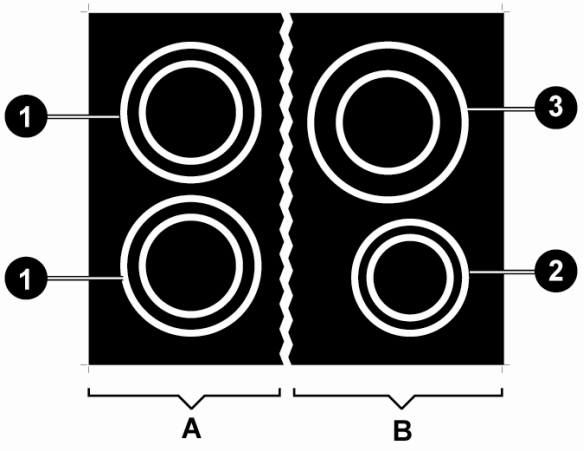
Kontroller at kabelføringen fra andre apparater, enten fastmonterede eller fritstående, ikke kommer i kontakt med apparatets glasoverflade.

Eventuelle defekter på apparatet pga. af brug af gryder etc. der er uegnede til induktionsplader, eller brug af løst udstyr, anbragt mellem gryden og varmeelementet, **medfører bortfald af garantien. Fabrikanten kan ikke drages til ansvar for nogen form for beskadigelse af kogepladen, eller deraf følgende beskadigelser, forårsaget af forkert brug.**

11.2 Automatisk fordeling af varmeeffekt

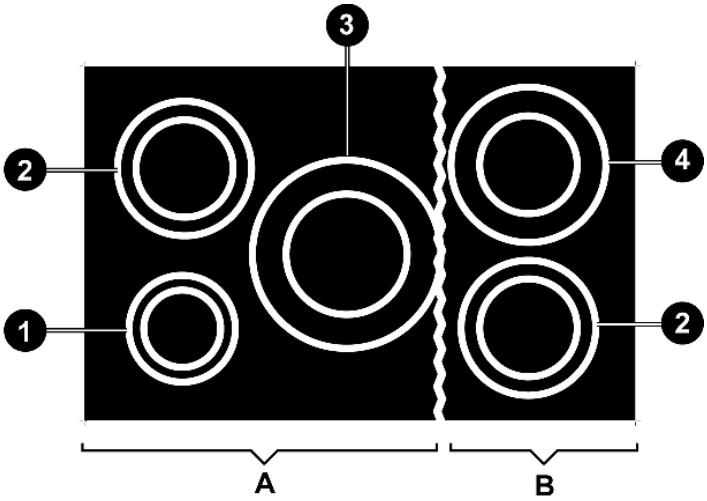
Max. anvendelig effekt fordeles mellem de aktive varmeelementer; **den seneste indstilling af effektniveau** har prioritet over tidligere indstillinger af varmeelementerne.

Den automatiske fordeling finder sted mellem de to varmeelementer til venstre (A) og de to elementer til højre (B).



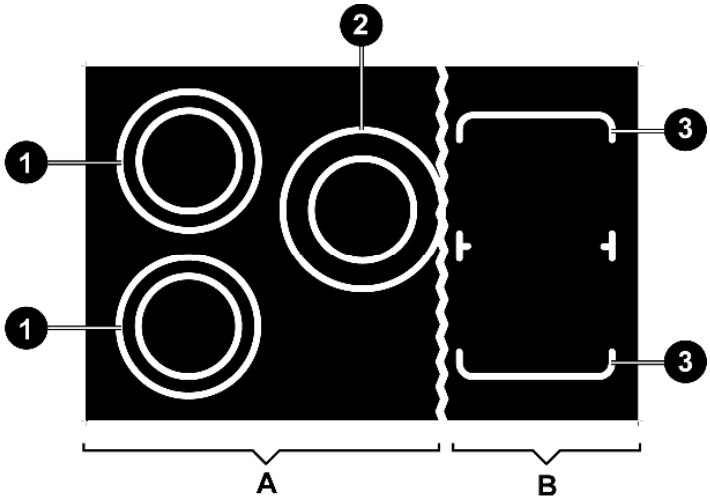
	A	B	
VARMEELEMENT	**1** **Ø 180**	**2** **Ø 145**	**3** **Ø 210**
EFFEKT (W)	1850	1400	2300
EFFEKT MED "BOOSTER" FUNKTION (W) (ref. afsnit "11.6.3")	3000	2200	3700
MAX. EFFEKT DER KAN UDSENDES (W)	3700	3700	

Den automatiske fordeling finder sted mellem de tre varmeelementer til venstre (A) og de to elementer til højre (B).



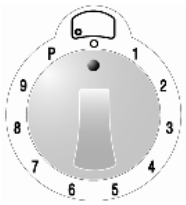
	A			B	
VARMEELEMENT	**1** **Ø 145**	**2** **Ø 180**	**3** **Ø 260**	**2** **Ø 180**	**4** **Ø 210**
EFFEKT (W)	1400	1600	2400	1600	2300
EFFEKT MED "BOOSTER" FUNKTION (W) (ref. afsnit "11.6.3")	1800	3000	3200	3000	3200
MAX. EFFEKT DER KAN UDSENDES (W)	3700			3700	

Den automatiske fordeling finder sted mellem de tre varmeelementer til venstre (A) og de to elementer til højre (B).



	A		B
VARMEELEMENT	**1** **Ø 200**	**2** **Ø 230**	**3** **□ 220**
EFFEKT (W)	1850	2300	2100
EFFEKT MED "BOOSTER" FUNKTION (W) (ref. afsnit "11.6.3")	3000	3700	3700
MAX. EFFEKT DER KAN UDSENDES (W)	3700		3700

VALGT EFFEKTNIVEAU	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
% UDSENDT EFFEKT	3	6.5	11	15.5	19	31.5	45	64.5	100



Ved samtidig brug af flere varmeelementer, kan det hænde, at det sidste aktiverede element opretholder den indstillede effekt ved at fjerne effekt fra andre elementer indstillet tidligere, der herved kan blive udsat for en reel **reduktion af effekten**. Dette medfører, at når det sidste varmeelement aktiveres, begynder indstillingerne på displayene til de andre elementer, indstillet tidligere, at **blinke** med automatisk angivelse af den nye **lavere** effektværdi der udsendes. Hvis opvarmningsværdien for et vilkårligt varmeelement **reduceres manuelt**, vil effektforskellen blive fordelt blandt de resterende elementer.

Der vil være behov for at tage højde for denne omstændighed, fordi tilberedningen af mad herefter vil foregå med de nye effektværdier der indstilles automatisk.

11.3 Tabel over energiregulering

På følgende tabel vises de effektværdier der kan indstilles, og ved siden af hver værdi angives den madtype man kan tilberede. Effektværdierne kan variere på grundlag af madmængden og personlig smag.

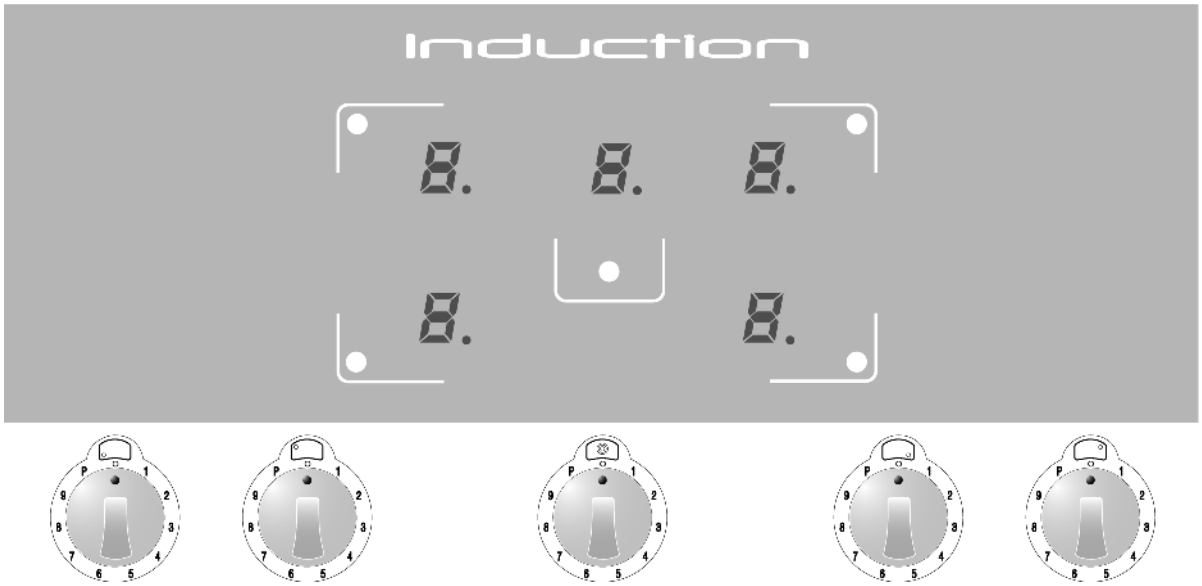
Drej knappen, for at indstille den ønskede effekt. Når knappen drejes, vises det reelle effektniveau på displayet, mens niveauet valgt vha. knappen kun er vejledende.

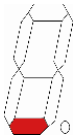
1 – 2	Til at opvarme mad, holde små vandmængder i kog, tilberede sovse baseret på æggeblommer eller smør.
3 – 5	Til at tilberede mad i fast eller væskeform, holde vand i kog, optø frosne varer, tilberede omeletter med 2-3 æg, frugt eller grøntsager, forskellige tilberedninger.
6 – 8	Til at tilberede kød, fisk og grøntsager i væde, madvarer med større eller mindre væskemængder, tilberede marmelade, etc.
9	Til at grydestege kød eller fisk, stege bøffer, lever, bruning af kød og fisk, æg, etc.
P	Til at friturestege kartofler etc., bringe vand i kog hurtigt.

11.4 Første tænding af induktionskogepladen

Rengør apparatet med en fugtig klud og tør omhyggeligt.
Benyt aldrig rengøringsmidler der kan medføre misfarvning af glasset.

Ved første tænding **lyser** alle display for alle varmeelementer **samtidigt** med symbolerne 8, som vist på illustrationen; displayene slukkes automatisk straks herefter, uden at der udsendes noget lydsignal.





Hvis en eller flere knapper **ikke** befinder sig i stillingen "**0**" ved første tænding, vil de tilhørende display lyse normalt, men varmeelementet vil **ikke være i funktion**.

Når knappen drejes, vises symbolet på illustrationen her i siden på det relevante display; dette symbol tilkendegiver, at varmeelementet **ikke er i funktion**. Elementet kan først begynde at fungerer efter at knappen er blevet stillet tilbage i position "**0**" og der er blevet indstillet en ny effektværdi.

11.5 Registrering af gryde

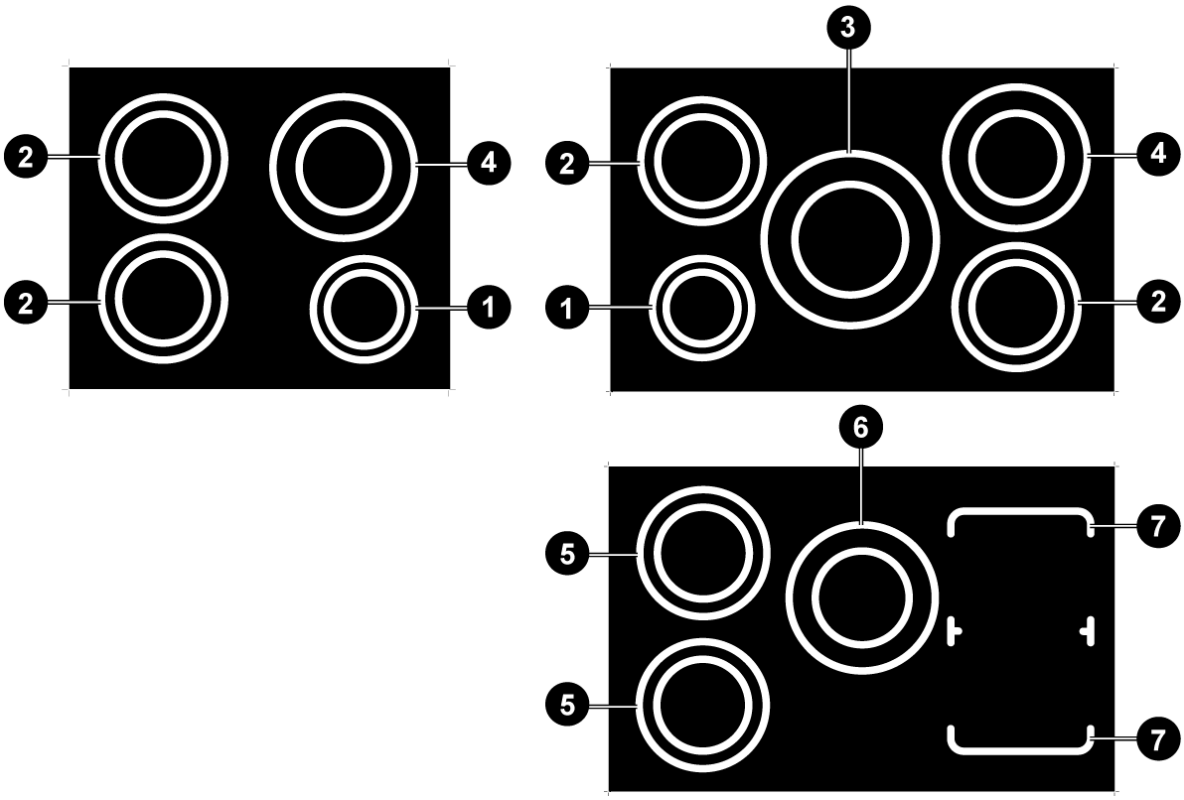
En elektronisk sensor aflæser **tilstedeværelse** eller **manglende tilstedeværelse** af gryden på varmeelementet; hvis grydetypen **ikke er egnet** til tilberedning på magnetinduktion (læs venligst afsnit "11.5.1"), eller hvis gryden er **for lille** (se tabellen "MIN. DIAMETER" på side 372), vises symbolet på illustrationen i venstre side.

Hvis en gryde **fjernes** fra varmeelementet under tilberedning, **uden** at den relevante knap er stillet tilbage i position "**0**", **erstattes** effektværdien - indstillet tidligere og vist på det tilhørende display - automatisk af symbolet U.

Hvis gryden **stilles korrekt tilbage** på varmeelementet, slukkes symbolet U og tilberedningen genoptages normalt; i modsat tilfælde slukkes symbolet under alle omstændigheder **efter 10 minutter**, men den tilhørende knap skal flyttes tilbage i position "**0**" og den nye effektværdi skal indstilles, før kogezonen kan benyttes igen.

Hvis knappen drejes i en vilkårlig position, **før** gryden er blevet stillet på varmeelementet, vises den indstillede effekt på det tilhørende display, men effekten **erstattes** dog straks af symbolet U (varmeelementet forbliver tændt i **10 minutter**). Hvis der i mellemtiden stilles en gryde korrekt på varmeelementet, begynder tilberedningen; i modsat tilfælde aktiveres varmeelementet ikke, og symbolet U slukkes. For at aktivere kogezonen igen, skal den tilhørende knap stilles i position "**0**", hvorefter den ønskede effektværdi kan indstilles.

Grænser for genkendelse af gryden: diameteren på grydens bund tilkendegives vha. en omkreds eller en zone på kogeområdet.



	1 Ø 145	2 Ø 180	3 Ø 260	4 Ø 210	5 Ø 200	6 Ø 230	7 □ 220
MIN. DIAMETER (mm)	120	145	180	145	145	180	145

11.5.1 Gryder egnet til tilberedning med induktion

Normalt angiver fabrikanterne, hvis gryder/pander kan benyttes til induktion. Tegningen her i siden viser et eksempel på tilkendegivelse af, at en gryde er egnet til tilberedning vha. induktion; dette mærke findes normalt i bunden af gryden/panden.

Benyt udelukkende gryder og pander med bund egnet til induktion; bundene skal også være helt flade og glatte.

Beholdere anvendt til tilberedning af mad vha. induktion skal være fremstillet af jernholdige legeringer eller ferritisk stål, have magnetiske egenskaber og en bund med passende tykkelse.

Det er tilstrækkeligt blot at nærme en magnet til bunden, for at undersøge, om en given beholder er egnet: hvis magneten tiltrækkes gryden, er gryden egnet til tilberedning vha. induktion. Hvis man ikke har en magnet til rådighed, kan man hælde en lille mængde vand i beholderen, stille den på tilberedningszonen og tænde for kogepladen.

Visse beholdere kan udsende støj, hvis de anbringes på induktionskogeplader; denne omstændighed betyder ikke, at induktionskogepladen er defekt eller at den fungerer forkert.

EGNEDE BEHOLDERE	UEGNEDE BEHOLDERE
• Emaljerede beholdere i ferritisk stål med tyk bund. • Beholdere i støbejern med emaljeret bund. • Beholdere i rustfrit flerlags-stål, rustfrit ferritisk stål og aluminium med specialbund til tilberedning vha. induktion.	• Beholdere i kobber, rustfrit stål, aluminium, ildfast glas, træ, keramik og terrakotta.

11.6 Tænding af et varmeelement

Anbring en egnet gryde på den relevante kogeomkreds, før varmeelementet tændes.

Når en vilkårlig knap drejes **med uret**, udsendes der et **lydsignal** og alle displays tændes; displayet for den drejede knap viser den valgte effektværdi, mens de andre display viser værdien 0.

Hvis en yderligere knap drejes, udsendes der intet lydsignal, men den indstillede effektværdi for den pågældende knap vises på displayet.

11.6.1 Ændring af effektniveau

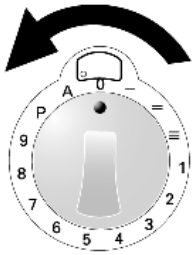
Hver knap har en trinindstilling der øges **i urets retning**, og som går fra "**0**" indtil niveau "**9**". Varmeelementernes effekt **øges**, når en knap drejes **med uret** med udgangspunkt fra position "**0**", og den **sænkes**, når knappen drejes **mod uret** i forhold til den aktuelle position.

Knappens "default"-position svarer til niveau "**0**" (værdien 0 på det tilhørende display).

Drej knappen, for at indstille den ønskede effekt (se tabellen i afsnit "11.3"). Når knappen drejes, vises det reelle effektniveau på displayet, mens niveauet valgt vha. knappen kun er vejledende.

Når knappen drejes **i urets retning udover effektniveau "9"**, opstår der en mekanisk udløsning sammen med et lydsignal til aktivering af "Booster" funktionen, angivet af symbolet P på displayet; **herefter** skal knappen drejes tilbage på niveau "**9**" (læs afsnit "11.6.3").

11.6.2 Lynopvarmningsfunktion



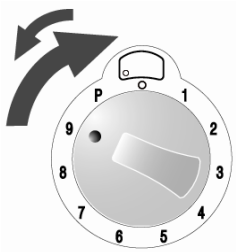
Denne funktion giver mulighed for at nå det ønskede effektniveau hurtigere, men er kun aktiv i en meget begrænset tidsperiode.

Med udgangspunkt fra position "**0**" skal man dreje knappen **mod uret, indtil der sker en mekanisk udløsning**, og holde knappen i denne stilling i **2 sekunder**; displayet lyser op og viser symbolet her i venstre side. Fra dette øjeblik har man **10 sekunder** til rådighed til at dreje knappen til det ønskede effektniveau; displayet begynder at blinke med symbolet A der **veksler** med det nye effektniveau indstillet vha. knappen.

Følgende tabel viser lynopvarmningstiden til de valgte effektniveauer.

VALGT EFFEKTNIVEAU	1	2	3	4	5	6	7	8	9
VARIGHED I SEKUNDER	48	144	230	312	408	120	168	216	-

11.6.3 “Booster” funktion



Drej knappen **i urets retning udover effektniveau "9", indtil der opstår en mekanisk udløsning** sammen med **et lydsignal** (på displayet vises symbolet her i siden); **herefter** skal knappen drejes tilbage på niveau “**9**”.

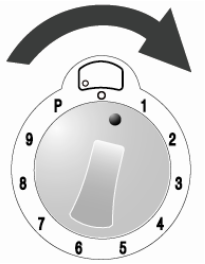
Knappen **skal placeres korrekt på niveau “9” igen**, ellers erstattes symbolet P, vist på displayet, med **fejlkoden** F der signalerer slukning af varmeelementet; for genoprettelse af varmeelementets funktion, skal man følge vejledningen i afsnit “11.6.10”.

“Booster”-funktionens max. opvarmningstid er **10 minutter**.

Ved afslutning af max. opvarmningstid, **blinker** symbolet P i nogle få sekunder og effekten genindstilles automatisk med angivelse af værdien 9 på displayet.

Det er muligt at gentage **flere på hinanden følgende cyklusser** med “Booster”-funktionen aktiveret.

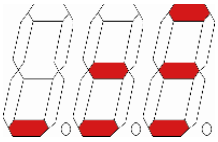
11.6.4 Funktion til varmholdelse af mad (kun til rådighed på visse modeller)



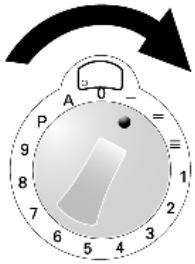
Denne funktion giver mulighed for at opvarme bunden af en beholder, der er egnet til tilberedning vha. induktion (læs venligst afsnit “11.5.1”), til **45°C**, således at der opnås en **konstant temperatur på 42°C** internt i beholderen; denne funktion er velegnet til at opvarme mad tilberedt tidligere, så den holdes varm i tilberedningsbeholderen med deraf følgende optimering af energiforbruget. Den konstante opvarmning kan kun benyttes i højst **120 minutter**.

Drej knappen **med uret til en position mellem “0” og effektniveau “1”** (på det tilhørende display vises symbolet her i siden, der tilkendegiver, at funktionen er tilsluttet).

11.6.5 Funktion til varmholdelse af mad (kun til rådighed på visse modeller)



Denne funktion giver mulighed for at opvarme bunden af en beholder, der er egnet til tilberedning vha. induktion (læs venligst afsnit “11.5.1”), til **45°C**, således at der opnås en **konstant temperatur** (*) internt i beholderen; denne funktion er velegnet til at opvarme mad tilberedt tidligere, så den holdes varm i tilberedningsbeholderen med deraf følgende optimering af energiforbruget. Den konstante opvarmning kan kun benyttes i højst **120 minutter**.

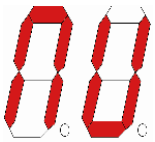


Drej knappen **med uret til en position mellem “0” og effektniveau “1”**.

På det tilhørende display vises dette symbol i **tre faser** (opvarmningseffekten reguleres automatisk).

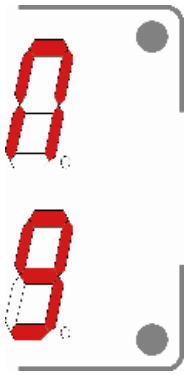
FASE	1	2	3
(*) **KONSTANT TEMPERATUR**	42°C	70°C	94°C

11.6.6 “Bridge” funktion (kun til rådighed på visse modeller)



Denne funktion giver mulighed for at “forbinde” de **to stråleelementer til højre** (bagved og foran) som et **enkelt kogeområde**, der blot styres vha. **anden drejeknap til højre**.

Når “Bridge” funktionen er aktiveret, er det ikke muligt at kombinere “Booster” funktionen.



Drej **de to sidste knapper i højre side med uret** (over effektniveau "9", indtil der opstår et **mekanisk indpasningsklik** sammen med et **lydsignal**) til position **“P”** og hold dem i denne position i mindst **2 sekunder** (på de tilhørende displayer vises signalet i siden, der tilkendegiver at funktionen er aktiveret). Drej **anden knap til højre** til det ønskede effektniveau.

Hvis gryden **fjernes** fra stråleelementerne under tilberedning og ikke sættes tilbage igen **indenfor 10 minutter**, vil funktion blive **deaktiveret automatisk**.

Drej knapperne til position “**0**”, for at **deaktivere** funktionen manuelt.

11.6.7 Resterende varme

Når tilberedningen er afsluttet og knappen er stillet tilbage på effektniveau “**0**”, vises symbolet her i venstre side på displayet **vekslende** med værdien 0. Dette signal angiver, at det pågældende varmeelement netop er blevet anvendt, og at det således stadig er ret varmt.

Symbolet H **blinker i nogle få sekunder**, hvorefter det skifter til **fast** lys, og fortsætter med at være tændt, indtil glassets temperatur er faldet ned under sikkerhedsniveauet.

11.6.8 Ventilation

Afkølingsblæseren aktiveres **automatisk** og tændes med **lav hastighed**, så snart værdierne for de elektroniske anordninger overskrider en bestemt tærskel. Blæseren fungerer med **høj hastighed**, når induktionskogepladen benyttes intensivt. Blæseren fungerer i en langsommere tilstand, og slukkes **automatisk**, når de elektroniske anordninger er blevet tilstrækkeligt afkølet.

11.6.9 Overopvarmning

Induktionskogepladen er udstyret med en **sikkerhedsanordning** til forebyggelse af overopvarmning af den interne elektronik. Denne anordning kræver ikke indgreb fra brugerens side, og giver mulighed for at fortsætte brug af kogepladen uden problemer.

11.6.10 Deaktivering af et enkelt varmeelement

Hvis en vilkårlig knap drejes **mod uret** og holdes i denne stilling i **mere end 30 sekunder**, vises symbolet her i venstre side på det tilhørende display; symbolet angiver, at det relevante varmeelement er blevet deaktiveret.

__Hvis en knap ikke placeres korrekt__, vises __fejlkoden__ på displayet, der signalerer slukning af varmeelementet. __Der er ikke behov for at kontakte Servicetjenesten;__ for at genoprette varmeelementets funktion, skal man blot dreje knappen tilbage i position "__0__" og indstille den ønskede effekt.

Denne funktion bør benyttes med henblik på at afbryde det enkelte varmeelement __i tilfælde af en defekt eller en fejlfunktion__ af selve varmeelementet.

__Efter at varmeelementet er blevet repareret__ af den autoriserede Tekniske Servicetjeneste, vil det igen være muligt at aktivere varmeelementet ved at dreje knappen __mod uret__ igen og holde knappen i denne stilling i __mere end 30 sekunder__.

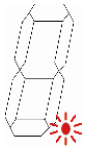
11.7 Automatisk slukning

En **automatisk tæller** aktiveres fra og med den seneste ændring af den valgte effekt; denne funktion fastlægger den maksimale varighed af opvarmningen og tidsrummet varierer på grundlag af det valgte effektniveau.

Hvis et varmeelement glemmes i tændt tilstand (med en gryde anbragt korrekt), **slukkes** varmeelementet **automatisk**, når den **maksimale varighed** af opvarmningen - for den valgte effekt - er nået.

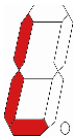
VALGT EFFEKTNIVEAU	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
MAX TID I MINUTTER	360	360	300	300	240	90	90	90	90	10

11.8 Manuel slukning

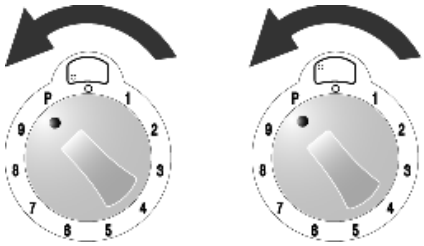


Drej alle knapper til position "**0**"; hvert display viser en **blinkende prik**, som vist på illustrationen her i siden; efter **15 sekunder** slukkes alle display med udsendelse af et **lydsignal** og apparatet går i "stand-by".

11.9 Børnesikring



Det er muligt at **deaktivere** varmeelementerne. Drej de **to første knapper i venstre side mod uret samtidigt**, og hold knapperne i denne stilling i mindst **2 sekunder**, indtil symbolet vises på alle display.



Efter **nogle minutter** slukkes symbolerne , men hvis man drejer en vilkårlig knap, fremkommer symbolerne for blokering igen på displayene og varmeelementerne vil **ikke blive tændt**.

Deaktiveringen har ingen tidsbegrænsning. Længerevarende strømsvigt kan **annullere** den indstillede deaktivering.

For at **genaktivere** varmeelementerne skal de **første to knapper i venstre side igen drejes mod uret samtidigt.**

11.10 I tilfælde af defekter og fejlfunktioner

***Hvis man bemærker en funktionsdefekt**, skal apparatet straks slukkes og afbrydes fra elnettet.*

***Anvend aldrig fejlbehæftede varmeelementer**; sørg for at de repareres af den autoriserede Tekniske Servicetjeneste.*

Enhver form for reparation må udelukkende udføres af kvalificerede teknikere. Apparatet må aldrig åbnes.

***Hvis glassets overflade er revnet** skal apparatet straks slukkes, for at undgå risiko for elektriske stød; kontakt den Tekniske Servicetjeneste.*

Selvom et enkelt varmeelement **er fejlbehæftet**, vil det alligevel være muligt at benytte de andre varmeelementer normalt.

For at fjerne fejl-**koden** fra displayet skal alle knapper stilles på "**0**", hvorefter de nye effektværdier kan indstilles.

Nedenstående liste (side 378) omfatter de mest hyppige **fejltilstande**; disse fejl kan løses direkte af brugeren eller med hjælp fra den Tekniske Servicetjeneste.

FEJLFUNKTION	ÅRSAG	LØSNING
Kogepladen eller kogezonerne tændes ikke.	Apparatet er ikke tilsluttet elnettet korrekt.	Tilslut korrekt til elnettet.
	Kogepladens blokeringsfunktion er blevet aktiveret.	Deaktiver blokeringen i overensstemmelse med vejledningen i afsnit 11.9
Symbolet her i siden vises på displayet.	Der findes ingen gryde på kogezonen.	Anbring en egnet gryde korrekt i overensstemmelse med vejledningen i afsnit 11.5
	Gryden er ikke egnet til tilberedning vha. magnetisk induktion.	Udskift gryden med en egnet gryde, som forklaret i afsnit 11.5
	Grydebundens diameter er for lille til kogezonen.	Udskift gryden med en egnet gryde, som forklaret i afsnit 11.5
Symbolet her i siden vises på displayet.	Drejeknappen er ikke placeret korrekt.	**Der er ikke behov for at kontakte Servicetjenesten;** for at genoprette varmeelementets funktion, skal man blot dreje knappen tilbage i position "**0**" og indstille den ønskede effekt.
Koden her i siden vises på displayet sammen med vekslende tal eller bogstaver.		Kontakt **Servicetjenesten** og oplys **koden** vist på displayet.
Kogepladen eller en kogezone slukkes.	Sikkerhedsanordningen er blevet udløst. Denne anordning udløses, hvis man glemmer at slukke for en kogezone.	Drej knappen til kogezonen tilbage til "**0**".
	En tom gryde/pande er blevet overopvarmet.	Fjern den tomme gryde/pande fra kogezonen.
Afkølingsblæseren fortsætter med at være i funktion efter slukning af kogepladen.	Dette er ikke en fejlfunktion.	Blæseren fortsætter med at være i funktion, indtil kogepladen er kølet af. Blæseren slukkes **automatisk**.

12. Brug af ovnene

12.1 Generelle advarsler

Når ovnen eller grillen er i funktion, kan ydersiden og ovndøren blive meget varme.
Hold børn væk fra apparatet.
Tillad aldrig, at børn sidder på ovndøren eller leger med den.
Benyt aldrig ovndøren som en skammel.
Der må aldrig stilles beholdere eller lægges aluminiumsfolie på ovnens bund; ovnens emalje kan blive alvorligt beskadiget.

Tilbered aldrig mad på ovnens bund.

Når ovnen anvendes første gang, eller efter strømsvigt, blinker displayet, der normalt viser 0:00. Ved behov for at indstille displayet, bedes man læse afsnittet ”INDSTILLING AF KLOKKESLÆT” på side 356.

Forsøg aldrig at afmontere ovndøren uden først at have læst den tilhørende vejledning omhyggeligt (afsnit “15.1 Afmontering af ovnens lem”): **hængslerne på ovndøren kan medføre legemsskader.**

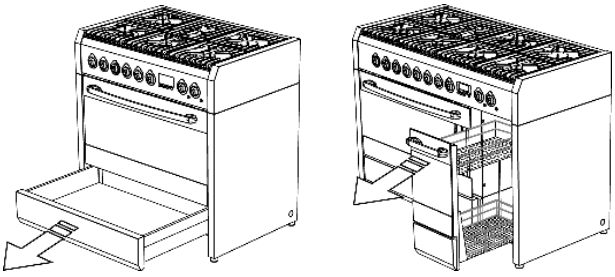
BLOKERING AF OVNENS OPVARMNING
Hvis ovnen skulle afbryde dens opvarming i løbet af den almindelig virkning og programmørdisplayen begynder at blinke og nulstiller sig, bør man undersøge om:

- *der er opstået en strømafbrydelse.*

I tilfælde at blokeringen skulle ske igen efter at kogeprogrammet sættes igang, betyder det at sikkerhedsanordningen er trådt til. Denne anordning går igang i tilfælde at termostaten går i stykker og undgår at ovnen bliver overvarm. Hvis dette skulle ske anbefales at IKKE tænde apparatet igen og at kontakte det nærmeste Service Center.

12.2 Skuffe og opbevaringsrum

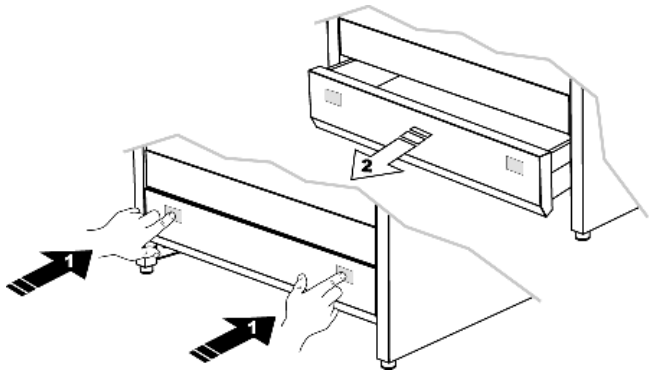
På visse modeller findes der en opbevaringsskuffe under ovnen forneden på komfuret eller i rummet ved siden af. Dette rum må kun benyttes til opbevaring af metaltilbehør til komfuret.



“Push-pull” skuffe (hvis til stede)

For at aktivere “push-pull” åbnemekanismen, skal man **trykke samtidigt på de to punkter vist vha. de specielle etiketter** (detalje **1**) og derefter **trække** skuffen ud (detalje **2**).

Læg kun metaltilbehør til komfuret i denne skuffe.



Under brug af ovnen opvarmes skufferummet; ***undgå kontakt med de interne vægge for at forhindre brandsår.***

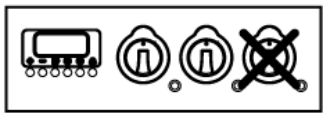
Der må aldrig opbevares antændelige materialer, såsom klude, papir eller lignende i skuffen eller i opbevaringsrummet.

12.3 Risiko for kondens

- *Visse tilberedningsformer med **højt vandindhold**, kombineret med brug af specifikke funktioner, kan medføre **dannelse af kondens på lågens interne glas.** For at undgå, at dette fænomen finder sted, skal man **åbne ovnlågen få sekunder én eller flere gange under tilberedningen.***
- ***Lad ikke produktet køle af i ovnen** efter tilberedning, for at undgå **dannelse af kondens på lågens interne glas**, der kan dryppe udenfor ovnen ved åbning.*

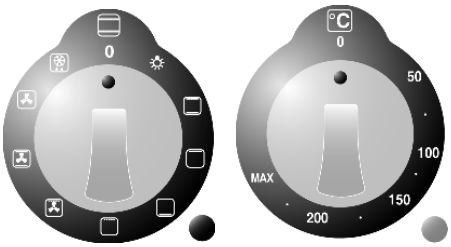
12.4 Brug af el- flerfunktionsovnen

*Displayet for afslutning af tilberedningen og betjeningsknapperne på hovedovnen **har ingen indflydelse** på den lille ovns funktion.*

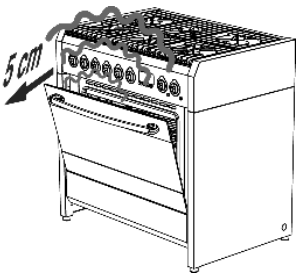


12.4.1 Første tænding af ovnen

Første gang den tændes, kan ovnen danne røg eller en stærk lugt, forårsaget af olieagtige restmaterialer fra fremstillingen, der kan medføre ubehagelig lugt eller smag på maden. **Inden der sættes mad i ovnen, skal den opvarmes til maksimumstemperaturen i 30-40 minutter med døren lukket, hvorefter man skal vente til røgen eller lugten er fjernet.**



*For at undgå, at damp fra ovnen skolder, bedes man følge nedenstående fremgangsmåde: drej funktionsknappen på "**0**", eller på funktion ⁂; åbn døren i to trin: hold døren delvist åben (**cirka 5 cm**) i 4-5 sekunder, og åbn den derefter helt.*
Hvis der opstår behov for at placere maden på en anden måde, bør døren holdes så kort åben som muligt, således at man undgår temperaturfald internt i ovnen, der eventuelt kan have negativ indflydelse på det færdige tilberedningsresultat.



12.4.2 Over/undervarme

Drej funktionsknappen på ▢ og termostatknappen til den ønskede temperatur. For indstilling af opvarmningen ovenover eller nedenunder maden, skal funktionsomskifteren drejes til position ▢ (overvarme) eller ▢ (undervarme). For en mere jævn varme i hele ovnen, skal funktionsknappen drejes til position ⊠.

***Ovnen er udstyret med et automatisk system til afkøling der reguleres af lågetemperaturen.** Når grænsetemperaturen nås, starter køleblæseren automatisk, og slukker når lågetemperaturen **falder ned under den forindstillede grænse.** Køleblæseren kan fortsætte med at være i funktion efter slukning af selve ovnen.*
Hvis dette ikke er tilfældet, skal man slukke apparatet og straks rette henvendelse til servicecenteret.

12.4.3 Tilberedning med multivarmluft

Drej funktionsknappen på ⊠; drej termostatknappen til den ønskede temperatur.

12.4.4 Tilberedning med infrathermgrill (med døren lukket)

Drej funktionsknappen på ⊠; drej termostatknappen til den maksimale temperatur (**MAX**).

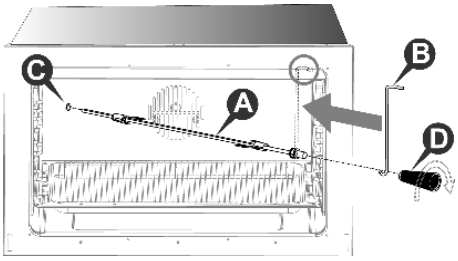
12.4.5 Tilberedning med grill + roterende grillspid (med døren lukket)

Drej funktionsknappen på ; drej termostatknappen til den maksimale temperatur (**MAX**).
Grillen og spiddet fungerer samtidigt, og sørger for tilberedning på spiddet.

12.4.6 Tilberedning med roterende grillspid (med døren lukket)

Hvis Jeres ovnmodel er forsynet med spid, bruges den på følgende måde:

- fødevarene der skal koges sættes på spidet **A** og blokeres med de specielle justerbar gaffler;
- krogen **B** hænges på ovnens loft, som vist i billedet;
- spidets stang **A** stikkes i boringen **C** der findes i ovnens hus; før at lukke ovnes lem, bør man sikre sig at stangen **A** er korrekt indført i boringen **C** (stangen indføres ved at dreje den lidt med og mod uret);
- den anden ende af spidet hænges på krogen **B** (stangens **A** remskive skal stilles på krogen **B**);
- ovnens lem lukkes og spidet sættes i funktion ved dreje vælgehåndhjulet på position ;
- når kogningen er færdig åbnes ovnen og spidet tages ud ved hjælp af plastik håndtaget **D** som vil blive skruet fast på stangen **A**.



12.4.7 Optøning

Drej funktionsknappen på og termostatknappen på "**0**": herefter tændes motorblæseren, der får luften til at cirkulere internt i ovnen, og sørger for optøning af frosset mad.

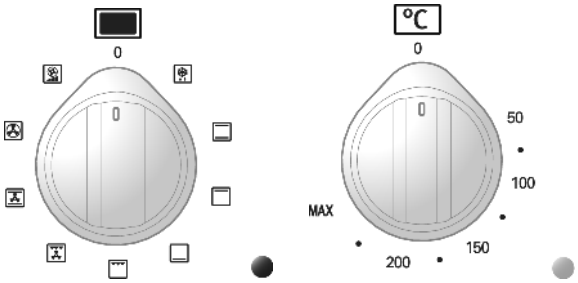
12.4.8 Slukning af ovnen

Ovnen slukkes ved at dreje termostatknappen tilbage på "**0**".

12.5 Brug af kombineret multifunktionsovn med damp

12.5.1 Første tænding af ovnen

Første gang den tændes, kan ovnen danne røg eller en stærk lugt, forårsaget af olieagtige restmaterialer fra fremstillingen, der kan medføre ubehagelig lugt eller smag på maden. **Inden der sættes mad i ovnen, skal den opvarmes til maksimumstemperaturen i 30 minutter med døren lukket, hvorefter man skal vente til røgen eller lugten er fjernet.**



12.5.2 Lynopvarmning

Drej knappen til valg af funktioner til positionen for at få en **lynopvarmning** af ovnen; vha. denne funktion når ovnen hurtigt den valgte temperatur.
Vælg den ønskede tilberedningsfunktion, når temperaturen er nået.

Funktionen til lynopvarmning må ikke benyttes som tilberedningsfunktion.

12.5.3 Traditionel tilberedning

Drej funktionsknappen på ☐ og termostatknappen til den ønskede temperatur. For indstilling af opvarmningen ovenover eller nedenunder maden, skal funktionsomskifteren drejes til position ☐ (overvarme) eller ☐ (undervarme). For en mere jævn varme i hele ovnen, skal funktionsknappen drejes til position ☐.

Ovnen er udstyret med et automatisk system til afkøling der reguleres af lågetemperaturen. *Når grænsetemperaturen nås, starter køleblæseren automatisk, og slukker når lågetemperaturen* ***falder ned under den forindstillede grænse.*** *Køleblæseren kan fortsætte med at være i funktion efter slukning af selve ovnen.*

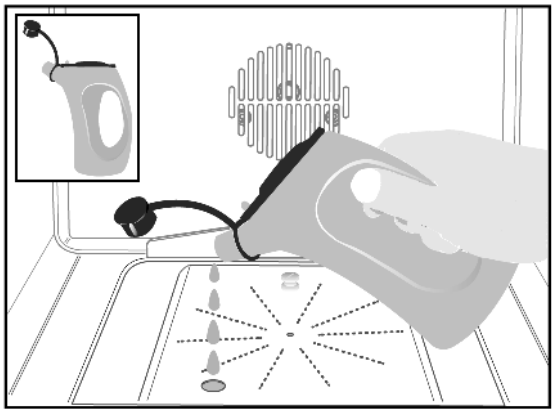
12.5.4 Tilberedning med multivarmluft

Drej funktionsknappen på ☐; drej termostatknappen til den ønskede temperatur.

12.5.5 Tilberedning med damp

Dampgeneratoren når op på meget høje temperaturer: hæld udelukkende mineralvand eller afkalket vand i tanken; hæld aldrig væsker med alkoholindhold eller rengøringsmidler i tanken.

- Hæld den ønskede mængde **vand** i dampgeneratorens tank (se tabeller på side 392 og 393) vha. den **specielle målebeholder**, som vist på illustrationen;
- drej funktionsknappen til positionen ☐ eller ☐ og indstil den ønskede temperatur, der skal være **over 100°C**.



Tilberedning vha. damp giver mulighed for at mætte ovnens indre med tør damp med henblik på at opnå en mere korrekt og hurtig fordeling af varmen, så præstationen forbedres i forhold til tilberedning uden damp; herved bibeholdes madens oprindelige smag i højere grad.

Funktionen ☐ kræver tilberedning på ***kun et enkelt niveau*** *i ovnen, mens funktionen ☐ giver mulighed for* ***samtidig tilberedning på flere niveauer****.*

12.5.6 Tilberedning med infrathermgrill (med døren lukket)

Drej funktionsknappen på ; drej termostatknappen til den maksimale temperatur (**MAX**).

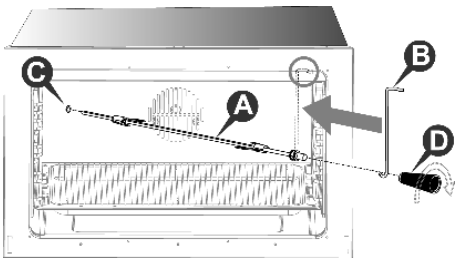
12.5.7 Tilberedning med grill + roterende grillspid (med døren lukket)

Drej funktionsknappen på ; drej termostatknappen til den maksimale temperatur (**MAX**).
Grillen og spiddet fungerer samtidigt, og sørger for tilberedning på spiddet.

12.5.8 Tilberedning med roterende grillspid (med døren lukket)

Bruges den på følgende måde:

- fødevarene der skal koges sættes på spidet **A** og blokeres med de specielle justerbar gaffler;
- krogen **B** hænges på ovnens loft, som vist i billedet;
- spidets stang **A** stikkes i boringen **C** der findes i ovnens hus; før at lukke ovnes lem, bør man sikre sig at stangen **A** er korrekt indført i boringen **C** (stangen indføres ved at dreje den lidt med og mod uret);
- den anden ende af spidet hænges på krogen **B** (stangens **A** remskive skal stilles på krogen **B**);
- ovnens lem lukkes og spidet sættes i funktion ved dreje vælgehåndhjulet på position ;
- når kogningen er færdig åbnes ovnen og spidet tages ud ved hjælp af plastik håndtaget **D** som vil blive skruet fast på stangen **A**.



12.5.9 Optøning

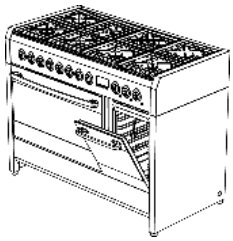
Drej funktionsknappen på og termostatknappen på "**0**": herefter tændes motorblæseren, der får luften til at cirkulere internt i ovnen, og sørger for optøning af frosset mad.

12.5.10 Slukning af ovnen

Ovnen slukkes ved at dreje termostatknappen tilbage på "**0**".

12.6 Brug af den lille ovn

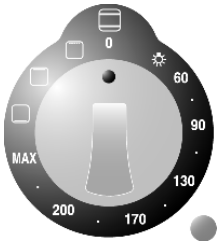
*Displayet for afslutning af tilberedningen og betjeningsknapperne på hovedovnen **har ingen indflydelse** på den lille ovns funktion.*



Den lille ovn er udstyret med:

- et varmeelement placeret i bunden af ovnen (forneden);
- et varmeelement placeret i loftet på ovnen (foroven) + grill.

12.6.1 Første tænding af den lille ovn



Første gang den tændes, kan den lille ovn danne røg eller en stærk lugt, forårsaget af olieagtige restmaterialer fra fremstillingen, der kan medføre ubehagelig lugt eller smag på maden. **Inden der sættes mad i den lille ovn, skal den opvarmes til maksimumstemperaturen i 30-40 minutter med døren lukket, hvorefter man skal vente til røgen eller lugten er fjernet.**

Ved tænding af den lille ovns opvarmning, skal man indstille temperaturen (fra **60** til **MAX**) eller den krævede funktion ved at dreje på termostatknappen.

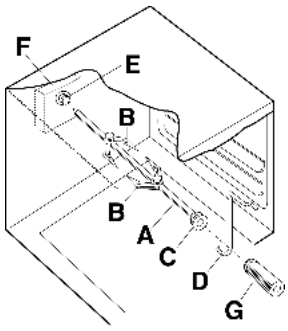
12.6.2 Tilberedning med grill (med døren lukket)

Drej termostatknappen på ▢ og lad ovnen forvarme i cirka 5 minutter. Placér risten på tredje ribbe fra bunden for optimale resultater. Det er dog muligt at ændre placeringen af risten på grundlag af personlige ønsker og afvigende tilberedningskrav. Lad ovnen varme op i 5 minutter, før der sættes mad i ovnen. Et afkølingssystem forhindrer overopvarmning af betjeningsknapperne.

12.6.3 Tilberedning med roterende grillspyd (med døren lukket)

Hvis Jeres ovnmodel er forsynet med spid, bruges den på følgende måde:

- drej termostatknappen på ▢ og lad den lille ovn forvarme i cirka 5 minutter;
- sæt maden på spid-stangen **A**, og sørg for at holde det fast med de to gafler **B**; maden skal være i balance for at undgå overbelastning af gearmotoren;
- placér drevet **C** for spid-stangen på støtten **D** efter at have indsat den modsatte ende i hullet **E**, således at der udføres tilkobling til gearmotoren **F** med deraf følgende rotation af stangen;
- hæld en smule vand på bradepanden og placér den under spid-stangen;
- hold opsyn med tilberedningen og kontrollér med jævne mellemrum, at spid-stangen drejer korrekt;
- ved afslutning af tilberedningen, skal den lille ovn slukkes ved at stille termostatknappen tilbage på "**0**";
- fjern spid-stangen fra den lille ovn ved hjælp af knap **G** og med hånden beskyttet af en ovnhandske.



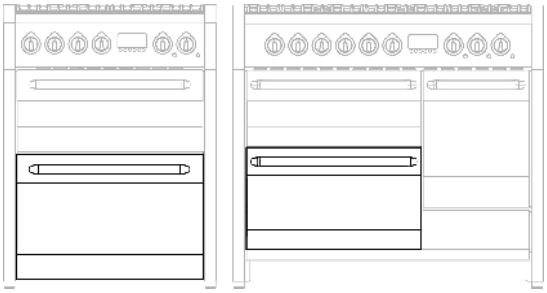
12.6.4 Slukning af den lille ovn

Ovnen slukkes ved at dreje termostatknappen tilbage på "**0**".

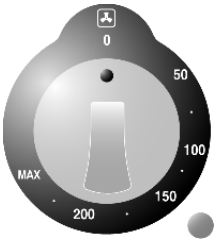
12.7 Brug af den elektriske varmluftovn

*Displayet for afslutning af tilberedningen og betjeningsknapperne på varmluftovnen **har ingen indflydelse** på grillovnens funktion.*

Varmluftovnen er udstyret med et rundt varmeelement med en blæser, der er anbragt på ovnens bagvæg.

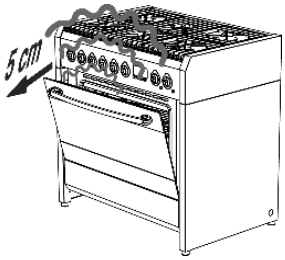


12.7.1 Tænding af ovnen for første gang



Første gang ovnen anvendes, kan den danne røg eller udvikle en stærk eller brændt lugt pga. olierester fra fremstillingen, der kan afgive ubehagelig lugt eller smag til maden. **Før der sættes mad i ovnen, skal den varmes op til maksimum temperatur i 30-40 minutter med ovndøren lukket; vent venligst til røgen og lugten ikke længere mærkes.**

*Følg venligst nedenstående fremgangsmåde for at undgå skoldning fra dampen i ovnen: drej knappen til "**0**"; åbn ovndøren i to omgange: hold ovndøren delvist åben (**cirka 5 cm**) i 4-5 sekunder, og åbn den derefter helt.*
Hvis man har behov for at vende maden, bør ovndøren holdes åben i så kort tid som muligt for at undgå, at temperaturen i ovnen sænkes i et omfang der påvirker tilberedningen negativt.



12.7.2 Madlavning med varmluftovn

Drej knappen til den ønskede temperatur. Det er muligt at ændre placeringen af grillhylden alt efter ønske og de forskellige tilberedningskrav.

12.7.3 Slukning af ovnen

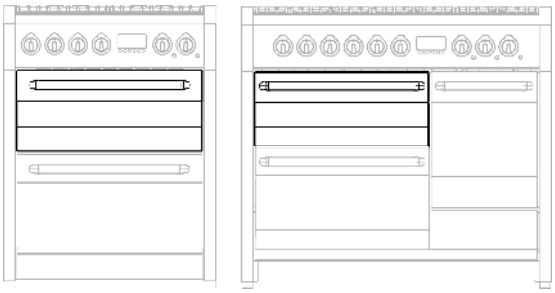
Ovnen slukkes ved at stille knappen tilbage på "**0**".

12.8 Brug af grillovnen med naturlig luftcirkulation

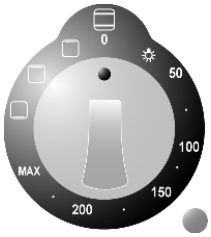
*Knappen til grillovnen har **ingen indflydelse** på varmluftovnens funktion.*

Grillovnen med naturlig luftcirkulation er udstyret med følgende:

- et varmeelement anbragt forneden i ovnen (i bunden);
- et varmeelement anbragt i loftet på ovnen (foroven) + grill;



12.8.1 Tænding af grillen for første gang



Første gang grillen anvendes, kan den danne røg eller udvikle en stærk eller brændt lugt pga. olierester fra fremstillingen, der kan afgive ubehagelig lugt eller smag til maden. **Før der sættes mad i ovnen, skal grillovnen varmes op til maksimum temperatur i 30-40 minutter med ovndøren lukket; vent venligst til røgen og lugten ikke længere mærkes.**

Det er muligt at tænde opvarmningen af grillovnen ved at dreje knappen til den ønskede temperatur (fra **50°C** til **MAX**) eller funktion.

12.8.2 Madlavning med grillen (med døren lukket)

Drej knappen til stillingen og lad grillovnen foropvarme i cirka 5 minutter. Grillhylden bør anbringes i den anden skinne fra bunden for at opnå korrekt funktion. Det er dog muligt at ændre placeringen af grillhylden alt efter ønske og de forskellige tilberedningskrav. Et afkølingssystem forhindrer overopvarmning af betjeningsknappen.

12.8.3 Traditionel madlavning

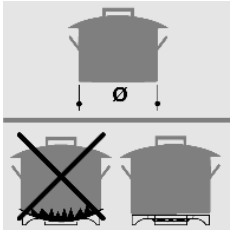
Drej knappen til den valgte temperatur og anbring den mad, der skal tilberedes, på det ønskede niveau (**undgå at stille maden direkte på ovnens bund**); herved sker der opvarmning over og under maden vha. de to varmelegemer.
For at få forskellig opvarmning over eller under maden, skal kontakten til valg af funktionen stilles på (varm foroven) eller (varm forneden).

12.8.4 Slukning af grillovnen

Ovnen slukkes ved at stille knappen tilbage på "**0**".

13. Råd til madlavning

13.1 Råd til korrekt brug af gasblussene



Diameteren på køkkentøjets bund skal passe til diameteren på det anvendte gasblus (se nærværende oversigt). Gasblussets flamme må aldrig være bredere end køkkentøjets diameter. Benyt køkkentøj med flad bund. Om muligt skal man anvende gryder med låg, fordi dette medfører energibesparelse. Anvend en mindre vandmængde ved kogning af grøntsager, kartofler etc. for at reducere den nødvendige kogetid.

Gasblus	Diameter på køkkentøj (i cm)
Lynblus	fra 24 til 26
Hurtigblus	fra 16 til 22
Hjælpeblus	fra 8 til 14
Tredobbelt ring / Wok	fra 24 til 26
Mega Wok	fra 24 til 26
Fiskekedel	fra 16 til 35

13.2 Råd til korrekt brug af fritureapparatet

Tilsmag aldrig maden med salt eller krydderier, mens kurven endnu er anbragt over friturekarret, fordi olien eller fedtet ændres, så smagen på den efterfølgende friturestegte mad eventuelt vil blive ændret.
Ved store mængder mad anbefales det at fjerne kurven fra friturekarret hver **1-2 minutter**, så frituravæsken får mulighed for at vende tilbage til den forindstillede temperatur hurtigere. Maden til friturestegning skal altid dækkes helt af frituravæsken. Hvis dette ikke er muligt (fx. ved kylling) skal maden vendes halvvejs under tilberedningen.
Ved afslutning af tilberedningen skal alle madrester fjernes fra frituravæsken. Hvis maden – til trods for korrekt temperaturindstilling – alligevel ikke er sprød og frituravæsken er mørk, bør væsken udskiftes ved omhyggeligt at følge anvisningerne i afsnit “14.8.1 Udtømning af frituravæsken”.

Der må ikke tændes åbne blus i nærheden af fritureapparatet, for ikke at forårsage farlig antændelse af frituravæsken.

13.3 Råd til korrekt brug af fry-top / grillpande

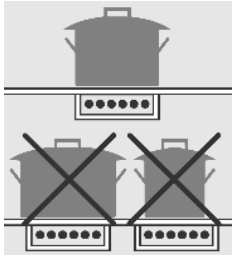
Fry-top pladen er glat; hvorimod **grillpladen** har riller; med denne får man den typiske romboidetegning samt den dejlig barbecue smag.
Fødevarene der forberedte på fry-top/grillpladen har en særlig smag der helst ikke bør ændres ved brug af for meget krydderi. Tilberedningen kan udføres på flere forskellige måder. For eksempel kan man tilberede forskellige madtyper, såsom kød og fisk, samtidigt. Inden tilberedning af kød, anbefales det at gnide det ind i aromatiseret olie eller marinere det i nogle timer.
Et lille forslag: kød bør altid saltes efter tilberedning på pladen, således at kødsaften indespærres.

13.4 Råd til korrekt brug af lavagrillen

Tilberedning af mad på grillen af støbejern skaber en betydelig mængde røg. Nogle gange kan tilberedning af meget fedtholdigt kød skabe flammer, som dem man ser ved barbecue-grilning (læs venligst afsnit 9.2 for oplysninger om, hvordan dette problem kan løses). Før man lægger fisk på grillen, anbefales det at smøre fisken med en smule olie eller smeltet smør. Dette forhindrer fisken i at hænge fast på grillens overflade.

*Apparatet kan også benyttes på sammen måde som et “**åbent blus**”, der er ideelt til småkogning. Anvend udelukkende flerfunktionspander med dimensioner der passer til støbejernsgrillens tilberedningsoverflade. Denne type madlavning er ideel til: oksekødsragout, grillet svinekød, frikassé, kanin i egen kødsaft, tunge (læs venligst anvisningerne i afsnit 9.2).*

13.5 Råd til korrekt brug af glasskeramikpladen



For at opnå et godt resultat, er det nødvendigt kun at anvende køkkentøj egnet til keramiske plader. Diameteren på bunden af køkkentøjet skal være den samme, som diameteren på omkredsen af kogezonerne. Der spildes energi, hvis diametrene ikke er ens.
Køkkentøjets bund skal være meget tyk og fuldstændig flad. Bunden skal også være ren og tør, og det samme er gældende for den keramiske plade.
Benyt aldrig jerngryder eller gryder med ru bund, fordi de kan ridse overfladen.

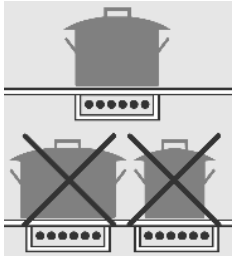
Når glaskeramik kogningspladen bruges som arbejdsbord, bør den renses perfekt før at varmeelemterne indføres.
Når gryden blive stillet på slibende rester, kan glasset risse sig. Eventuelle risser ændre ikke kognings processen.

Den ideelle tykkelse af grydernes bund er:

- **2-3 mm** når de i emaljeret stål;
- **4-6 mm** rustfrit stål med sandwich-bund.

Før kogningen af fødevare med et højt indhold af sukker, (f.e.marmelade) bør man anbringe på kogeoverfladen et beskyttende produkt for at undgå at det kan beskade kogeoverfladen.

13.6 Råd til korrekt brug af induktionskogepladen



For at opnå korrekt ydeevne og et passende energiforbrug må man kun bruge beholdere egnet til tilberedning vha. induktion. Diameteren på beholderens bund skal være lig med diameteren på cirklen tegnet på kogezonen (afsnit “11.5”); hvis målene ikke stemmer overens, vil der være energispild.
Beholderens bund skal være lavet af en jernholdig legering eller ferritisk stål og være helt flad; desuden skal bunden være helt ren og tør; det samme er gældende for strålezonen.
Benyt aldrig gryder/pander med ru, ridset eller beskadiget bund, fordi det kan medføre ridser på kogeoverfladerne.

Sukkerholdige madvarer, syntetiske materialer og aluminiumsfolie må aldrig komme i kontakt med kogezonen, fordi det kan medføre revner eller andre defekter på glaskeramikpladen under afkøling. Inden man tilbereder mad med sukkerindhold anbefales det at behandle glaskeramikpladen med et specifikt silikoneprodukt, så kogepladens overflade isoleres mod negative virkninger fra eventuelle brændte madrester.

Sæt eller efterlad aldrig tomme gryder/pander på glaskeramikoverfladen.

Undgå at genstande (også små) kan falde ned på glaskeramikoverfladen.

Sand eller andre slibende materialer kan beskadige glaskeramikoverfladen.

Hvis der stilles gryder på slibende rester, kan glasset ridses. Eventuelle ridser vil dog ikke have negativ indflydelse på tilberedning af mad vha. induktion.

Undersøg at apparatets ventilation fungerer korrekt.

13.7 Råd til korrekt brug af ovnen

Ovnen har flere funktioner. Man kan tilberede med over/undervarme, varmluft og med grill.

Ovndøren skal lukkes helt ved alle typer tilberedning, inklusiv grilning.

13.7.1 Over/undervarme

Ved denne form for tilberedning kommer varmen fra loftet og bunden. Derfor anbefales det, at man benytter ribberne i midten. Hvis tilberedningen kræver varmere temperatur fra bunden eller loftet, skal man anvende de nederste eller de øverste ribber. Over/undervarme anbefales til alle typer mad, der kræver høje tilberedningstemperaturer eller længerevarende braisering. Dette system anbefales også, når man tilbereder på tallerkener af terracotta, porcelæn eller tilsvarende materialer.

13.7.2 Tilberedning med varmluft

Ved denne form for tilberedning, opvarmes ovnen af foropvarmet luft, der cirkulerer i ovnen takket være en blæser placeret på ovnens bagvæg. Varmen når alle områder i ovnen hurtigt og jævnt, og forskellig mad har således mulighed for at blive tilberedt samtidigt på de forskellige ribber. Fugtigheden fjernes fra luften, og det tørre rum forhindrer spredning og blanding af lugt og smag.
Muligheden for tilberedning på flere ribber, gør at man kan tilberede flere forskellige retter samtidigt. Småkager og små pizzaer kan bages på tre forskellige bageplader. Ovnen kan dog også anvendes til tilberedning på en enkelt ribbe. Hvis man anvender de nederste ribber er det lettere at holde øje med tilberedningen.
Varmluft er specielt egnet til optøning af frosset mad, til sterilisering af konserves eller hjemmelavet frugt i saft, og til tørring af svampe eller frugt.

13.7.3 Tilberedning med grill

Varmen kommer fra oven. Næsten alt kød kan grilles, med undtagelse af magert vildt og enkelte retter, såsom forloren hare. Kød og fisk til grilning bør dryppes med olie og derefter placeres på risten, der skal indsættes på ribberne tættest ved, eller længst væk fra grill-elementet, afhængig af kødets tykkelse, således at man undgår forbrænding af overfladen og råt kød inden i.
Egnet til: forholdsvis tyndt kød, ristede sandwich.

*Anbring bradepanden på det **laveste** niveau med henblik på opsamling af saft og fedt; hæld et glas vand i bradepanden for at undgå **dannelse af røg** pga. overopvarmning af fedt.*

13.7.4 Tilberedning med infrathermgrill

Med anvendelse af kombinationen af grill og blæser.
Denne type tilberedning gør det muligt for varmen at trænge ind i maden gradvist, selvom overfladen er direkte udsat for grillens stråler.
Egnet til: tykkere kød; fuglevildt.

13.7.5 Tilberedning med damp

Tilberedning i omgivelser mættet med damp giver en stor fordel i forhold til traditionel tilberedning. Denne form for tilberedning bibeholder fødevarernes smag og reducerer fordampning af væsker stærkt, så smagen og næringsindholdet ikke forsvinder; varmefordelingen lettes, så tilberedningen bliver mere jævn og ens overalt med deraf følgende kortere tilberedningstid og optimeret energieffektivitet.
Funktionen med tilberedning vha. damp kan benyttes ved lave temperaturer (**100°C**), til skånsom tilberedning af fisk og grøntsager, og ved højere temperaturer, til bagning af søde sager, når man ønsker at understrege den delikate smag.

13.7.6 Tilberedning med ventileret damp

Tilberedning med ventileret damp giver alle fordele fra traditionel tilberedning med damp, som allerede er beskrevet i foregående afsnit, samt en yderligere fordel pga. den perfekte ventilation der udjævner varmefordelingen med deraf følgende mulighed for samtidig tilberedning af forskellige fødevarer **på flere tilberedningsniveauer**.
Tilberedning med ventileret damp er specielt egnet til store stege eller delikat kød.

13.7.7 Tilberedning af kød og fisk

Kød til tilberedning i ovnen bør veje mindst **1 kg**. Meget mørt kød, der skal tilberedes rødt (roast beef, filet, etc.), eller som kræver gennemstegning på ydersiden og bibeholdelse af al kødsaft inden i, kræver tilberedning med høj temperatur i et kort stykke tid (**200-250°C**). Hvidt kød, fuglevildt og fisk kræver tilberedning ved lav temperatur (**150-175°C**).
Ingredienserne i saucen bør kun tilsættes i fadet, hvis tilberedningstiden er kort; i modsat tilfælde bør de tilføjes i den sidste halve time. Kød kan placeres i et ovnfast fad eller direkte på risten; herefter bør bradepanden placeres underneden til opsamling af kødsaften. Tryk på kødet med en ske, for at kontrollere, om det er færdigstegt. Kødet er færdigstegt, hvis det ikke giver efter.
Vent mindst **15 minutter** efter afslutning af tilberedningen, før kødet skæres, således at man undgår at miste kødsaften. Inden servering kan tallerkenerne opvarmes i ovnen ved minimumstemperatur.

13.7.8 Bagning

Piskede blandinger skal klæbe fast på skeen, fordi en for tynd dej vil forlænge bagetiden. Kager kræver moderate temperaturer (normalt mellem **150-200°C**) og kræver foropvarmning (**cirka 10 minutter**). Ovndøren må ikke åbnes, før der gået mindst ¾ af bagetiden.

13.7.9 Tabeller over anbefalede tilberedningstider

Tilberedningstiderne varierer på grundlag af madens type og mængde. Vi anbefaler, at man noterer sig de første forsøg og kontrollerer resultaterne, fordi tilberedning af de samme retter under samme forhold medfører lignende resultater. Følgende tre tabeller (**I**, **II** og **III**) giver nogle retningslinjer.

TABEL OVER TILBEREDNINGSTIDER VED KONVEKTIONSFUNKTION OG TRADITIONEL OVNFUNKTION (I)

TILBEREDNINGSTYPE	MÆNGDE I KG.	PLACERING AF RIBBE FRA BUNDEN		TEMPERATUR °C		TID I MINUTTER
		MULTIVARMLUFT	OVER / UNDERVARME	MULTIVARMLUFT	OVER / UNDERVARME	
BAGNING						
MED PISKET BLANDING, I EN KAGEFORM	1	1-3	2	175	200	60
MED PISKET BLANDING, PÅ EN BRADEPANDE	1	1-3	2	175	200	50
MØRDEJ, TÆRTEBUND	0.5	1-3	3	175	200	30
MØRDEJ MED FUGTIGT FYLD	1.5	1-3	2	175	200	70
MØRDEJ MED TØRT FYLD	1	1-3	2	175	200	45
BLANDING MED SURDEJ	1	1-3	1	175	200	50
SMÅ KAGER	0.5	1-3	3	160	175	30
KØD						
KALVEKØD	1	2	2	180	200	60
OKSEKØD	1	2	2	180	200	70
ENGELSK ROAST BEEF	1	2	2	220	220	50
SVINEKØD	1	2	2	180	200	70
KYLLING	1-1.5	2	2	200	200	70
RAGOUT						
RAGOUT MED OKSEKØD	1	1	2	175	200	120
RAGOUT MED KALVEKØD	1	1	2	175	200	110
FISK						
FILET, UDSKÅREN, TORSK, KULMULE, SØTUNGE	1	1-3	2	180	180	30
MAKREL, PIGHVAR, LAKS	1	1-3	2	180	180	45
ØSTERS	1	1-3	2	180	180	20
TIMBALE						
PASTA-TIMBALE	2	1-3	2	185	200	60
GRØNTSAGS-TIMBALE	2	1-3	2	185	200	50
SØDE OG KRYDREDE SOUFFLÉER	0.75	1-3	2	180	200	50
PIZZA OG CALZONE	0.5	1-3	2	200	220	30

- Tiden henviser til tilberedning på en enkelt ribbe; ved mere end én ribbe skal tiden øges med **5-10 min.**
- Tilberedningstiden omfatter ikke foropvarmningen, der varer **cirka 15 min.**
- Når man tilbereder mad på mere end én ribbe, er ribberne angivet i den foretrukne position.
- Ved okse-, kalve-, svine og kalkunsteg, der enten har ben eller er rullet, skal tiden øges med **20 min.**

TABEL OVER TILBEREDNINGSTIDER VED GRILL OG VENTILERET GRILL (II)

TRADITIONEL GRILNING

TILBEREDNINGSTYPE	MÆNGDE I KG.	PLACERING AF RIBBE FRA BUNDEN	TEMPERATUR °C	TID I MINUTTER
KYLLING	1-1.5	3	MAX	30 PR. SIDE
RISTEDE SANDWICH	0.5	4	MAX	5 PR. SIDE
PØLSER	0.5	4	MAX	10 PR. SIDE
SVINEKOTELETTER	0.5	4	MAX	8 PR. SIDE
FISK	0.5	4	MAX	8 PR. SIDE

GRILNING MED INFRATHERMGRILL

TILBEREDNINGSTYPE	MÆNGDE I KG.	PLACERING AF RIBBE FRA BUNDEN	TEMPERATUR °C	TID I MINUTTER
FLÆSKESTEG	1.5	2	170	180
OKSESTEG	1.5	3	220	60
KYLLING	1.2	2	190	90

- Bradepanden til opsamling af kødsaft bør altid placeres i **1. ribbe fra bunden**.

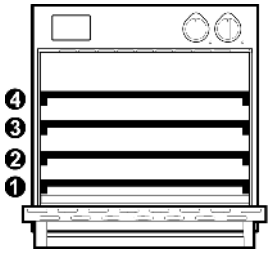
TABEL OVER OPTØNINGSTIDER (III)

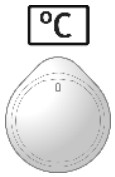
OPTØNING

MADTYPE	MÆNGDE I KG.	PLACERING AF RIBBE FRA BUNDEN	TID I MINUTTER
FÆRDIGRETTER	1	2	45
KØD	0.5	2	50
KØD	0.75	2	70
KØD	1	2	110

- Optøning ved rumtemperatur har den fordel, at det ikke ændrer smagen og udseendet på maden.

TEGNFORKLARING





Niveau (*)	Temperatur	Tilberedningens varighed (minutter)	Vandmængde (liter) (**)

TILBEREDNING MED VENTILERET DAMP

FØDEVARER	FASE	(*)	°C	min.	(**)
SVINEKØD					
SAMMENKOGT RET MED DEJTILDÆKNING (1.5 kg)	1	2	100	25 - 25	0.4 L
	2	2	170	60 - 75	-
SAMMENKOGT RET AF NAKKEKØD (1.5 kg)	-	2	160	100 - 120	0.5 L
SAMMENKOGT RET AF NAKKEKØD (2.5 kg)	-	2	160	130 - 150	0.5 L
GRISEBEN	1	2	100	40 - 50	0.5 L
	2	2	160	40 - 50	0.5 L
SVINEKAM	-	2	180 - 190	130 - 150	0.4 L
FJERKRÆ UDEN FYLD					
KYLLINGESTYKKER	-	2	190 - 210	25 - 45	0.5 L
HEL KYLLING (1 kg)	1	2	170 - 180	20 - 25	0.5 L
	2	2	190 - 200	35 - 40	-
HEL AND (2 - 3 kg)	1	2	150 - 160	70 - 90	0.5 L
	2	2	180	30 - 40	-
HEL GÅS (3 - 4 kg)	1	2	150	110 - 120	0.5 L
	2	2	180	20 - 30	-
FISK					
FISKEGRATIN	-	2	180	30 - 40	0.3 L
STORE FISK (OP TIL 300 g)	-	2	160 - 170	20 - 30	0.3 L
FISKEFILETER	-	2	150 - 160	15 - 25	0.2 L
HEL FISK (OP TIL 1000 g)	-	2	160 - 170	40 - 50	0.5 L

(*) svarer til ristens eller bagepladens position med udgangspunkt fra det **nederste** niveau.
(**) læs venligst anvisningerne i afsnit “12.5.5” side 382.

- ***Angivelserne på tabellen*** *henviser til tilberedning af fødevarer der netop er blevet fjernet fra køleskabet og er lagt i den uopvarmede ovn, med mindre andet er angivet.*
- *Udover de anførte oplysninger skal man være opmærksom på følgende* ***vigtige advarsel****: når bagningen er tilendebragt, eller hvis man blot ønsker at se til bagningen, skal ovnlågen lukkes en smule på klem for at sende al dampen ud. Hvis dette ikke sker, kan der komme pludselige dampskyer ud med fare for at brænde sig.*

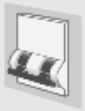
TILBEREDNING MED STATISK DAMP

FØDEVARER	FASE	(*)	°C	min.	(**)
KAGER					
SANDKAGE (6 ÆG)	-	2	150 - 160	30 - 40	0.3 L
SANDKAGE (3 ÆG)	-	2	150 - 160	25 - 35	0.3 L
FRUGTKAGE MED ROULADE-DEJ	-	2	150 - 160	20 - 30	0.2 L
FLYDENDE DEJ I FORME	-	2	150 - 160	50 - 70	0.4 L
FRUGTKAGE MED FLYDENDE DEJ	-	2	150 - 160	20 - 30	0.3 L
SMÅ KAGER MED FLYDENDE DEJ (MUFFINS)	-	2	150 - 160	25 - 35	0.3 L
SØDT FLETBRØD	-	2	150 - 160	35 - 45	0.4 L
HÆVET ROSENKAGE	-	2	160 - 170	30 - 40	0.4 L
BIGNÈ / ÉCLAIR	-	2	200 - 220	25 - 35	0.3 L
WIENERBRØD	-	2	200 - 220	15 - 25	0.2 L
TOMME VOL AU VENTS	-	2	200 - 220	8 - 10	0.2 L
ÆBLEKAGE	-	2	190 - 210	35 - 45	0.3 L
FRISK STRUDEL	-	2	170 - 180	50 - 60	0.3 L
FROSSEN STRUDEL	-	2	180 - 190	35 - 45	0.3 L
BRØD					
RUNDT BRØD	1	2	40	20 - 25	0.3 L
	2	2	190 - 200	20 - 25	-
FOCACCIA-BRØD	1	2	40	20 - 30	0.3 L
	2	2	200	25 - 35	-
EMPANADA	1	2	40	20 - 30	0.4 L
	2	2	200	25 - 35	-
BRØDDEJ 750 - 1000 g	1	2	40	15 - 25	0.3 L
	2	2	220	10 - 15	-
BRØDDEJ 1000 - 1250 g	1	2	40	20 - 25	0.3 L
	2	2	220	10 - 15	-
BRØDDEJ 1250 - 1500 g	1	2	40	20 - 25	0.3 L
	2	2	220	10 - 15	-

(*) svarer til ristens eller bagepladens position med udgangspunkt fra det **nederste** niveau.
(**) læs venligst anvisningerne i afsnit “12.5.5” side 382.

- ***Angivelserne på tabellen*** *henviser til tilberedning af fødevarer der netop er blevet fjernet fra køleskabet og er lagt i den uopvarmede ovn, med mindre andet er angivet.*
- *Udover de anførte oplysninger skal man være opmærksom på følgende* ***vigtige advarsel****: når bagningen er tilendebragt, eller hvis man blot ønsker at se til bagningen, skal ovnlågen lukkes en smule på klem for at sende al dampen ud. Hvis dette ikke sker, kan der komme pludselige dampskyer ud med fare for at brænde sig.*

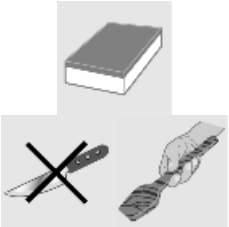
14. Rengøring og vedligeholdelse



Inden rengøring og vedligeholdelse skal strømforsyningen til apparatet afbrydes, og gashanen skal lukkes.

Apparatets overflader må ikke rengøres, mens de stadig er varme.
Anvend udelukkende egnede rengøringsmidler til rengøring af apparatets overflader. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar og svarer ikke for eventuelle skader afledt af brug af rengøringsmidler der er uegnede og/eller afviger fra de anførte.
Brug ikke dampstrålepumper.

14.1 Rengøring af overflader af rustfrit stål



Ved rengøring og pleje af overflader i rustfrit stål skal man dagligt benytte en **varm opløsning af vand og eddike eller mild sæbe**; hæld denne opløsning på en fugtig klud og tør hen over den rustfrie ståloverflade i satinmatteringens retning; skyl omhyggeligt og aftør derefter vha. en blød klud eller et vaskeskind.
Benyt aldrig metalsvampe eller skarpe skrabere, der kan beskadige overfladerne. Benyt kun ikke-ridsende, ikke-slibende svampe og ved behov redskaber af træ eller plastik.

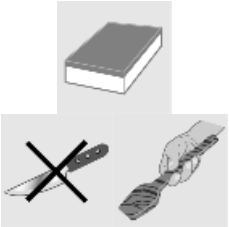
14.2 Rengøring af emaljerede overflader

Rengør med en ikke-ridsende, **ikke-slibende** svamp, fugtet med **vand og mild sæbe**. Fedtpletter er lette at fjerne med **varmt vand** og opvaskemiddel. Skyl omhyggeligt og tør efter med en blød klud eller et stykke ruskind.
Benyt aldrig produkter der indeholder slibemidler, eller slibesvampe, ståluld eller syre, der kan ødelægge overfladerne. Efterlad aldrig syreholdige eller alkaliske stoffer på emaljen (citronsaft, eddike, salt, etc.).

14.3 Rengøring af lakerede overflader

Rengør med en ikke-ridsende svamp **uden slibeside**, der er fugtet med **varmt vand og mild sæbe**, eller med et normalt rengøringsmiddel til lakerede overflader. Skyl og tør omhyggeligt efter med en blød klud.
Undgå brug af produkter der indeholder slibemidler, slibesvampe, ståluld eller syrer, der kan ødelægge overfladerne. Anvend aldrig sprit.

14.4 Rengøring af overflader, tilbehør og dele af træ

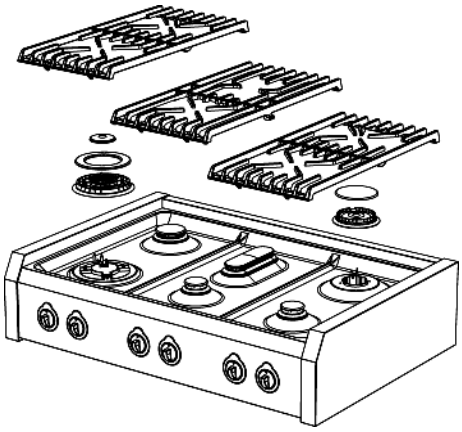


Til rengøring anbefales specialprodukter, der kan købes i almindelig handel; disse produkter sikrer, at træet ikke ændres gennem tiden. Hvis man ikke er i besiddelse af de pågældende produkter, bør man fjerne snavset så hurtigt som muligt vha. en klud fugtet med **vand og mild sæbe**; skyl omhyggeligt og tør efter med en blød klud. Fjern de største skorper og de værste rester vha. en **ridsehindrende skraber til træ** eller en specialsvamp til delikate overflader.
Benyt aldrig metalsvampe eller skarpe skrabere, der kan beskadige overfladerne.
Vask aldrig tilbehør eller dele af træ i opvaskemaskinen; opbevar aldrig delene i fugtige omgivelser og undgå temperaturudsving. For høj fugtighed og temperatursvingninger kan medføre uoprettelig deformation af tilbehør og dele af træ.

14.5 Rengøring af knapperne og betjeningspanelet

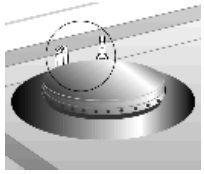
Rengør knapperne og betjeningspanelet med en fugtig klud.

14.6 Rengøring af riste og blus



For at rengøre ristene og gasblussene, skal man fjerne dem fra lejet ved at løfte opad, som vist på illustrationen, og derefter lægge dem i en opløsning af **varmt vand** og opvasekmiddel i cirka ti minutter. Skyl og tør omhyggeligt.
Der henstilles til, at man ikke vasker brænderne og de små dæksler i opvaskemaskinen.
Kontrollér altid, at ingen af blussenes åbninger er tilstoppet.
Sørg for at genplacere blussene korrekt, og kontrollér at flammen er jævn.
Det anbefales, at disse handlinger udføres mindst en gang om ugen, og hver gang der opstår behov.

14.7 Rengøring af tændsikring og eltænding

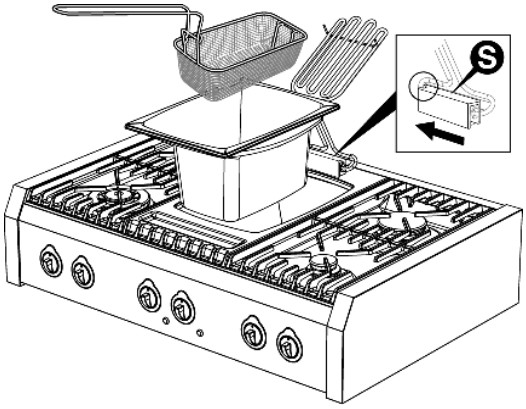


For at eltænding og tændsikring kan fungere korrekt, skal de altid holdes rene. Kontrollér dem med jævne mellemrum, og rengør dem ved behov med en fugtig klud. Tør omhyggeligt.
Enhver indtørret rest skal fjernes med en tandstikker eller en nål; **sørg for ikke at beskadige den isolerende, keramiske del**.

14.8 Rengøring af fritureapparatet

14.8.1 Udtømning af friturevæsken

Lad friturevæsken køle helt af, før den håndteres.



Følg venligst nedenstående fremgangsmåde:

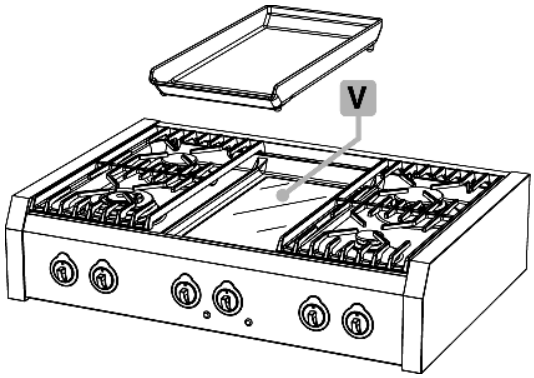
- løft varmeelementet opad, lad det dryppe af i karret og tør det med et stykke køkkenrulle;
- lås varmeelementet ved at flytte låsesystemet **S** til venstre, som vist på tegningen;
- fjern friturekarret;
- hæld friturevæsken ned i en egnet beholder, og bortskaf den i overensstemmelse med de gældende regler for udsmidning af brugt olie.
- Fritureapparatets kar af rustfrit stål bør rengøres med et specialmiddel der **ikke indeholder slibemidler på klorbasis eller syreholdige stoffer**, eller med en smule varm eddike;
- skyl og tør karret og kurven omhyggeligt;
- rengør varmeelementet til friturestegning med et rengøringsmiddel og en svamp, der **hverken ridser eller sliber**, og skyl derefter omhyggeligt;
- sæt karret til friturestegning tilbage i funktionsstillingen. Udløs derefter låsesystemet **S** og sænk varmeelementet ned i karret.

14.9 Rengøring af fry-top / grillpande

Fedtrester på fry-top/grillpladen er lettere at fjerne, når pladen stadig er varm. Om nødvendigt skal man afkøle og opbløde pladen i vand i nogle minutter. Herefter kan den rengøres med sæbevand og aftørres med et viskestykke eller køkkenrulle.

Efter hver brug skal også den keramiske overflade **V** under fry-top/grillpladen rengøres. Enhver rest af kød eller fedtstof kan fjernes på følgende måde:

- fjern fry-top/grillpladen fra lejet;
- drej knappen på **11**;
- efter cirka **20-30 minutter**, kan selv de mest genstridige rester fjernes fra den keramiske overflade v.h.a. en træspatel;
- sluk for opvarmningen og lad fladen køle af; rengør derefter den keramiske overflade **V** med specifikke produkter;
- tør omhyggeligt og sæt fry-top/grillpladen på plads igen.



14.10 Rengøring af lavagrillen

Efter madlavning vil grillen af støbejern - og andre dele - stadig være varme i et stykke tid. Sørg for at de er kølet helt af, før de håndteres under rengøring.

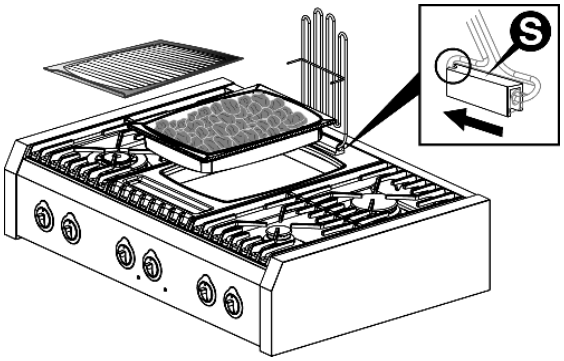
Følg venligst nedenstående fremgangsmåde:

- rengør grillen af støbejern ved at sænke den ned i varmt vand og opvaskemiddel. Anvend under ingen omstændigheder **slibende eller ætsende** rengøringsmidler **(fx skurepulver eller metalsvampe).** Skyl og tør omhyggeligt.

*Under rengøring **skal grillen håndteres forsigtigt**, fordi den er skrøbelig på grund af det anvendte materiale og dets tykkelse.*

*Eventuelle fedtpletter kan fjernes lettere ved at opvarme grillen i **5** eller **10 minutter** (knap i stilling **11**). Lad grillen køle af, fjern den, og skyl og tør omhyggeligt med en ren klud.*

- Løft varmeelementet opad, og rengør det med en fugtig svamp;
- lås varmeelementet ved at flytte låsesystemet **S** til venstre, som vist på tegningen.
- Fjern sikkerhedskarret. Anbring lavaen i en egnet beholder, eller hæld vandet med fedtrester fra tilberedningen ud.



*Lavaen i opsamlingskarret udsættes ikke for slid, og skal således aldrig udskiftes. Rør op i stenene og opvarm dem i et par minutter for at fjerne ubehagelig lugt, der er normal efter brug. Hvis der er fedt fra maden på stenenes overflade, er det tilstrækkeligt at opvarme dem i en ovn ved høj pyrolysetemperatur. Samme rengøringsniveau kan opnås ved at dreje knappen til energiregulering på grillen til maksimum-stillingen (**11**) i **5** eller **10 minutter**, afhængig af mængden af fedtrester. Man kan under alle omstændigheder købe ny lava i enhver forretning der sælger udstyr til husholdningsbrug.*

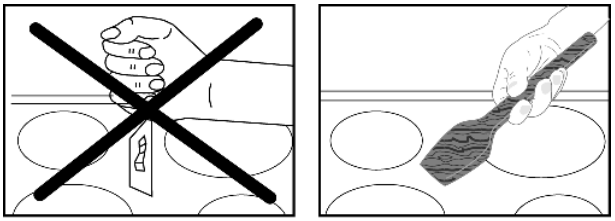
- Fritureapparatets sikkerhedskar af rustfrit stål bør rengøres med et specialmiddel der **ikke indeholder slibemidler på klorbasis eller syreholdige stoffer**, eller med en smule varm eddike (karret kan også vaskes i opvaskemaskine). Skyl og tør omhyggeligt;
- sæt sikkerhedskarret tilbage i funktionsstillingen. Udløs derefter låsesystemet **S** og sænk varmeelementet ned over karret.

14.11 Rengøring af glaskeramikpladen

Den keramiske plade skal rengøres med jævne mellemrum, og helst efter hver brug.

Ethvert lyst mærke skabt af gryder med aluminiumsbund kan fjernes ved først at komme en dråbe af rengøringsmiddel til keramiske plader på pletten, og derefter gnide hårdt på pletten med et stykke køkkenrulle.
Alle brændte madrester fra tilberedningen kan fjernes med en træspatel. Skyl med vand og tør omhyggeligt med en ren klud.
Benyt under ingen omstændigheder **slibende eller ætsende** rengøringsmidler **(fx pulverprodukter, ovnspray, pletfjernere eller metalsvampe).**

Fedtpletter på den keramiske kogeflade er lettere at fjerne, hvis den først opvarmes i cirka **20-30 minutter** (knap i position **11**). Derefter kan madresterne fjernes med en træspatel. Lad overfladen køle af, skyl med vand og tør omhyggeligt med en ren klud.



I tilfælde af at aluminium eller plastik stykker, sukker eller sukker indeholdende fødevare skulle smelte på kogepladen, skal de **fjernes omgående** fra den varme kogeplade med en paletkniv i træ. På denne måde vil man undgå at overfladen beskades.

*Glasskeramik kogepladen er yderst modstandsdygtig. Ikke desto mindre er den ikke brudsikker og den kan blive beskadet af spidse eller hårde genstande, hvis de falder på den med en vis styrke. **I tilfælde af at glaskeramik skulle vise brud eller revner, skal apparatet slukkes og ikke bruges for ikke risikere et elektrisk stød! Tilkald omgående Service Centeret.***

14.12 Rengøring af induktionspladen

Induktionskogepladen har ikke behov for speciel vedligeholdelse eller rengøring. Hvis der efter tilberedning af mad findes brændte rester ved kogezonen, skal disse fjernes med en ikke-ridsende skraber, skylles med vand og tørres godt med en ren klud. Hyppig brug af skraberen undgår behov for brug af kemikalier til rengøring af kogepladen.

Inden man flytter eller skubber gryder på kogepladen skal man sørge for, at der ikke findes gryn eller urenheder underneden, der kan ridse kogepladen.

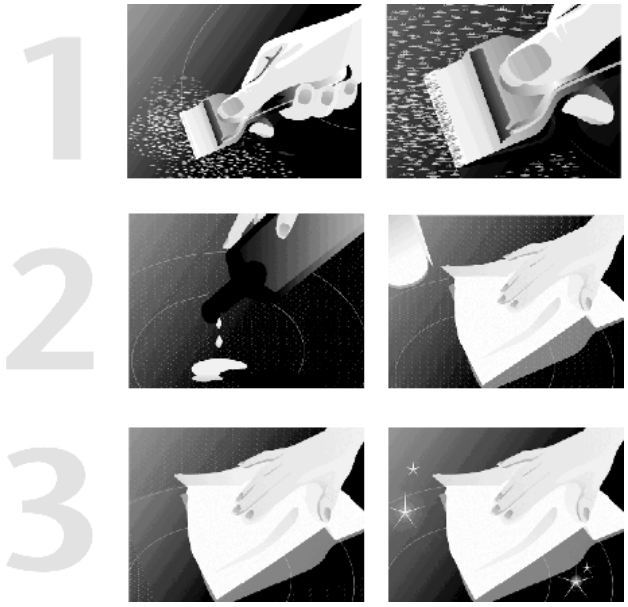
Benyt aldrig slibende svampe eller rengøringsmidler. Undgå brug af skrappe kemikalier, som fx. spray til rengøring af ovne, pletfjernere, men også rengøringsmidler til rengøring af badeværelser eller til universal brug.

Sørg for at den varme glaskeramiske kogeplade aldrig kommer i kontakt med plast, aluminiumsfolie, sukker eller mad indeholdende sukker. Disse materialer kan beskadige kogepladens overflade, og skal derfor straks fjernes vha. en ikke-ridsende skraber.

Inden man tilbereder mad med sukkerindhold anbefales det at behandle glaskeramikpladen med et specifikt silikoneprodukt, så kogepladens overflade isoleres mod negative virkninger fra eventuelle brændte madrester.

Følg venligst nedenstående fremgangsmåde ved rengøring af overfladen på den glaskeramiske kogeplade:

1. Fjern de største madskorper og fasthængende madrester vha. en ikke-ridsende skraber eller en specialsvamp til ømtålelige overflader.
2. Vent til kogepladen er kølet helt af, og hæld et par dråber specifikt rengøringsmiddel på pladen; gnid med et stykke køkkenrulle eller en ren klud. Som alternativ kan man benytte en speciel svamp til sarte overflader.
3. Tør kogepladens overflade efter med en fugtig klud eller med den glatte side på en speciel svamp.



14.13 Rengøring af ovnen

Rengør ovnen med regelmæssige mellemrum, og helst efter hver brug, **efter at den er afkølet:** på denne måde er det lettere at fjerne madrester, og forhindre at disse rester brænder fast næste gang ovnen anvendes.

Rengør delene af rustfrit stål og de emaljerede dele, som beskrevet i afsnit “14.1 Rengøring af overflader af rustfrit stål” og “14.2 Rengøring af emaljerede overflader”.

Fjern alle udtagelige dele og vask dem separat. Skyl og tør omhyggeligt med en ren klud.

14.13.1 Rengøring af ovnen indvendig

Brug aldrig rensende middler til denne type ovne.
Ovnens indersider kan vaskes af med hvid eddike og skylles af med en fugtig klud. Derefter varmes ovnen i mindst en time til **150°C** for at lette rensningen. Ovnen skylles igen med en klud fugtiggjort med lunken vand, efter ovnen er kølet af.

14.13.2 Rengøring af ovndøren

Det anbefales, at ovndøren altid holdes ren. Brug køkkenrulle til almindeligt snavs og en fugtig klud med et husholdnings-rengøringsmiddel til mere genstridigt snavs.

Sprayprodukter til rengøring af ovne må ikke anvendes til blæseren og termostaten i ovnrummet.

15. Speciel vedligeholdelse

Det er nødvendigt regelmæssigt at vedligeholde eller udskifte nogle sliddele. Herunder findes der specifikke instruktioner til hver type vedligeholdelse.

Inden der udføres vedligeholdelse, skal strømforsyningen til apparatet afbrydes, og gashanen skal lukkes.

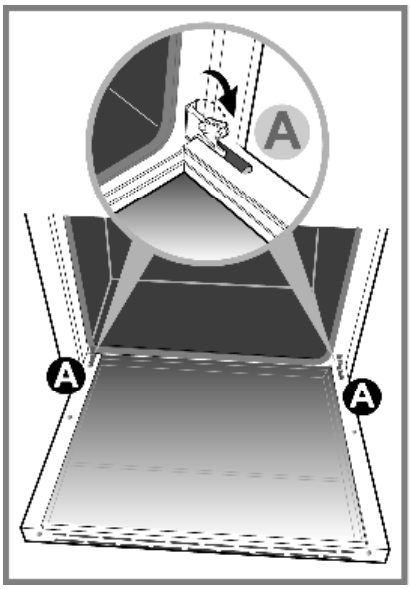
15.1 Afmontering af ovnens lem

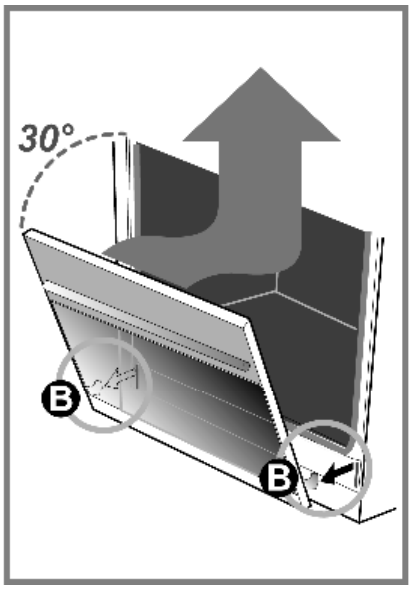
Det er mulig at afmontere helt ovnens lem for at tillade en omhyggelig rengøring.

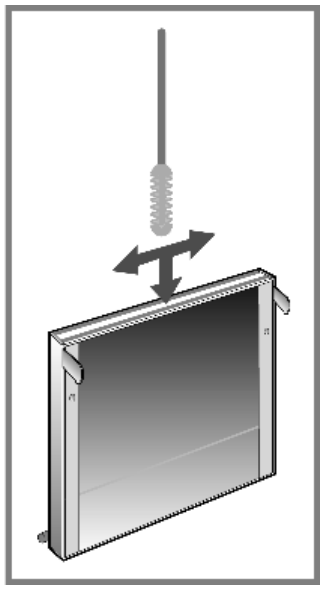
Denne handling, selv om den kan udføres er ikke tilgængelig for enhver, idet der kræves kraft for at holde fat i døren og lidt kundskab til at montere den igen. Hvis man ikke er sikker på at kunne klare det, anbefaler vi at rense ovnens lem uden at afmontere den og i særlige tilfælde at henvende sig til det nærmeste Service Center.

For at afmontere lemmet følges disse anvisninger:

- Ovnens lem åbnes og hængslenes sikringer kobles fra, ved at dreje de tilsvarende aksler **A** tilbage (en for hver hængsel).
- Ovnens lem lukkes på klem indtil fjederspændingen aflastes (ovnens lem vil danne en ca 30° vinkel).
- Med **begge hænderne** ledsages lemmets bevægelse mod lukningen og samtidig løfters den op.
- Dørens underdel drejes udad så hængslene **B** kommer til at stå frit udenfor deres sæder.



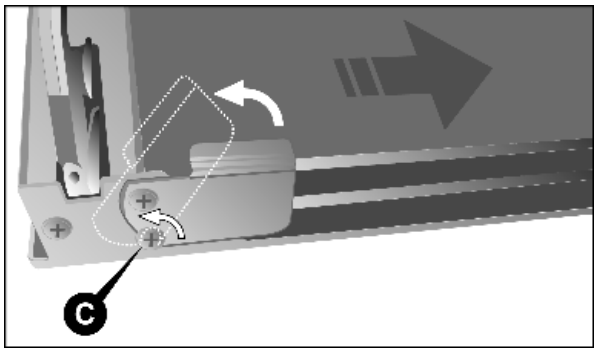




Det er muligt at fjerne det **interne glas** for at rengøre mere omhyggeligt.

Følg venligst nedenstående fremgangsmåde:

- slæk skruen **C** ved at **dreje en halv omgang** for at tillade løftning af højre og venstre glasholder;
- løft de to glasholdere og træk det interne glas ud;
- følg modsatte fremgangsmåde i forhold til instruktionerne ovenfor, for at genmontere glasset.

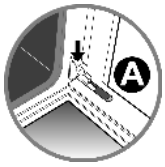


Benyt en **blød flaskerenser** til at rengøre området mellem det eksterne glas og det mellemste glas; før flaskerenseren ned i mellemrummet mellem glaspladerne, som vist på side 400.

Følg modsatte fremgangsmåde i forhold til instruktionerne på side 400, for at **genmontere** lågen.

Efter at hængslerne **B** er indført på deres plads igen, åbnes lemmet helt og sikringerne sættes på ved at skubbe de tilsvarende aksler **A** ned (en for hver hængsel).

BEMÆRK: *efter at havde monteret ovnens lem igen skal sikringerne* ***altid*** *sættes på igen.*

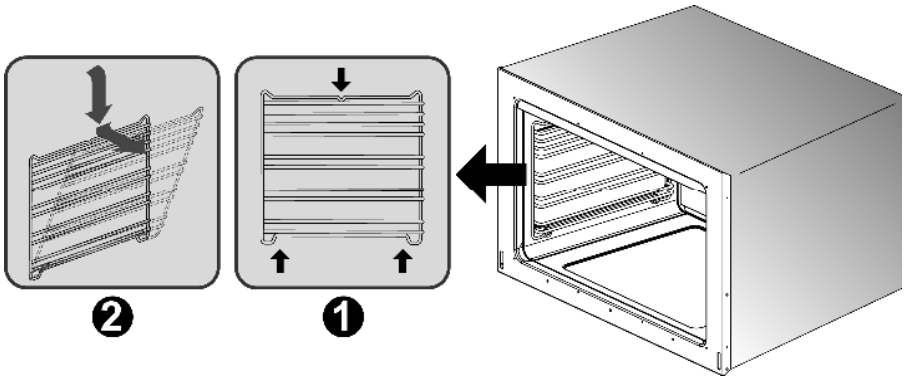


15.2 Fjernelse af side hylderammerne

Hylderammerne kan tages af for at kunne vaske dem hver for sig og for at vaske ovnen nemmere indvendig. Rammerne er hægtet fast på de tre steder der er vist af pilene i billedet (detalje **1**).

- Der trykkes med fingerne nedad, som vist i detalje **2**, så rammen kobles af den øverste aksle;
- Rammen løftes opad og tages ud.

For at genmontere den, følges anvisningerne i modsat orden: den nederste del af rammen stilles på de tilsvarende aksler og derefter trykkes den øverste del mod ovnens inderside indtil den fastgøres til akslen.

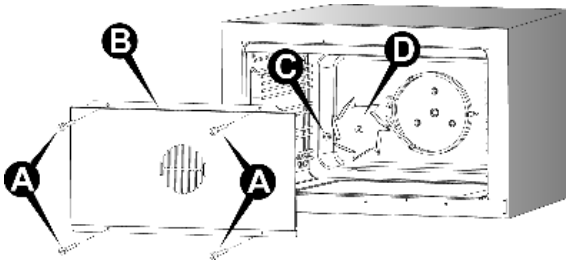


15.3 Afmontering og rengøring af blæseren inden i ovnen

Den indvendig blæser i den ventilerede ovn kan kræve en rengøring med mellemrum. For at afmontere den følges denne fremgangsmåde:

- **Man bør sikre sig at strømforningen er frakoblet**;
- Alle komponenterne inden i ovnen fjernes (riste og bradepander);
- Husets fire skruer **A** skrues af og tages ud;
- Huset **B** tages af;
- Ved hjælp af en mønt skrues blæserens fastgørelseskrue **C** af, (den har et modgående gevind, derfor **skal man dreje med uret**);
- blæseren **D** tages af og dybbes i varmt vand med opvaskemiddel. **Brug aldrig slibende eller ætsendemiddler, skurepulver eller skure eller metalbørster.** Blæseren skylles af og tørres omhyggeligt.

Blæseren og huset monteres igen, ved at følge anvisningerne i omvendt orden.



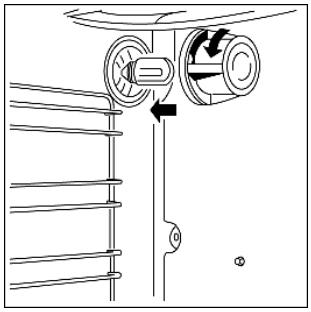
15.4 Udskiftning af ovnens pære

Inden der udføres vedligeholdelse, skal strømforsyningen til apparatet afbrydes, og gashanen skal lukkes.

Følg venligst nedenstående fremgangsmåde:

- åbn ovndøren;
- afdrej sikkerhedshætten af glas mod uret;
- skru pæren af og udskift den med en ny pære egnet til **høje temperaturer** (**300°C**) med følgende kendetegn:

Spænding	230 V / 50 Hz
Effekt	25 W (halogen)
Fatning	G9



- Sæt glashætten på plads og tænd for elektriciteten. Det er muligt at kontrollere ovnlysets funktion - selv når døren er lukket - ved at dreje funktionsknappen på ☼.

15.5 Rengøring af vandtanken

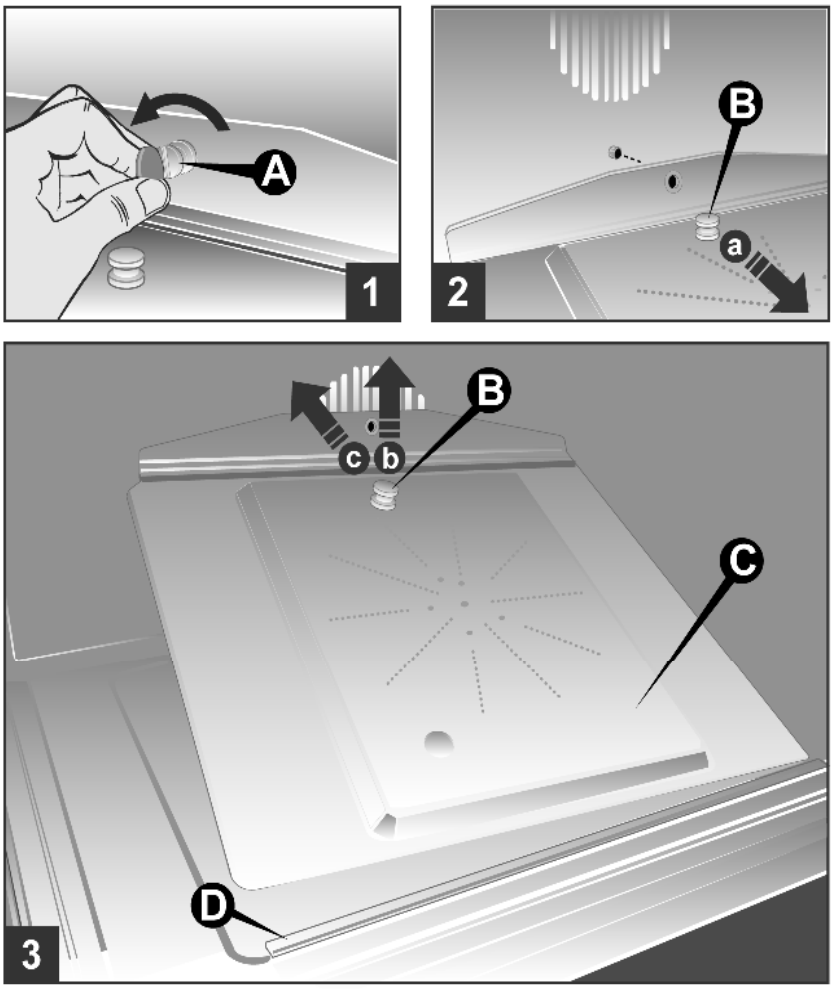
Fjern låget for at få adgang til rengøring af vandtanken.

Følg venligst nedenstående fremgangsmåde:

- fjern alle genstande og komponenter fra ovnens indre (riste og bradepander);
- benyt en mønt eller en flad skruetrækker til at slække og fjerne møtrikken **A** der fæstner låget (detalje **1**);
- tag fat i møtrik **B** og træk den mod sig selv (pil **a**) for at frigøre lågets slids fra den bagerste dorn (detalje **2**);
- hold fast i møtrik **B**, og løft opad, mens der skubbes en smule tilbage (pile **b**, **c**) og træk låget **C** helt ud fra den forreste skinne **D** (detalje **3**).

Rengør låget og vandtanken i overensstemmelse med instruktionerne i afsnit “14.1 Rengøring af overflader af rustfrit stål”.

Følg instruktionerne modsat, i forhold til ovenstående oplysninger, for at sætte tankens låg på plads igen og fastgøre.



Eventuelt tilstedeværende kalk kan fjernes ***vha. eddike****;* ***undgå brug af kemikalier, fordi der kan opstå forurening af fødevarerne****.*

Wij danken U voor de keuze van ons product. Het koken zal vanaf nu een aangename taak in uw nieuwe keuken worden.
Het wordt aangeraden alle gebruiksaanwijzingen van het bijgevoegde handboek nauwkeurig te lezen. Een groot deel werd gewijd aan de meest geschikte voorwaarden voor een correct en veilig gebruik van de kookplaten. Bovendien vergemakkelijken deze gebruiksaanwijzingen de kennis van elk bestanddeel.
Nuttige raadgevingen worden gegeven voor het gebruik van de recipiënten, keukengerei, plaatsingen van de geleiders en instellingen van de bedieningen.
De geschikte reinigingsbewerkingen in het handboek zorgen ervoor de keukenprestaties gedurende verloop van tijd onveranderlijk te houden.
Elke afzonderlijke paragraaf leidt U trapsgewijze naar een nauwkeurige kennis van de kookplaat, de tekst is gemakkelijk verstaanbaar wegens de voorhanden gedetailleerde afbeeldingen en pictogrammen van algemeen gebruik.
Een diepere kennis van dit handboek geeft een antwoord op alle vragen die kunnen ontstaan om uw nieuwe kookplaat geschikt te gebruiken.

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR: *deze zijn bestemd voor de* ***bevoegde technicus*** *bestemd, die een geschikte controle van de gas installatie dient uit te voeren, de installatie in te bouwen en zorgen voor de inbedrijfstelling en de test van het toestel.*

AANWIJZINGEN VOOR DE VERBRUIKER: *deze geven raadgevingen m.b.t. het gebruik, de beschrijving van de bedieningen en de passende reiniging - en onderhoudsbewerkingen van het toestel.*

Inhoudsopgave

NL

1. Algemene aanwijzingen 407
1.1 Technische bijstand 407

2. Waarschuwingen voor de veiligheid en het gebruik 408

3. Installatie 410
3.1 Algemene waarschuwingen 412
3.2 Vervanging van de regelbare pootjes 412
3.3 Montage sierlijst voorkant 413
3.4 Montage voorprofiel 414
3.5 Montage opstaande rand (optioneel) 414
3.6 Montage telescoopgeleiders (optioneel) 415
3.7 Elektrische aansluiting 416
3.8 Tabel elektrische vermogens 420
3.9 Ventilatie in vertrekken met gasapparaten 421
3.10 Gasaansluiting 422
3.11 Gasafstellingen 424
3.12 Aansluiting aan vloeibaar gas 424

4. Eindbewerkingen 429
4.1 Nivellering van het fornuis ten opzichte van de vloer 429
4.2 Hoogteinstelling van de lade 429

5. Beschrijving van de bedieningen 430
5.1 Het voorpaneel 430

6. Gebruik van de kookplaat 441
6.1 Inschakeling van de branders 441
6.2 Uitschakeling van de branders 441

7. Gebruik van de frituurpan 442
7.1 Voor de inschakeling van de frituurpan 442
7.2 Het frituren 442
7.3 Indicatieve frituurtijden 443
7.4 Uitschakeling 443

8. Gebruik van de fry-top / vleesrooster 444
8.1 Vooraleer de fry-top / vleesrooster in werking te stellen 444
8.2 Inschakeling 444
8.3 Gebruikstabel van de energieregelaar 444
8.4 Uitschakeling 444

9. Gebruik van de grill met vulkanisch gesteente 445
9.1 Vooraleer de grill in werking te stellen 445
9.2 Inbedrijfstelling 445
9.3 Gebruikstabel van de energieregelaar 446
9.4 Uitschakeling 446

10. Gebruik van de plaat in vuurvast aardewerk 447
10.1 Algemene waarschuwingen 447
10.2 Inschakeling 447
10.3 Uitschakeling 447

Inhoudsopgave

11. Gebruik van het inductiekookvlak 448
11.1 Algemene waarschuwingen 448
11.2 Automatische verspreiding van het stralingsvermogen 449
11.3 Gebruikstabel van de energieregelaar 451
11.4 Eerste inschakeling van het inductievlak 451
11.5 Herkenning pan 452
11.6 Inschakeling van een stralingselement 453
11.7 Automatische uitschakeling 456
11.8 Handmatige uitschakeling 456
11.9 Kinderveiligheid 457
11.10 In geval van defecten en storingen 457

12. Gebruik van de ovens 459
12.1 Algemene waarschuwingen 459
12.2 Lade en opbergruimte 459
12.3 Condensrisico 460
12.4 Gebruik van de elektrische, multifunctionele oven 460
12.5 Gebruik van de multifunctionele en combi-stoomoven 461
12.6 Gebruik van de hulpoven met natuurlijke convectie 464
12.7 Gebruik van de elektrische, geventileerde oven 465
12.8 Gebruik van de grill-oven met natuurlijke convectie 466

13. Aanbevelingen voor het koken 467
13.1 Aanbevelingen voor een correct gebruik van de branders 467
13.2 Aanbevelingen voor een correct gebruik van de frituurpan 467
13.3 Aanbevelingen voor een correct gebruik van de fry-top / vleesrooster 467
13.4 Aanbevelingen voor een correct gebruik van de grill met vulkanisch gesteente 467
13.5 Aanbevelingen voor een correct gebruik van de plaat in vuurvast aardewerk 468
13.6 Aanbevelingen voor een correct gebruik van het inductiekookvlak 468
13.7 Aanbevelingen voor een correct gebruik van de oven 469

14. Reiniging en onderhoud 474
14.1 Reiniging van de oppervlakken in roestvrij staal 474
14.2 Reiniging van de geëmailleerde oppervlakken 474
14.3 Reiniging van de gelakte oppervlakken 474
14.4 Reiniging van de oppervlakken, de accessoires en de onderdelen van hout 474
14.5 Reiniging van de knoppen en het bedienpaneel 474
14.6 Reiniging van de roosters en branders 475
14.7 Reiniging van de bougies en thermo - elementen 475
14.8 Reiniging van de frituurpan 475
14.9 Reiniging van de fry-top / vleesrooster 476
14.10 Reinig van de grill met vulkanisch gesteente 476
14.11 Reiniging van de plaat in vuurvast aardewerk 477
14.12 Reiniging van het inductievlak 478
14.13 Reiniging van de oven 479

15. Groot onderhoud 480
15.1 Demontage van de ovendeur 480
15.2 Verwijdering van de ondersteuningsframe aan de zijkanten 481
15.3 Demontage en reiniging van de interne ventilator van de oven 482
15.4 Vervanging van het verlichtingslampje van de oven 482
15.5 Reiniging van de watertank 483

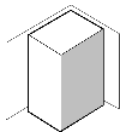
Deze handleiding voor gebruik en onderhoud maakt integraal deel uit van het gekochte product. De operator heeft de plicht de handleiding op correcte wijze te bewaren en ervoor te zorgen dat hij altijd voor raadpleging ter beschikking staat tijdens de onderhoudswerkzaamheden van het product. Bewaar deze handleiding voor toekomstige raadpleging. Indien het product doorverkocht wordt moet deze handleiding overgaan naar iedere volgende houder of gebruiker van het product.

De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor mogelijke onjuistheden die te wijten zijn aan druk- of overschrijffouten die in dit boekje staan. De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan de eigen producten aan te brengen, die zij noodzakelijk of nuttig acht, ook in het belang van de gebruikers, zonder dat de fundamentele kenmerken op het gebied van de werkzaamheid en de veiligheid gecompromitteerd worden.

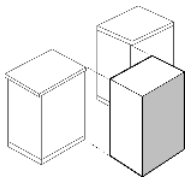
KLASSEN VAN DE APPARATEN

De in het bijgevoegde handboek beschreven kookplaten behoren aan de volgende installatieklassen toe:

- **1 Klasse:** kookplaat **niet voor inbouw** bedoeld;



- **2 Klasse – 1 Subklasse:** kookplaat **voor de inbouw tussen twee meubels**, bestaande uit een stuk, maar waar de zijkanten steeds toegankelijk blijven.



1. Algemene aanwijzingen

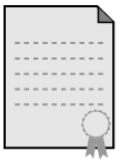
Dit product is gefabriceerd conform de volgende richtlijnen en verordeningen:

- **2014/35/EU** inzake elektrisch materiaal dat bestemd is om binnen bepaalde spanningslimieten gebruikt te worden.
- **2014/30/EU** inzake elektromagnetische compatibiliteit. Met inachtneming van de bepalingen op het gebied van elektromagnetische compatibiliteit behoort het kookvlak met elektromagnetische inductie tot groep 2 en tot klasse b (EN 55011).
- **EU-Verordening 2016/426** inzake “Gastoestellen”.
- **EG-Verordening nr. 1935 van 27/10/2004** en latere aanvullingen inzake de materialen en de voorwerpen die bestemd zijn om in aanraking met levensmiddelenproducten te komen.
- **2011/65/EG** (**RoHS**) inzake de beperking van het gebruik van gevaarlijke substanties in fabricagematerialen.

1.1 Technische bijstand

Alvorens dit toestel de fabriek verliet, werd het getest en bekwame en gespecialiseerd personeel afgesteld, om de beste bewerkingsresultaten te garanderen. Elke noodzakelijke reparatie of afstelling dient nauwkeurig en oplettend uitgevoerd te worden. Wend U zich daarom steeds tot de Concessiehouder die het toestel verkocht heeft of tot het dichtbij gelegen servicecentrum en geeft u daarbij steeds de aard van storing en het model van toestel aan.

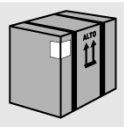
2. Waarschuwingen voor de veiligheid en het gebruik



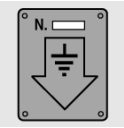
DIT HANDBOEK IS EEN NOODZAKELIJK DEEL VAN HET TOESTEL. HET MOET INTACT BEWAARD WORDEN EN STEEDS BESCHIKBAAR ZIJN GEDURENDE DE LEVENSCYCLUS VAN DE KOOKPLAAT. WIJ RADEN U AAN DIT HANDBOEK EN DE AANWIJZINGEN ERIN NAUWKEURIG TE LEZEN ALVORENS DE KOOKPLAAT IN GEBRUIK TE NEMEN. BEWAAR, INDIEN AANWEZIG, OOK DE SERIE BIJGELEVERDE STRAALPIJPJES. **ALLEEN BEVOEGD PERSONEEL MAG DE KOOKPLAAT VOLGENS DE WETTELIJKE RICHTLIJNEN INSTALLEREN.** DIT TOESTEL IS VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK BEDOELD EN IS OVEREENKOMSTIG **MET DE IN KRACHT ZIJNDE EEC RICHTLIJNEN. EEN PROFESSIONELE GEBRUIKSBESTEMMING EN DE INSTALLATIE IN OPENBARE GELEGENHEDEN ZOALS IN RESTAURANTS, CAFÉ'S EN BEDRIJFSKANTINES, EN IEDER ANDER GEBRUIK DAT AFWIJKT VAN HET GESPECIFICEERDE GEBRUIK, HEEFT TOT GEVOLG DAT DE GARANTIE ONMIDDELLIJK KOMT TE VERVALLEN.** HET TOESTEL IS GEBOUWD OM DE VOLGENDE FUNCTIES UIT TE VOEREN: **HET KOKEN EN OPWARMEN VAN VOEDSEL;** HET MAG NIET VOOR ANDERE DOELEN GEBRUIKT WORDEN. **DE FABRIKANT WIJST IEDER VERANTWOORDELIJKHEID AF BIJ EEN ONJUIST GEBRUIK.**

OP HET MOMENT VAN AANKOOP WORDT DE OPERATOR RECHTSTREEKS VERANTWOORDELIJK VOOR HET PRODUCT EN ZAL HIJ DUS MOETEN CONTROLEREN, TIJDENS HET GEWONE GEBRUIK VAN HET PRODUCT, OF IN DE LOOP DER TIJD GEEN INSTABILITEIT, VERVORMINGEN, SLIJTAGE EN BREUKEN OPTREDEN, WAARDOOR DE VEILIGHEID AFNEEMT.

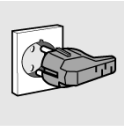
HET PRODUCT IS ONTWORPEN EN TOT STAND GEKOMEN OM ONDER VEILIGE OMSTANDIGHEDEN TE KUNNEN WERKEN EN GEEN GEVAAR VOOR PERSONEN, HUISDIEREN EN VOORWERPEN TE VORMEN.



LAAT DE VERPAKKINGSRESTEN NIET ZONDER TOEZICHT IN HET HUISHOUDEN LIGGEN. SCHEID DE VERSCHILLENDE AFVALMATERIALEN VAN DE VERPAKKING EN BRENG DEZE NAAR HET DICHTBIJ GELEGEN CENTRUM VOOR HET INZAMELEN VAN GESCHEIDEN AFVAL.



DE AARDVERBINDING IS VERPLICHTEND EN MOET VOLGENS DE BESTAANDE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN VOOR ELEKTRISCHE INSTALLATIES UITGEVOERD WORDEN.



DE STEKKER DIE AAN DE ELEKTRISCHE VOEDINGSKABEL VERBONDEN WORDT EN HET PASSENDE STOPCONTACT MOETEN VAN HETZELFDE MODEL ZIJN EN OVEREENKOMSTIG MET DE GELDENDE VOORSCHRIFTEN. NA DE INSTALLATIE VAN HET TOESTEL MOET DE STEKKER VOOR DE PERIODIEKE CONTROLE TOEGANKELIJK ZIJN.
TREK NIET AAN DE KABEL OM DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT TE HALEN.

INDIEN DE GASKRANEN WEERSTAND BIEDEN TEGEN HET DRAAIEN VAN DE KNOPPEN, MOETEN DE KRANEN INGESMEERD WORDEN MET EEN SPECIFIEK PRODUCT BESTAND TEGEN HOGE TEMPERATUREN**.**
DEZE BEWERKING DIENT DOOR DE TECHNISCHE KLANTENDIENST UITGEVOERD TE WORDEN.

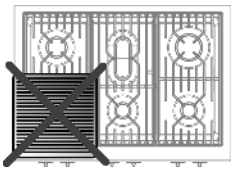
VOER ONMIDDELLIJK NA DE INSTALLATIE EEN KORTE TEST VAN HET TOESTEL UIT VOLGENS DE NAVOLGENDE WEERGEGEVEN INSTRUCTIES. BIJ ONTBREKENDE WERKING, HET TOESTEL VAN HET STROOMNET ONTKOPPELEN EN DIRECT CONTACT MET HET DICHTBIJ GELEGEN TECHNISCHE SERVICECENTRUM OPNEMEN.
PROBEER NIET HET TOESTEL ZELF TE REPAREREN.

HET GEBRUIK VAN EEN GASFORNUIS PRODUCEERT WARMTE EN VOCHTIGHEID IN HET VERTREK WAARIN HET GASFORNUIS GEÏNSTALLEERD IS. ZORG VOOR EEN GOEDE VENTILATIE VAN HET VERTREK: HOUD DE OPENINGEN DIE EEN NATUURLIJKE VENTILATIE MOGELIJK MAKEN GEOPEND OF INSTALLEER EEN MECHANISCH VENTILATIESYSTEEM (AFZUIGKAP MET AFVOERLEIDING). EEN INTENSIEF EN LANGDURIG GEBRUIK VAN HET APPARAAT KAN EXTRA VENTILATIE VERGEN, BIJVOORBEELD DOOR EEN RAAM OPEN TE ZETTEN, DAN WEL EEN DOELTREFFENDER VENTILATIE, DOOR HET VERMOGEN VAN DE MECHANISCHE AFZUIGING TE VERHOGEN, INDIEN AANWEZIG.

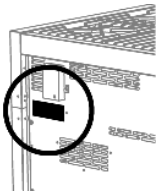
CONTROLEER STEEDS DAT DE BEDIENKNOPPEN ZICH OP HET EINDE VAN IEDERE PLAATBEWERKING IN DE "NUL" POSITIE BEVINDEN (UIT).

NOOIT ONTVLAMBARE VOORWERPEN IN DE OVEN PLAATSEN: INDIEN DE OVEN TOEVALLIG ZOU WORDEN INGESCHAKELD ZOU ER EEN BRAND KUNNEN ONTSTAAN. **BIJ BRAND: DE GASHOOFDKRAAN DICHTDRAAIEN EN DE ELEKTRICITEIT AFSLUITEN;** GEEN WATER OP HET BRANDENDE OF KOKENDE OLIE GIETEN. GEEN ONTVLAMBARE PRODUCTEN OF AEROSOL FLESSEN DICHT BIJ HET TOESTEL PLAATSEN EN NIET IN DE NABIJHEID VAN DE INGESCHAKELDE BRANDERS VERSTUIVEN. GEEN WIJDE KLEDEREN OF ACCESSOIRES DRAGEN WANNEER DE BRANDERS INGESCHAKELD ZIJN: INDIEN HET TEXTIEL ONTVLAMT KAN DIT ERNSTIGE BRANDWONDEN AAN DE PERSOON VEROORZAKEN.

GEEN POTTEN EN PANNEN MET ONREGELMATIGE BODEM OP DE KOOKPLAAT **PLAATSEN.**



GEEN RECIPIËNTEN OF VLEESROOSTERS **GEBRUIKEN** DIE DE UITWENDIGE OMTREK VAN DE PLAAT OVERSCHRIJDEN.



HET IDENTITEITSPLAATJE MET DE TECHNISCHE GEGEVENS, HET REGISTRATIENUMMER EN DE MERKING BEVINDEN ZICH OP DE ACHTERKANT VAN HET TOESTEL; EEN KOPIE VAN HET PLAATJE WORDT BIJ DE HANDLEIDING GEVOEGD.
EEN TWEEDE PLAATJE, MET DE SAMENVATTENDE GEGEVENS VAN HET MODEL EN HET SERIENUMMER, BEVINDT ZICH BINNENIN HET TOESTEL, OP DE LINKER ZIJKANT, EN IS ZICHTBAAR WANNEER DE OVENDEUR GEOPEND WORDT.

DE PLAATJES MOGEN NOOIT VERWIJDERD WORDEN.

HET APPARAAT IS BESTEMD OM DOOR VOLWASSENEN GEBRUIKT TE WORDEN. STA HET KINDEREN NIET TOE HET APPARAAT TE NADEREN OF HET APPARAAT IN HUN SPEL TE BETREKKEN. VERMIJD HET OBJECTEN OP HET APPARAAT TE PLAATSEN DIE DE AANDACHT VAN KINDEREN KUNNEN TREKKEN. DE VERHITTING VAN ENKELE DELEN VAN HET APPARAAT EN VAN DE GEBRUIKTE PANNEN KUNNEN POTENTIËLE BRONNEN VAN GEVAAR VORMEN. TIJDENS DE WERKING EN TIJDENS DE VOLLEDIGE TIJD DIE VOOR DE KOELING NODIG IS, MOETEN DE PANNEN DAN OOK ZO GEPLAATST WORDEN DAT HET GEVAAR OP BRANDWONDEN EN OMVALLEN VERMEDEN WORDT. VERMIJD HET DE OVENDEUR OPEN TE LATEN STAAN, ZOWEL TIJDENS DE WERKING ALS TIJDENS DE MINUTEN NA DE UITSCHAKELING. VERMIJD HET EVENEENS DE VERHITTINGSELEMENTEN VAN DE OVEN AAN TE RAKEN.

INDIEN MEN ZICH OP DE OPEN OVENDEUR, DE SCHUIFLADEN OF DE OPBERGRUIMTE ZET OF LEUNT, KAN DIT HET OMSTOTEN VAN HET TOESTEL VEROORZAKEN, MET DAAROPVOLGEND GEVAAR AAN PERSONEN.
DE SCHUIFLADEN HEBBEN EEN DYNAMISCH DRAAGVERMOGEN VAN 25 KG.

INDIEN HET FORNUIS OP EEN VOETSTUK STAAT, MOETEN MAATREGELEN GETROFFEN WORDEN OM TE VOORKOMEN DAT HET DAAR VAN AF GLIJDT.

HET TOESTEL BUITEN GEBRUIK IN HET DICHTBIJ GELEGEN CENTRUM VOOR HET VERZAMELEN VAN GESCHEIDEN AFVAL BRENGEN. SNIJ DE VOEDINGSKABEL DOOR NADAT DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT GETROKKEN IS. MAAK DE DELEN ONSCHADELIJK DIE EEN GEVAAR VOOR KINDEREN KUNNEN VORMEN (DEUREN, ENZ..).

DIT APPARAAT IS VOORZIEN VAN HET MERKTEKEN VOLGENS DE **EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EG** INZAKE AFGEDANKTE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATEN (**AEEA**). DOOR ERVOOR TE ZORGEN DAT DIT PRODUCT OP DE JUISTE MANIER ALS AFVAL WORDT VERWERKT, HELPT U MOGELIJK NEGATIEVE CONSEQUENTIES VOOR HET MILIEU EN DE MENSELIJKE GEZONDHEID TE VOORKOMEN DIE ANDERS ZOUDEN KUNNEN WORDEN VEROORZAAKT DOOR ONJUISTE VERWERKING VAN DIT PRODUCT ALS AFVAL.

HET SYMBOOL OP HET PRODUCT OF OP DE BIJBEHORENDE DOCUMENTATIE GEEFT AAN DAT DIT PRODUCT NIET ALS HUISHOUDELIJK AFVAL MAG WORDEN BEHANDELD. IN PLAATS DAARVAN MOET HET WORDEN AFGEGEVEN BIJ EEN VERZAMELPUNT VOOR RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATEN. AFDANKING MOET WORDEN UITGEVOERD IN OVEREENSTEMMING MET DE PLAATSELIJKE MILIEUVOORSCHRIFTEN VOOR AFVALVERWERKING. VOOR NADERE INFORMATIE OVER DE BEHANDELING, TERUGWINNING EN RECYCLING VAN DIT PRODUCT WORDT U VERZOCHT CONTACT OP TE NEMEN MET HET STADSKANTOOR IN UW WOONPLAATS, UW AFVALOPHAALDIENST OF DE WINKEL WAAR U HET PRODUCT HEEFT AANGESCHAFT.

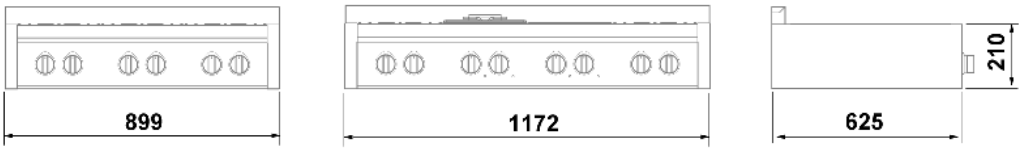
***De fabrikant is niet verantwoordelijk* voor eventuele persoonlijk of materiële schade als gevolg van het niet in acht nemen van de bovengenoemde voorschriften of voortkomend uit een onjuist gebruik van een enkel bestanddeel van het apparaat en het gebruik van niet originele reserveonderdelen.**

3. Installatie

AFMETINGEN VAN DE TOP PLATEN (mm)

SINTESI

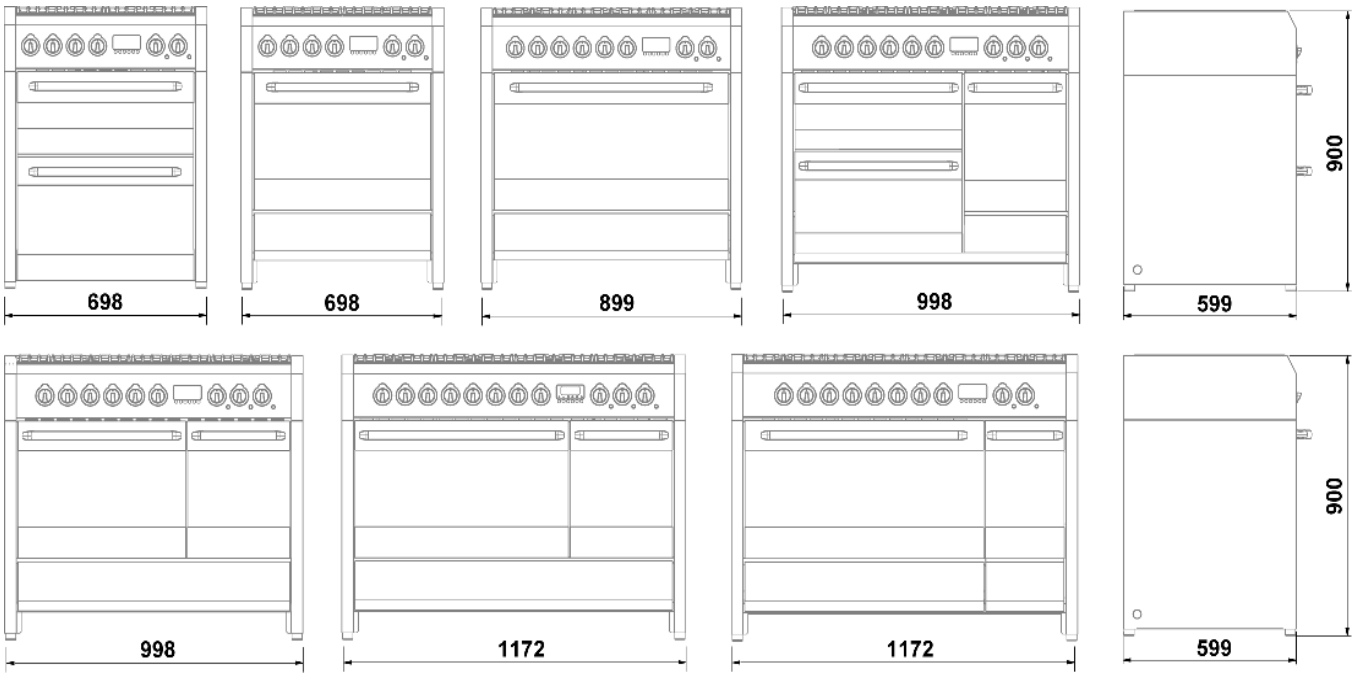
GENESI



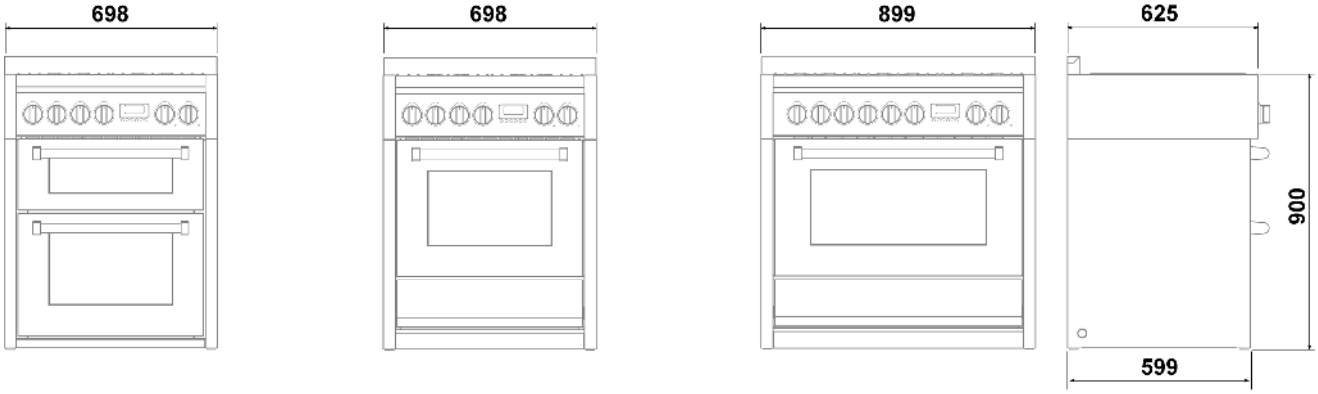
ASCOT

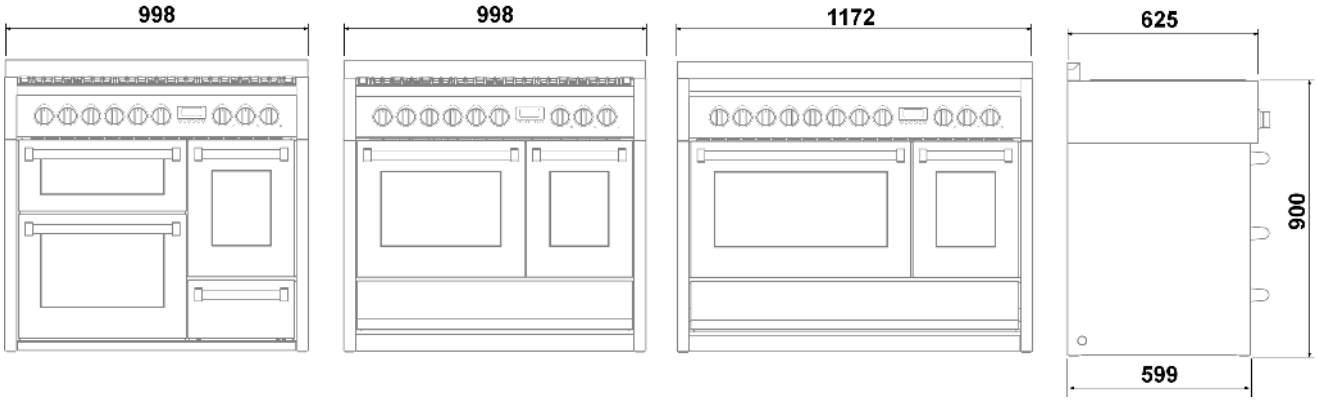
AFMETINGEN VAN DE FORNUIZEN (mm)

SINTESI

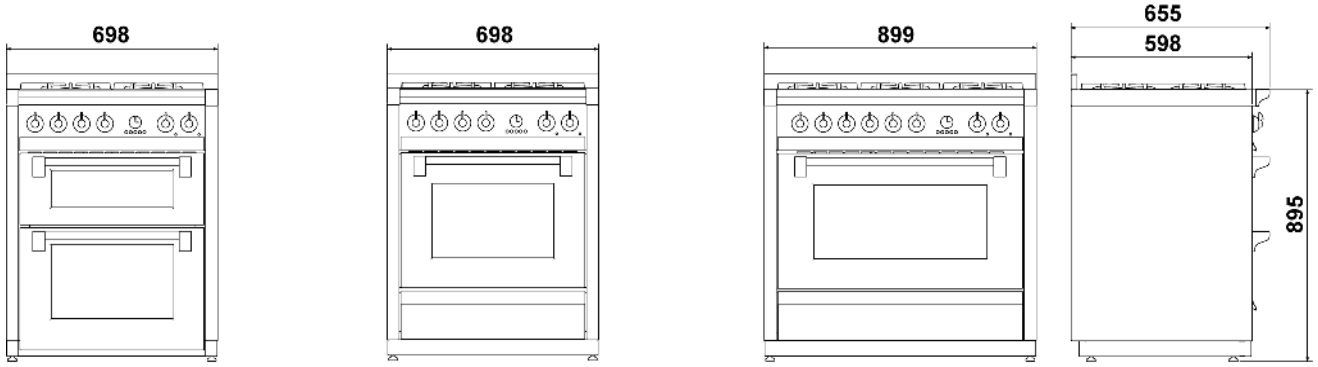


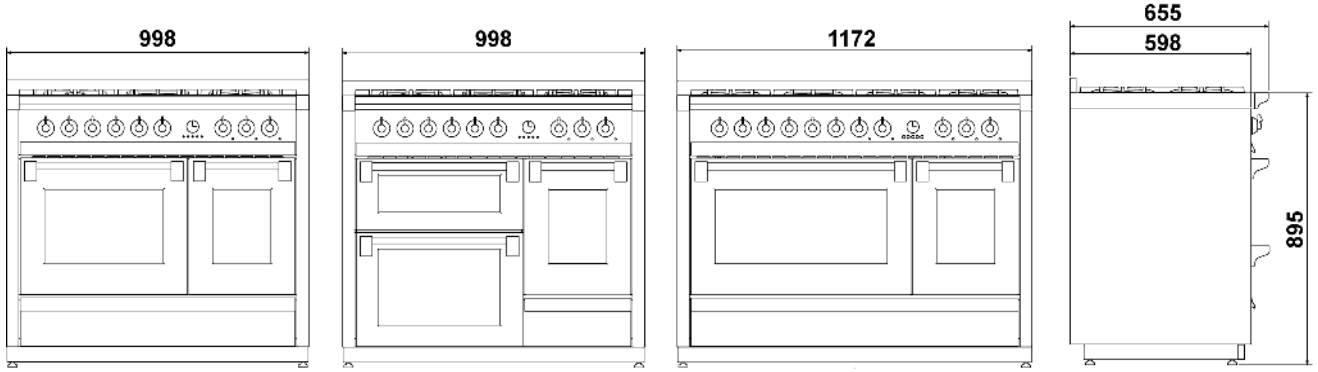
GENESI





ASCOT





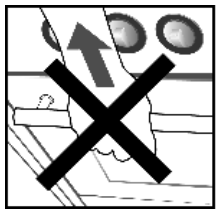
3.1 Algemene waarschuwingen

De volgende ingrepen mogen alleen door bevoegde installateur uitgevoerd worden. De installateur is verantwoordelijk voor de juiste inbedrijfstelling volgens de geldende veiligheidsvoorschriften. *Alvorens het toestel in werking te zetten, moeten de plastische beschermingen op het bedienpaneel, op de roestvrije onderdelen, enz. verwijderd worden.*

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade aan personen, dieren of voorwerpen ten gevolge van het niet in acht nemen van de bovengenoemde normen. (zie hoofdstuk "2. Waarschuwingen voor de veiligheid en het gebruik").

De technische gegevens zijn aangegeven op het plaatje met de kenmerken, dat zich op de achterkant van het toestel bevindt. De afstelvoorwaarden bevinden zich op een etiket, aangebracht op de verpakking en op het toestel.

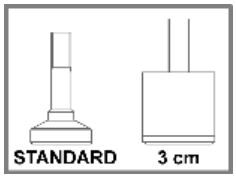
Gebruik niet de handgreep van de ovendeur *om de oven op te tillen of te verplaatsen, of om de toestel uit de verpakking te halen.*



3.2 Vervanging van de regelbare pootjes

Het fornuis wordt geleverd met reeds gemonteerde **standaard** pootjes.

*De **standaard** pootjes maken het mogelijk de hoogte in te stellen om het fornuis waterpas op de vloer te zetten.* ***Door ze overmatig los te draaien wordt het fornuis instabiel.***



Om het fornuis te verhogen, wordt aangeraden om de **standaard** pootjes te vervangen door andere, hogere pootjes (bijgeleverd bij enkele modellen of aan te vragen bij uw verkoper). Deze maken een hoogte van **3 cm** mogelijk. Als de hoogte van deze pootjes ook niet voldoende is, is het mogelijk een bijkomende kit ter extra verhoging bij uw verkoper aan te vragen.

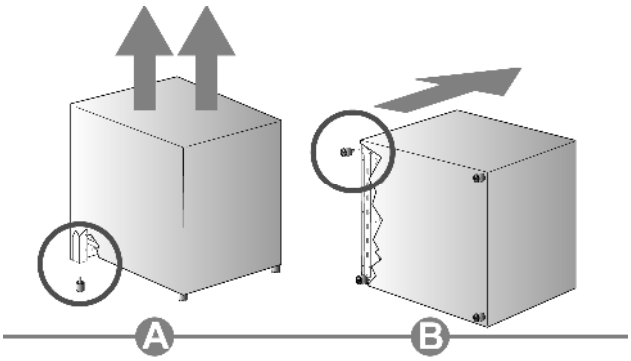
Alvorens over te gaan tot het kantelen van het fornuis, wordt het aangeraden alle delen die niet stabiel bevestigd zijn, met name de roosters van het kookvlak en de branders, te verwijderen. Om het gewicht van het fornuis te verlagen, wordt het aangeraden alle accessoires uit de oven te verwijderen, om te vermijden dat tijdens het kantelen schade kan ontstaan.

De vervanging van de pootjes kan op twee manieren plaatsvinden:

A Door het toestel van de vloer op te tillen.
B Door het toestel op de achterkant te leggen.

Trek de pootjes uit de verpakking en schroef ze vast op de bodem van het fornuis.

De **definitieve regeling** van de pootjes ter nivellering van het toestel ten opzichte van de grond moet plaatsvinden **nadat de aansluiting van gas en elektriciteit tot stand gebracht zijn**.



Indien het nodig is het toestel te verslepen, ***schroef de pootjes dan volledig vast en regel de hoogte ervan pas nadat werkzaamheden voltooid zijn.***

3.3 Montage sierlijst voorkant

Voor enkele modellen fornuizen is een sierlijst voor de voorkant beschikbaar, ter afwerking van de esthetische lijn.

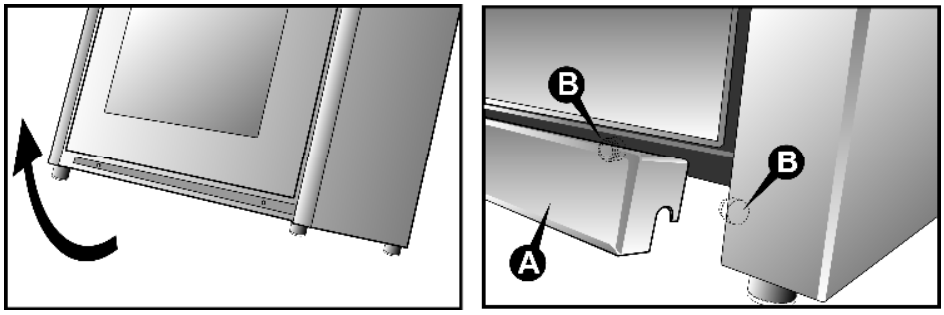
Alvorens over te gaan tot het kantelen van het fornuis, wordt het aangeraden alle delen die niet stabiel bevestigd zijn, met name de roosters van het kookvlak en de branders, te verwijderen. Om het gewicht van het fornuis te verlagen, wordt het aangeraden alle accessoires uit de oven te verwijderen, om te vermijden dat tijdens het kantelen schade kan ontstaan.

3.3.1 Fornuis van 70 cm met dubbele oven en fornuis van 100 cm met drievoudige oven

De sierlijst wordt bij de serie **Sintesi** en **Genesi** geleverd.

Handel als volgt voor de montage:

- Kantel het fornuis naar achteren;
- Laat sierlijst **A** de montagezitting naderen, zoals het kader in de afbeelding toont;
- Breng de sierlijst aan op een wijze dat deze in aanslag op de montagezitting rust;
- Trek de sierlijst omlaag op een wijze dat deze aan de 4 pennen **B** vastgehaakt wordt (twee achter en een op iedere zijkant) die reeds in het fornuis aanwezig zijn.

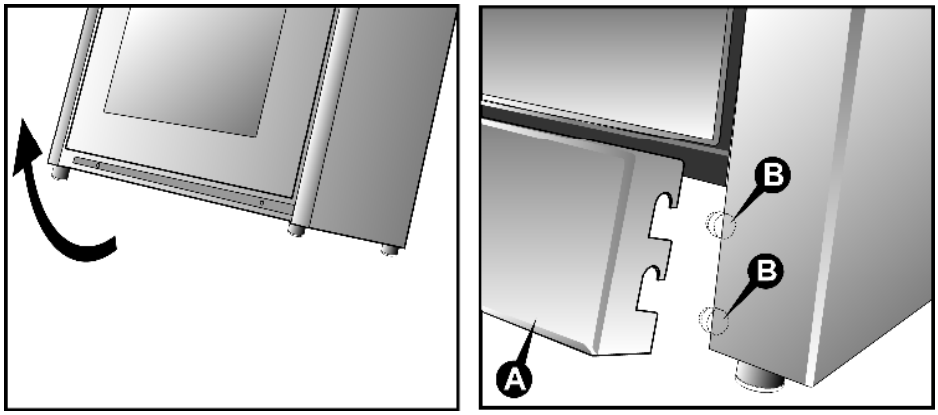


3.3.2 Fornuis serie Genesi

De sierlijst wordt bij de serie **Genesi** geleverd. Voor de serie **Sintesi** is de sierlijst alleen op verzoek beschikbaar (optioneel).

Handel als volgt voor de montage:

- Kantel het fornuis naar achteren;
- Laat sierlijst **A** de montagezitting naderen, zoals het kader in de afbeelding toont;
- Breng de sierlijst aan op een wijze dat deze in aanslag op de montagezitting rust;
- Trek de sierlijst omlaag op een wijze dat deze aan de 4 pennen **B** vastgehaakt wordt (twee op iedere zijkant) die reeds in het fornuis aanwezig zijn.

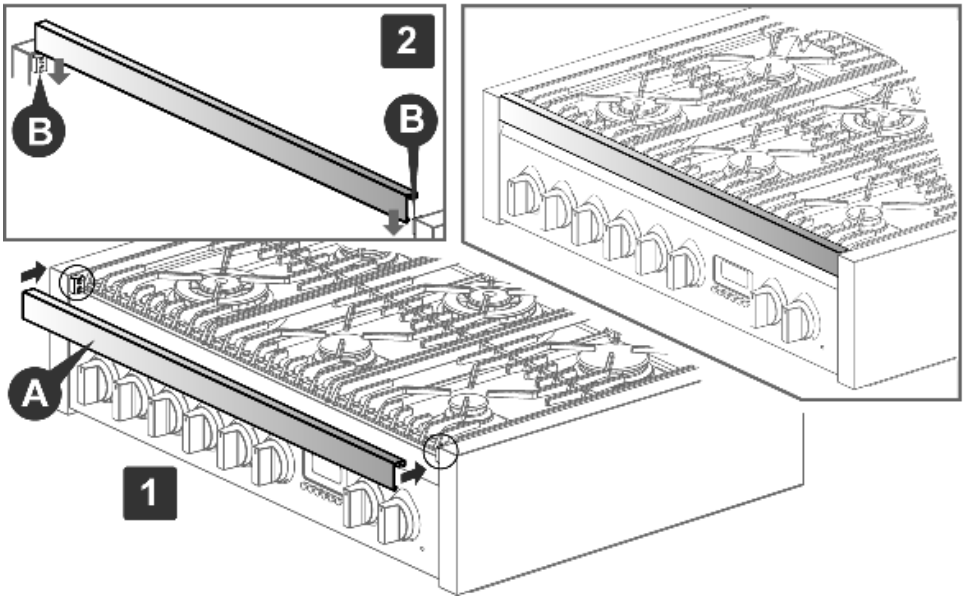


3.4 Montage voorprofiel

Voor de modellen van de serie **Genesi** wordt een voorprofiel geleverd ter afwerking van de esthetische lijn.

Handel als volgt voor de montage:

- Laat profiel **A** de montagezitting naderen, zoals detail **1** toont;
- Breng het profiel aan op een wijze dat deze in aanslag op de montagezitting rust, duw hem omlaag op een wijze dat hij vast haakt aan blokjes **B** die zich op het uiteinde van het fornuis bevinden (detail **2**).

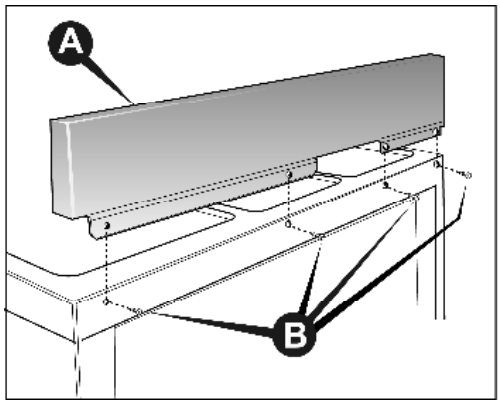


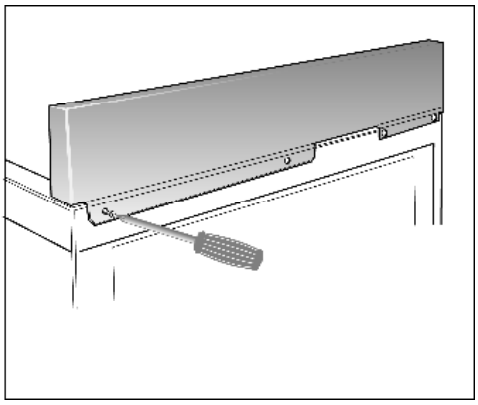
3.5 Montage opstaande rand (optioneel)

De opstaande rand mag niet gebruikt worden in combinatie met een roestvrijstalen achterwand.

Handel als volgt voor de montage:

- Breng opstaande rand **A** in positie op de achterzijde van de kookplaat en zorg ervoor dat de gaten overeenkomen.
- Draai met een schroevendraaier met kruiskop schroeven **B** goed vast.



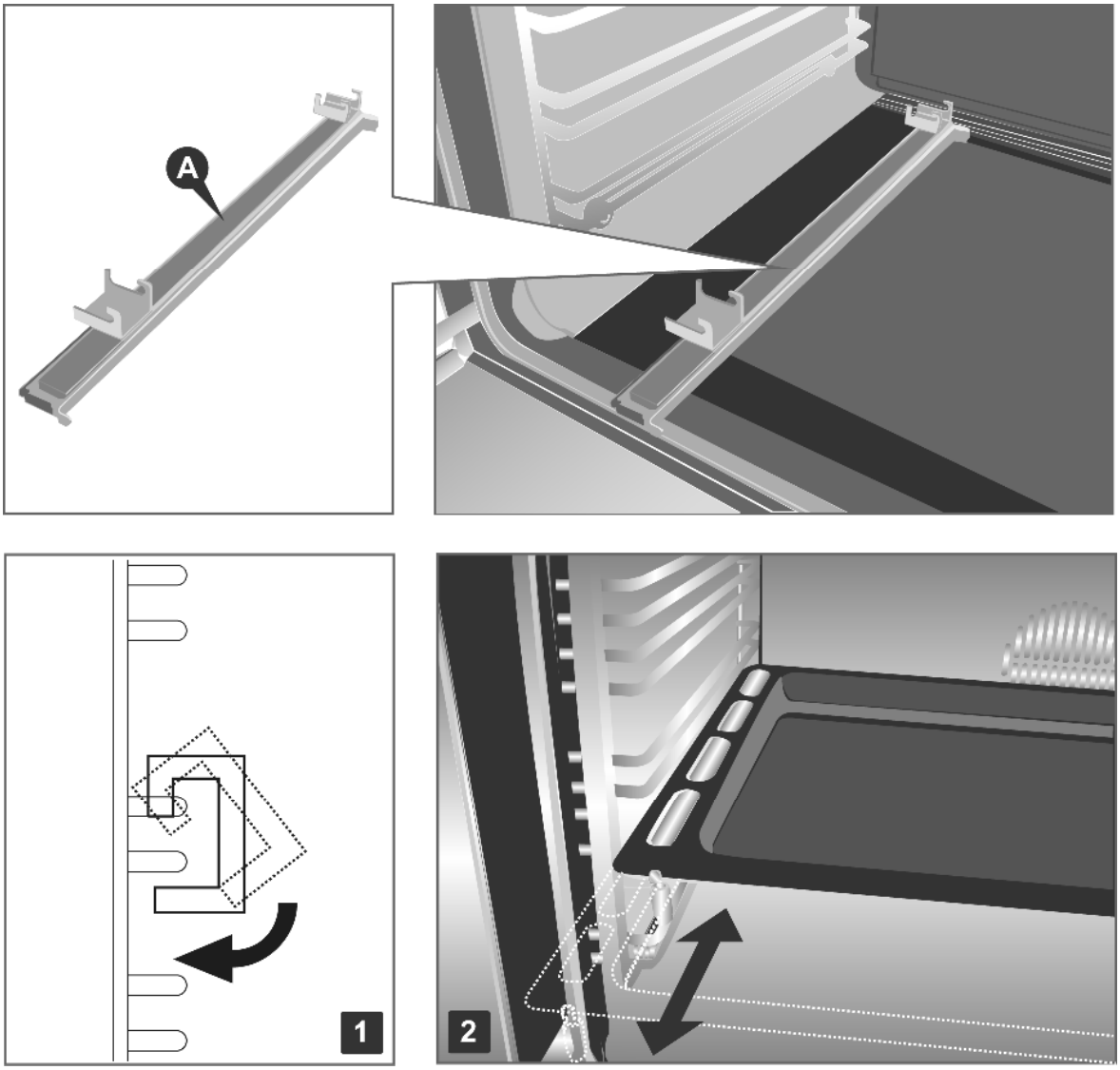


De eventuele vergeling van staal, dat na verloop van tijd kan ontstaan, is een geheel natuurlijk fenomeen dat de oorspronkelijke kenmerken op geen enkele wijze schaadt. Het kan verwijderd worden met speciale producten voor de reiniging van roestvrij staal.

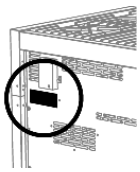
3.6 Montage telescoopgeleiders (optioneel)

Handel als volgt voor de montage:

- Trek de telescoopgeleiders **A** uit de verpakking en neem de beschermende folie weg;
- Verwijder alle accessoires die in de oven aanwezig zijn;
- Breng de telescoopgeleiders in positie op de gewenste hoogte, door de bovenzijde vast te haken aan het frame (detail **1**). Draai de geleider vervolgens om de vastkoppeling aan de onderkant te verkrijgen en herhaal deze handelingen voor de andere hoogtes;
- Schuif de telescoopgeleiders naar voren en breng het gekozen accessoire in positie, zoals detail **2** toont;
- Plaats de eerder verwijderde accessoires weer in de oven.



3.7 Elektrische aansluiting

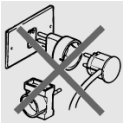


Controleer of het voltage en de dimensionering van de voedingslijn overeenkomen met de kenmerken die vermeld worden op het plaatje op de achterkant van het apparaat; een kopie van het plaatje wordt bij de handleiding gevoegd.
Een tweede plaatje, met de samenvattende gegevens van het model en het serienummer, bevindt zich binnenin het toestel, op de linker zijkant, en is zichtbaar wanneer de ovendeur geopend wordt.

De plaatjes mogen nooit verwijderd worden.

De stekker aan het einde van de voedingskabel en het stopcontact in de muur moeten van hetzelfde model zijn en in overeenkomst met de geldende normen voor elektrische installaties. Controleer dat de voedingslijn van een passende aardverbinding is voorzien. Na de installatie van het toestel moet de stekker voor de periodieke controle toegankelijk zijn.

Voorzie op de voedingslijn van het toestel een meerpolige onderbreking met een openingsafstand van tenminste **3 mm** tussen de contacten, geplaatst in een gemakkelijk te bereiken positie en in de nabijheid van het toestel.



Gebruik geen adapters, tussenverbindingen of afleiders.

Verzeker u van de efficiënte aarding alvorens de elektrische aansluiting uit te voeren.

Zich ervan verzekeren dat de begrenzerklep en de huishoudelijke installatie de elektrische lading van het toestel kunnen dragen.

De geel/groene geaarde kabel mag niet onderbroken worden.

De elektrische kabel mag niet in aanraking komen met bestanddelen die een hogere temperatuur dan **50°C** bezitten.

3.7.1 Doorsnede van de elektrische voedingskabel

Gebruik een kabel met de kenmerken volgens de navolgende tabel en in overeenkomst met het voedingstype.

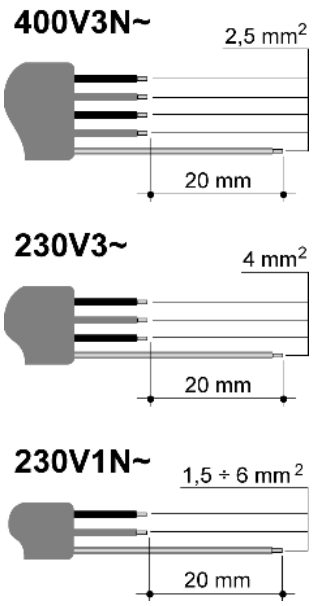
Werking aan 400V3N~ (modellen aangesloten volgens SCHEMA "A"): gebruik een vijfpolig kabel model H05RR-F/H05RN-F (kabel van 5 x 2.5 mm²).

Werking aan 230V3~ (modellen aangesloten volgens SCHEMA "C" maar door de Installateur veranderd volgens SCHEMA "B"): gebruik een vierpolig kabel model H05RR-F/H05RN-F (kabel van 4 x 4 mm²).

Werking aan 230V1N~ (modellen aangesloten volgens SCHEMA "C"): tot aan 2.9 kW gebruik een driepolig kabel model H05RR-F/H05RN-F (kabel van 3 x 1.5 mm²); en **van 2.9 kW tot aan 5.4 kW** gebruik een driepolig kabel model H05RR-F/H05RN-F (kabel van 3 x 2.5 mm²); en **van 5,4 kW tot aan 7 kW** gebruik een driepolig kabel model H05RR-F/H05RN-F (kabel van 3 x 4 mm²); en **van 7 kW** gebruik een driepolig kabel model H05RR-F/H05RN-F (kabel van 3 x 6 mm²).

De aan het toestel aan te sluiten einddelen moeten een geaarde kabel (**geel/groen**) van langer dan **20 mm** bedragen.

De kabel van het type **H05RN-F** moet gebruikt worden voor de modellen met frituurpan en de kabel van het type **H05RR-F** voor de modellen zonder frituurpan.

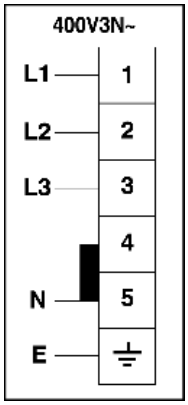


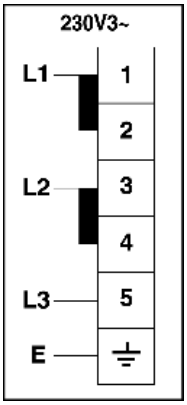
3.7.2 Voedingstype

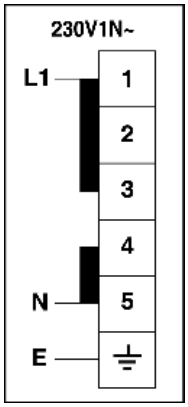
Er kunnen verschillende aansluitingen volgens de voltage bereikt worden door de steunstukken op het klemmenbord te verplaatsen zoals aangegeven in de volgende schema's.

De tabel "**AANSLUITING AAN HET KLEMMENBORD**" volgens het model raadplegen.

SCHEMA "A"	SCHEMA "B"	SCHEMA "C" ORIGINELE, DOOR DE FABRIKANT INGESTELDE AANSLUITING.







AANSLUITING AAN HET KLEMMENBORD		
BOVENSTE PLAAT	**VERMOGEN kW**	**VOEDING**
BOVENSTE PLAAT 4 / 6 / 8 BRANDERS	0,006	**SCHEMA "C"**
BOVENSTE PLAAT 4 / 6 BRANDERS + B / T / C	2,4	
BOVENSTE PLAAT 4 / 6 BRANDERS + F	2,2	
BOVENSTE PLAAT 4 / 6 BRANDERS + G	2,5	
BOVENSTE PLAAT 4 BRANDERS + B / T + C	4,8	
BOVENSTE PLAAT 4 BRANDERS + B / T + F	4,6	
BOVENSTE PLAAT 4 BRANDERS + B / T + G	4,9	
INDUCTIEKOOKPLAAT (5 ELEMENTEN)	7,4	

M = DUO-WOKBRANDER
B = VLEESROOSTER
T = FRY-TOP
C = PLAAT IN VUURVAST AARDEWERK
F = FRITUURPAN
G = GRILL

DE MODELLEN AANGESLOTEN VOLGENS SCHEMA "A" KUNNEN DOOR DE INSTALLATEUR IN SCHEMA "B" WORDEN VERANDERD.

DE MODELLEN AANGESLOTEN VOLGENS SCHEMA "C" KUNNEN DOOR DE INSTALLATEUR IN SCHEMA "A" WORDEN VERANDERD.

Aanwijzingen voor de installateur

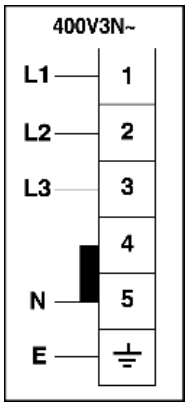
AANSLUITING AAN HET KLEMMENBORD (TRADITIONELE FORNUIZEN)		
FORNUIS 1 OVEN	**VERMOGEN kW**	**VOEDING**
FORNUIS 4 BRANDERS (1 OVEN)	2,2	**SCHEMA "C"**
FORNUIS 6 / 8 BRANDERS (1 OVEN)	2,9	
FORNUIS 4 / 6 BRANDERS (1 OVEN) + M	2,9	
FORNUIS 4 / 6 BRANDERS (1 OVEN) + B / T / C	5,3	
FORNUIS 4 / 6 BRANDERS (1 OVEN) + F	5,1	
FORNUIS 4 / 6 BRANDERS (1 OVEN) + G	5,4	
FORNUIS INDUCTIEKOOKPLAAT (1 OVEN) (4 ELEMENTEN)	9,6	
FORNUIS INDUCTIEKOOKPLAAT (1 OVEN) (5 ELEMENTEN)	10,3	
FORNUIS 2 OVENS	**VERMOGEN kW**	**VOEDING**
FORNUIS 6 BRANDERS (2 OVENS)	3,6	**SCHEMA "C"**
FORNUIS 8 BRANDERS (2 OVENS)	4,4	
FORNUIS 4 BRANDERS (2 OVENS) + M	3,6	
FORNUIS 4 BRANDERS (2 OVENS)	4,3	
FORNUIS 4 BRANDERS (2 OVENS) + B / T / C	6,0	
FORNUIS 4 BRANDERS (2 OVENS) + F	5,8	
FORNUIS 4 BRANDERS (2 OVENS) + G	6,1	
FORNUIS 6 BRANDERS (2 OVENS) + M	4,3	
FORNUIS 6 BRANDERS (2 OVENS) + B / T / C	6,7	
FORNUIS 6 BRANDERS (2 OVENS) + G	6,9	
FORNUIS 4 BRANDERS (2 OVENS) + M + B / T / C	6,8	
FORNUIS INDUCTIEKOOKPLAAT (2 OVENS) (4 ELEMENTEN)	11,7	
FORNUIS INDUCTIEKOOKPLAAT (2 OVENS) (5 ELEMENTEN)	11,0	
FORNUIS 3 OVENS	**VERMOGEN kW**	**VOEDING**
FORNUIS 6 BRANDERS (3 OVENS)	5,7	**SCHEMA "C"**
FORNUIS 4 BRANDERS (3 OVENS) + M	5,7	
FORNUIS 4 BRANDERS (3 OVENS) + B / T	8,1	
FORNUIS INDUCTIEKOOKPLAAT (3 OVENS) (5 ELEMENTEN)	13,1	

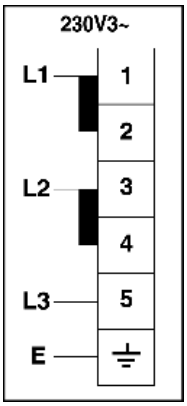
M = DUO-WOKBRANDER
B = VLEESROOSTER
T = FRY-TOP
C = PLAAT IN VUURVAST AARDEWERK
F = FRITUURPAN
G = GRILL

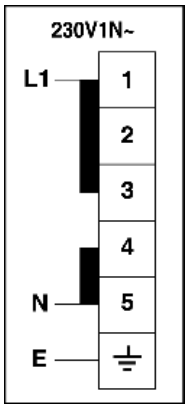
DE MODELLEN AANGESLOTEN VOLGENS SCHEMA "A" KUNNEN DOOR DE INSTALLATEUR IN SCHEMA "B" WORDEN VERANDERD.

DE MODELLEN AANGESLOTEN VOLGENS SCHEMA "C" KUNNEN DOOR DE INSTALLATEUR IN SCHEMA "A" WORDEN VERANDERD.

SCHEMA “A”	SCHEMA “B”	SCHEMA “C” ORIGINELE, DOOR DE FABRIKANT INGESTELDE AANSLUITING.







AANSLUITING AAN HET KLEMMENBORD (FORNUIZEN MET “COMBI STEAM” OVENS)		
FORNUIS 1 OVEN	**VERMOGEN kW**	**VOEDING**
FORNUIS 4 BRANDERS (1 OVEN)	3,0	**SCHEMA “C”**
FORNUIS 6 BRANDERS (1 OVEN)	3,6	
FORNUIS 4 BRANDERS (1 OVEN) + M	3,6	
FORNUIS 4 BRANDERS (1 OVEN) + B / T	6,0	
FORNUIS INDUCTIEKOOKPLAAT (1 OVEN) (4 ELEMENTEN)	10,4	
FORNUIS INDUCTIEKOOKPLAAT (1 OVEN) (5 ELEMENTEN)	11,0	
FORNUIS 2 OVENS	**VERMOGEN kW**	**VOEDING**
FORNUIS 6 BRANDERS (2 OVENS)	4,5	**SCHEMA “C”**
FORNUIS 8 BRANDERS (2 OVENS)	5,1	
FORNUIS 4 BRANDERS (2 OVENS) + M	4,5	
FORNUIS 4 BRANDERS (2 OVENS) + B / T	6,9	
FORNUIS 6 BRANDERS (2 OVENS) + M	5,0	
FORNUIS 6 BRANDERS (2 OVENS) + B / T	7,4	
FORNUIS 4 BRANDERS (2 OVENS) + M + B / T	7,4	
FORNUIS 4 BRANDERS (2 OVENS) + B / T + F	9,6	
FORNUIS INDUCTIEKOOKPLAAT (2 OVENS) (5 ELEMENTEN)	11,9	

M = DUO-WOKBRANDER

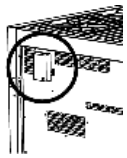
B = VLEESROOSTER

T = FRY-TOP

F = FRITUURPAN

DE MODELLEN AANGESLOTEN VOLGENS SCHEMA “A” KUNNEN DOOR DE INSTALLATEUR IN SCHEMA “B” WORDEN VERANDERD.

DE MODELLEN AANGESLOTEN VOLGENS SCHEMA “C” KUNNEN DOOR DE INSTALLATEUR IN SCHEMA “A” WORDEN VERANDERD.

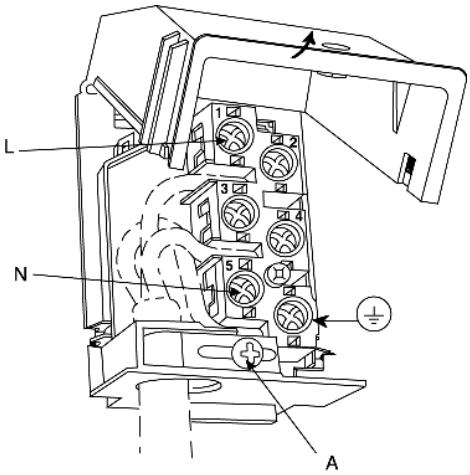


3.7.3 Vervanging van de elektrische kabel

De vervanging van de elektrische kabel kan d.m.v. het klemmenbord geschieden. Het bevindt zich op de achterkant van het toestel links boven, zoals aangegeven in de figuur.

Voor de vervanging van de kabel als volgt handelen:

- De doos van het klemmenbord openen;
- Schroef **A**, die de kabel blokkeert, afschroeven;
- De schroefcontacten losmaken en de kabel met een andere kabel van dezelfde lengte vervangen en in overeenstemming met de kenmerken, beschreven in tabel van hoofdstuk “3.7.1 Doorsnede van de elektrische voedingskabel”;
- De “**geel-groene**” aardverbinding wordt aan de klem aangesloten en moet langer zijn dan **20 mm** t.o.z. de lijngeleiders;
- De neutrale “**blauwe**” leiding wordt aangesloten aan de klem met de merking **N**;
- De lijngeleider wordt aangesloten aan de klem met de merking **L**.



3.8 Tabel elektrische vermogens

FRITUURPAN	FRY-TOP	VLEESROOSTER	GRILL	PLAAT IN VUURVAST AARDEWERK
2.2 kW	2.4 kW	2.4 kW	2.5 kW	2.4 kW
1	1	1	1	1

BREEDTE FORNUIS	NUMMER OVENS	HOOFDOVEN					HULPOVEN				BOVENSTE OVEN			
		1.4 kW	1.0 kW	2.8 kW	2.5 kW	0.025 kW	1.2 kW	0.5 kW	1.7 kW	0.025 kW				
1172	1	1	1	1	1	2								
1172	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1				
		1.2 kW	0.85 kW	1.9 kW	2.1 kW	0.025 kW	1.2 kW	0.5 kW	1.7 kW	0.025 kW	1.2 kW	0.85 kW	1.9 kW	0.025 kW
998	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
998	3				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
		1.4 kW	1.0 kW	2.8 kW	2.5 kW	0.025 kW								
889	1	1	1	1	1	2								
		1.2 kW	0.85 kW	1.9 kW	2.1 kW	0.025 kW					1.2 kW	0.85 kW	1.9 kW	0.025 kW
698	1	1	1	1	1	1								
698	2				1	1					1	1	1	1

3.9 Ventilatie in vertrekken met gasapparaten

Dit toestel is niet aan een uitlaatapparaat van verbrandingsproducten aangesloten, en moet dus in overeenkomst met de geldende normen geïnstalleerd en aangesloten worden. De normen m.b.t. het ventileren van de ruimten dienen bijzonder overwogen te worden.

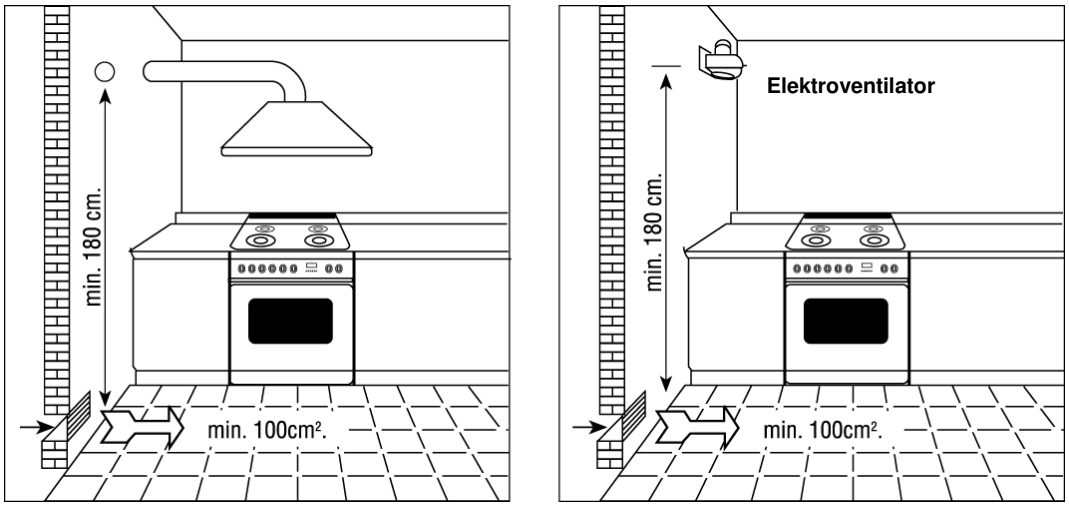
Dit toestel mag alleen maar in goed geventileerde ruimten geïnstalleerd worden en in overeenkomst met de geldende normen zodat met behulp van openingen aan de buitenwanden of door middel van daarvoor bestemde leidingen, een natuurlijke of gedwongen ventilatie toegestaan wordt, die een **voortdurende en voldoende** luchtstroom verzekert om de verbruikte lucht te ontlasten.

Het gebruik van een gasfornuis produceert warmte en vochtigheid in het vertrek waarin het gasfornuis geïnstalleerd is. Zorg voor een goede ventilatie van het vertrek: houd de openingen die een natuurlijke ventilatie mogelijk maken geopend of installeer een mechanisch ventilatiesysteem (afzuigkap met afvoerleiding).

Een intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan extra ventilatie vergen, bijvoorbeeld door een raam open te zetten, dan wel een doeltreffender ventilatie, door het vermogen van de mechanische afzuiging te verhogen, indien aanwezig.

Indien er in alleen maar dit gasapparaat in het vertrek aanwezig is, dient een kap aangebracht te worden, die de verbruikte lucht op een natuurlijke wijze en rechtstreeks ontlast d.m.v. een verticale rechtlijnige leiding met een lengte van twee keer de diameter en een minimum doorsnede van **100 cm²**.

Voor de noodzakelijke frisse luchtstroom in het vertrek moet een overeenkomstige opening van **100 cm²** voorzien worden, die rechtstreeks naar buiten voert en op de hoogte van de vloer geplaatst is zodat hij niet langs de binnen- of de buitenkant zich kan verstoppen en de juiste verbranding van de branders alsook de regelmatige ontlasting van de verbruikte lucht gegarandeerd wordt, en met een hoogteverschil t.o.z. van de uitlaatopening van tenminste **180 cm**.



Let erop dat de lucht noodzakelijk voor de verbranding nooit minder dan **2 m³/h** voor elk kW vermogen mag zijn (zie het totale kW vermogen dat zich op het technische plaatje van het toestel bevindt).

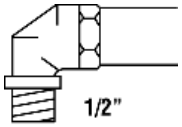
In alle andere gevallen, wanneer zich andere gasapparaten in hetzelfde vertrek bevinden, of wanneer geen rechtstreekse natuurlijke ventilatie mogelijk is, moet een natuurlijke indirecte of gedwongen ventilatie aangebracht worden: **voor deze ingreep dient men zich aan een bevoegde technicus te wenden, die de installatie en de uitvoering van de ventilatie-installatie uitvoert en alles met inachtneming van de geldende richtlijnen.**

De plaatsing van de openingen mogen geen luchtstromen veroorzaken die niet door de bewoners verdragen worden; bovendien is het verboden gebruikte rookafvoerbuizen van andere toestellen te gebruiken voor de ontlading van de verbrandingsproducten.

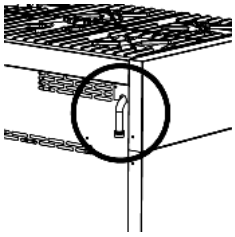
3.10 Gasaansluiting

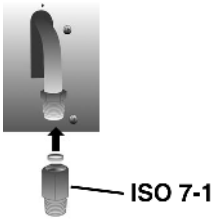
De regelingsvoorwaarden van het toestel staan op het plaatje op de achterkant van het toestel.

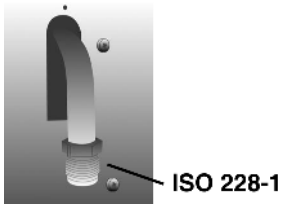
De gasfornuizen voor huishoudelijk gebruik, die niet aangesloten zijn op een afvoerleiding van de verbrandingsproducten, mogen geen concentratie koolstofmonoxide veroorzaken die een risico van dien aard kan vormen, dat de gezondheid van de blootgestelde personen aangetast wordt op grond van de tijd van blootstelling.



Controleer dat het toestel precies voor het verdeelde gas voorbereid is. De aansluiting aan de gasbuis moet volgens de regelen der kunst uitgevoerd worden, alsook volgens de geldende normen die de installatie van een veiligheidskraan aan het uiteinde van de buis voorschrijven. De ½" schroefgedraaide buis voor de gasaansluiting bevindt zich rechts op de achterkant van het toestel.





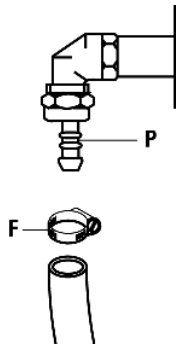
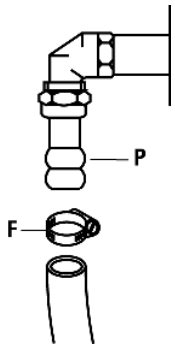


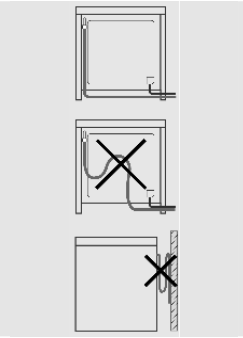
AT	●	
BE	●	
CH	●	
DE	●	
DK	●	
ES	●	●
FI	●	●
FR		●
GB	●	
IE	●	
IT	●	●
NL	●	
NO	●	●
PT	●	●
SE	●	●

Voor butaan en propaan gas moet een drukregelaar voorzien worden in overeenkomst met de geldende normen. De pakkingen dienen in overeenkomst met de geldende normen te zijn.
Controleer de dichtheid van de koppelingen met een mengsel van water en zeep na de bewerkingen voor de gasaansluiting.

De gasaansluiting kan met volgende methoden uitgevoerd worden:

- Door middel van een ijzeren of koperen **onbuigzame buis;**
- Door middel van een **buigzame slang, in roestvrij staal** met een mechanische koppeling in overeenkomst met de geldende normen (maximum uitgetrokken buislengte **2000 mm**); de buis wordt rechtstreeks aan het kniestuk van het platform aangesloten;
- Door middel van de invoeging van een **rubberen buigzame slang** in overeenkomst met de geldende normen; deze buis moet rechtstreeks op de rubberen drager **P** ingevoegd worden m.b.t. het gebruikte gas en met een **F** bandje geblokkeerd worden in overeenkomst met de geldende normen. In het laatste geval moet de gestempelde vervaldatum van de buis gecontroleerd en voor deze datum vervangen worden.

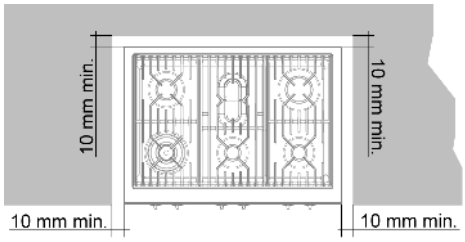
VLOEIBAAR GAS	METHAAN
	

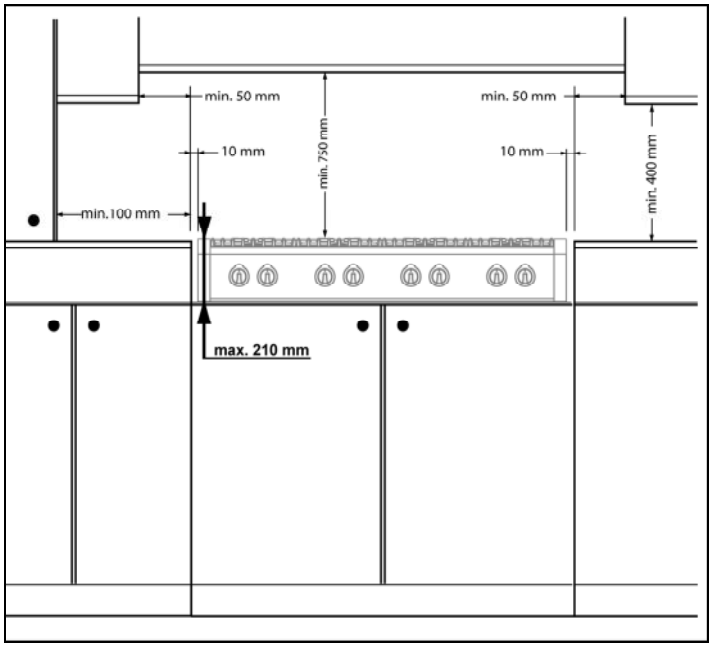


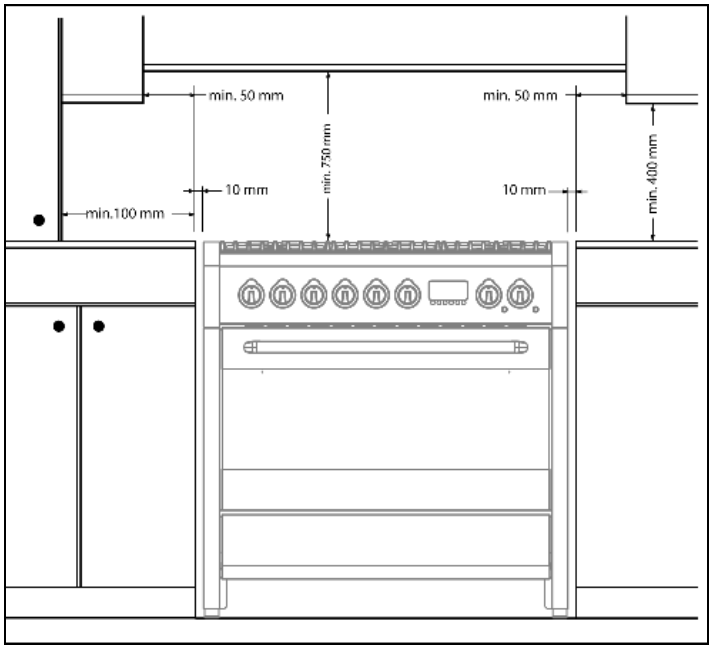
Rubberen buigzame buizen met een maximum lengte van **1500 mm** gebruiken:

- Verstoppingen of kneuzingen van de buizen vermijden;
- De buizen mogen nooit aan trek- of draaikrachten worden blootgesteld;
- Snijdende voorwerpen, scherpe punten enz. Vermijden;
- De buizen nooit in aanraking met bestanddelen laten komen, die hogere temperaturen dan **70°C** kunnen bereiken;
- De buizen langs de hele doorloop controleerbaar houden.

*De bekleding van het meubelstuk moet tegen hitte bestendig zijn (**minimum 90°C**). Indien het toestel in de nabijheid van andere meubelen geïnstalleerd wordt, dienen minimum ruimten worden voorzien zoals voorgesteld in het volgende diagram.*







3.11 Gasafstellingen

De injectors die niet bij het toestel geleverd zijn, moeten aangevraagd worden bij de Assistentiedienst.

Indien de kookplaat voor een andere gastype voorzien is dan het beschikbare toevoertype, moeten de pompjes vervangen worden, het minimum vermogen afgesteld en de rubberen drager veranderd worden. Om de pompjes van de kookplaat te vervangen, dienen volgende bewerkingen uitgevoerd te worden:

- De roosters verwijderen;
- De branders en vlamschermen verwijderen (**Fig. A**);
- Het pompje uittrekken (**Fig. B**) en vervangen voor het geschikte gastype (zie "**ALGEMENE TABEL VOOR DE SPROEIERS**" op pag. 425-427);
- vervang het etiket voor de gascontrole (dat zich op de achterkant van het toestel bevindt) met de nieuwe. Indien het toestel voorzien is van een kit met reserveonderdelen voor straalpijpen wordt ook het nieuwe etiket meegeleverd;
- Alles weer hermonteren in omgekeerde volgorde t.o.z. van de demontering en er zorg voor dragen de vlamschermen correct op de brander aan te brengen.

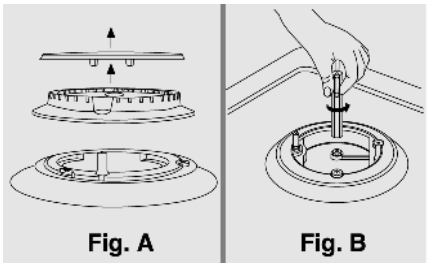
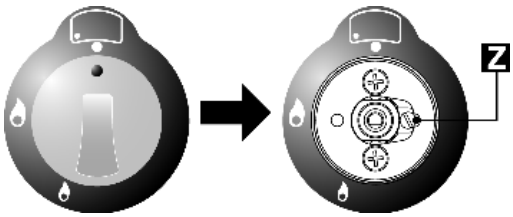


Fig. A Fig. B

3.11.1 Minimum vermogen van de plaatkranen met ventiel

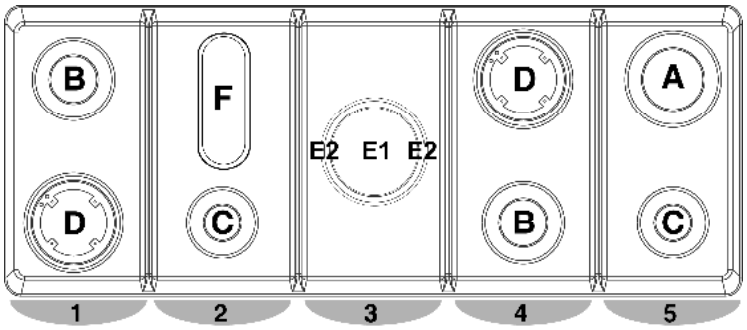
- De brander inschakelen en de bedienknop in de richting van het minimumvermogen draaien;
- De knop uittrekken;
- De binnenschroef **Z** met een schroevendraaier afstellen tot het bereiken van een correcte minimumvlam;
- De knop hermonteren.



- *De afstelschroef **Z** losschroeven om het vermogen te verhogen, of terug vastschroeven om het vermogen te verminderen.*
- *De afstelling is juist wanneer de minimumvlam ongeveer **3** of **4 mm** meet.*
- *In geval van **butaan/propaan gas** moeten de afstelschroef goed worden aangeschroefd.*
- *Indien men plotseling van het maximum vermogen naar het minimum vermogen gaat en omgekeerd: **zich ervan verzekeren dat de vlam niet uitgaat.***

3.12 Aansluiting aan vloeibaar gas

Een drukregelaar gebruiken en de aansluiting op de gasfles in overeenkomst met de geldende normen uitvoeren.

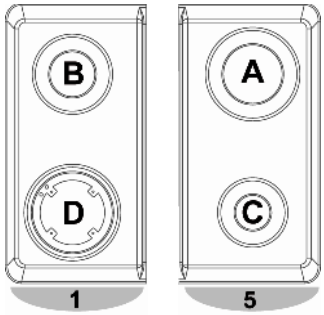


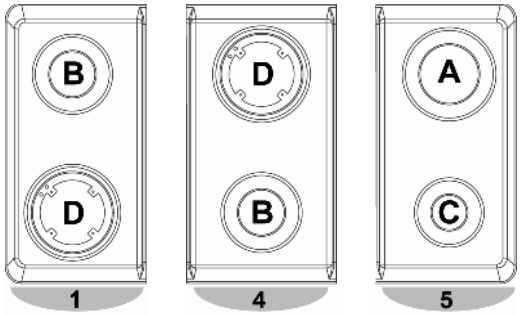
De kookplaat bestaat uit de **5** aangeduide **modules**:

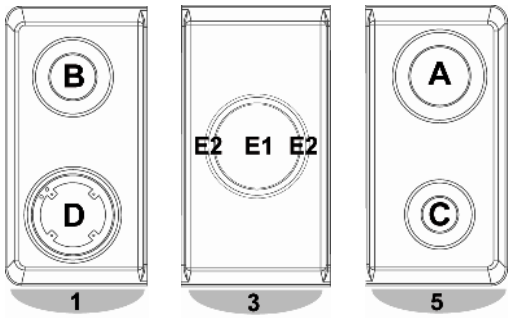
- De modules **1** en **5** zijn vaste modules voor alle fornuizen;
- De modules **2**, **3** en **4** zijn afhankelijk van de gekochte versie fornuis en kunnen vervangen worden door elektrische modules (fry-top, vleesrooster, grill, plaat in vuurvast aardewerk of frituurpan).

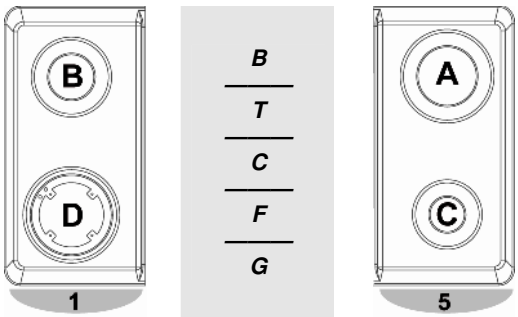
ALGEMENE TABEL VOOR DE SPROEIERS ***ALUMINIUM***

GASTYPES	mbar	GASSPROEIER N.	TYPE BRANDER	VERMOGEN Watt		VERBRUIK
				MAX.	MIN.	MAX.
G25 / G25.3 AARDGAS	25	121	SNEL (**A**)	3000	750	332 l/h
		94	HALF SNEL (**B**)	1750	480	194 l/h
		72	HULP (**C**)	1000	330	111 l/h
		150	DRIEVOUDIGE KROON (**D**)	3500	1400	388 l/h
		69 (**E1**) 102 (**E2**)	DUO-WOKBRANDER (**E1**/**E2**)	4500	300	498 l/h
		98	OVALE VORM (**F**)	1900	750	210 l/h
G30 BUTAAN G31 PROPAAN	28/30 37	85	SNEL (**A**)	3000	750	219 g/h
		65	HALF SNEL (**B**)	1750	480	128 g/h
		50	HULP (**C**)	1000	330	73 g/h
		96	DRIEVOUDIGE KROON (**D**)	3500	1400	254 g/h
		46 (**E1**) 66 (**E2**)	DUO-WOKBRANDER (**E1**/**E2**)	4500	300	327 g/h
		68	OVALE VORM (**F**)	1900	750	138 g/h

EE %	70
57.2	

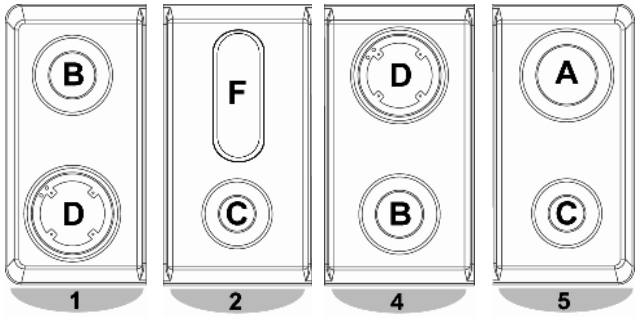
EE %	90 / 100
56.8	

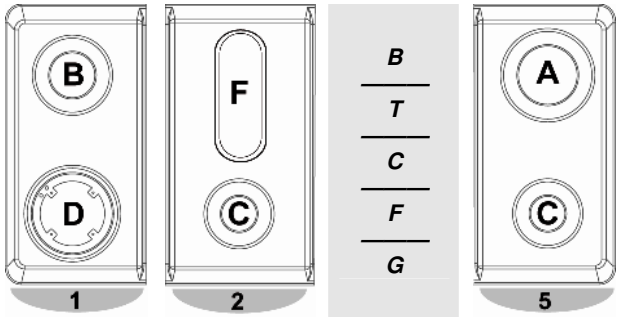
EE %	90 / 100
56.3	

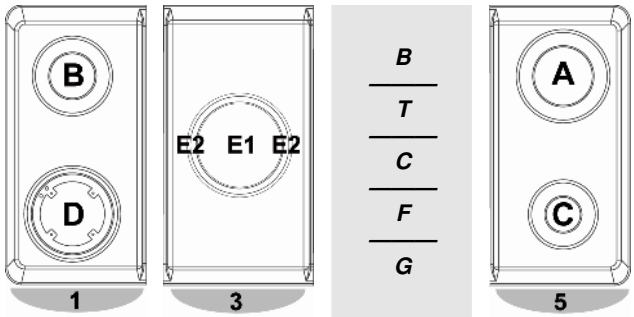
EE %	90 / 100
57.2	

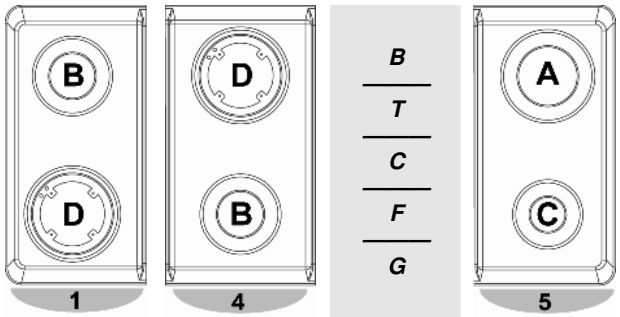
B = VLEESROOSTER | ***C*** = PLAAT IN VUURVAST AARDEWERK | ***G*** = GRILL
T = FRY-TOP | ***F*** = FRITUURPAN

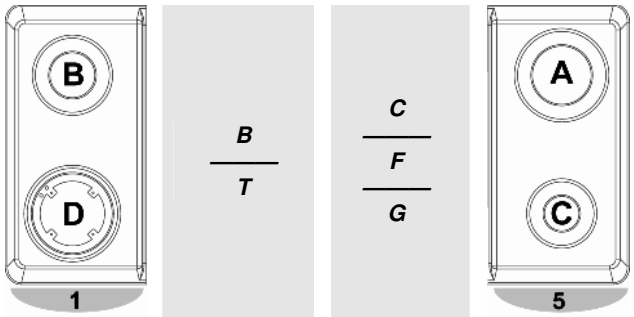
Aanwijzingen voor de installateur

EE %	120
56	

EE %	120
56	

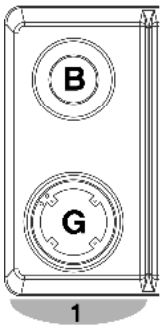
EE %	120
56.3	

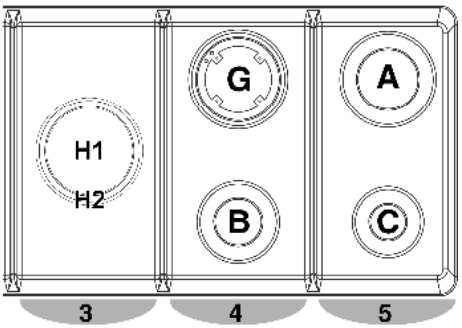
EE %	120
56.8	

EE %	120
57.2	

B = VLEESROOSTER	***C*** = PLAAT IN VUURVAST AARDEWERK	***G*** = GRILL
T = FRY-TOP	***F*** = FRITUURPAN	

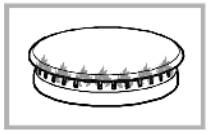
TYPE BRANDER	EE %
SNEL (**A**)	59.2
HALF SNEL (**B**)	59.9
HULP (**C**)	-
DRIEVOUDIGE KROON (**D**)	52.4
DUO-WOKBRANDER (**E1**/**E2**)	53.6
OVALE VORM (**F**)	52.3





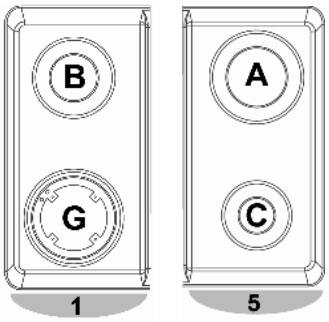
De kookplaat bestaat uit de **4** aangeduide **modules**:

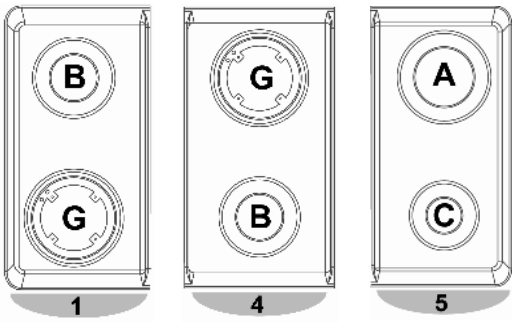
- De modules **1** en **5** zijn vaste modules voor alle fornuizen;
- De modules **3** en **4** zijn afhankelijk van de gekochte versie fornuis en kunnen vervangen worden door elektrische modules (fry-top, vleesrooster, grill, plaat in vuurvast aardewerk of frituurpan).

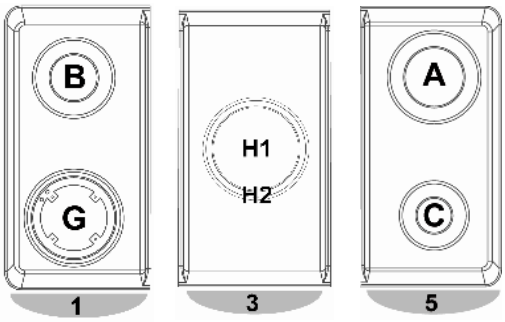


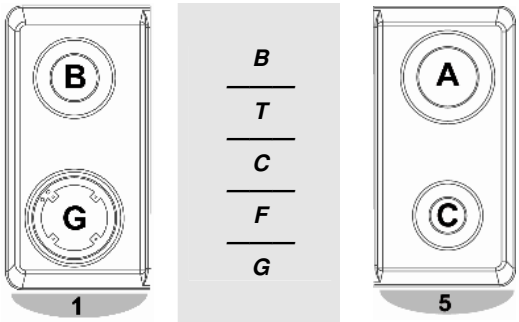
ALGEMENE TABEL VOOR DE SPROEIERS — ***ALUMINIUM*** / ***MESSING***

GASTYPES	mbar	GASSPROEIER N.	TYPE BRANDER	VERMOGEN Watt MAX.	VERMOGEN Watt MIN.	VERBRUIK MAX.
G25 / G25.3 AARDGAS	25	121	SNEL (**A**)	3000	750	332 l/h
		94	HALF SNEL (**B**)	1750	480	194 l/h
		72	HULP (**C**)	1000	330	111 l/h
		135	WOKBRANDER (**G**)	3500	1800	387 l/h
		68 (**H1**) 137 (**H2**)	DUO-WOKBRANDER (**H1**/**H2**)	900 3600	340 1800	99 l/h 398 l/h
G30 BUTAAN	28/30	85	SNEL (**A**)	3000	750	219 g/h
		65	HALF SNEL (**B**)	1750	480	128 g/h
		50	HULP (**C**)	1000	330	73 g/h
G31 PROPAAN	37	94	WOKBRANDER (**G**)	3500	1800	254 g/h
		44 (**H1**) 94 (**H2**)	DUO-WOKBRANDER (**H1**/**H2**)	900 3600	340 1800	65 g/h 261 g/h

EE %	70
56	

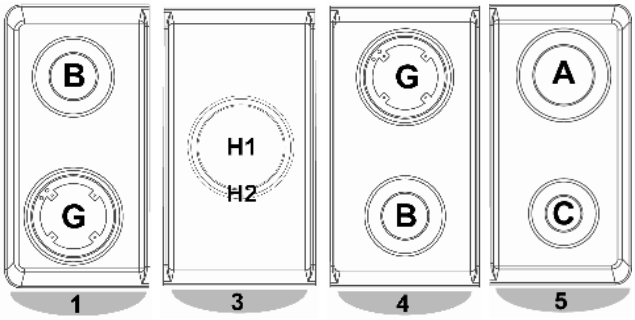
EE %	90 / 100
55.5	

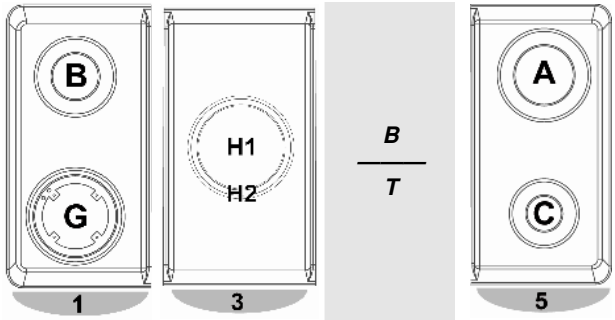
EE %	90 / 100
55.2	

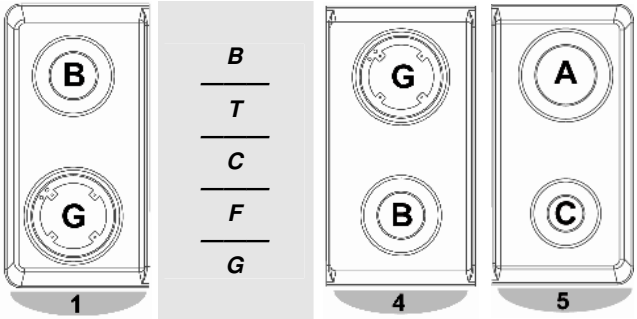
EE %	90 / 100
56	

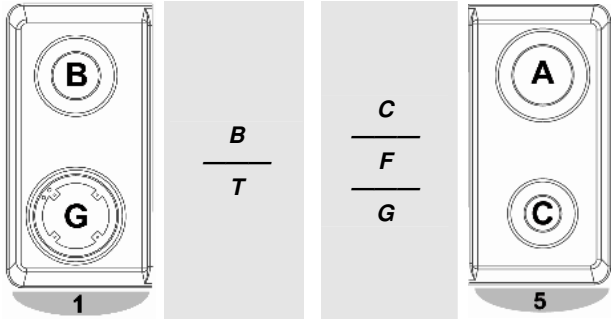
B = VLEESROOSTER	***C*** = PLAAT IN VUURVAST AARDEWERK	***G*** = GRILL
T = FRY-TOP	***F*** = FRITUURPAN	

Aanwijzingen voor de installateur

EE %	120
55.1	

EE %	120
55.2	

EE %	120
55.5	

EE %	120
56	

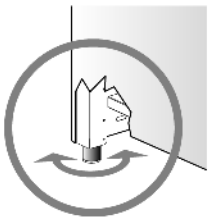
B = VLEESROOSTER	***C*** = PLAAT IN VUURVAST AARDEWERK	***G*** = GRILL
T = FRY-TOP	***F*** = FRITUURPAN	

TYPE BRANDER	EE %
SNEL (**A**)	58.4
HALF SNEL (**B**)	56.5
HULP (**C**)	-
WOKBRANDER (**G**)	53.2
DUO-WOKBRANDER (**H1**/**H2**)	52.8

4. Eindbewerkingen

4.1 Nivellering van het fornuis ten opzichte van de vloer

Nadat de elektrische en gasaansluitingen tot stand gebracht zijn, moet het fornuis genivelleerd worden met gebruik van de instelbare voeten die er eerder op vastgeschroefd werden.

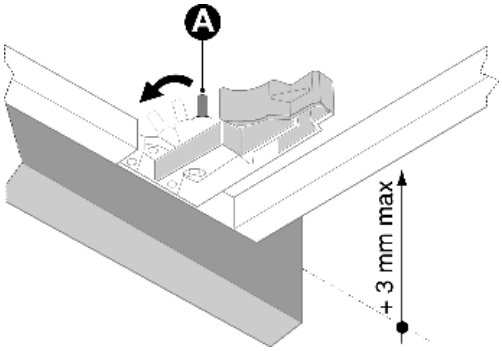


Indien het nodig is het toestel te verplaatsen, ***dan moeten de voeten tot het einde toe vastgeschroefd worden en pas ingesteld worden na afloop van de werkzaamheden.***

4.2 Hoogteinstelling van de lade

Aan de onderzijde van de lade, zijn op het rechter- en linkeruiteinde “clips” aanwezig die voor de hoogteinstelling dienen.

Door aan hendeltje **A** te draaien, zal de lader **3 mm** omhoog komen.



5. Beschrijving van de bedieningen

5.1 Het voorpaneel

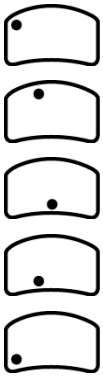
Alle bedieningen en controles van de kookplaat en van de oven bevinden zich op het voorpaneel.

BEDIENPANEEL

BESCHRIJVING VAN DE KNOP VAN DE PLAATBRANDERS

De vlam wordt ingeschakeld door tegelijkertijd de knop te drukken en tegen de wijzers van de klok op het symbool van de minimum vlam te draaien.
Om het vermogen van de vlam te regelen, de knop tussen de minimum en maximum positie draaien. De brander wordt uitgeschakeld door de knop in de positie terug te plaatsen.

OPSTELLING VAN DE BRANDERS – Beschrijving van de symbolen



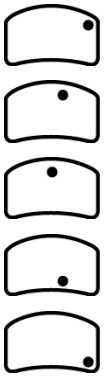
ACHTERSTE LINKS

ACHTERSTE IN HET MIDDEN LINKS

VOORSTE IN HET MIDDEN

VOORSTE INHET MIDDEN LINKS

VOORSTE LINKS



ACHTERSTE RECHTS

ACHTERSTE IN HET MIDDEN RECHTS

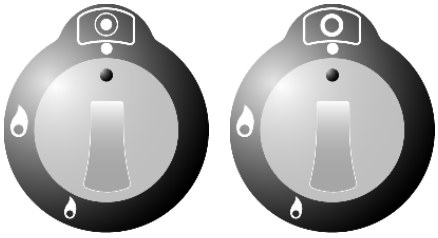
ACHTERSTE IN HET MIDDEN

VOORSTE IN HET MIDDEN RECHTS

VOORSTE RECHTS

BESCHRIJVING KNOPPEN VAN "DUO-WOKBRANDER"

De centrale "Duo-wokbrander" wordt bediend door twee knoppen. De ene bedient alleen de **middelste ring** en de andere de **buitenste ring**.



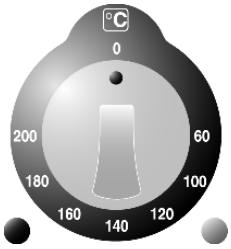
OPSTELLING VAN DE RINGEN VAN DE BRANDER – Beschrijving van de symbolen

MIDDELSTE RING

EXTERNE RING

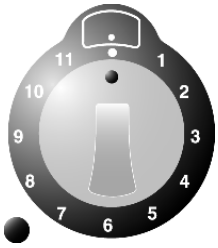
Gebruik van de brander met vlamverdeler en dubbele kroon: als men tijdens het gebruik waarneemt dat de consistentie van de vlam tussen de middelste en de buitenste kroon verandert, met het kenmerkende plofje, dan is dit te wijten aan het continue vermogen dat door dit type brander gevraagd wordt en moet dit als een normale werksituatie worden beschouwd.

BESCHRIJVING VAN DE KNOP VOOR DE FRITUURPAN



De thermostaatknop die de temperatuur van het verwarmingselement regelt, kan van **0°** tot **200°C** geregeld worden. Bovendien zijn er twee controlelampjes aanwezig: het **groen controlelampje** signaleert de werking van de frituurpan; het **oranje controlelampje** schakelt zich gedurende de verwarmingsfase in. Bij het bereiken van de voorbestemde temperatuur, schakelt zich het **oranje controlelampje** uit. Indien gedurende het frituren de olietemperatuur zou verminderen, voegt zich de verwarming automatisch in en schakelt het **oranje controlelampje** zich weer in tot het opnieuw bereiken van de ingestelde temperatuur met de thermostaatknop.

BESCHRIJVING VAN DE KNOP VOOR DE FRY-TOP/VLEESROOSTER EN GRILL

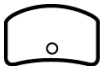


FRY-TOP/VLEESROOSTER: is voorzien van een **gescheiden verwarming**. De ganse kookoppervlakte kan gebruikt worden, ofwel alleen maar één van de twee voorste of achterste helften. De knoppen voor de energieregelaars bedienen afzonderlijk de temperatuur van de twee verwarmingselementen. Een **groen controlelampje** duidt het verwarmingsproces aan.

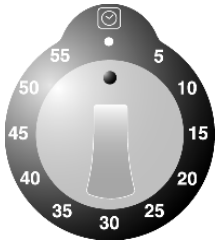
GRILL: twee lichtgevende controlelampjes leveren fundamentele informaties betreffend de werking van het toestel. Het inschakelen van het **groen controlelampje** duidt aan, dat het toestel elektrisch werkt (aan); het **oranje controlelampje** duidt aan wanneer het verwarmingselement in werking is.

OPSTELLING VAN DE VERWARMINGSELEMENTEN – Beschrijving van de symbolen

ACHTERSTE

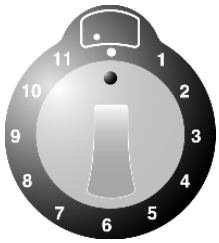

VOORSTE

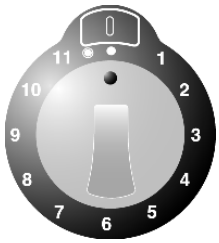
BESCHRIJVING VAN DE KNOP VOOR DE KOOKWEKKER (alleen beschikbaar op enkele modellen)



Om de wekker op te laden, moet de knop tot aan de aanslag met de wijzers van de klok gedraaid worden; de gewenste tijd kan tot een maximum van **60 min** ingesteld worden. Wanneer de ingestelde tijd verlopen is, gaat de wekker af.

BESCHRIJVING VAN DE KNOPPEN VOOR DE PLAAT IN VUURVAST AARDEWERK





Behalve de normale controleknoppen voor de energieregeling is de plaat in vuurvast aardewerk ook voorzien van knoppen voor de **gescheiden verwarming**: de posities van **1** tot **11** bedienen de verwarming van het binnenelement; indien de knop op het ◉ symbool geplaatst wordt, zet zich ook het uitwendige stralingselement in werking.

OPSTELLING VAN DE STRALINGSELEMENTEN – Beschrijving van de symbolen

ACHTERSTE LINKS

ACHTERSTE RECHTS

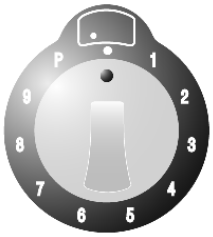
VOORSTE LINKS

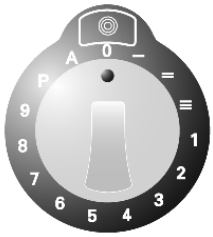
VOORSTE RECHTS

IN HET MIDDEN

BESCHRIJVING VAN DE KNOPPEN VAN HET INDUCTIEVLAK

Het inductievlak is uitgerust met knoppen voor de controle van het vermogensniveau.
Om een ander vermogensniveau te selecteren, moet de bedieningsknop op de gewenste waarde (**1** - **9** en **P**) gedraaid worden.
De waarde "**P**" is het maximumvermogen dat op ieder afzonderlijk straalelement kan worden toegepast.





Draai aan de knop om de gewenste vermogenswaarde in te stellen (zie de tabel in paragraaf "11.3"). Door aan de knop te draaien, zal op het betreffende display het daadwerkelijke, gewenste vermogensniveau weergegeven worden terwijl de waarde die met de knop gekozen is slechts indicatief is.

POSITIE VAN DE STRAALELEMENTEN – Beschrijving van de symbolen

ACHTERSTE LINKS

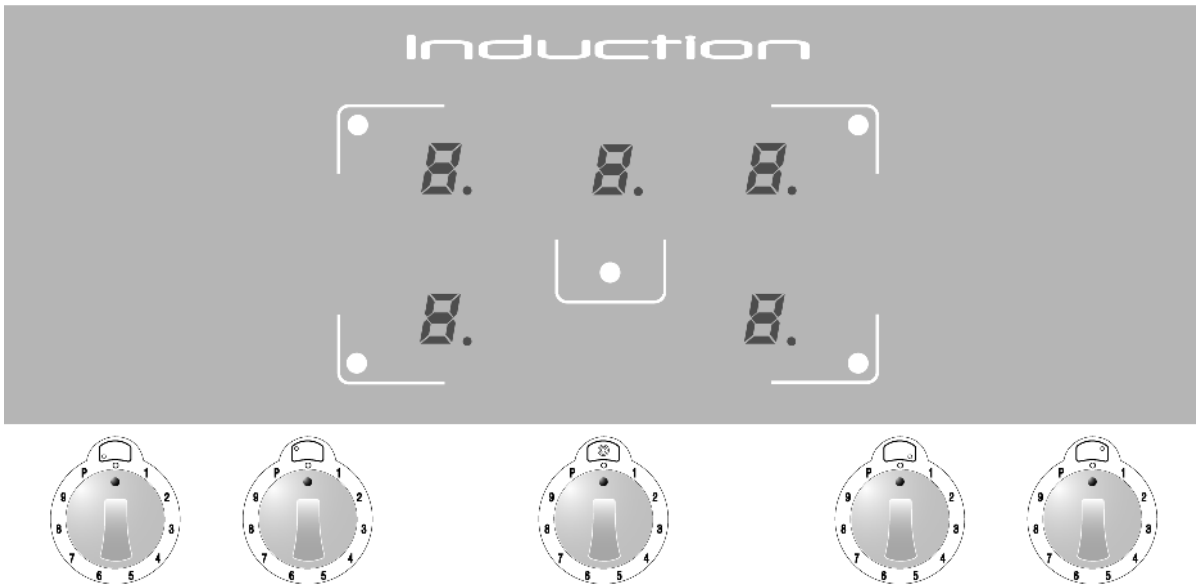
VOORSTE LINKS

IN HET MIDDEN

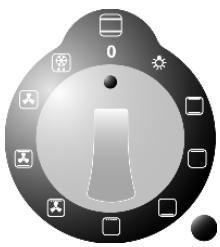
ACHTERSTE RECHTS

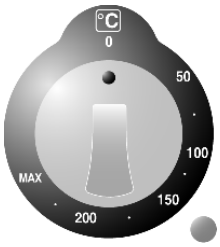
VOORSTE RECHTS

Alle bedieningsorganen van de straalelementen bevinden zich op het voorpaneel en op het inductievlak zijn alleen de betreffende displays zichtbaar.



BESCHRIJVING VAN DE KNOPPEN VOOR DE ELEKTRISCHE OVEN





De elektrische oven wordt door twee knoppen bediend: de **knop voor de functiekeuze** en **de thermostaatknop** Ze staan de keuze van de passende verwarming voor de verschillende kookvereisten toe, door de verwarmingselementen op juiste manier in te voegen en de temperatuur op de gewenste waarde af te stellen (van **50°C** tot **MAX**).

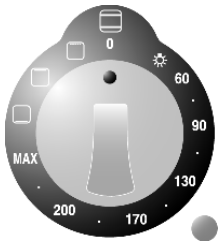
Er bevinden zich twee controlelampjes onder het ovenknoppen: het **groen controlelampje** duidt de ovenwerking aan; het **oranje controlelampje** duidt het bereiken van de ingestelde temperatuur aan. Het opeenvolgende in -en uitschakelen van het **oranje controlelampje** duidt de automatische ingreep van de verwarming aan zodat de temperatuur in de oven op het niveau blijft, ingesteld door de thermostaatknop.

De oven is voorzien van een **binnenverlichting**. De verlichting is gedurende de werking steeds ingeschakeld: indien men de verlichting met uitgeschakelde oven wenst te gebruiken, wegens normale schoonmaakbewerkingen, dient de knop voor de functiekeuze op het symbool gedraaid te worden.

BESCHRIJVING VAN DE SYMBOLEN VAN DE KNOP VOOR DE FUNCTIEKEUZE

- INSCHAKELING VAN DE BINNENVERLICHTING VAN DE OVEN
- BOVENSTE EN ONDERSTE VERWARMINGSELEMENTEN
- BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT
- ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT
- GRILL ELEMENT
- GRILL - VENTILATOR ELEMENT
- BOVENSTE EN ONDERSTE VERWARMINGSELEMENTEN – VENTILATOR
- VERWARMINGSELEMENT-CONVECTIE
- ONTDOOIEN

BESCHRIJVING VAN DE KNOP VOOR DE ELEKTRISCHE HULPOVEN



Sommige keukenmodellen zijn voorzien van een elektrische natuurlijke convectie hulpoven, bediend door één enkele knop. Door de knop op de vereiste temperatuurwaarde te draaien, zullen de onderste en de bovenste weerstanden in werking treden. Het is mogelijk gebruik te maken van één van de verhittingsfuncties die in de tabel beschreven worden, maar in dit geval wordt de verhittingstemperatuur van de gekozen weerstand automatisch op **MAX** gezet.

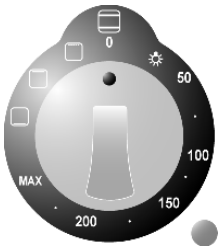
Er bevindt zich een **oranje controlelampje** onder de knop van de hulpoven die het bereiken van de ingestelde temperatuur aanduidt. Het opeenvolgende in -en uitschakelen van het **oranje controlelampje** duidt de automatische ingreep van de verwarming aan zodat de temperatuur in de hulpoven op het niveau blijft, ingesteld door de bedienknop.

De hulpoven is voorzien van een **binnenverlichting**. De verlichting is gedurende de werking steeds ingeschakeld: indien men de verlichting met uitgeschakelde oven wenst te gebruiken, wegens normale schoonmaakbewerkingen, dient de knop voor de functiekeuze op het symbool gedraaid te worden.

BESCHRIJVING VAN DE SYMBOLEN VAN DE KNOP VOOR DE ELEKTRISCHE HULPOVEN

- INSCHAKELING VAN DE BINNENVERLICHTING VAN DE OVEN
- **60÷MAX** BOVENSTE EN ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT
- ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT
- BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT
- GRILL ELEMENT+ DRAAISPIT

BESCHRIJVING KNOP BOVENSTE GRILL-OVEN



De elektrische oven, met grill-functie met natuurlijke convectie, wordt bediend door één enkele knop. Door de knop op de vereiste temperatuurwaarde te draaien, zullen de onderste en de bovenste weerstanden in werking treden. Het is mogelijk gebruik te maken van één van de verhittingsfuncties die in de tabel beschreven worden, maar in dit geval wordt de verhittingstemperatuur van de gekozen weerstand automatisch op **MAX** gezet.

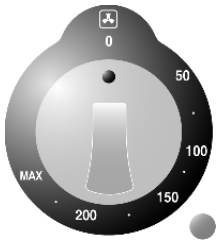
Onder de knop van de grill-oven is een **oranje controlelampje** aanwezig dat aangeeft of de vooraf ingestelde temperatuur bereikt is. Het achtereenvolgens aan en uit gaan van het **oranje controlelampje** duidt op de automatische inwerkingtreding van de verhitting om de temperatuur binnen de grill-oven te handhaven op het niveau dat ingesteld is met de bedieningsknop.

De grill-oven is uitgerust met een **lamp voor de binnenverlichting**. Tijdens de werking brandt de lamp altijd: wilt u de lamp gebruiken wanneer de oven uitgeschakeld is, tijdens de reiniging bijvoorbeeld, dan moet de knop op het symbool gedraaid worden.

BESCHRIJVING VAN DE SYMBOLEN

	INSCHAKELING VAN DE BINNENVERLICHTING VAN DE OVEN		BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT
50÷MAX	BOVENSTE EN ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT		GRILL ELEMENT
	ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT		

BESCHRIJVING KNOP ONDERSTE GEVENTILEERDE OVEN

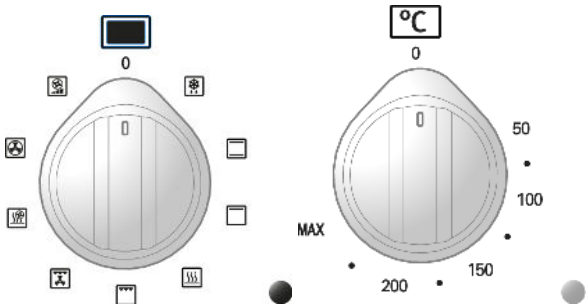


De elektrische, geventileerde oven wordt bediend met een enkele knop. Met deze knop kan de meest geschikte temperatuur voor de diverse kookvereisten gekozen worden, door hem op de gewenste waarde te zetten (tussen **50°C** en **MAX**).

Onder de knop van de oven is een **oranje controlelampje** aanwezig dat aangeeft of de vooraf ingestelde temperatuur bereikt is. Het achtereenvolgens aan en uit gaan van het **oranje controlelampje** duidt op de automatische inwerkingtreding van de verhitting om de temperatuur binnen de oven te handhaven op het niveau dat ingesteld is met de bedieningsknop.

De oven is uitgerust met een **lamp voor de binnenverlichting**. Tijdens de werking brandt de lamp altijd.

BESCHRIJVING VAN DE KNOPPEN VAN DE MULTIFUNCTIONELE COMBI-STOOMOVEN



De elektrische oven wordt bediend door **twee knoppen:** de knop voor de **selectie van de functies** en de knop voor de **selectie van de temperatuur**.

Ze staan de keuze van de passende verwarming voor de verschillende kookvereisten toe, door de verwarmings-elementen op juiste manier in te voegen en de temperatuur op de gewenste waarde af te stellen (van **50°C** tot **MAX**).

Er bevinden zich twee controlelampjes onder het ovenknoppen: het **groen controlelampje** duidt de ovenwerking aan; het **oranje controlelampje** duidt het bereiken van de ingestelde temperatuur aan. Het achtereenvolgens aan en uit gaan van het **oranje controlelampje** duidt op de automatische inwerkingtreding van de verwarming om de temperatuur binnenin de oven op het ingestelde niveau te handhaven.

De oven is voorzien van een **binnenverlichting**. De verlichting is gedurende de werking steeds ingeschakeld: indien men de verlichting met uitgeschakelde oven wenst te gebruiken, wegens normale schoonmaakbewerkingen, dient de knop voor de functiekeuze gedraaid te worden.

BESCHRIJVING VAN DE SYMBOLEN VAN DE KNOP VOOR SELECTIE FUNCTIES

ONTDOOIEN

BOVENSTE EN ONDERSTE VERWARMINGSELEMENTEN

BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT

STATISCHE STOOM

GRILL ELEMENT

GRILL-ELEMENT MET VENTILATOR

GEVENTILEERDE STOOM

VERWARMINGSELEMENT ACHTER MET VENTILATOR

SNELLE VERWARMING

BESCHRIJVING EN GEBRUIK VAN DE ELEKTRONISCHE DIGITAAL KLOK + MINUTENTELLER VOOR EINDE KOOKTIJD ELEKTRISCHE OVEN

Het display voor het kookeinde controleert elektronisch de ovenwerking. De programmering van het display staat het in - en uitschakelen van de oven op bepaalde uurtijden toe.

	DRUKKNOP KOOKWEKKER
	DRUKKNOP KOOKTIJD
	DRUKKNOP KOOKEINDE
	DRUKKNOP HANDBEDIENDE WERKING
-	DRUKKNOP WAARDEVERMINDERING
+	DRUKKNOP WAARDEVERHOGING

AFSTELLING VAN DE UURTIJD

Indien de oven voor de eerste keer gebruikt wordt of na een stroomonderbreking, flikkert het display met regelmatige tussenpauzen en duidt 0:00 aan.
Druk de toets voor het beëindigen van het intermitterend karakter op het display. Druk de toetsen voor de waardeverandering - of – **binnen 5 seconden** en er wordt een verhoging of vermindering van een minuut voor iedere enkel druk verkregen. Druk één van de twee toetsen voor de waardeverandering tot het verschijnen van het gangbare uur.

*Voor iedere instelling op het display van het kookeinde dient de gewenste functie en temperatuur gekozen te worden. Functie **P** is niet ingeschakeld.*

HALFAUTOMATISCHE KOOKTIJD

Deze instelling staat alleen maar de automatische uitschakeling van de oven op kookeinde toe.
Door het drukken van toets verlicht zich het display en geeft de nummers 0:00 aan; hou de toets gedrukt en handel tegelijkertijd op de toetsen voor de waardeverandering - of – om de kooktijd in te stellen.
Wanneer de toets losgelaten wordt, begint het aftellen van de geprogrammeerde kooktijd en verschijnt het gangbare uur tegelijk met het symbool **AUTO** en .

AUTOMATISCHE KOOKTIJD

Deze afstelling staat de automatische in – en uitschakeling van de oven toe.
Door het drukken van toets verlicht zich het display en geeft de nummers 0:00 aan; hou de toets gedrukt en handel tegelijkertijd op de toetsen voor de waardeverandering - of – om de kooktijd in te stellen.
Door het drukken van toets verschijnt op het display de som van het gangbare uur plus de kooktijd: hou de toets gedrukt en handel tegelijkertijd op de toetsen voor de waardeverandering - of – om het kookeinde af te stellen.
Wanneer de toets losgelaten wordt, begint het aftellen van de geprogrammeerde kooktijd en verschijnt het gangbare uur tegelijk met het symbool **AUTO** en .

Na de instelling, druk toets om de overblijvende kooktijd te weten; druk toets om het uur van het kookeinde te weten.

EINDE VAN DE KOOKTIJD

Op het einde van de kooktijd schakelt de oven zich automatisch uit en hoort men tegelijkertijd het afgaan van een intermitterend geluid. Na het afzetten van de wekker, toont het display het gangbare uur tezamen met het symbool , dat de normale gebruikstoestand van de oven meedeelt.

AFSTELLING VAN HET WEKKERVOLUME
De wekker kan gedurende de werking op 3 volumes gebracht worden (3 gradaties) door toets - te drukken.

DISACTIVATIE VAN DE WEKKER
De wekker schakelt zich automatisch na **zeven minuten** uit. De wekker kan handbediend uitgeschakeld worden door de toets te drukken.

*De oven zet zich opnieuw in werking na het drukken van de toets draai de knop voor de functiekeuze en de thermostaatknop in positie "**0**" om hem uit te schakelen.*

De wekker kan ook door het drukken van een gelijkaardige toets uitgeschakeld worden. De oven schakelt zich uit in gelijk welke functie of ingestelde temperatuur en zal het **AUTO** symbool flikkeren. Om de flikkering van het **AUTO** symbool te onderbreken: druk de toets , draai de functieschakelaar en de thermostaat op "**0**".

KOOKWEKKER
Het display van het kookeinde kan ook als een normale keukenwekker gebruikt worden.

Het gebruik als keukenwekker onderbreekt niet de ovenwerking op het einde van de ingestelde tijd.

Door het drukken van de toets verschijnt op het display de cijfers 0:00 ; hou hem gedrukt en handel tegelijkertijd op de toetsen voor de waardeverandering - of –. Door de toets los te laten begint de geprogrammeerde aftelling en op het display verschijnen de symbolen en .

Na de programmering van de keukenwekker toont het display het gangbare uur terug aan; druk toets om de overblijvende tijd te visualiseren.

De instelling met onsamenhangende waarden wordt logisch vermeden (vb. een contrast tussen een kooktijd en een langere duur wordt niet door het display van het kookeinde aangenomen).

ANNULERING VAN DE INGESTELDE GEGEVENS
Hou de toets met de te annuleren functie gedrukt bij ingesteld programma en bereik tegelijkertijd de waarde 0:00 met de toetsen voor de waardeverandering - of –. De annulering van de tijdinstelling wordt door het display als het einde van de kooktijd aangenomen.

VERANDERING VAN DE INGESTELDE GEGEVENS
De gegevens ingesteld voor de kooktijd kunnen op ieder ogenblik veranderd worden door de functietoets gedrukt te houden en tegelijkertijd op de toetsen voor de waardeverandering - of – te drukken.

GEBRUIK EN PROGRAMMERING VAN DE DIGITALE ANALOGE KLOK VAN ASCOT-OVENS

Met de digitale klok kunnen de **automatische** inschakeling en uitschakeling van de oven geprogrammeerd worden.

	TOETS MINUTENTELLER
	TOETS EINDE KOOKTIJD
	TOETS TIJDINSTELLING EN RESET
–	TOETS VERLAGING WAARDE
+	TOETS VERHOGING WAARDE

EERSTE INSCHAKELING EN INSTELLING VAN DE TIJD

Bij de eerste inschakeling of na een stroomonderbreking knippert het display. Druk op de toets om het knipperen te onderbreken en gebruik de toetsen – / - om **de tijd in te stellen** (door uw vinger op de toetsen – / - te houden, kunt u de waarden snel langslopen).

HANDMATIG GEBRUIK

Deze functie dient voor het gebruik van de oven zonder een enkele programmering.

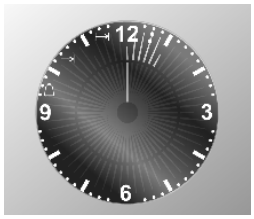
Het is altijd mogelijk om van een geprogrammeerde functie naar de "**Manuale**" (Handmatige) functie over te gaan door op de toets te drukken. Kies de "**Manuale**" functie als u geen kookprogramma's wilt gebruiken.

PROGRAMMERING VAN DE MINUTENTELLER

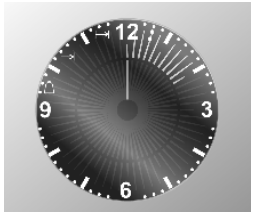
Deze functie dient voor het inschakelen van een alarmtoon na het verstrijken van een van tevoren vastgestelde tijd, zonder dat de werking van de oven onderbroken of veranderd wordt.

De digitale analoge klok kan ook als **minutenteller** gebruikt worden:

- Druk op de toets waarna het display zal oplichten zoals getoond wordt in **Afb. 1**;
- Gebruik de toetsen – / - om de gewenste tijd in te stellen. Op het display zal voor ieder ingestelde minuut **één segment** oplichten (**Afb. 2** toont 10 minuten kooktijd).
  De minutenteller gaat automatisch van start en het symbool zal ophouden met knipperen. Na enkele seconden zal het display opnieuw naar de klokfunctie terugkeren;
- Druk op om de resterende tijd te laten weergeven. Als de geprogrammeerde tijd bereikt wordt, zal gedurende **7 minuten** een alarmtoon klinken en zal het symbool knipperen;
- Druk op de toets om het programma te resetten.



Afb. 1

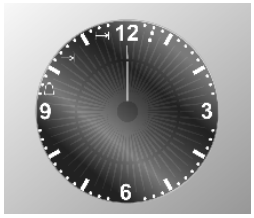


Afb. 2

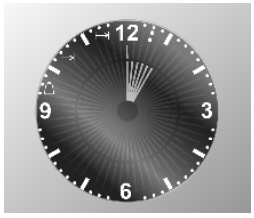
PROGRAMMERING VAN DE KOOKDUUR

Deze functie dient voor het programmeren van de kookduur waarna de oven automatisch uitgeschakeld wordt.

- Stel de gewenste kookfunctie en de temperatuur in met gebruik van de betreffende regelknoppen;
- Druk op de toets om het programmeermenu binnen te gaan. Het display zal oplichten zoals getoond wordt in **Afb. 3**;
- Gebruik de toetsen – / - om de **kookduur** in te stellen. Bij iedere druk op de toets – wordt **een minuut** kooktijd toegevoegd en om de **twaalf minuten** zal **een intern segment** oplichten (**Afb. 4**). Het kookprogramma gaat na **7 seconden** van start en het symbool ⊢→| wordt ingeschakeld.
  Aan het eind van de geprogrammeerde kooktijd zal gedurende **7 minuten** een alarmtoon klinken, het symbool ⊢→| en de nummers van het kwadrant beginnen te knipperen en de oven wordt **automatisch uitgeschakeld**;
- Druk op ongeacht welke toets om het geluidssignaal te onderbreken of op de toets om het programma te annuleren.



Afb. 3



Afb. 4

PROGRAMMERING VAN DE KOOKDUUR EN VAN EINDE KOOKTIJD

Deze functie dient voor het programmeren van de inschakeling van de oven op een vastgesteld tijdstip en voor de automatische uitschakeling aan het einde van de kooktijd.

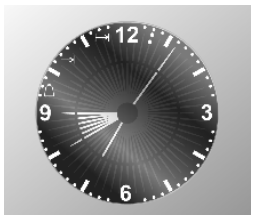
Stel de gewenste kookfunctie en de temperatuur in met gebruik van de betreffende regelknoppen.

Stel naast de kookduur ook het tijdstip van inschakeling van de oven in:

- Druk op de toets om het programmeermenu binnen te gaan, het display zal oplichten zoals getoond wordt in **Afb. 3** en het symbool ⊢→| wordt ingeschakeld;
- Gebruik de toetsen – / - om de **kookduur** in te stellen: bij iedere druk op de toets – wordt **een minuut** kooktijd toegevoegd en om de **twaalf minuten** zal **een intern segment** oplichten (**Afb. 4**);
- Druk opnieuw op de toets en gebruik de toetsen – / - om het tijdstip van **einde kooktijd** in te stellen (tijdstip van einde kooktijd min kookduur = tijdstip begin kooktijd), het symbool →| wordt ingeschakeld.
  Het display zal na **7 seconden** het huidige tijdstip weergeven en de tijd van **begin kooktijd** en **kookduur**, door middel van de verlichting van de **interne segmenten** die **permanent** blijven branden tot het begin van de kooktijd bereikt wordt. Deze segmenten blijven tijdens de gehele kookduur **knipperen**.
  De oven zal bij het bereiken van de ingestelde tijd **automatisch ingeschakeld worden**. Aan het einde van de geprogrammeerde kooktijd zal gedurende **7 minuten** een alarmtoon klinken, de symbolen ⊢→| →| en de nummers van het kwadrant beginnen te knipperen en de oven wordt **automatisch uitgeschakeld**;
- Druk op ongeacht welke toets om het geluidssignaal te onderbreken of op de toets om het programma te annuleren.

Afb. 5 toont een programmeringsvoorbeeld: de huidige tijd is 7:06, het begin van de kooktijd is geprogrammeerd voor 8 uur en de kooktijd eindigt om 9 uur.

Wanneer het 8 uur wordt, zullen de **interne segmenten** tussen 8 en 9 gaan knipperen en zal de **wijzer** van de uren permanent blijven branden.



Afb. 5

GELUIDSTONEN

Aan het eind van iedere van tevoren ingestelde functie zal een geluidssignaal klinken dat na **7 minuten** automatisch uitgaat. Druk op de toets als u het geluidssignaal onmiddellijk wilt onderbreken.

Het is mogelijk om uit 7 verschillende geluidstonen te kiezen. Om van toon te veranderen, drukt u **minstens 7 seconden** op de toets . Bij iedere extra druk op de toets zal van toon veranderd worden.

HELDERHEID

Het is mogelijk om de helderheid van de klok te wijzigen. Druk gelijktijdig **minstens 5 seconden** op de toetsen en en gebruik vervolgens de toetsen / om de helderheid van het kwadrant te veranderen.

GRAFISCHE VOORSTELLING

Het is mogelijk om de grafische voorstelling van de klok te veranderen. Druk gelijktijdig op de toetsen en en gebruik de toets om de gewenste grafische voorstelling weer te geven en te kiezen.

6. Gebruik van de kookplaat

Zich ervan verzekeren dat de kronen van de vlamschermen, de slaghoedjes en de roosters correct gemonteerd werden.

Het toestel verwarmt zich opmerkelijk gedurende de normale werking: neem daarom de noodzakelijke voorzorgen! ***Hou kinderen buiten bereik****. Hou gedurende de werkingstijd toezicht op de kookplaat.*

6.1 Inschakeling van de branders

Alle knoppen van de branders tonen de volgende symbolen:

- ● gesloten kraan
- maximumvlam
- minimumvlam

De positie van de minimumvlam bevindt zich aan het einde van de draaiing van de knop tegen de klok in. Alle tussenliggende posities moeten tussen de minimum – en maximumvlam liggen, **nooit tussen het maximum en de sluiting**.

Gebruik van de brander met vlamverdeler en dubbele kroon: als men tijdens het gebruik waarneemt dat de consistentie van de vlam tussen de middelste en de buitenste kroon verandert, met het kenmerkende plofje, dan is dit te wijten aan het continue vermogen dat door dit type brander gevraagd wordt en moet dit als een normale werksituatie worden beschouwd.

6.1.1 Elektrische inschakeling (one-touch)

De branders zijn voorzien van een “one-touch” inschakelingsysteem. Om een van de branders in te schakelen, druk op de knop in overeenstemming met de gekozen brander en draai deze tegen de klok tot aan de minimumpositie. Door de knop gedrukt te houden, wordt het automatische inschakelsysteem van de brander geactiveerd. Hou de knop gedurende ongeveer **10 seconden** gedrukt na de inschakeling van de brander, zodat de veiligheidsklep geopend wordt. Bij stroomonderbreking, kan de brander ook met een lucifer ingeschakeld worden (zie hoofdstuk “6.1.2 Handbediende ontsteking”).

Indien de brander plotseling uitgaat, blokkeert het veiligheids – thermokoppel het gasuitstromen, ook met open kraan.

Het toestel mag niet langer dan ***15 seconden*** *ingeschakeld blijven. Indien bij aflopen van deze tijd de brander zich nog niet heeft ingeschakeld, niet meer op het toestel inwerken, de omgeving verluchten en* ***1 minuut*** *wachten vooraleer een nieuwe inschakelingpoging uit te voeren. Bij toevallige uitschakeling van de brandervlam, de besturingsknop sluiten en gedurende* ***1 minuut*** *geen pogingen voor een teruginschakeling van de brander uitvoeren.*

6.1.2 Handbediende ontsteking

Om één van de branders te ontsteken, breng een brandend lucifer dicht bij de brander, druk de knop in overeenstemming met de gekozen brander en draai deze tegen de wijzers van de klok in tot op de minimum positie. Laat de knop terug los.

6.2 Uitschakeling van de branders

Breng de knop op kookeinde terug in positie ●.

7. Gebruik van de frituurpan

Gedurende de werking wordt de oppervlakte van de frituurpan duidelijk warm: ***hou kinderen buiten bereik.*** *Bewaak de frituurpan gedurende de hele werkingsperiode. Olie en vet onder slechte voorwaarden zouden vlam kunnen vatten.*

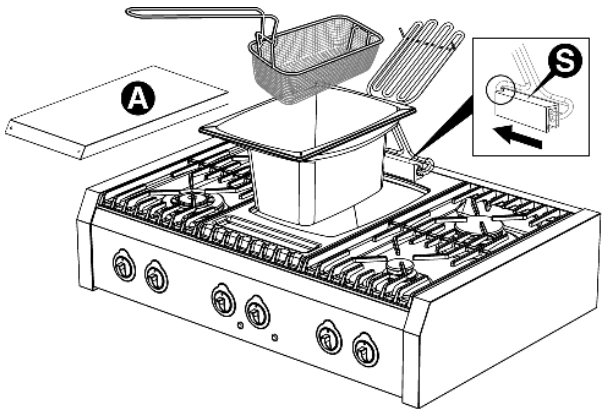
Vóór ieder gebruik van de branders van de kookplaat moet beschermdeksel ***A*** *(alleen beschikbaar op enkele modellen)* ***altijd verwijderd*** *worden van zijn plaats. Zo wordt vermeden dat het staal op de lange duur op onherstelbare wijze zwart wordt. De functie van dit deksel beoogt niet de afdekking van etenswaren tijdens het koken.* ***Als de branders van de kookplaat al ingeschakeld zijn: draag bij het verwijderen en hanteren van het deksel thermische keukenhandschoenen.***

7.1 Voor de inschakeling van de frituurpan

Bij het eerste gebruik kan er vanuit de frituurpan een zure of verbrande geur ontwikkeld worden, ontstaan door eventuele olieachtige overblijfselen gedurende de fabricatie, die onaangename geuren en smaken aan de frituren zouden kunnen afgeven. Om deze ongemakken te verwijderen, dient het bekken, het korfje en het verwarmingselement op een preventieve manier gereinigd te worden.

Als volgt te werk gaan:

- Reinig het korfje door het in warm water met een reinigingsmiddel te dompelen;
- Giet warm water in het bekken van de frituurpan en voeg er het reinigingsmiddel voor oppervlakken in roestvrij staal bij;
- Reinig zorgvuldig het bekken en het verwarmingsonderdeel;
- Til het verwarmingselement op, spoel en droog het af;
- Blokkeer het verwarmingselementdoor het blokkeersysteem **S** naar links te plaatsen, zoals aangegeven in de afbeelding;
- Trek het frituurbekken uit, verwijder het zeepsop, spoel het bekken onder stromend water;
- Droog het bekken af en plaats het in zijn originele werkpositie;
- Haak het blokkeersysteem **S** los en verlaag het verwarmingselement in het bekken.



7.2 Het frituren

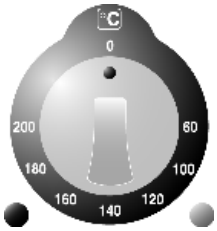
Als volgt te werk gaan:

- Giet **3 liter** olie in het bekken van de frituurpan. Men kan ook met vet frituren; in dit geval dienen ongeveer **3,5 kg.** frituurvet klein gesneden te worden.
- Voeg het verwarmingselement in (neem betrekking op de navolgende zinnen voor de betrekkelijke instructies).
- Bij gebruik van vet, laat deze langzaam in het bekken van de frituurpan smelten.

Om ongewone oververhittingen te vermijden: totdat het verwarmingselementniet volledig door gesmolten vet bedekt is, dient het verwarmingselement regelmatig in - en uitgevoegd te worden door op de knop van de thermostaat te handelen.

- Het wordt aangeraden olie en vet aan een maximum van **190°C** te verwarmen; deze temperatuurwaarde mag niet overtreden worden, omdat anders het olie en het vet zich zouden oververhitten en de eigen consistentie aantasten.

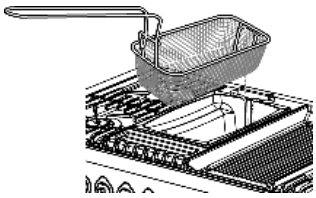
Het verwarmingselement ***mag nooit geactiveerd worden*** *zonder dat er in het frituurbekken olie of vet aanwezig zijn volgens de bovengenoemde hoeveelheid en kenmerken.*



Het toestel is nu klaar voor het frituren.

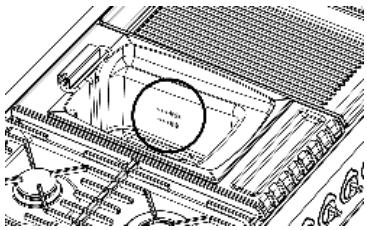
Ga als volgt te werk:

- Stel de verlangde verhittingsgraad d.m.v. de thermostaatknop in: de frituurpan schakelt zich in en de **groen en oranje controlelampjes** verlichten zich;
- Wacht de uitschakeling van het **oranje controlelampje af**: dit betekent dat de vloeistof van het frituren de ingestelde werktemperatuur bereikt heeft;
- Plaats de te frituren etenswaren in het korfje en dompel het heel langzaam in het frituurbekken;



- Controleer van tijd tot tijd de frituurtoestand van de etenswaren door het korfje regelmatig op te tillen; wanneer de etenswaren op het gewenste punt krokant zijn, het korfje volledig uit de frituurvloeistof uittrekken en lichtjes schudden tot de overvloedige vloeistof vlugger uitvloeit;
- Hang het korfje aan de weerstand van de frituurpan (zoals afgebeeld) en laat het afdruppelen.

Controleer het peil van de frituurvloeistof op het einde van ieder gebruik.
De kwaliteitscontrole van de frituurvloeistof wordt uitgevoerd door het korfje uit te trekken en te controleren of het peil zich tussen de twee maximum en minimum kerven bevindt, dat op de wand van het frituurbekken afgedrukt is.

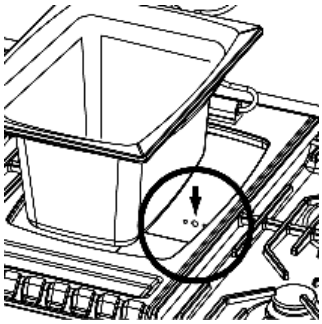


Het water dat zich in de etenswaren bevindt, daalt op de bodem van het frituurbekken, in de zogenaamde koude zone. Op die manier is praktisch volledig uitgesloten, dat de frituurvloeistof uit het bekken kan overlopen. Ook de partikels van de etenswaren, die gedurende het frituren uit het korfje overlopen, dalen in de koude zone.

7.2.1 Ingreep van de temperatuurbegrenzer

De frituurpan is voorzien van een temperatuurbegrenzer in het bekken. Indien de temperatuur van de frituurvloeistof de ingestelde waarde overschrijdt, kan dit toestel de verwarming uitschakelen (**beide controlelampjes** schakelen zich uit). Om de verwarming van de frituurpan terug in te schakelen, moet de begrenzer handbediend terug ingesteld worden.

Als volgt te werk gaan:



- Laat de frituurvloeistof zich afkoelen;
- Til het verwarmingselement op en trek het frituurbekken uit de frituurpan;
- Druk de **rode** drukknop op de bodem van de bekkenruimte, aangeduid in de afbeelding;
- Voeg het frituurbekken terug in de frituurpan in de eigen werkpositie en verlaag het verwarmingsonderdeel.
- Nu kan de verwarming van de frituurpan terug ingeschakeld worden (**ingeschakelde groen en oranje controlelampjes**).

Indien na het uitvoeren van bovengenoemde aanwijzingen, het toestel zich onverwachts uitschakelt, schakel de hoofdschakelaar voor de elektrische stroom aan de muur uit en neem contact op met de servicedienst.

7.3 Indicatieve frituurtijden

De in de tabel aangegeven frituurtijden zijn niet nauwkeurig en veranderen zich m.b.t. de staat van de etenswaren en de persoonlijke smaak.

VOEDSEL	FRITUURTIJD	VERWARMING
Kip (1100 gr.)	20 min. (na 10 min.draaien)	190°C
Frietjes (500 gr. diepgevroren)	6 min.	190°C
Frietjes (500 gr. diepgevroren)	bis 2 min.	190°C
Wienerschnitzel (370 gr.)	5 min.	170°C
Gesneden ajuintjes (ca. 500 gr.)	5 min.	190°C

7.4 Uitschakeling

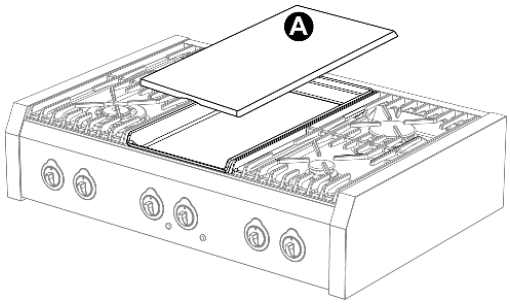
Breng de thermostaatknop op het einde van het frituren in positie "**0**".

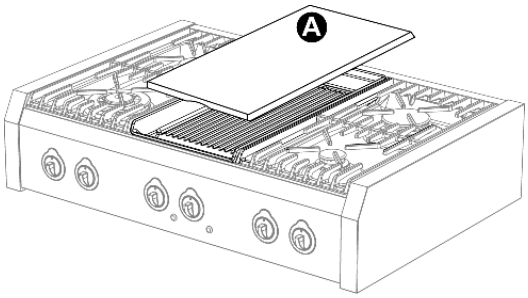
8. Gebruik van de fry-top / vleesrooster

Het toestel verwarmt zich opmerkelijk gedurende de normale werking; men dient het daarom zorgvuldig te gebruiken. ***Hou kinderen buiten bereik.*** *Bewaak de fry-top/vleesrooster gedurende zijn werking.*

Volgens het model, is het toestel voorzien van een **fry-top** met gladde plaat of met een **vleesrooster** met geribde plaat.

FRY-TOP	VLEESROOSTER





Vóór ieder gebruik van de branders van de kookplaat moet beschermdeksel ***A*** *(alleen beschikbaar op enkele modellen)* ***altijd verwijderd*** *worden van zijn plaats. Zo wordt vermeden dat het staal op de lange duur op onherstelbare wijze zwart wordt. De functie van dit deksel beoogt niet de afdekking van etenswaren tijdens het koken.* ***Als de branders van de kookplaat al ingeschakeld zijn: draag bij het verwijderen en hanteren van het deksel thermische keukenhandschoenen.***

8.1 Vooraleer de fry-top / vleesrooster in werking te stellen

Bij het eerste gebruik kan er vanuit de fry-top/vleesrooster een bijtende of verbrande geur ontwikkeld worden, ontstaan door eventuele olieachtige overblijfselen gedurende de fabricatie, die onaangename geuren en smaken aan het koken zouden kunnen afgeven. Om deze ongemakken te verwijderen, dient de plaat zoals beschreven in paragraaf “14.9 Reiniging van de fry-top / vleesrooster” op een preventieve manier gereinigd te worden.

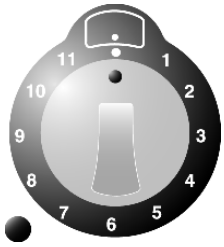
8.2 Inschakeling

De fry-top/vleesrooster is voorzien van een **gescheiden verwarming.** Het is inderdaad mogelijk de gehele oppervlakte van de plaat te gebruiken, of enkel maar één van de twee voor - of achterhelften.

Plaats de bedienknop van het verwarmingselement in de gewenste positie: het **groen controlelampje** verlicht zich. Plaats de etenswaren op de plaat en kook volgens eigen smaak.

8.3 Gebruikstabel van de energieregelaar

De volgende tabel geeft enkel indicatieve waarden aan, omdat volgens de dikte en het soort van etenswaren alsook de persoonlijke smaak, een hogere of lagere warmtegraad benodigd wordt.



1 - 4	Warmtebehoud op de plaat
5 - 7	Voor delicaat koken
8 - 9	Voor het grillen
10 - 11	Voor het grillen van dik vlees
11	Voor een vlugge opwarming en reiniging

8.4 Uitschakeling

Breng op het einde van het koken de knop terug in positie ●.

9. Gebruik van de grill met vulkanisch gesteente

Het toestel verwarmt zich opmerkelijk gedurende de normale werking; men dient het daarom zorgvuldig te gebruiken. ***Hou kinderen buiten bereik.*** *Bewaak de grill gedurende zijn werking.*

De grill met vulkanisch gesteente heeft een opnemingsvermogen van ***2500W****. De installatie van dit toestel moet dus een distributie van dit vermogen onder volkomen veiligheidsvoorwaarden verzekeren.*

Vóór ieder gebruik van de branders van de kookplaat moet beschermdeksel ***A*** *(alleen beschikbaar op enkele modellen)* ***altijd verwijderd*** *worden van zijn plaats. Zo wordt vermeden dat het staal op de lange duur op onherstelbare wijze zwart wordt. De functie van dit deksel beoogt niet de afdekking van etenswaren tijdens het koken.* ***Als de branders van de kookplaat al ingeschakeld zijn: draag bij het verwijderen en hanteren van het deksel thermische keukenhandschoenen.***

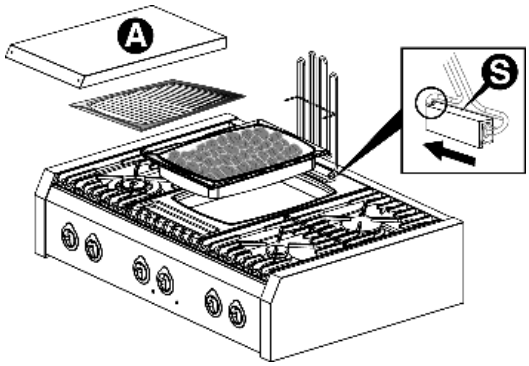
9.1 Vooraleer de grill in werking te stellen

Bij het eerste gebruik kan er vanuit de grill een bijtende of verbrande geur ontwikkeld worden, ontstaan door eventuele olieachtige overblijfselen gedurende de fabricatie, die onaangename geuren en smaken aan het koken zouden kunnen afgeven. Om deze ongemakken te verwijderen, dienen de onderdelen zoals beschreven in paragraaf “14.10 Reinig van de grill met vulkanisch gesteente” op een preventieve manier gereinigd te worden.

9.2 Inbedrijfstelling

Als volgt te werk gaan:

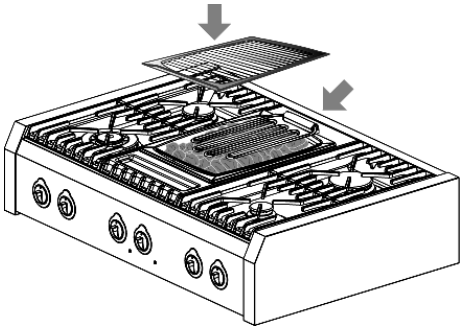
- Verplaats de grill in gietijzer **heel voorzichtig,** omdat hij tegen stoten breekbaar is;
- Til het verwarmingselement op en blokkeer het door het blokkeersysteem **S** naar links te plaatsen, zoals in de afbeelding aangegeven;
- Vul het beschermbekken met vulkanisch gesteente, en plaats het geregeld op de gehele oppervlakte, zodat het niet over de rand hangt.



*Alternatief aan het vulkanisch gesteente kan water in het beschermbekken gebruikt worden (****maximum 2 liters****). Het is aangeraden bij het koken van heel vettig vlees (b.v. worsten, spek, enz.) omdat daardoor de onmiddellijke smelting in water van de sappen geschiedt; op deze manier wordt een excessieve rook vermeden en worden de navolgende reinigingsbewerkingen, beschreven in paragraaf 14.10, vereenvoudigd.*

Het verwarmingselement ***wordt nooit geactiveerd*** *zonder dat er in het beschermbekken vulkanisch gesteente of water in de bovengenoemde hoeveelheid en kenmerken aanwezig is.*

- Haak het blokkeersysteem **S** los en verlaag het verwarmingsonderdeel;
- Plaats de grill in gietijzer bovenop het verwarmingselement zoals in de afbeelding aangetoond.
  De grill in gietijzer garandeert een passende verdeling van de warmte.
- Het toestel is gebruiksklaar.



Verhit *de grill in gietijzer gedurende* ***5*** *of* ***10 minuten voor,*** *door de knop voor de energieregelaar in maximum positie (****11*** *te plaatsen). Het* ***groen controlelampje*** *van de werking verlicht zich.*

- Draai nu de knop van de energieregelaar in de gewenste positie (zie paragraaf “9.3 Gebruikstabel van de energieregelaar”); plaats de etenswaren op de grill in gietijzer en kook volgens eigen smaak.

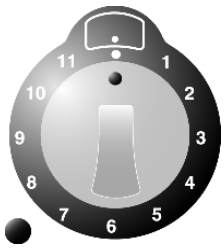
*Het toestel kan ook op dezelfde manier als een **open vuur** gebruikt worden, ideaal voor het koken op langzaam vuur. Gebruik enkel multifunctionele potten met afmetingen in overeenstemming met de kookoppervlakken van de grill in gietijzer. Dit gebruikstype is ideaal voor het koken van: gestoofd rundsvlees, carbonate, blanquette, konijn op bier, rundstong.*

Als volgt te werk gaan:

- **Verhit** de grill in gietijzer voor door de knop van de energieregelaar in de maximum positie (**11**) gedurende enkele ogenblikken te plaatsen;
- Breng de knop van de regelaar naar het minimum vermogen (**1**);
- Plaats de multifunctionele pot met de te koken etenswaren op de grill in gietijzer;
- Plaats het deksel terug op de pot zodat de vochtigheid bewaard blijft of verwijder het om deze te verminderen.

9.3 Gebruikstabel van de energieregelaar

De volgende tabel geeft enkel indicatieve waarden aan, omdat volgens de dikte en het soort van etenswaren alsook de persoonlijke smaak, een hogere of lagere warmtegraad benodigd wordt.



1 - 4	Warmtebehoud op de gietijzeren grill
5 - 7	Voor delicaat koken
8 - 9	Voor het grillen
10 - 11	Voor het grillen van dik vlees
11	Voor een vlugge opwarming en reiniging

9.4 Uitschakeling

Breng op het einde van het koken de knop terug in positie ●.

10. Gebruik van de plaat in vuurvast aardewerk

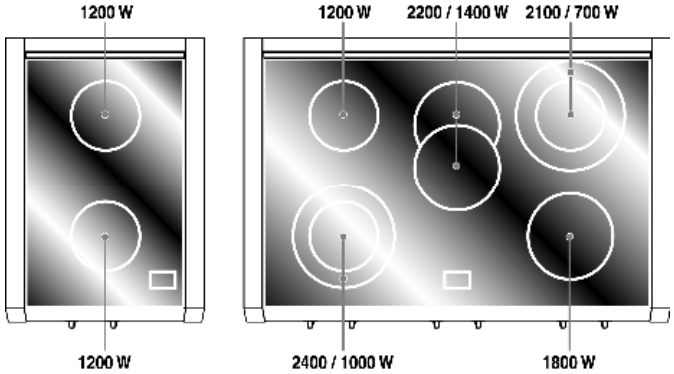
Het toestel verwarmt zich opmerkelijk gedurende de normale werking; men dient het daarom zorgvuldig te gebruiken. ***Hou kinderen buiten bereik.*** *Bewaak de plaat in vuurvast aardewerk gedurende zijn werking.*

10.1 Algemene waarschuwingen

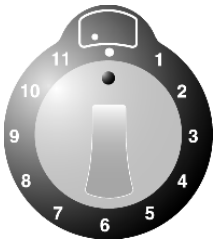
Gedurende de eerste verwarming van de plaat in vuurvast aardewerk kan er een bijtende of verbrande geur ontstaan, veroorzaakt door eventuele olieachtige overblijfselen bij de fabricatie, die volledig na herhaald gebruik zullen verdwijnen.

De plaat in vuurvast aardewerk drukt verschillede opnemingskrachten uit ten opzichte van het gebruikte verwarmingselement. Het diagram toont de waarde van zulke vermogens.

In de voorziene gevallen betrekt zich de eerste numerieke waarde zich op het totale vermogen, terwijl de waarde na het symbool "/" zich op de binnendiameter betrekt, uitgesloten het centrale verwarmingselement, wiens waarde na het symbool "/" zich op de voorste diameter betrekt.

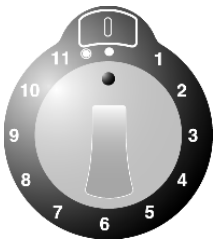


10.2 Inschakeling



Plaats de pot of braadpan met de te koken etenswaren op het uitgekozen verwarmingsonderdeel. Draai de knop van de energieregelaar op de gewenste positie: na enkele minuten schakelt zich het **controlelampje voor de latente warmte** m.b.t. het gekozen verwarmingselement in.

Indien de plaat in vuurvast aardewerk gebruikt wordt, om water te koken, moet na de kooktijd de knop van de energieregelaar op een lagere temperatuur geplaatst worden, zodat de vloeistof in de pot niet overkookt en de plaat bevuild.

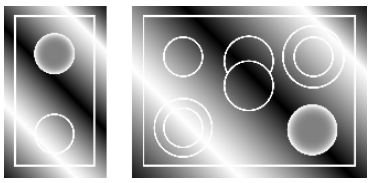


Sommige knoppen zijn voorzien van een **aanvullende verwarmingspositie (plaat met dubbele verwarmingsonderdelen).** Om deze laatste ook te activeren draai de knop van de energieregelaar in positie ◉.

10.3 Uitschakeling

Breng de knop op het einde van het koken in positie ●.

Op de plaat in vuurvast aardewerk bevindt zich een **controlelampje voor latente warmte** die langzaam de positie van de verwarmingsdiameters reproduceert. Dit controlelampje signaleert visueel de nog resterende warmte op de gebruikte zone.



Voer geen reinigingsbewerkingen uit en raak de plaat niet aan, zolang het controlelampje voor latente warmte niet volledig uitgeschakeld is.

11. Gebruik van het inductiekookvlak

Het vlak maakt voor iedere kookzone gebruik van een straalgenerator. Iedere generator onder het kookoppervlak van glaskeramiek genereert een elektromagnetische veld dat een thermische stroom op de basis van de pan veroorzaakt.

Bij het inductiekoken wordt de warmte niet door een warmtebron uitgezonden, maar door inductiestromen rechtstreeks binnenin de pan gecreëerd.

Voordelen van het inductiekookvlak:

- *Energiebesparing, dankzij de directe overbrenging van de energie naar de pan, ten opzichte van de traditionele kookwijze met elektriciteit en gas.*
- *Meer veiligheid, dankzij de overbrenging van energie naar alleen de pan die op het kookvlak staat.*
- *Hoog rendement van de overbrenging van de energie van de inductiekookzone naar de basis van de pan.*
- *Hoge verwarmingssnelheid.*
- *Minder gevaar voor brandwonden omdat het kookoppervlak alleen door de basis van de pan verwarmd wordt.*
- *Het uit de pan gemorste voedsel zal niet op het vlak vasthechten.*

11.1 Algemene waarschuwingen

Verwijder alle stickers en eventuele lijmresten van het glazen oppervlak van het vlak.

Alvorens het apparaat op het elektrische voedingsnet aan het sluiten, dient u er zeker van te zijn dat het **minstens 2 uur op kamertemperatuur gestaan heeft**.

Dragers van pacemakers of van andere gelijkaardige apparatuur moeten zich ervan verzekeren dat de werking van hun apparaten niet gecompromitteerd wordt door het inductieveld waarvan de frequentie **tussen 20 en 50 kHz** ligt.

Vermijd het metalen voorwerpen en sieraden te dragen die rechtstreeks in aanraking met het lichaam komen. Wanneer deze voorwerpen namelijk binnen het stralingsveld van het inductievlak komen, kunnen ze oververhit raken met gevaar voor brandwonden als gevolg. Met magnetiseerbaar metaal (zoals goud of zilver) is dit risico niet aanwezig.

Voorwerpen met een magneetband (creditcards, pasjes, floppy discs, enz.) mogen niet vlakbij het apparaat neergelegd worden als dit ingeschakeld is.

Verwarm geen gesloten pannen of houders. Tijdens het koken kan een overdruk binnenin de houders ontstaan, met gevaar voor ontploffing.

Plaats geen metalen voorwerpen zoals vaatwerk of bestek op het kookvlak omdat ze oververhit kunnen raken met het gevaar dat u zich brandt.

Om oververhitting en verbranding te voorkomen, mag het apparaat in geen geval met lappen of beschermende doeken afgedekt worden.

Gebruik het glazen oppervlak van het vlak niet als ondersteunende zone of werkzone.

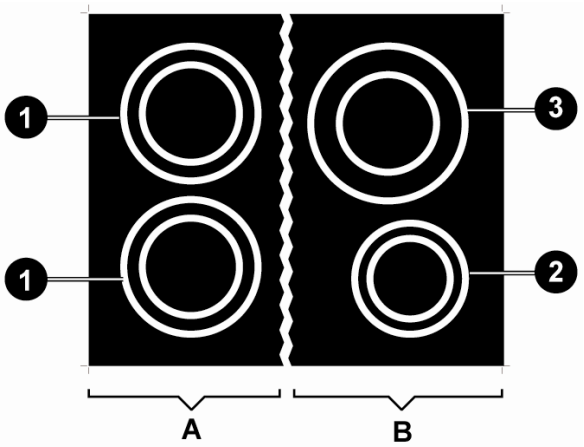
Controleer of de snoeren van andere vaste of mobiele apparaten nooit in aanraking met het glazen oppervlak van het apparaat komen.

De eventuele defecten aan het apparaat, die veroorzaakt worden door het gebruik van pannen die niet geschikt voor inductiekoken zijn, of door losse accessoires die tussen de pan en het stralingsvlak geplaatst worden, **doen de garantie vervallen. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor ongeacht welke schade aan het kookvlak, of voor aanverwante schade, die door een niet correct gebruik veroorzaakt wordt.**

11.2 Automatische verspreiding van het stralingsvermogen

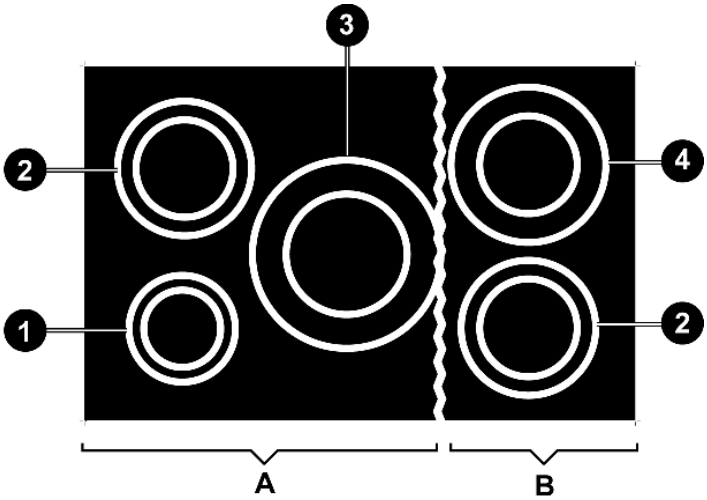
Het maximumvermogen dat toegepast kan worden, wordt tussen de actieve stralingselementen verdeeld en **het laatste vermogensniveau** dat ingesteld is, heeft voorrang op de vorige instellingen van de andere stralingselementen.

De automatische verspreiding vindt plaats tussen de twee stralingselementen links (A) en de twee rechts (B).



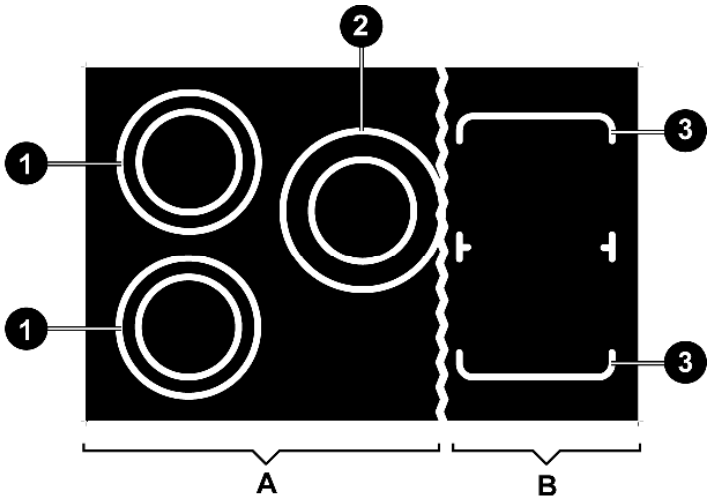
	A	B	
STRALINGSELEMENT	**1** **Ø 180**	**2** **Ø 145**	**3** **Ø 210**
VERMOGEN (W)	1850	1400	2300
VERMOGEN MET "BOOSTER"-FUNCTIE (W) (zie paragraaf "11.6.3")	3000	2200	3700
TOTAAL MAXIMUMVERMOGEN DAT VERSTREKT KAN WORDEN (W)	3700	3700	

De automatische verspreiding vindt plaats tussen de drie stralingselementen links (A) en de twee rechts (B).



	A			B	
STRALINGSELEMENT	**1** **Ø 145**	**2** **Ø 180**	**3** **Ø 260**	**2** **Ø 180**	**4** **Ø 210**
VERMOGEN (W)	1400	1600	2400	1600	2300
VERMOGEN MET "BOOSTER"-FUNCTIE (W) (zie paragraaf "11.6.3")	1800	3000	3200	3000	3200
TOTAAL MAXIMUMVERMOGEN DAT VERSTREKT KAN WORDEN (W)	3700			3700	

De automatische verspreiding vindt plaats tussen de drie stralingselementen links (A) en de twee rechts (B).



	A		B
STRALINGSELEMENT	**1** **Ø 200**	**2** **Ø 230**	**3** **□ 220**
VERMOGEN (W)	1850	2300	2100
VERMOGEN MET "BOOSTER"-FUNCTIE (W) (zie paragraaf "11.6.3")	3000	3700	3700
TOTAAL MAXIMUMVERMOGEN DAT VERSTREKT KAN WORDEN (W)	3700		3700

GESELECTEERD VERMOGENSNIVEAU	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
% VERSTREKT VERMOGEN	3	6.5	11	15.5	19	31.5	45	64.5	100

Door gelijktijdig meer stralingselementen te gebruiken, kan het gebeuren dat het laatst geactiveerde element de ingestelde waarde handhaaft ten koste van de andere, eerder ingestelde elementen die inderdaad een daadwerkelijke **vermogensafname** kunnen ondergaan. Door namelijk het laatste stralingselement te activeren, zullen de waarden van de andere elementen, die eerder ingesteld werden, beginnen te **knipperen** op het display en automatisch de nieuwe **lagere** vermogenswaarde die verstrekt wordt tonen. Op het moment waarin de verwarmingswaarde van ongeacht welk stralingselement **handmatig verlaagd** wordt, zal het vermogensverschil opnieuw over de resterende elementen verdeeld worden.

Aangezien het koken voortgezet wordt met nieuwe vermogenswaarden, die automatisch opnieuw ingesteld worden, dient men hiermee rekening te houden al naargelang het gerecht dat bereid wordt.

11.3 Gebruikstabel van de energieregelaar

De volgende tabel toont de vermogenswaarden die ingesteld kunnen worden en bij iedere waarde wordt het type gerecht aangeduid dat verkregen kan worden. De waarden kunnen wisselen, al naargelang de hoeveelheid etenswaren en de persoonlijke smaak.

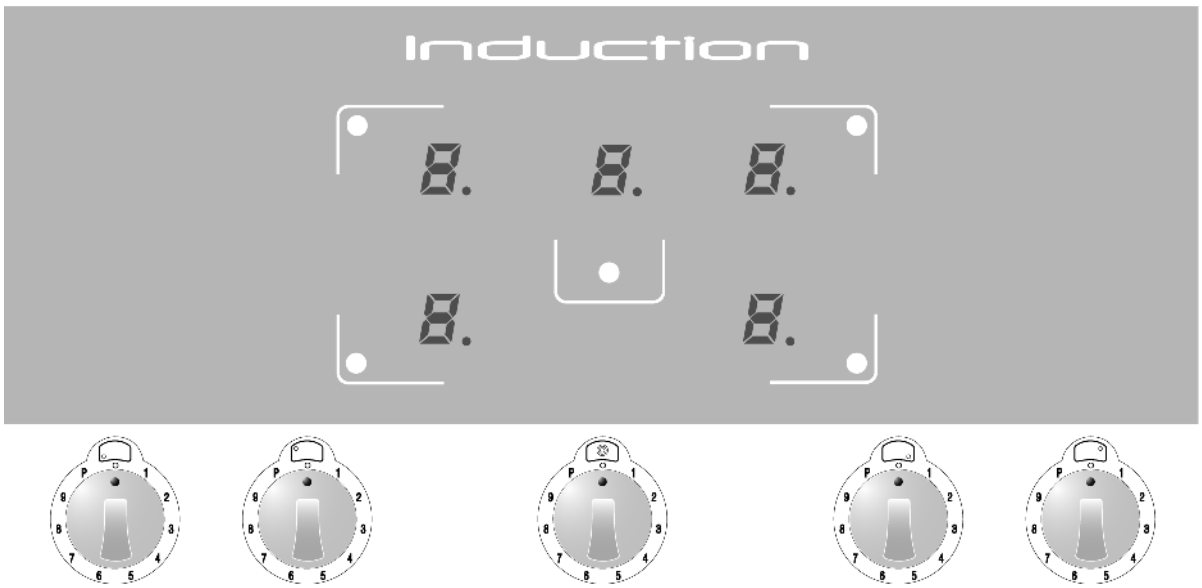
Draai aan de knop om de gewenste vermogenswaarde in te stellen. Door aan de knop te draaien, zal op het betreffende display het daadwerkelijke, gewenste vermogensniveau weergegeven worden terwijl de waarde die met de knop gekozen is slechts indicatief is.

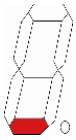
1 – 2	Voor het verwarmen van etenswaren, het aan de kook houden van kleine hoeveelheden water, het kloppen van sauzen met eidooiers of boter.
3 – 5	Voor het bereiden van vaste en vloeibare etenswaren, het aan de kook houden van water, het ontdooien van diepvriesproducten, omeletten van 2-3 eieren, gerechten van groenten en fruit, diverse kookwijzen.
6 – 8	Bereiding van vlees, vis en groenten met vocht, gerechten met meer of minder water, bereiding van jams, enz.
9	Gebraad van vlees of vis, biefstukken, lever, aanbraden van vlees en vis, eieren, enz.
P	Frituren in olie van aardappels, enz., snel aan de kook brengen van water.

11.4 Eerste inschakeling van het inductievlak

Reinig het apparaat met een vochtige doek en droog het zorgvuldig.
Gebruik geen reinigingsmiddelen die een afwijkende kleuring van het glas kunnen veroorzaken.

Op het moment van de eerste inschakeling zullen alle displays van alle stralingselementen **gelijktijdig verlicht worden** en het symbool 8. weergeven, zoals de afbeelding toont. De displays gaan onmiddellijk daarna uit zonder een enkel geluidssignaal te laten klinken.





Als een of meer knoppen op het moment van de eerste inschakeling **niet** op stand “**0**” staan, zullen de bijbehorende displays normaal verlicht worden maar zal het stralingselement in kwestie **niet in werking treden**.

Door aan de knop te draaien, zal op het bijbehorende display het symbool van de afbeelding hiernaast getoond worden, dat aangeeft dat het stralingselement **niet werkzaam is**. Het element kan pas in werking treden nadat de knop opnieuw op stand “**0**” gezet is en een gewenste vermogenswaarde ingesteld is.

11.5 Herkenning pan

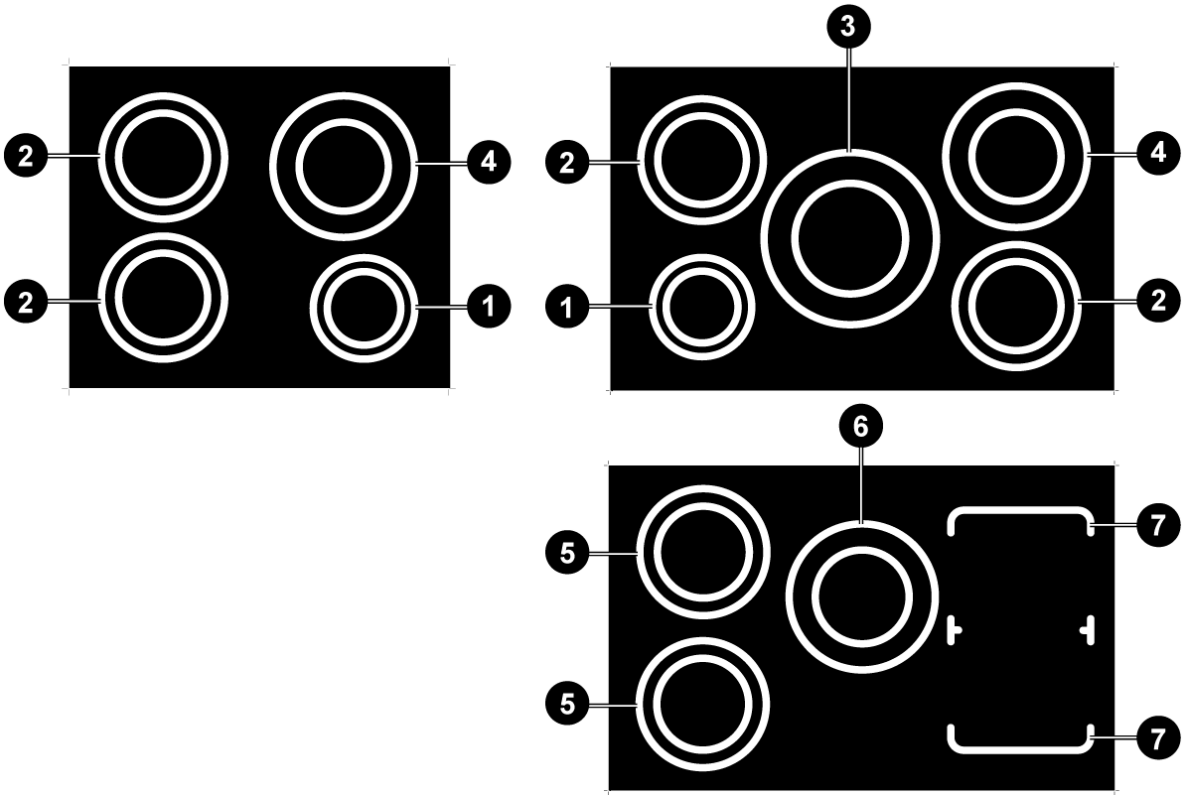
Een elektronische sensor detecteert de **aanwezigheid** of de **afwezigheid** van de pan op het stralingselement. Als het een type pan is die **ongeschikt** voor magnetisch inductiekoken is (zie paragraaf “11.5.1”), of een pan die **te klein** is (zie de tabel “MINIMUMDIAMETER” op pag. 452), zal het hiernaast getoonde symbool weergegeven worden.

Als een pan tijdens het koken van het stralingselement **weggenomen** wordt, **zonder** dat de betreffende knop op stand “**0**” gezet is, zal de vermogenswaarde, die eerder ingesteld werd en op het betreffende display weergegeven werd, automatisch door het symbool **vervangen** worden.

Als de pan correct op het stralingselement **teruggezet** wordt, zal het symbool uitgeschakeld worden en het koken normaal hervat worden; wordt de pan niet teruggezet, dan zal het symbool **na 10 minuten** hoe dan ook uitgeschakeld worden. Om het stralingselement dan weer opnieuw te kunnen gebruiken, moet de betreffende knop eerst op stand “**0**” gezet worden en moet opnieuw een nieuwe gewenste vermogenswaarde ingesteld worden.

Als een knop op ongeacht welke stand gedraaid wordt, zal het display, **voordat** de pan op het stralingselement geplaatst wordt, de ingestelde vermogenswaarde tonen die echter onmiddellijk door het symbool **vervangen** wordt (het stralingselement zal gedurende **10 minuten** in afwachting blijven). Als in de tussentijd een pan correct op het stralingselement geplaatst wordt, zal het koken van start gaan; gebeurt dat niet dan zal het stralingselement niet geactiveerd worden en zal het symbool uitgeschakeld worden. Om het stralingselement opnieuw te kunnen activeren, moet de betreffende knop op stand “**0**” gezet worden en moet opnieuw een nieuwe gewenste vermogenswaarde ingesteld worden.

Beperkingen bij herkenning pan: de diameter van de basis van de pan wordt aangegeven door een cirkel of omtrek op de kookzone.



	1 Ø 145	2 Ø 180	3 Ø 260	4 Ø 210	5 Ø 200	6 Ø 230	7 □ 220
MINIMUM-DIAMETER (mm)	120	145	180	145	145	180	145

11.5.1 Pannen die geschikt zijn voor inductiekoken

Als stelregel geven de fabrikanten aan of de pannen geschikt voor inductiekoken zijn. Het symbool hiernaast geeft bijvoorbeeld aan dat de pan geschikt voor inductiekoken is. Dit symbool staat meestal op de onderkant van de pan.

Gebruik alleen pannen waarvan de bodems, die geschikt voor inductiekoken zijn, perfect vlak en glad zijn.

De pannen die voor inductiekoken gebruikt worden, moeten ijzerlegeringen zijn, of van ferritisch staal, moeten magnetische eigenschappen hebben en een bodem die voldoende dik is.

Om te controleren of de pan geschikt is, volstaat het een magneet vlakbij de bodem te houden. Wordt de magneet aangetrokken, dan is de pan geschikt voor inductiekoken. Heeft u geen magneet, dan kunt u een beetje water in de pan doen, de pan op een kookzone zetten en het vlak in werking stellen.

Enkele pannen kunnen geluiden veroorzaken als ze op een inductiekookzone gezet worden. Dit betekent niet dat het inductievlak defect is of op afwijkende wijze werkt.

GESCHIKTE RECIPIËNTEN	ONGESCHIKTE RECIPIËNTEN
• Recipiënten van gelakt ferritisch staal met dikke bodem. • Recipiënten van gietijzer met gelakte bodem. • Recipiënten van meerlagen inox staal, roestvast ferritisch staal en aluminium met speciale bodem voor inductiekoken.	• Recipiënten van koper, inox staal, aluminium, vuurvast glas, hout, keramiek en terracotta.

11.6 Inschakeling van een stralingselement

Alvorens een stralingselement te activeren, zet u een geschikte pan op de betreffende kookcirkel.

Door ongeacht welke knop **met de wijzers van de klok mee** te draaien, zal een **geluidssignaal** klinken en zullen alle displays ingeschakeld worden; het display dat bij de geactiveerde knop hoort, zal de geselecteerde vermogenswaarde tonen terwijl de andere displays de waarde 0 tonen.

Door aan een tweede knop te draaien, zal geen enkel geluidssignaal klinken en zal op het display de voor die knop ingestelde vermogenswaarde weergegeven worden.

11.6.1 Veranderen van het vermogensniveau

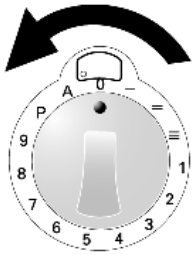
Iedere knop heeft een schaalverdeling waarvan het verloop **met de wijzers van de klok mee** van "**0**" tot niveau "**9**" toeneemt. Het verwarmingsvermogen van de stralingselementen **neemt toe** door ongeacht welke knop van uit stand "**0**" **met de wijzers van de klok mee** te draaien en **neemt af** door de knop vanuit de bereikte positie **tegen de wijzers van de klok in** te draaien.

De "default"-positie van de knop komt overeen met niveau "**0**" (waarde 0 op het betreffende display).

Draai aan de knop om de gewenste vermogenswaarde in te stellen (zie de tabel in paragraaf "11.3"). Door aan de knop te draaien, zal op het betreffende display het daadwerkelijke, gewenste vermogensniveau weergegeven worden terwijl de waarde die met de knop gekozen is slechts indicatief is.

Door de knop **met de wijzers van de klok mee voorbij vermogensniveau "9" te draaien**, zal een mechanische klik plaatsvinden, gelijktijdig met een geluidssignaal, dat de "Booster"-functie zal inschakelen, die op het display aangeduid wordt met het symbool P; **daarna** moet de knop op niveau "**9**" teruggezet worden (zie paragraaf "11.6.3").

11.6.2 Snelle verwarmingsfunctie



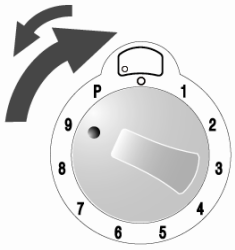
Met deze functie is het mogelijk het gewenste vermogensniveau sneller te bereiken maar de functie blijft zeer korte tijd actief.

Wanneer de knop vanuit stand "**0**" **tegen de wijzers van de klok in gedraaid wordt, tot een mechanische klik verkregen wordt** en deze positie **2 seconden** gehandhaafd blijft, zal het display verlicht worden en het symbool hiernaast tonen. Vanaf dit moment heeft men **10 seconden** de tijd om de knop naar het gewenste vermogensniveau te draaien. Het display begint te knipperen en toont **afwisselend** het symbool A. en het nieuwe vermogensniveau dat met de knop ingesteld is.

Onderstaande tabel toont de tijden van de snelle verwarming voor de geselecteerde vermogensniveaus.

GESELECTEERD VERMOGENSNIVEAU	1	2	3	4	5	6	7	8	9
DUUR IN SECONDEN	48	144	230	312	408	120	168	216	-

11.6.3 “Booster”-functie



Draai de knop **met de wijzers van de klok mee voorbij vermogensniveau "9" tot een mechanische klik verkregen wordt**, samen met een **geluidssignaal** (het display zal het hiernaast getoonde symbool weergeven); **daarna** moet de knop op niveau “**9**” teruggezet worden.

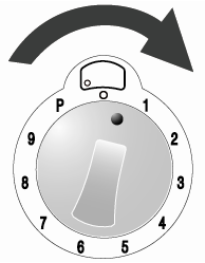
De knop **moet correct op niveau “9” teruggezet worden** anders zal het symbool P., dat op het display weergegeven wordt, vervangen worden door **foutcode** P. die de deactivering van het stralingselement aangeeft; om het stralingselement opnieuw in te stellen moeten de instructies opgevolgd worden die in paragraaf “11.6.10” staan.

Met de “Booster”-functie is de maximumduur van de verwarming **10 minuten**.

Aan het einde van de maximumduur van de verwarming zal het symbool P. enkele seconden **knipperen** en zal het vermogen automatisch opnieuw ingesteld worden met weergave van de waarde 9 op het display.

Met geactiveerde ”Booster”-functie is het mogelijk **meerdere achtereenvolgende cycli** te herhalen.

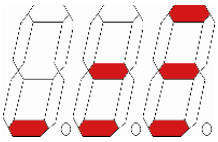
11.6.4 Functie voor het warm houden van de etenswaren (beschikbaar op enkele modellen)



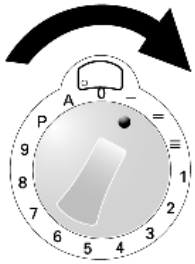
Deze functie maakt het mogelijk de bodem van een pan, die geschikt is voor inductiekoken (zie paragraaf “11.5.1”), te verwarmen op **45°C** waardoor binnenin deze pan een **constante temperatuur van 42°C** verkregen wordt. Dit is nuttig voor het verwarmen van de eerder bereide etenswaren die zo warm blijven in de pan waarin ze bereidt werden. Op deze wijze wordt het energieverbruik geoptimaliseerd. De maximumtijd van de constant afgegeven warmte is beperkt tot **120 minuten**.

Draai de knop **met de wijzers van de klok mee tussen stand “0” en vermogensniveau “1”** (het overeenkomstige display zal het symbool hiernaast tonen, dat aangeeft dat de functie geactiveerd is).

11.6.5 Functie voor het warm houden van de etenswaren (beschikbaar op enkele modellen)



Deze functie maakt het mogelijk de bodem van een pan, die geschikt is voor inductiekoken (zie paragraaf “11.5.1”), te verwarmen op **45°C** waardoor binnenin deze pan een **constante temperatuur** (*) verkregen wordt. Dit is nuttig voor het verwarmen van de eerder bereide etenswaren die zo warm blijven in de pan waarin ze bereidt werden. Op deze wijze wordt het energieverbruik geoptimaliseerd. De maximumtijd van de constant afgegeven warmte is beperkt tot **120 minuten**.

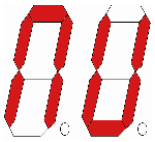


Draai de knop **met de wijzers van de klok mee tussen stand “0” en vermogensniveau “1”**.

Op het overeenkomstige display wordt het symbool hiernaast in **drie fasen** weergegeven (het verwarmingsvermogen wordt automatisch geregeld).

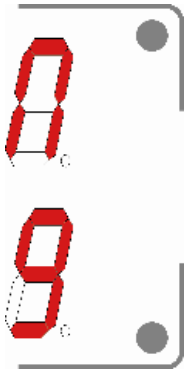
FASE	1	2	3
(*) **CONSTANTE TEMPERATUUR**	42°C	70°C	94°C

11.6.6 “Bridge”-functie (beschikbaar op enkele modellen)

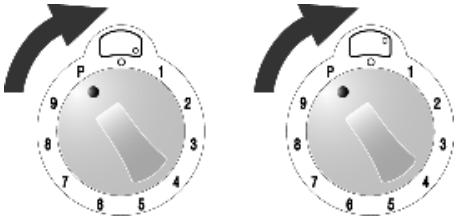


Deze functie maakt het mogelijk de **twee rechter stralingselementen** (achter en voor) “te verbinden” als **een enkele kookzone** die alleen door de **tweede knop rechts** geregeld wordt.

Met geactiveerde “Bridge”-functie is het niet mogelijk de “Booster”-functie te gebruiken.



Draai **de laatste twee knoppen rechts gelijktijdig rechtsom** (voorbij vermogensniveau "9", tot een **mechanische klik** verkregen wordt samen met een **geluidssignaal**), tot **positie “P”** en houd de knoppen minstens **2 seconden** in deze positie (op de overeenkomstige displays worden de symbolen hiernaast weergegeven, die de geactiveerde functie aangeven). Draai de **tweede knop rechts** op het gewenste vermogensniveau.



Als een pan tijdens het koken van de stralingselementen **verwijderd** wordt en niet **binnen 10 minuten** teruggeplaatst wordt, wordt de functie **automatisch gedeactiveerd**.

Om de functie handmatig te **deactiveren** moeten de knoppen op stand “**0**” teruggezet worden.

11.6.7 Restwarmte

Nadat u met het koken van een gerecht klaar bent en de knop weer op vermogenswaarde “**0**” gezet heeft, zal het display van het stralingselement het symbool hiernaast **afwisselend** met de waarde 0 tonen, om aan te geven dat het stralingselement net gebruikt is en dus nog behoorlijk heet is.

Het symbool H **zal enkele seconden knipperen,** om vervolgens **permanent** te gaan branden, en zal blijven branden zolang de temperatuur van het glas niet onder het veiligheidsniveau gedaald is.

11.6.8 Ventilatie

De koelventilator wordt **automatisch** geactiveerd en start bij **lage snelheid** zodra de waarden van de elektronische apparatuur een bepaalde drempel overschrijden. Wanneer het inductievlak intensief gebruikt wordt, zal de ventilator bij **hoge snelheid** werken. De ventilator zal langzamer gaan werken en **automatisch** uitgeschakeld worden wanneer de elektronische apparatuur voldoende gekoeld is.

11.6.9 Oververhitting

Het inductievlak beschikt over een **veiligheidsvoorziening** tegen oververhitting van de interne elektronica. Deze voorziening vereist niet de aandacht van de gebruiker en maakt het mogelijk het vlak in alle rust te kunnen blijven gebruiken.

11.6.10 Deactivering van een enkel stralingselement

Door ongeacht welke knop **tegen de wijzers van de klok in te draaien** en de knop **langer dan 30 seconden** in die positie te houden, zal het display het symbool hiernaast tonen waarmee aangegeven wordt dat het betreffende stralingselement gedeactiveerd is.

Indien een knop niet op de correcte stand gezet is, *zal het betreffende display de* ***foutcode*** *weergeven die de deactivering van het stralingselement aangeeft.* ***Het is niet nodig de Assistentiedienst te bellen;*** *om het stralingselement opnieuw in te stellen, volstaat het de knop weer op "**0**" te zetten en de gewenste vermogenswaarde opnieuw in te stellen.*

Het wordt aanbevolen deze functie te gebruiken om ieder afzonderlijk stralingselement buiten te sluiten ***in geval van een storing of een slechte werking*** *van dat element.*

Nadat de geautoriseerde Technische Assistentiedienst het stralingselement gerepareerd heeft, zal het mogelijk zijn het opnieuw te activeren door de knop opnieuw ***tegen de wijzers van de klok in*** *te draaien en vervolgens* ***langer dan 30 seconden*** *in die positie te houden.*

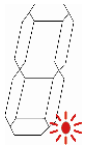
11.7 Automatische uitschakeling

Na de laatste verandering van het geselecteerde vermogen wordt een **automatische teller** geactiveerd die de maximumduur van de verwarming regelt. Deze duur varieert op grond van het geselecteerde vermogen.

Als vergeten wordt een stralingselement uit te schakelen (in aanwezigheid van een correct geplaatst pan), zal dit element **automatisch uitgeschakeld worden** op het moment waarin de **maximumduur** van de verwarming, die bij het geselecteerde vermogen hoort, bereikt wordt.

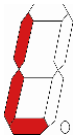
GESELECTEERD VERMOGENSNIVEAU	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
MAXIMUMTIJD IN MINUTEN	360	360	300	300	240	90	90	90	90	10

11.8 Handmatige uitschakeling

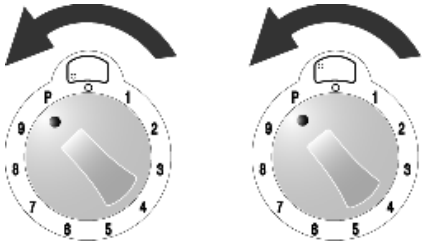


Draai alle knoppen op stand "**0**" waarna op ieder display een **knipperend puntje** verschijnt, zoals de afbeelding hiernaast toont; na **15 seconden** zullen alle displays uitgaan, klinkt een **geluidssignaal** en gaat het apparaat op "stand-by".

11.9 Kinderveiligheid



Het is mogelijk de stralingselementen te **deactiveren**. Draai de **eerste twee knoppen links gelijktijdig tegen de wijzers van de klok in** en houd ze minstens **2 seconden** in deze positie tot op alle displays het symbool verschijnt.



Na **enkele minuten** zullen de symbolen uitgaan maar door aan ongeacht welke knop te draaien zullen deze blokkeringssymbolen opnieuw op alle displays verschijnen en zullen de stralingselementen **niet geactiveerd** worden.

De deactivering heeft geen tijdlimieten. Een langdurige onderbreking van de elektrische stroom kan de uitgevoerde deactivering echter **annuleren**.

Om de stralingselementen **opnieuw te activeren** moeten de **eerste twee knoppen links gelijktijdig opnieuw tegen de wijzers van de klok in gedraaid worden.**

11.10 In geval van defecten en storingen

***Als een defecte werking geconstateerd wordt**, schakel het apparaat dan uit en sluit het af van het elektriciteitsnet.*

***Probeer niet het defecte stralingselement opnieuw te gebruiken** zolang het niet door de geautoriseerde Technische Assistentiedienst gerepareerd is.*

Reparaties van ongeacht welke aard dienen uitsluitend uitgevoerd te worden door gekwalificeerd personeel. Open het apparaat om geen enkele reden.

***Als het glazen oppervlak barsten vertoont,** schakel het apparaat dan onmiddellijk uit om het risico van elektrische schokken te voorkomen en bel de Technische Assistentiedienst.*

In geval van een defect van een stralingselement kunnen alle overige elementen gewoon gebruikt worden.

Om de **foutcode** van de displays weg te nemen, zet u alle knoppen op stand “**0**” en stelt u de nieuwe vermogenswaarde in.

De volgende lijst (pag. 458) bevat de meest voorkomende **storingen**. De oorzaken van deze storingen kunnen verholpen worden door de gebruiker of door tussenkomst van de Technische Assistentiedienst.

STORING	OORZAAK	OPLOSSING
Het kookvlak en de kookzones worden niet ingeschakeld.	Het apparaat is niet correct op het elektriciteitsnet aangesloten. De blokkeerfunctie van het vlak is geactiveerd.	Breng de correcte aansluiting op het elektriciteitsnet opnieuw tot stand. Deactiveer de blokkering door de instructies van paragraaf 11.9 te volgen.
Het display toont het symbool hiernaast.	Er is geen pan op de kookzone aanwezig. De pan is niet geschikt voor magnetisch inductie-koken. De diameter van de bodem van de pan is te klein voor de kookzone.	Plaats een geschikte pan correct op de kookzone door de instructies in paragraaf 11.5 te volgen. Vervang de pan door een die geschikt is, zoals aangeduid wordt in paragraaf 11.5 Vervang de pan door een die geschikt is, zoals aangeduid wordt in paragraaf 11.5
Het display toont het symbool hiernaast.	De knop staat niet op de correcte stand.	**Het is niet nodig de Assistentiedienst te bellen;** om het stralingselement opnieuw in te stellen, volstaat het de knop weer op "**0**" te zetten en de gewenste vermogenswaarde opnieuw in te stellen.
Het display toont de code hiernaast, afgewisseld door nummers of letters.		Neem contact op met de **Assistentiedienst** en deel de **code** mee die op het display weergegeven wordt.
Het kookvlak of de kookzone worden uitgeschakeld.	De veiligheidsvoorziening is in werking getreden. Deze voorziening treedt in werking wanneer vergeten wordt een kookzone uit te schakelen. Een lege pan is oververhit geraakt.	Zet de knop die bij de kookzone hoort opnieuw op stand "**0**". Neem de lege pan weg van de kookzone.
Nadat het vlak uitgeschakeld is, blijft de ventilator voor de koeling in werking.	Dit is geen defect.	De ventilator blijft in werking zolang het vlak niet gekoeld is. De ventilator zal **automatisch** uitgeschakeld worden.

12. Gebruik van de ovens

12.1 Algemene waarschuwingen

Wanneer de oven of de grill in werking zijn, kunnen de buitenwanden van de oven heel warm worden: ***hou de kinderen van het toestel verwijderd.***
Sta niet toe dat de kinderen op de ovendeur gaan zitten of met deze spelen.
Gebruik geen deur als krukje.
Zet nooit aluminium bakken of folie op de bodem van de oven. De lak van de oven kan hierdoor ernstig beschadigd raken.

Vermijd het koken van etenswaren op de ovenbodem.

Bij gebruik van de oven voor de eerste keer of na een stroomonderbreking, begint het display intermitterend te blinken en duidt 0:00 aan. Neem voor de afstelling betrekking op paragraaf "AFSTELLING VAN DE UURTIJD" op pag. 436.

Probeer niet de deur van de oven te demonteren zonder opmerkzaam de gebruiksaanwijzingen gelezen te hebben (lees hiervoor paragraaf "15.1 Demontage van de ovendeur"): **er bestaat kwetsgevaar voor de handen wegens de scharnieren van de ovendeur.**

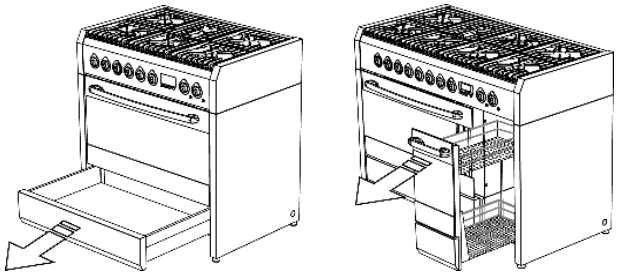
BLOKKERING VERHITTING OVEN
Indien de oven tijdens de normale werking de verhitting onderbreekt en het display van de programmering begint te knipperen en de nulstand aanneemt, dan moeten de volgende punten gecontroleerd worden:

- *Of zich een stroomonderbreking voorgedaan heeft.*

Indien, na de hernieuwde start van het kookprogramma, de blokkering zich opnieuw voordoet, betekent dit dat de veiligheidsvoorziening in werking getreden is. Deze voorziening treedt alleen in werking bij een defect van de thermostaat en voorkomt de oververhitting van de oven. Het wordt aanbevolen niet te proberen de oven opnieuw in te schakelen, maar om contact op te nemen met het dichtstbijzijnde assistentiecentrum.

12.2 Lade en opbergruimte

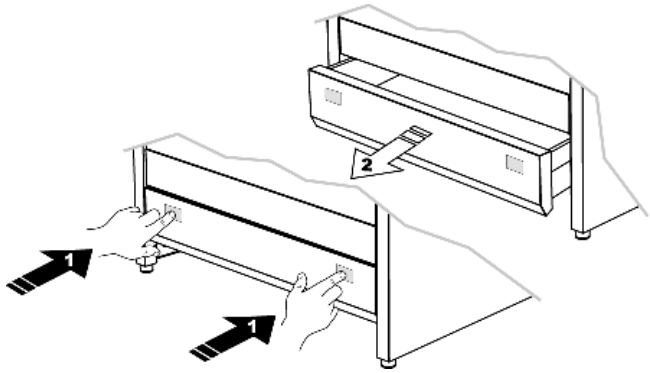
Enkele modellen hebben een opberglade, die zich in het gedeelte onder de oven bevindt, en/of een opbergruimte aan de zijkant, die toegankelijk is door het betreffende deurtje te openen. Bewaar alleen kookaccessoires van metaal in de lade en de opbergruimte aan de zijkant.



"Push-pull"-lade (indien aanwezig)

Om het "push-pull" openingsmechanisme te activeren, dient u **gelijktijdig en exact op de punten te drukken die door de daarvoor bestemde stickers aangeduid worden** (details **1**) en vervolgens aan de lade te **trekken** (detail **2**).

Plaats alleen de metalen kookaccessoires in de lade.



Tijdens het gebruik van de oven wordt de ruimte van de lade heet. ***Vermijd aanraking van de interne delen om brandwonden te voorkomen.***

Bewaar geen ontvlambare materialen, zoals doeken, papier of andersoortig materiaal in de lade en de opbergruimte aan de zijkant.

12.3 Condensrisico

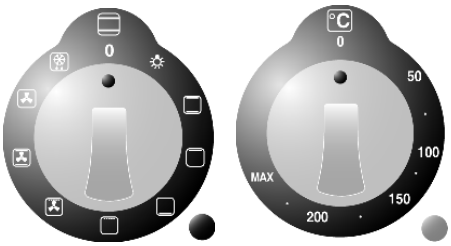
- *Bepaalde bereidingen van gerechten met een **hoog watergehalte** kunnen in combinatie met het gebruik van specifieke functies **condens vormen op de binnenkant van het glas van de ovendeur.** Om dit fenomeen te voorkomen, dient u **de ovendeur tijdens het koken een of meer keren enkele seconden te openen.***
- ***Laat het gerecht na het koken niet in de oven afkoelen** om **condensvorming op de binnenkant van het glas van de ovendeur** te voorkomen. Het condensvocht kan bij opening van de ovendeur ook uit de oven naar buiten druppelen.*

12.4 Gebruik van de elektrische, multifunctionele oven

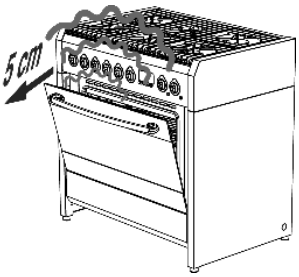
*Het display van einde kooktijd en de bedieningsknoppen van de hoofdoven **zijn op geen enkele wijze van invloed** op de werking van de hulpoven.*

12.4.1 Eerste oveninschakeling

Bij de eerste inschakeling van de oven kan er zich een bijtende geur en rook ontwikkelen, veroorzaakt door eventuele olieachtige overblijfselen bij de fabricatie, die dan onaangename geuren en smaken aan de etenswaren kunnen veroorzaken. **Vooraleer de te koken etenswaren in te voegen, verwarm de oven aan maximumtemperatuur gedurende 30-40 minuten met gesloten deur en wacht tot het ophouden van de rook en de geuren.**



*Om te vermijden, dat een eventuele stoom in de oven ongemakken veroorzaakt, als volgt handelen: draai de knop voor de keuze van de functies in positie "**0**", of op de functie ; open de deur in twee tijden: laat ze gedurende 4-5 seconden half open (**ca. 5 cm**), om ze dan volledig te openen. Indien men op de etenswaren dient in te grijpen, open de deur zo kort mogelijk om te vermijden dat de temperatuur binnenin de oven zich zo verlaagt, dat het goede resultaat van het koken beïnvloed wordt.*



12.4.2 Traditioneel koken

Draai de knop van de functiekeuze in positie en de thermostaatknop in overeenstemming met de gewenste temperatuurwaarde. Voor een gescheiden verwarming in het onderste of bovenste deel van de gerechten: stel de functieschakelaar in (warm van boven) of (warm vanonder). Voor een meer gelijkmatige verwarming in ieder ovendeel: draai de knop voor de functiekeuze in positie .

***De oven heeft een automatisch koelsysteem dat door de temperatuur van de ovendeur geregeld wordt.** Bij het bereiken van de temperatuurlimiet gaat de koelventilator automatisch van start en wordt uitgeschakeld wanneer de temperatuur van de ovendeur **onder de vastgestelde limiet daalt**. De werking van de koelventilator kan nog doorgaan wanneer de oven reeds uitgeschakeld is.*
Indien dit niet plaatsvindt, schakel het toestel uit en neem direct contact op met het servicecentrum.

12.4.3 Conventioneel koken

Draai de knop van de functiekeuze in positie ; draai de thermostaatknop in overeenstemming met de gewenste temperatuurwaarde.

12.4.4 Koken met geventileerde grill (met gesloten deur)

Draai de knop van de functiekeuze in positie ; draai de thermostaatknop in overeenstemming met de maximum temperatuurwaarde (**MAX**).

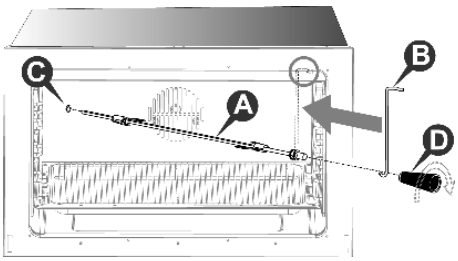
12.4.5 Koken met grill + draaispit (met gesloten deur)

Draai de knop van de functiekeuze in positie ; draai de thermostaatknop in overeenstemming met de maximum temperatuurwaarde (**MAX**). Men heeft de gelijktijdige werking van het draaispit gedurende de grillwerking, waardoor ook het koken aan het spit toegestaan wordt.

12.4.6 Koken met het draaispit (met gesloten deur)

Indien uw model oven met een draaispit uitgerust is, gaat u als volgt te werk:

- Steek de te koken etenswaren op de stang van draaispit **A** en zet ze vast met de instelbare vorkjes;
- Hang haak **B** aan het plafond van de oven, zoals de afbeelding toont;
- Steek stang **A** van het draaispit in het daarvoor bestemde gat **C** dat zich in de ovenwand bevindt. Voordat u de ovendeur sluit, controleert u of stang **A** correct in gat **C** geplaatst is (steek de stang naar binnen door hem licht met de wijzers van de klok mee en tegen de wijzers van de klok in te draaien);
- Hang het andere uiteinde van de stang van het draaispit aan haak **B** (de draaischijf van stang **A** moet op de lus van haak **B** geplaatst worden);
- Sluit de ovendeur en activeer het draaispit door de functieknop op te draaien;
- Na afloop van de kooktijd opent u de ovendeur en neemt u de stang van het draaispit eruit met behulp van de plastic handgreep **D** die op de basis van stang **A** geschroefd moet worden.



12.4.7 Het ontdooien

Draai de knop van de functiekeuze in positie , draai de thermostaatknop in positie "**0**": op die manier wordt de motorventilator ingevoegd, die door op de lucht binnenin de oven te handelen, het ontdooien van de diepgevroren etenswaren vereenvoudigd.

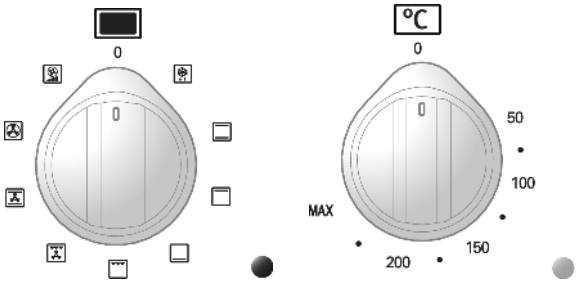
12.4.8 Uitschakeling van de oven

De uitschakeling wordt uitgevoerd door de thermostaatknop in positie "**0**" te brengen.

12.5 Gebruik van de multifunctionele en combi-stoomoven

12.5.1 Eerste oveninschakeling

Bij de eerste inschakeling van de oven kan er zich een bijtende geur en rook ontwikkelen, veroorzaakt door eventuele olieachtige overblijfselen bij de fabricatie, die dan onaangename geuren en smaken aan de etenswaren kunnen veroorzaken. **Vooraleer de te koken etenswaren in te voegen, verwarm de oven aan maximumtemperatuur gedurende 30 minuten met gesloten deur en wacht tot het ophouden van de rook en de geuren.**



12.5.2 Snelle verwarming

Draai de knop van de keuzeschakelaar van de functies op voor een **snelle voorverwarming** van de oven. Met deze functie bereikt de oven snel de geselecteerde temperatuur.
Wanneer de temperatuur bereikt wordt, kiest u de gewenste kookfunctie.

De snelle verwarmingsfunctie mag niet als kookfunctie gebruikt worden.

12.5.3 Traditioneel koken

Draai de knop van de functiekeuze in positie en de thermostaatknop in overeenstemming met de gewenste temperatuurwaarde. Voor een gescheiden verwarming in het onderste of bovenste deel van de gerechten: stel de functieschakelaar in (warm van boven) of (warm vanonder). Voor een meer gelijkmatige verwarming in ieder ovendeel: draai de knop voor de functiekeuze in positie .

De oven heeft een automatisch koelsysteem dat door de temperatuur van de ovendeur geregeld wordt. *Bij het bereiken van de temperatuurlimiet gaat de koelventilator automatisch van start en wordt uitgeschakeld wanneer de temperatuur van de ovendeur* ***onder de vastgestelde limiet daalt****. De werking van de koelventilator kan nog doorgaan wanneer de oven reeds uitgeschakeld is.*

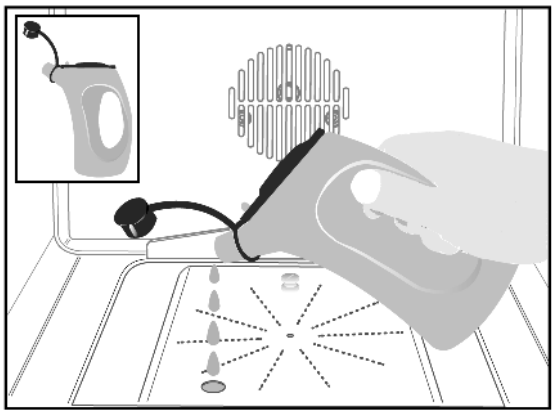
12.5.4 Conventioneel koken

Draai de knop van de functiekeuze in positie ; draai de thermostaatknop in overeenstemming met de gewenste temperatuurwaarde.

12.5.5 Koken met stoom

De stoomgenerator bereikt zeer hoge temperaturen: giet alleen mineraalwater of ontkalkt water in het reservoir en vermijd absoluut het gebruik van substanties die alcohol of reinigingsmiddelen bevatten.

- Giet de gewenste hoeveelheid **water** in het reservoir van de stoomgenerator (zie de tabellen op pagina 472 en 473) gebruikmakend van de **speciale kan met schaalverdeling**, zoals de afbeelding toont;
- Draai de functieknop op of en stel de gekozen temperatuur in die **hoger dan 100°C** moet zijn.



Het koken met stoom maakt het mogelijk om de binnenkant van de oven te verzadigen met droge stoom, ten behoeve van een correcte en snelle verdeling van de warmte waardoor het rendement verbeterd wordt, in vergelijking met het koken zonder stoom, en de oorspronkelijke smaak van het eten beter behouden blijft.

De functie maakt het koken ***op slechts één niveau*** *in de oven mogelijk terwijl de functie het* ***gelijktijdig*** *koken* ***op meer niveaus*** *toestaat.*

12.5.6 Koken met geventileerde grill (met gesloten deur)

Draai de knop van de functiekeuze in positie ; draai de thermostaatknop in overeenstemming met de maximum temperatuurwaarde (**MAX**).

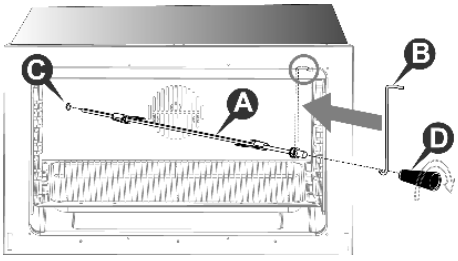
12.5.7 Koken met grill en draaispit (met gesloten deur)

Draai de knop van de functiekeuze in positie ; draai de thermostaatknop in overeenstemming met de maximum temperatuurwaarde (**MAX**). Men heeft de gelijktijdige werking van het draaispit gedurende de grillwerking, waardoor ook het koken aan het spit toegestaan wordt.

12.5.8 Koken met het draaispit (met gesloten deur)

Gaat u als volgt te werk:

- Steek de te koken etenswaren op de stang van draaispit **A** en zet ze vast met de instelbare vorkjes;
- Hang haak **B** aan het plafond van de oven, zoals de afbeelding toont;
- Steek stang **A** van het draaispit in het daarvoor bestemde gat **C** dat zich in de ovenwand bevindt. Voordat u de ovendeur sluit, controleert u of stang **A** correct in gat **C** geplaatst is (steek de stang naar binnen door hem licht met de wijzers van de klok mee en tegen de wijzers van de klok in te draaien);
- Hang het andere uiteinde van de stang van het draaispit aan haak **B** (de draaischijf van stang **A** moet op de lus van haak **B** geplaatst worden);
- Sluit de ovendeur en activeer het draaispit door de functieknop op te draaien;
- Na afloop van de kooktijd opent u de ovendeur en neemt u de stang van het draaispit eruit met behulp van de plastic handgreep **D** die op de basis van stang **A** geschroefd moet worden.



12.5.9 Het ontdooien

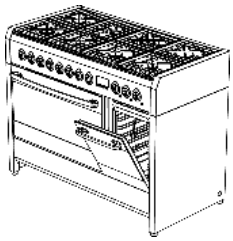
Draai de knop van de functiekeuze in positie , draai de thermostaatknop in positie "**0**": op die manier wordt de motorventilator ingevoegd, die door op de lucht binnenin de oven te handelen, het ontdooien van de diepgevroren etenswaren vereenvoudigd.

12.5.10 Uitschakeling van de oven

De uitschakeling wordt uitgevoerd door de thermostaatknop in positie "**0**" te brengen.

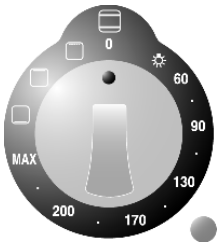
12.6 Gebruik van de hulpoven met natuurlijke convectie

*Het display voor het einde van het koken en de bedienknoppen van de hoofdoven **beïnvloeden op geen** enkele manier de werking van de hulpoven.*



De hulpoven met natuurlijke convectie is voorzien van:

- Een verwarmingselement geplaatst op de ovenbodem (beneden);
- Een verwarmingselement geplaatst op de oventop (van boven) + grill.



12.6.1 Eerste inschakeling van de hulpoven

Bij de eerste inschakeling van de oven kan er zich een bijtende geur en rook ontwikkelen, veroorzaakt door eventuele olieachtige overblijfselen bij de fabricatie, die dan onaangename geuren en smaken aan de etenswaren kunnen veroorzaken. **Vooraleer de te koken etenswaren in te voegen, verwarm de oven aan maximumtemperatuur gedurende 30-40 minuten met gesloten deur en wacht tot het ophouden van de rook en de geuren.**

Om de verwarming van de hulpoven in te voegen, dient de temperatuur (van **60** tot **MAX**) of de gewenste functie gekozen te worden door de thermostaatknop te draaien.

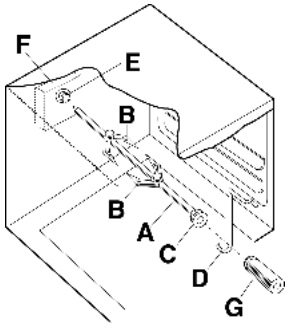
12.6.2 Koken met grill (met gesloten deur)

Draai de thermostaatknop in positie en laat de hulpoven gedurende 5 minuten voorverhitten. Plaats de grill voor de borden op de derde geleider te beginnen vanonder. De positie van de bordenhouder grill kan volgens de persoonlijk smaak en de verschillende kookvereisten veranderd worden. Voor het bakken, dient een voorverwarming van ongeveer 5 minuten uitgevoerd te worden. Een afkoelingssysteem verhindert dat de bedienknoppen zich oververhitten.

12.6.3 Koken met draaispit (met gesloten deur)

Indien uw model oven met een draaispit uitgerust is, gaat u als volgt te werk:

- Draai de thermostaatknop in positie en verwarm de hulpoven gedurende 5 minuten voor;
- Voeg het voedsel in de draaispitstang **A** en let erop deze tussen de twee vorken **B** op een evenwichtige manier te bevestigen, zodat de motor-reductor geen onnodige krachtverspilling uitvoert;
- Plaats de katrol **C** van de draaispitstang op het steunstuk **D** nadat zijn tegenovergesteld einde in de opening **E** ingevoegd werd tot de aankoppeling met de motor-reductor **F** en de daaropvolgende draaiing van de stang;
- Giet een beetje water in de lekbak en plaats deze onder de draaispitstang;
- Kijk af en toe het koken na en controleer de correcte draaiing van de draaispitstang;
- Schakel op het einde van het koken de verwarming van de hulpoven uit door de thermostaatknop in positie "**0**" te brengen;
- Verwijder de draaispitstang van de hulpstang door de knop **G** te gebruiken met behulp van een beschermhandschoen.



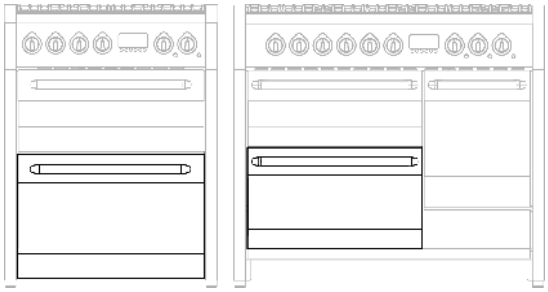
12.6.4 Uitschakeling van de hulpoven

De uitschakeling wordt uitgevoerd door de thermostaatknop in positie "**0**" te brengen.

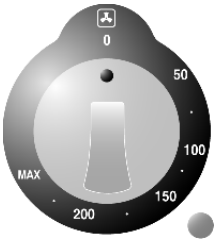
12.7 Gebruik van de elektrische, geventileerde oven

*Het display van einde kooktijd en de bedieningsknop van de geventileerde oven **zijn op geen enkele wijze van invloed** op de werking van de grill-oven.*

De geventileerde oven is uitgerust met een rond verhittingselement. De bijbehorende ventilator is op de achterwand van de oven geplaatst.

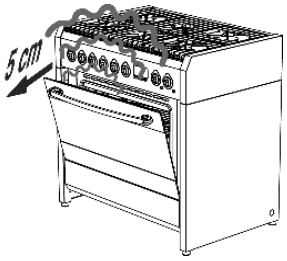


12.7.1 Eerste oveninschakeling



Bij de eerste inschakeling van de oven kan er zich een bijtende geur en rook ontwikkelen, veroorzaakt door eventuele olieachtige overblijfselen bij de fabricatie, die dan onaangename geuren en smaken aan de etenswaren kunnen veroorzaken. **Vooraleer de te koken etenswaren in te voegen, verwarm de oven aan maximumtemperatuur gedurende 30-40 minuten met gesloten deur en wacht tot het ophouden van de rook en de geuren.**

*Om te voorkomen dat de eventuele damp in de oven last veroorzaakt, gaat u als volgt te werk: draai de knop op "**0**" en open de deur in twee bewegingen: houdt de deur 4-5 seconden half geopend (**ca. 5 cm**) en open de deur daarna volledig. Indien men op de etenswaren dient in te grijpen, open de deur zo kort mogelijk om te vermijden dat de temperatuur binnenin de oven zich zo verlaagt, dat het goede resultaat van het koken beïnvloed wordt.*



12.7.2 Koken met de geventileerde oven

Draai de knop op de gewenste temperatuurwaarde. Het is mogelijk de positie van het draagrooster te wijzigen op grond van de eigen smaak en van de verschillende kookvereisten.

12.7.3 Uitschakeling van de oven

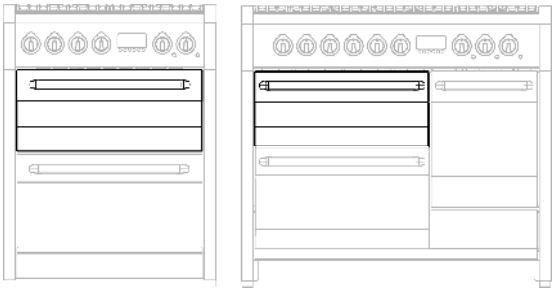
De oven wordt uitgeschakeld door de knop op "**0**" te zetten.

12.8 Gebruik van de grill-oven met natuurlijke convectie

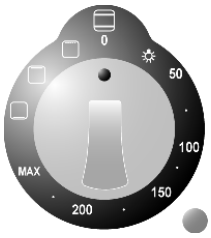
De bedieningsknop van de grill-oven ***is op geen enkele wijze van invloed*** *op de werking van de geventileerde oven.*

De grill-oven met natuurlijke convectie is uitgerust met:

- Een verwarmingselement geplaatst op de ovenbodem (beneden);
- Een verwarmingselement geplaatst op de oventop (van boven) + grill.



12.8.1 Eerste inschakeling van de grill-oven



Bij de eerste inschakeling kan de grill-oven een scherpe lucht veroorzaken, vanwege mogelijk olieresidu van de fabricage, dat een onaangename geur en smaak aan de etenswaren kan verstrekken. **Voordat u etenswaren gaat bereiden, moet de grill-oven gedurende 30-40 minuten met gesloten deur op de maximumtemperatuur verwarmd worden en moet gewacht worden tot er geen rook en geuren meer naar buiten komen.**

Om de verhitting van de grill-oven in te schakelen, moet de knop op een temperatuur tussen **50°C** en **MAX** gedraaid worden, of op de gewenste functie.

12.8.2 Koken met de grill (met gesloten deur)

Draai de knop op en laat de grill-oven circa 5 minuten voorverwarmen. Voor een correcte werking moet het draagrooster op de op twee na onderste geleider gezet worden. Het is hoe dan ook mogelijk de positie van het draagrooster te wijzigen al naargelang de eigen smaak en de verschillende kookvereisten. Een koelsysteem zal voorkomen dat de bedieningsknop oververhit raakt.

12.8.3 Traditioneel koken

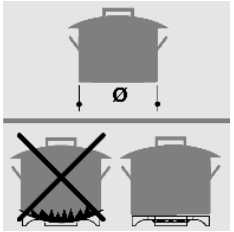
Draai de knop op de gewenste temperatuur en plaats het te bereiden gerecht op het gewenste niveau (**vermijd het om het gerecht rechtstreeks op de bodem van de oven te plaatsen**). Op deze wijze worden de gerechten via de twee verwarmingselementen zowel boven als onder verwarmd.
Voor een gedifferentieerde verhitting van het bovenste of onderste deel van de gerechten: zet de functieknop op (boven heet) of op (onder heet).

12.8.4 Uitschakeling van de grill-oven

De oven wordt uitgeschakeld door de knop op “**0**” te zetten.

13. Aanbevelingen voor het koken

13.1 Aanbevelingen voor een correct gebruik van de branders



De bodemdiameter van de kookpotten dient in overeenstemming te zijn met de diameter van de benutte brander (zie tabel hiernaast). De vlam van de brander mag nooit de potdiameter overtreffen. Gebruik kookpotten met platte bodem. Kook zoveel mogelijk met potten die van een deksel voorzien zijn: daardoor kan een kleiner vermogen benut worden. Om de kooktijden te verminderen, kook de groenten, aardappelen, enz. met weinig water.

Branders	Diameter van de kookpot (in cm)
Snelle kook	van 24 tot 26
Halfsnelle kook	van 16 tot 22
Hulpkook	van 8 tot 14
Drievoudige kroon / Wok	van 24 tot 26
Duo-wokbrander	van 24 tot 26
Ovale vorm	van 16 tot 35

13.2 Aanbevelingen voor een correct gebruik van de frituurpan

Voeg geen zout of kruiden aan de etenswaren terwijl het korfje zich nog boven het frituurbekken bevindt: de olie en het vet zouden aangetast kunnen worden en daardoor de smaak van het navolgende frituren beïnvloeden.
Bij grote voedselhoeveelheden wordt aangeraden het korfje periodiek uit het frituurbekken met onderbrekingen van **1-2 minuten** te halen, zodat de frituurvloeistof vlug aan de ingestelde temperatuur kan terugkeren. Het te frituren voedsel dienst steeds door de frituurvloeistof bedekt te zijn: indien dit niet mogelijk is, moet het bij halve kooktijd omgedraaid worden (bijvoorbeeld met kip). Op het einde van ieder koken, verwijder eventuele voedseloverblijfselen van de frituurvloeistof. Indien bij een correcte invoeging van de temperatuur de etenswaren nog niet krokant zijn en de frituurvloeistof een donker uitzicht heeft, dient het volledig vervangen te worden onder opvolging van de aanwijzingen in paragraaf “14.8.1 Ontlading van de frituurvloeistof”.

Om gevaarlijke verbranding met het frituurvloeistof te vermijden, schakel niet de open vlammen in, die zich in de nabijheid van de frituurpan bevinden.

13.3 Aanbevelingen voor een correct gebruik van de fry-top / vleesrooster

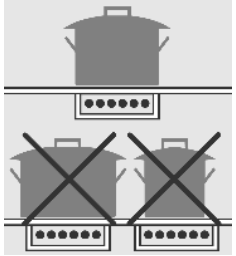
De plaat van de **fry-top** is glad; terwijl deze van de **vleesrooster** geribd is. Daardoor kunnen typische ruitvormige tekeningen tezamen met een heerlijke smaak van de barbecue verkregen worden. De gekookte gerechten op de plaat van de fry-top/vleesrooster hebben een bijzondere smaak, en daarom wordt aanbevolen het excessieve gebruik van kruiden te vermijden. Men kan op verschillende manieren koken. Bijvoorbeeld, men kan tegelijkertijd verschillende etenswaren koken, zoals vlees en vis. Vooraleer het vlees te koken wordt aangeraden het met gearomatiseerde olie te behandelen of gedurende enkele uren te marineren.
Een kleine aanwijzing: het vlees dient steeds na het koken op de plaat gezouten te worden, zodat het sap niet voortijdig uitvloeit.

13.4 Aanbevelingen voor een correct gebruik van de grill met vulkanisch gesteente

Het koken van etenswaren op de gietijzeren grill veroorzaakt een overvloedige rookemissie. Er kunnen soms kleine vlammen optreden gedurende het koken van te vettig vlees, die ook bij het barbecue koken ontstaan (voor de oplossing van deze problemen zie paragraaf 9.2). Vooraleer de vis op de grill te plaatsen, dient hij lichtjes met olie of gesmolten boter bestreken te worden; dit vermijdt het aanplakken van de vis op de grilloppervlakte.

*Het toestel kan ook op dezelfde manier als een **open vuur** gebruikt worden, ideaal voor het koken op langzaam vuur. Gebruik enkel multifunctionele potten met afmetingen in overeenstemming met de kookoppervlakken van de grill in gietijzer. Dit gebruikstype is ideaal voor het koken van: gestoofd rundsvlees, carbonate, blanquette, konijn op bier, rundstong (zie instructies in paragraaf 9.2).*

13.5 Aanbevelingen voor een correct gebruik van de plaat in vuurvast aardewerk



Om een goede prestatie en een passend energieverbruik te verkrijgen mogen enkel kookpotten passend voor het elektrisch koken gebruikt worden. De bodemdiameter van de kookpotten dient in overeenstemming te zijn met de cirkeldiameter die getekend is op de kookzone; indien dit niet overeenkomt heeft men een energieverspilling.
De bodem van de kookpotten moet dik en volkomen vlak zijn en bovendien ook zuiver en droog zoals ook het glas van de kookplaat.
Gebruik geen gietijzeren potten of met ruwe bodem, omdat deze krassen op de kookoppervlakte kunnen veroorzaken.

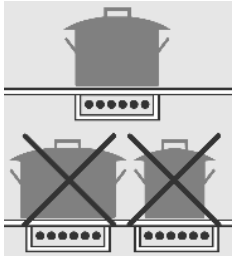
Door de kookplaat in vuurvast aardewerk als werktafel te gebruiken, dient hij steeds goed gereinigd te worden, vooraleer de radiante onderdelen in te voegen.
Indien potten met schurende overblijfselen gebruikt worden, kan het glas krassen vertonen. Eventuele krassen, schaden echter het kookproces niet.

De ideale dikte voor de bodem van de kookpotten is:

- **2-3 mm** in geëmailleerd staal;
- **4-6 mm** in roestvrij staal met sandwichbodem.

Vooraleer etenswaren met hoog suikergehalte te koken (b.v. confituren) breng een beschermproduct op de kookoppervlakken aan, om te vermijden dat bij overlopen van de kookvloeistof, schade aan het oppervlak kan ontstaan.

13.6 Aanbevelingen voor een correct gebruik van het inductiekookvlak



Voor het verkrijgen van een goed rendement en een adequaat energieverbruik is het absoluut van belang alleen recipiënten te gebruiken die geschikt zijn voor inductiekoken. De diameter van de bodem van de recipiënten moet gelijk zijn aan de cirkel die op de kookzone aangegeven is (paragraaf “11.5”). Komen deze niet overeen, dan wordt energie verspild.
De bodem van de recipiënten moet een ijzerlegering zijn, of van ferritisch staal, en perfect vlak. Bovendien moet de bodem perfect schoon en droog zijn, evenals het glas van de straalzone.
Gebruik geen pannen met een ruwe, gekraste of beschadigde bodem omdat daardoor krassen op het stralingsoppervlak kunnen ontstaan.

Suikerhoudende substanties, synthetische materialen en aluminiumfolie mogen niet in aanraking met het stralingsoppervlak komen omdat deze stoffen tijdens de koeling barsten of veranderingen in het vlak van keramisch glas kunnen veroorzaken. Alvorens suikerhoudende gerechten te bereiden, wordt aangeraden het vlak van glaskeramiek met een specifiek siliconen product te behandelen, zodat het oppervlak van het vlak geïsoleerd wordt en beschermd wordt tegen de agressie van eventueel verbrande voedselresten.

Zet en laat geen lege pannen op het oppervlak van keramisch glas.

Vermijd het om ook kleine voorwerpen op het oppervlak van keramisch glas te laten vallen.

Zand of andere schurende substanties kunnen het oppervlak van keramisch glas beschadigen.

Door pannen op schurende resten te plaatsen, kunnen krassen op het glas veroorzaakt worden. De eventuele krassen compromitteren het inductiekoken echter niet.

Controleer of de ventilatie van het apparaat correct werkt.

13.7 Aanbevelingen voor een correct gebruik van de oven

De oven staat toe het koken te optimaliseren. Men kan traditioneel, conventioneel en grill koken uitvoeren.

Alle kooktypen worden met een volledig gesloten ovendeur uitgevoerd.

13.7.1 Traditioneel koken

Met dit kooktype komt de warmte van boven en vanonder; het wordt daarom aanbevolen de centrale geleiders te gebruiken. Indien het koken een hogere warmte van de oven of vanonder benodigd, gebruik de onderste of bovenste geleiders. Het traditioneel koken wordt aangeraden voor alle etenswaren die hoge kooktemperaturen of lange stooftijden verlangen. Dit systeem wordt bovendien ook aanbevolen voor het koken in kookpotten uit porselein, terracotta en gelijkaardige.

13.7.2 Conventioneel koken

Met dit kooktype wordt de warmte naar de etenswaren d.m.v. voorverwarmde lucht doorgegeven en draait dan geforceerd in de ovenruimte door een ventilator die zich op het achterste deel van de oven zelf bevindt. De warmte bereikt vlug en gelijkaardig ieder ovendeel en kan zodoende gelijktijdig verschillende etenswaren op meerdere geleiders koken. Het verwijderen van de luchtvochtigheid en de droge omgeving verhinderen de transmissie en het vermengen van geuren en smaken.
De mogelijkheid om op meerdere vlakken te koken staat de gelijktijdige realisatie van verschillende gerechten toe. Men kan koekjes en kleine pizza's op drie verschillende ovenschalen koken. De oven kan echter ook gebruikt worden voor het koken op één enkele ovenschaal. Gebruik steeds de laagste geleiders om het koken beter te kunnen controleren.
Het conventioneel koken is bijzonder geschikt om diepgevroren voedsel vlug aan een omgevingstemperatuur te brengen, voor de inmaak, om huisgemaakt fruit op sap te steriliseren en tenslotte voor het drogen van paddestoelen of fruit.

13.7.3 Grillen

De warmte komt van boven. Bijna alle vleessoorten kunnen met de grill klaargemaakt worden; een uitzondering maken sommige magere wildsoorten en gehakt: De voor te bereiden vlees - en vissoorten met de grill worden lichtjes met olie besprenkeld en steeds op het grillrooster gelegd; deze roosters moeten zich steeds dichter of verder van het grillonderdeel bevinden, in verhouding met de dikte van het vlees zelf, om verbrandingen aan de oppervlakte te vermijden.
Geschikt voor: vleessoorten van kleine dikte; toast.

*Breng de lekbak in positie op het **laagste niveau** om saus en vet op te vangen. Giet een glas water in de lekbak om **rookvorming te voorkomen** die het gevolg is van oververhitting van het vet.*

13.7.4 Geventileerd grillen

Geschiedt d.m.v. de gecombineerde werking van de grill en het koelsysteem.
Dit kooktype staat het langzaam indringen van de warmte in de etenswaren toe, omdat de oppervlakte direct aan de grillactie is blootgesteld.
Geschikt voor: vleessoorten van grote dikte; gevogelte.

13.7.5 Koken met stoom

Het koken in een verzadigde stoomatmosfeer biedt aanzienlijke voordelen ten opzichte van het traditionele koken. Het behoudt de smaak van de levensmiddelen en reduceert drastisch de verdamping van de vloeistoffen zodat de organoleptische en voedingseigenschappen gehandhaafd blijven, het bevordert de verspreiding van de warmte waardoor het koken homogeen en gelijkmatig plaatsvindt, het reduceert de kooktijden en optimaliseert het energieverbruik.
De stoomkookfunctie kan gebruikt worden bij lage temperaturen (**100°C**), voor het delicaat koken van vis en groenten, en bij hogere temperaturen voor het bereiden van gebak en gerechten wanneer u de delicate smaak beter wilt laten uitkomen.

13.7.6 Stoomkoken met ventilatie

Het stoomkoken met ventilatie bevat alle voordelen van het traditionele stoomkoken, die reeds eerder beschreven werden, en voegt deze toe aan het voordeel van een perfecte ventilatie die, door een gelijkmatige verdeling van de warmte, het mogelijk maakt om verschillende gerechten gelijktijdig **op meerdere kookniveaus** te bereiden.
Het stoomkoken met ventilatie is bijzonder geschikt voor grote stukken vlees of voor een delicate bereiding van vlees.

13.7.7 Koken van vlees en vis

Het voor te bereiden vlees in de oven moet tenminste **1 kg** wegen. De rode malse vleessoorten (rosbief, filet, enz.), of de vleessoorten die van buiten goed gekookt dienen te zijn maar hun sap binnenin dienen te bewaren, vragen een koken aan een aanhoudende hoge temperatuur gedurende een korte tijd (**200-250°C**). De witte vleessoorten, het gevogelte en de vissoorten vragen een koken aan lage temperatuur (**150-175°C**).
De ingrediënten voor de saus dienen direct in de ovenschaal geplaatst te worden wanneer de kooktijd kort is, andersom dienen deze gedurende het laatste half uur toegevoegd te worden. De vleessoorten kunnen op een bord geschikt voor het koken met de oven gelegd worden ofwel direct op de grill, waaronder de lekbak ingevoegd wordt voor het opvangen van het sap. De kooktoestand kan gecontroleerd worden door het vlees met een lepel in te drukken; indien het vlees niet nageeft, betekent dit dat het juiste kookpunt bereikt werd.
Na beëindigd koken is het aangeraden tenminste **15 minuten** te wachten vooraleer het vlees te snijden, zodat het sap niet uitvloeit. De borden kunnen vooraleer opgediend te worden warm gehouden worden in de oven aan een minimum temperatuur.

13.7.8 Koken van gebak

De geklopte deeg moet zich moeilijk van de lepel lossen, omdat een excessieve vloeibaarheid onnodig de kooktijd zou verlengen. Het gebak heeft een matige temperatuur nodig (normaal inbegrepen tussen **150-200°C**) en verlangen een voorverhitting (**ongeveer 10 minuten**). De deur mag niet geopend worden voor het verlopen van tenminste ¾ van de kooktijd.

13.7.9 Aanbevolen kooktabellen

De kooktijden variëren volgens de aard, de homogeniteit en het volume van de etenswaren. Het is aangeraden de eerste kooktijden te controleren en de resultaten te vergelijken, zodat bij het uitvoeren van dezelfde gerechten onder dezelfde voorwaarden, gelijkaardige resultaten bereikt worden. Navolgend worden ter informatie drie tabellen weergegeven (**I**, **II** en **III**).

TABEL VAN DE CONVENTIONELE EN TRADITIONELE KOOKTIJD (I)

KOOKTYPE	HOEVEELHEID PER KG.	GELEIDERPOSITIE VANONDER		TEMPERATUUR °C		TIJD IN MINUTEN
		CONVENTIONEEL	TRADITIONEEL	CONVENTIONEEL	TRADITIONEEL	
GEBAK						
MET GEKLOPTE DEEG, MET VORM	1	1-3	2	175	200	60
MET GEKLOPTE DEEG, OP LEKBAK	1	1-3	2	175	200	50
KRUIMELDEEG, TAARTBODEM	0.5	1-3	3	175	200	30
KRUIMELDEEG MET VOCHTIGE VULLING	1.5	1-3	2	175	200	70
KRUIMELDEEG MET DROGE VULLING	1	1-3	2	175	200	45
MET NATUURLIJKE ZUURDESEM	1	1-3	1	175	200	50
KLEINE TOETJES	0.5	1-3	3	160	175	30
VLEES						
KALFSVLEES	1	2	2	180	200	60
RUNDVLEES	1	2	2	180	200	70
ROSBIEF OP ZIJN ENGELS	1	2	2	220	220	50
VARKENSVLEES	1	2	2	180	200	70
KIP	1-1.5	2	2	200	200	70
STOOFVLEES						
STOOFVLEES VAN HET RUND	1	1	2	175	200	120
STOOFVLEES VAN HET KALF	1	1	2	175	200	110
VIS						
FILETS, BIEFSTUK, KABELJAUW, STOKVIS, TONG	1	1-3	2	180	180	30
MAKREEL, TARBOT, ZALM	1	1-3	2	180	180	45
OESTERS	1	1-3	2	180	180	20
OVENSCHOTELS						
OVENSCHOTEL VAN PASTA	2	1-3	2	185	200	60
OVENSCHOTEL VAN GROENTEN	2	1-3	2	185	200	50
ZOETE EN GEZOUTEN SOUFFLÉS	0.75	1-3	2	180	200	50
PIZZA EN GEVULDE PIZZA	0.5	1-3	2	200	220	30

- De tijden betrekken zich op het koken op een enkel vlak; voor meerdere vlakken de tijden verhogen met **5-10'**.
- De kooktijden betrekken zich na een voorverhitting van ongeveer **15'**.
- De aanwijzing van de geleiders, bij het koken op meerdere vlakken is de voorkeursgeleider.
- Voor gebraad van rundvlees, kalfsvlees, varkensvlees en kalkoen met been of opgerold, de tijden met **20'** verhogen.

TABEL VOOR DE GRILL EN GEVENTILEERDE GRILLTIJDEN (II)

TRADITIONEEL GRILLEN

KOOKTYPE	HOEVEELHEID PER KG.	GELEIDERPOSITIE VANONDER	TEMPERATUUR °C	TIJD IN MINUTEN
KIP	1-1.5	3	MAX	30 PER KANT
TOAST	0.5	4	MAX	5 PER KANT
WORSTEN	0.5	4	MAX	10 PER KANT
KARBONADE	0.5	4	MAX	8 PER KANT
VIS	0.5	4	MAX	8 PER KANT

GRILLEN MET GEVENTILEERDE GRILL

KOOKTYPE	HOEVEELHEID PER KG.	GELEIDERPOSITIE VANONDER	TEMPERATUUR °C	TIJD IN MINUTEN
GEBRADEN VARKENSVLEES	1.5	2	170	180
ROSBIEF	1.5	3	220	60
KIP	1.2	2	190	90

- De lekbak voor het opvangen van de sausen moet steeds in de **1° geleider vanonder** geplaatst worden.

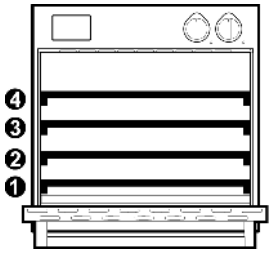
TABEL VOOR DE ONTDOOITIJDEN (III)

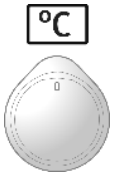
ONTDOOIEN

VOEDSELTYPE	HOEVEELHEID PER KG.	GELEIDERPOSITIE VANONDER	TIJD IN MINUTEN
VOORGEKOOKTE MAALTIJDEN	1	2	45
VLEES	0.5	2	50
VLEES	0.75	2	70
VLEES	1	2	110

- Het ontdooien aan omgevingstemperatuur heeft het voordeel dat de smaak en het uiterlijk van de gerechten niet veranderd wordt.

LEGENDA





Niveau (*)	Temperatuur	Kookduur (minuten)	Hoeveelheid water (liter) (**)

STOOMKOKEN MET VENTILATIE

GERECHTEN	FASE	(*)	°C	min.	(**)
VARKENSVLEES					
GESTOOFD VLEES IN BLADERDEEG (1.5 kg)	1	2	100	25 - 25	0.4 L
	2	2	170	60 - 75	-
GESTOOFDE CAPOCOLLO-WORST (1.5 kg)	-	2	160	100 - 120	0.5 L
GESTOOFDE CAPOCOLLO-WORST (2.5 kg)	-	2	160	130 - 150	0.5 L
VARKENSPOOT	1	2	100	40 - 50	0.5 L
	2	2	160	40 - 50	0.5 L
RIBSTUK VAN HET VARKEN	-	2	180 - 190	130 - 150	0.4 L
NIET GEVULD GEVOGELTE					
STUKKEN KIP	-	2	190 - 210	25 - 45	0.5 L
HELE KIP (1 kg)	1	2	170 - 180	20 - 25	0.5 L
	2	2	190 - 200	35 - 40	-
HELE EEND (2 - 3 kg)	1	2	150 - 160	70 - 90	0.5 L
	2	2	180	30 - 40	-
HELE GANS (3 - 4 kg)	1	2	150	110 - 120	0.5 L
	2	2	180	20 - 30	-
VIS					
VISOVENSCHOTEL	-	2	180	30 - 40	0.3 L
GROTE VISSEN (TOT 300 g)	-	2	160 - 170	20 - 30	0.3 L
VISFILET	-	2	150 - 160	15 - 25	0.2 L
HELE VIS (TOT 1000 g)	-	2	160 - 170	40 - 50	0.5 L

(*) komt overeen met de positie van het rooster of van de bakplaat, vertrekkende van het **laagste niveau**.
(**) zie instructies in paragraaf “12.5.5” pag. 462.

- *De **in de tabel aangeduide waarden** hebben betrekking op de bereiding van net uit de koelkast gehaalde levensmiddelen die in de niet voorverwarmde oven geplaatst worden, tenzij anders aangeduid.*
- *Aan de verstrekte aanwijzingen moet een **belangrijke aanbeveling** toegevoegd worden: als het koken klaar is, of voor het uitvoeren van een controle, opent u de ovendeur een klein beetje en wacht u tot de stoom volledig naar buiten gekomen is. Hierdoor worden onverhoedse stoomwolken vermeden die vervelende brandwonden kunnen veroorzaken.*

BEREIDING MET STATISCHE STOOM

GERECHTEN	FASE	(*)	°C	min.	(**)
GEBAK					
TAART VIER KWARTPUNTEN (6 EIEREN)	-	2	150 - 160	30 - 40	0.3 L
TAART VIER KWARTPUNTEN (3 EIEREN)	-	2	150 - 160	25 - 35	0.3 L
VRUCHTENTAART MET PAN DI SPAGNA-BESLAG	-	2	150 - 160	20 - 30	0.2 L
VLOEIBAAR BESLAG IN DE VORM	-	2	150 - 160	50 - 70	0.4 L
VRUCHTENTAART MET VLOEIBAAR BESLAG	-	2	150 - 160	20 - 30	0.3 L
GEBAKJES MET VLOEIBAAR BESLAG (MUFFINS)	-	2	150 - 160	25 - 35	0.3 L
GEREZEN VLECHTGEBAK	-	2	150 - 160	35 - 45	0.4 L
GEREZEN ITALIAANSE ROZENTAART	-	2	160 - 170	30 - 40	0.4 L
CHOUX-DEEG (SOESJES / ÉCLAIRS)	-	2	200 - 220	25 - 35	0.3 L
BLADERDEEGGEBAK	-	2	200 - 220	15 - 25	0.2 L
LEGE VOL AU VENTS	-	2	200 - 220	8 - 10	0.2 L
APPELVLAAI	-	2	190 - 210	35 - 45	0.3 L
VERSE STRÜDEL	-	2	170 - 180	50 - 60	0.3 L
DIEPVRIES STRÜDEL	-	2	180 - 190	35 - 45	0.3 L
BROOD					
ITALIAANSE PAGNOTTA'S	1	2	40	20 - 25	0.3 L
	2	2	190 - 200	20 - 25	-
FOCACCIABROOD	1	2	40	20 - 30	0.3 L
	2	2	200	25 - 35	-
EMPANADA'S	1	2	40	20 - 30	0.4 L
	2	2	200	25 - 35	-
BROODDEEG 750 - 1000 g	1	2	40	15 - 25	0.3 L
	2	2	220	10 - 15	-
BROODDEEG 1000 - 1250 g	1	2	40	20 - 25	0.3 L
	2	2	220	10 - 15	-
BROODDEEG 1250 - 1500 g	1	2	40	20 - 25	0.3 L
	2	2	220	10 - 15	-

(*) komt overeen met de positie van het rooster of van de bakplaat, vertrekkende van het **laagste niveau**.
(**) zie instructies in paragraaf "12.5.5" pag. 462.

- *De **in de tabel aangeduide waarden** hebben betrekking op de bereiding van net uit de koelkast gehaalde levensmiddelen die in de niet voorverwarmde oven geplaatst worden, tenzij anders aangeduid.*
- *Aan de verstrekte aanwijzingen moet een **belangrijke aanbeveling** toegevoegd worden: als het koken klaar is, of voor het uitvoeren van een controle, opent u de ovendeur een klein beetje en wacht u tot de stoom volledig naar buiten gekomen is. Hierdoor worden onverhoedse stoomwolken vermeden die vervelende brandwonden kunnen veroorzaken.*

14. Reiniging en onderhoud

Voor iedere bewerking, dient de elektrische aansluiting van het toestel uitgeschakeld en de kraan van de gasinstallatie gesloten te worden.

Vermijd het reinigen van de nog warme oppervlakken van het toestel.
Voor de reiniging van de oppervlakken van het apparaat dienen alleen geschikte reinigingsmiddelen gebruikt te worden. De fabrikant aanvaardt geen enkele verantwoordelijkheid en stelt zich niet aansprakelijk voor eventuele schade die voortkomt uit het gebruik van niet geschikte en/of andere dan de aangeduide reinigingsmiddelen.
Gebruik geen druk of dampspuiten voor het reinigen van het toestel.

14.1 Reiniging van de oppervlakken in roestvrij staal

Voor het reinigen en behouden van de oppervlakken van roestvast staal dient men dagelijks een **oplossing van warm water en azijn of een neutrale zeep** te gebruiken. Giet de oplossing op een vochtige doek en reinig hiermee de stalen oppervlakken door de richting van de satinering te volgen. Zorgvuldig spoelen en drogen met een zachte doek of een zeemleer.
Vermijd in ieder geval het gebruik van metalen sponsen of snijdende schrapers die de oppervlakken kunnen beschadigen. Gebruik enkel zachte sponsen en eventueel houten of plastieken werktuigen.

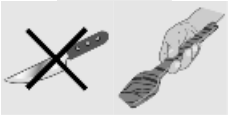
14.2 Reiniging van de geëmailleerde oppervlakken

Reinig met een **niet schurende** spons bevochtigd in **water en neutrale zeep**. De vetvlekken kunnen eenvoudigweg met **warm water** of met een specifiek product voor de reiniging van email, verkrijgbaar in de handel, verwijderd worden. Spoel zorgvuldig en droog met een zachte doek of een damhertleer af.
Vermijd producten met schurende substanties, schuursponsen, stalen of zure wollen, die de oppervlakken kunnen beschadigen. Vermijd zure of alkaline substanties op de email achter te laten. (citroensap, azijn, zout, enz.).

14.3 Reiniging van de gelakte oppervlakken

Reinigen met een anti-krassponsje van het **niet schurende type** dat bevochtigd is met **warm water en neutrale zeep**, of met een gewoon reinigingsproduct voor gelakte oppervlakken. Afspoelen en zorgvuldig drogen met een zachte doek.
Vermijd het gebruik van producten die schurende substanties bevatten, schuursponsjes, staalwol of zuren die de oppervlakken kunnen beschadigen. Gebruik geen alcohol.

14.4 Reiniging van de oppervlakken, de accessoires en de onderdelen van hout

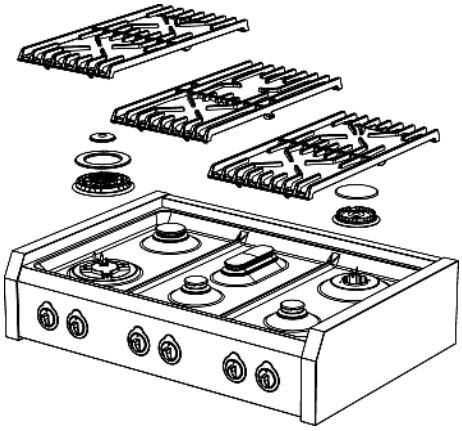


Voor het reinigen wordt aangeraden specifieke producten te gebruiken die gewoon in de winkel verkrijgbaar zijn. Deze producten garanderen dat het hout op lange termijn geen veranderingen ondergaat. Indien men niet over deze producten beschikt, is het raadzaam het vuil zo snel mogelijk te verwijderen met gebruik van een doek die vochtig gemaakt is met **water en neutrale zeep.** Zorgvuldig spoelen en drogen met een zachte doek. Verwijder de grootste vuilaanslag en hardnekkige vuilresten met een **anti-kras schraper voor hout** of met een speciale spons voor gevoelige oppervlakken. **Vermijd in ieder geval het gebruik van metalen sponsen of snijdende schrapers die de oppervlakken kunnen beschadigen.**
Was de accessoires en de onderdelen van hout niet in de vaatwasmachine. Bewaar ze niet in een vochtige omgeving en vermijd temperatuurschommelingen. Een te hoge mate van vochtigheid en temperatuurveranderingen kunnen de accessoires en de onderdelen van hout op onherstelbare wijze vervormen.

14.5 Reiniging van de knoppen en het bedienpaneel

Reinig de knoppen en het bedienpaneel met een vochtige doek.

14.6 Reiniging van de roosters en branders



Om tot de reiniging van de roosters en de branders van de kookplaat over te gaan, moeten deze uit hun zitting genomen worden, door ze naar boven uit te trekken, zoals op de afbeelding aangegeven en deze dan gedurende 10 minuten in een **warme wateroplossing** onder toevoeging van **niet schurend neutraal reinigingsmiddel** dompelen. Spoel en droog zorgvuldig af.

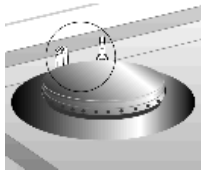
Er wordt geadviseerd de branders en de plaatjes niet in de vaatwasmachine te wassen.

Controleer steeds dat geen van de openingen van de branders verstopt is.

Het wordt aanbevolen de branders op correcte manier terug te monteren en de uniformiteit van de vlam te controleren.

Het wordt aanbevolen deze bewerking tenminste één keer per week en indien noodzakelijk uit te voeren.

14.7 Reiniging van de bougies en thermo - elementen



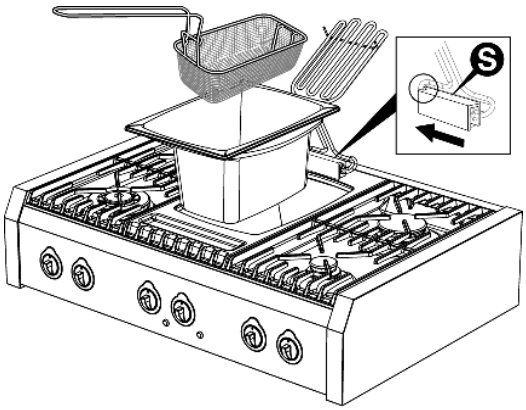
Voor een goede werking moeten de startbougies en de thermo -elementen steeds zuiver gehouden worden. Controleer regelmatig en reinig ze indien noodzakelijk met een vochtige doek. Zorgvuldig drogen.

Eventuele droge overblijfselen dienen met een houten stokje of een naald te worden verwijderd. **Let er echter op het keramisch isolatieonderdeel niet te beschadigen**.

14.8 Reiniging van de frituurpan

14.8.1 Ontlading van de frituurvloeistof

Laat eerst de frituurvloeistof volkomen afkoelen, vooraleer deze bewerking uit te voeren.



Als volgt te werk gaan:

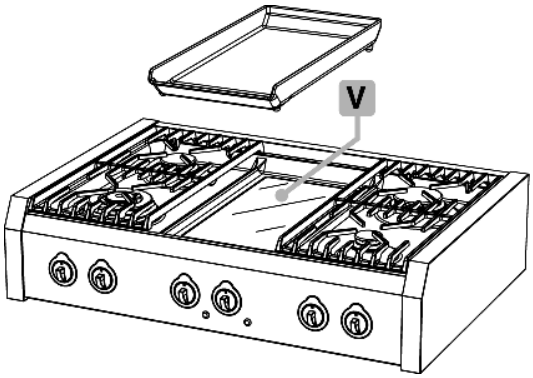
- Til het verwarmingselement naar boven op, laat het op het bekken afdruppelen en droog het met keuken vloeipapier;
- Bevestig het verwarmingselement door het blokkeersysteem **S** naar links te plaatsen, zoals in de afbeelding aangeduid;
- Trek het frituurbekken uit;
- Giet de frituurvloeistof in een daarvoor voorziene container en verwijder hem volgens de geldende richtlijnen i.v.m. het verwerken van verbruikte oliën.
- Het bekken in roestvrij staal van de frituurpan dient met een specifiek product gereinigd te worden, **dat geen schuur of zure substanties op chloorbasis bevat,** ofwel met een beetje hete azijn;
- Spoel en droog zorgvuldig het bekken en het korfje;
- Reinig uiteindelijk het verwarmingselement van de frituurpan met een niet krassende spons en een reinigingsmiddel en spoel het deel zorgvuldig;
- Plaats het bekken van de frituurpan terug in zijn eigen zitting; los tenslotte het blokkeersysteem **S** en verlaag het verwarmingselement in het bekken.

14.9 Reiniging van de fry-top / vleesrooster

Eventuele vetafzettingen die zich op de plaat van de fry-top/vleesrooster bevinden kunnen eenvoudiger verwijderd worden, indien deze nog warm is. Indien noodzakelijk, laat hem afkoelen en plaats hem in water gedurende enkele minuten. Reinig tenslotte met warm gezouten water, droog met een vaatdoek af ofwel met keukenpapier.

Na ieder gebruik moet ook de plaat in vuurvast aardewerk **V** onder de plaat van de fry-top/vleesrooster gereinigd worden. Eventuele vlees – of vetafzettingen kunnen als volgt verwijderd worden:

- Trek de plaat van de fry-top/vleesrooster uit zijn zitting;
- Draai de knop in positie **11**;
- Na het aflopen van ongeveer **20-30 minuten**, kunnen ook de meest resistente overblijfselen eenvoudig van de plaat in vuurvast aardewerk met een houten spatel verwijderd worden;
- Schakel de verwarming uit, laat het afkoelen en reinig tenslotte de plaat in vuurvast aardewerk **V** met specifieke producten;
- Droog volledig af en plaats de plaat van de fry-top/vleesrooster terug in zijn positie.



14.10 Reinig van de grill met vulkanisch gesteente

Op het einde van de kookbewerkingen, blijven de grill in gietijzer en de andere onderdelen gedurende een zekere tijd nog gloeiend heet. Vooraleer met de reinigingsbewerkingen te beginnen, zich ervan verzekeren dat deze volledig afgekoeld zijn.

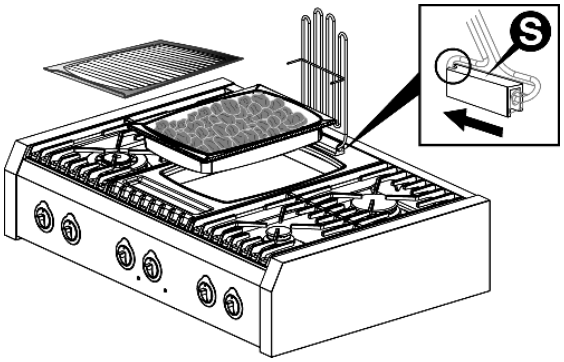
Als volgt te werk gaan:

- Reinig de grill in gietijzer door hem in warm water en afwasmiddel te dompelen. Gebruik in geen geval **schuur of corrosieve reinigingsmiddelen (b.v. producten in poedervorm en metalen sponsen).** Spoel hem en droog hem zorgvuldig.

*Gedurende de reinigingsbewerkingen moet de **grill heel zorgvuldig behandeld worden,** omdat het type van materiaal waaruit het bestaat, en zijn dikte het breekbaar tegen stoten maken.*

*Eventuele vetafzettingen kunnen eenvoudigweg verwijderd worden door de grill gedurende **5** tot **10 minuten** te verwarmen (knop in positie **11**). Laat hem afkoelen, verwijder de afzettingen, spoel hem en droog hem goed af met een zuivere doek.*

- Til het verwarmingselementnaar boven op en reinig het met een vochtige doek;
- Bevestig het verwarmingselement door het blokkeersysteem **S** naar links te plaatsen, zoals in de afbeelding aangeduid.
- Trek het beschermbekken uit. Plaats het vulkanisch gesteente in een daarvoor voorziene bak of verwijder met water de vetafzettingen van het koken.



*De vulkaansteen in de druipbak is niet aan slijtage onderhevig en hoeft daarom nooit vervangen worden. Om eventuele onaangename geuren te elimineren, die aan het gewone gebruik toe te schrijven zijn, kunnen de stenen opnieuw gemengd en enkele minuten verhit worden. Indien er kookvet op het oppervlak van de stenen terecht gekomen is, zal het volstaan de stenen in een oven met een hoge pyrolysetemperatuur te verhitten. Dezelfde kwaliteit van reiniging kan ook verkregen worden door de knop van de energieregelaar van de grill gedurende **5** of **10 minuten** op de maximumstand (**11**) te zetten, al naar gelang de hoeveelheid vuil. U kunt ook altijd nieuw vulkaansteen kopen in gewone winkels voor huishoudelijke artikelen.*

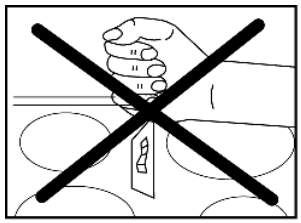
- Het beschermbekken in roestvrij staal dient met een specifiek product gereinigd te worden, dat geen **schuur of zure substanties op chloorbasis bevat,** of een beetje warme azijn (het wassen in een afwasmachine is toegestaan). Zorgvuldig afspoelen en drogen;
- Plaats het beschermbekken opnieuw in de daarvoor voorziene werkingszitting; haak tenslotte het blokkeersysteem **S** los en verlaag het verwarmingselement boven het bekken.

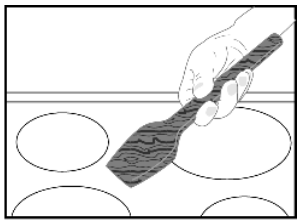
14.11 Reiniging van de plaat in vuurvast aardewerk

De plaat in vuurvast aardewerk moet geregeld gereinigd worden, beter nog na ieder gebruik, wanneer de controlelampjes van de overblijvende warmte uitgeschakeld zijn.

Eventuele lichte sporen, veroorzaakt door het gebruik van de potten met aluminiumbodem kunnen met een vochtig in azijn gedrenkte doek verwijderd worden.
Indien na het koken nog verbrande overblijfselen overblijven, deze met een houten spatel verwijderen, met water spoelen en goed met een propere doek afdrogen.
Gebruik nooit **schuur of corrosieve reinigingsmiddelen (b.v. producten in poedervorm, spray voor ovens, vlekkenmiddel en metalen sponsen).**

Eventuele vetafzettingen die gevallen zijn op de plaat in vuurvast aardewerk, kunnen eenvoudig verwijderd worden door deze gedurende ongeveer **20-30 minuten te verhitten** (knop in positie **11**). Nadien kunnen deze overblijfselen met een houten spatel verwijderd worden. Laat de plaat afkoelen, spoel met water en droog goed met een propere doek af.





Indien aluminium – of plastieken bladen, suiker of voedsel dat suiker bevat zouden smelten op de oppervlakte van de kookplaat, **moeten deze onmiddellijk van de hete kookplaat met een houten spatel verwijderd** worden. Dit voorkomt mogelijke beschadigingen aan de oppervlakken.

De oppervlakken van de kookplaat in vuurvast aardewerk zijn uiterst resistent. Maar ze zijn niet onbreekbaar en zouden beschadigd kunnen worden door spitse of harde voorwerpen die met een zekere kracht erop kunnen vallen. ***Indien het oppervlak van de plaat van glaskeramiek breuken, barsten, of spleten mocht vertonen, moet het apparaat uitgeschakeld worden en niet worden gebruikt ter voorkoming van het risico op elektrocutie! Neem onmiddellijk contact op met de Assistentiedienst.***

14.12 Reiniging van het inductievlak

Het inductievlak vereist geen speciale onderhouds- of reinigingswerkzaamheden. Indien na het koken in de nabijheid van de stralingszone verbrande restjes achtergebleven zijn, verwijder deze dan met een krasvrij schrapertje, spoel de zone af met water en droog de zone vervolgens goed met een schone doek. Het constante gebruik van het schrapertje zorgt ervoor dat het niet nodig is chemische producten voor de reiniging van het vlak te moeten gebruiken.

Alvorens de pannen op het vlak te verplaatsen of te verslepen, moet gecontroleerd worden of het vlak geen korrels of onzuiverheden bevat die krassen kunnen veroorzaken.

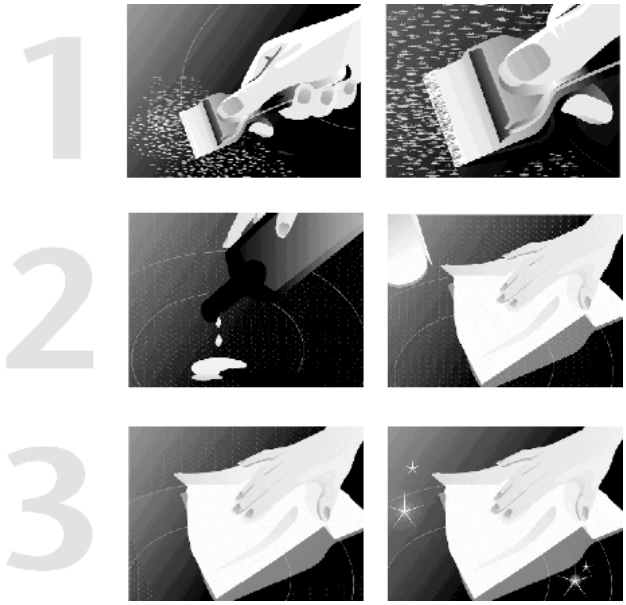
Gebruik geen sponzen of schurende reinigingsproducten. Vermijd agressieve chemische producten, zoals bijvoorbeeld sprays voor de reiniging van de oven, vlekverwijderaars, maar ook reinigingsmiddelen voor het bad of allesreinigers.

Let op dat het warme vlak van keramisch glas niet in aanraking komt met plastic, aluminiumfolie, suiker of voedsel dat suiker bevat. Deze substanties kunnen het oppervlak van het vlak schade berokkenen en moeten onmiddellijk van het vlak verwijderd worden met gebruik van het krasvrije schrapertje.

Alvorens suikerhoudende gerechten te bereiden, wordt aangeraden het vlak van glaskeramiek met een specifiek siliconen product te behandelen, zodat het oppervlak van het vlak geïsoleerd wordt en beschermd wordt tegen de agressie van eventueel verbrande voedselresten.

Handel als volgt voor de reiniging van het oppervlak van glaskeramiek:

1. Verwijder de grotere vuildeeltjes en de meest hardnekkige resten met een krasvrij schrapertje of een speciale spons voor delicate oppervlakken.
2. Wacht tot het oppervlak volledig afgekoeld is, giet enkele druppels specifiek reinigingsproduct erop en wrijf met keukenpapier of met een schone doek over het vlak. Gebruik als alternatief een speciale spons voor delicate oppervlakken.
3. Veeg met een vochtige doek of met de gladde zijde van een speciale spons opnieuw over het vlak.



14.13 Reiniging van de oven

Voor een goede bewaring van de oven, moet hij geregeld gereinigd worden, beter nog na ieder gebruik, **nadat hij afgekoeld werd:** op deze manier kunnen gemakkelijker de kookresten verwijderd worden, zodat deze niet bij het volgende gebruik van de oven branden.

Reinig de onderdelen in roestvrij staal en de geëmailleerde onderdelen zoals beschreven in de betreffende paragrafen “14.1 Reiniging van de oppervlakken in roestvrij staal” en “14.2 Reiniging van de geëmailleerde oppervlakken”.

Verwijder alle beweeglijke onderdelen en reinig deze afzonderlijk; spoel en droog deze zorgvuldig met een propere doek af.

14.13.1 Reiniging van de ovenwanden

Voor de reiniging van dit type ovens mogen nooit reinigingsproducten gebruikt worden.
De ovenwanden kunnen gereinigd worden met witte azijn en vervolgens afgenomen worden met een met water bevochtigde doek. Verwarm de oven daarna minstens een uur op **150°C** ter bevordering van de reiniging. Nog eens afnemen met een met lauw water bevochtigde doek, nadat de oven afgekoeld is.

14.13.2 Reiniging van de ovendeur

Het wordt aangeraden de ovendeur steeds goed zuiver te houden. Gebruik vloeipapier voor de keuken, bij hardnekkig vuil, was met een vochtige spons en gewoon reinigingsmiddel.

De “spray” producten voor de reiniging van de oven dienen niet voor de reiniging van het koelsysteem en de sensor van de thermostaat, die zich binnenin de ovenruimte bevinden, gebruikt te worden.

15. Groot onderhoud

Periodiek moet aan de oven kleine onderhouds – of vervangingsingrepen van onderdelen die aan slijtage onderworpen zijn uitgevoerd worden. Navolgend worden de specifieke instructies voor iedere ingreep van dit type verklaard.

Voor iedere ingreep moet de elektrische stroom van het toestel uitgeschakeld en de kraan van de gasinstallatie gesloten worden.

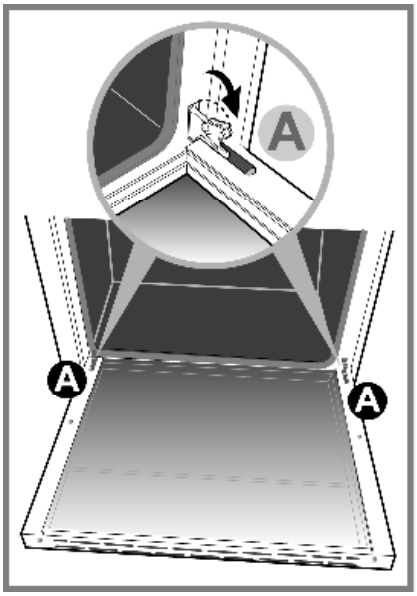
15.1 Demontage van de ovendeur

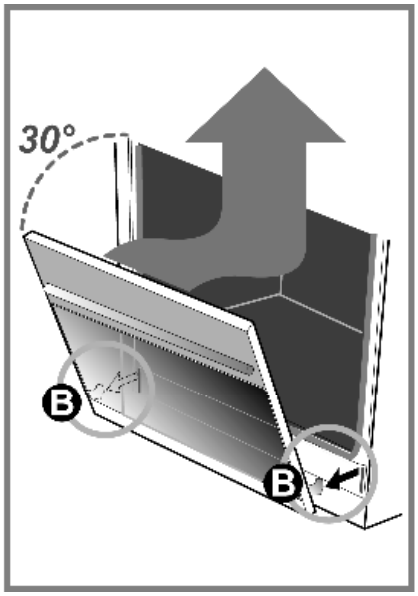
Het is mogelijk de ovendeur volledig te demonteren om een nauwkeuriger reiniging mogelijk te maken.

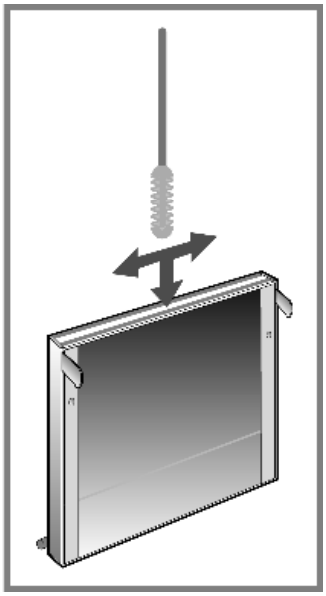
Deze operatie is hoe dan ook niet voor iedereen weggelegd. Men dient de benodigde kracht te bezitten om de deur te ondersteunen en een minimum aan ervaring om hem opnieuw te monteren. Bent u hier niet zeker van, dan wordt het aangeraden de ovendeur te reinigen zonder hem te demonteren, of kunt u zich in speciale gevallen tot het dichtstbijzijnde Assistentiecentrum te richten.

Ga als volgt te werk om de deur te demonteren:

- Open de ovendeur en haak de beveiligingen van de scharnieren los door de betreffende pennen **A** naar achteren te draaien (één voor elke scharnier).
- Sluit de ovendeur half zodat de spanning van de veren weggenomen wordt (de ovendeur zal een hoek van circa 30° vormen).
- Begeleid de sluitende beweging van de deur **met beide handen** en til de deur gelijktijdig op.
- Draai het onderste deel van de deur in buitenwaartse richting door scharnieren **B** uit de zittingen te bevrijden.



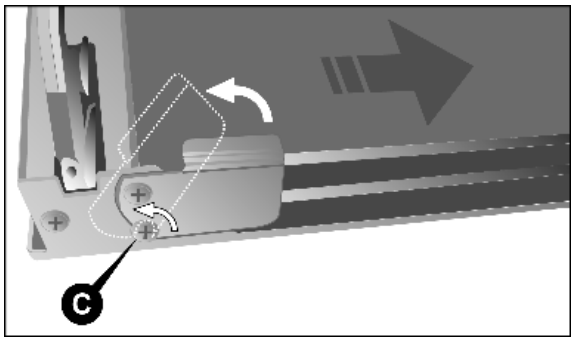




Het is mogelijk om het **binnenglas** weg te nemen voor een grondiger reiniging.

Handel als volgt:

- Draai schroef **C** los door deze **een halve slag te draaien** om zo het blokkeerplaatje van het glas rechts en links op te kunnen tillen;
- Til de twee blokkeerplaatjes van het glas op en schuif het binnenglas naar buiten;
- Verricht deze handelingen in omgekeerde volgorde voor de hermontage van het glas.



Voor de reiniging van de zone tussen het buitenglas en het tussenglas dient u een **zachte wisser** te gebruiken en deze in de ruimte tussen de ruiten te steken, zoals op pag. 480 getoond wordt.

Verricht de handelingen die op pag. 480 vermeld worden in omgekeerde volgorde voor de **hermontage** van de ovendeur.

Zijn scharnieren **B** weer in de betreffende zittingen teruggeplaatst, dan opent u de deur tot het einde van de slag en stelt u de beveiligingen van de scharnieren weer in werking, door de bijbehorende pennen **A** (één voor elke scharnier) opnieuw omlaag te plaatsen.

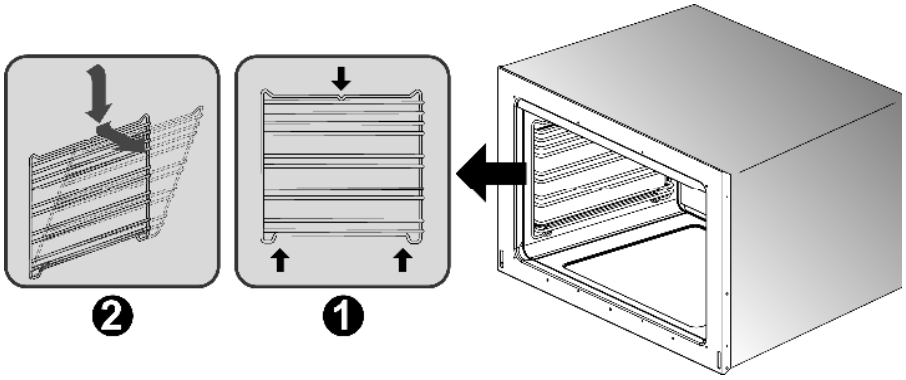
LET OP: *na de hernieuwde montage van de ovendeur moeten de beveiligingen van de scharnieren* ***altijd*** *opnieuw in werking worden gesteld.*

15.2 Verwijdering van de ondersteuningsframe aan de zijkanten

De ondersteuningsframes aan de zijkanten kunnen weggenomen worden om afzonderlijk gewassen te worden en om de reiniging van de ovenwanden te vereenvoudigen. Deze frames zijn in drie punten aan de ovenwand bevestigd. De punten worden aangeduid door de pijlen in de afbeelding (detail **1**).

- Druk ze met de vingers omlaag, zoals detail **2** toont, zodat het frame losgehaakt wordt van de bovenste pen;
- til het frame in bovenwaartse richting op en trek het naar buiten.

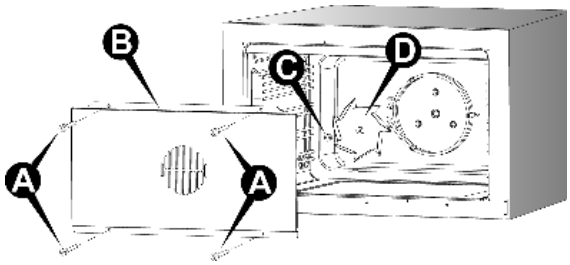
Ga in omgekeerde volgorde te werk om de ondersteunende frames opnieuw te monteren. Plaats het onderste deel van het frame op de betreffende pennen en druk het bovenste deel tegen de ovenwand tot het frame vast komt te zitten op de pen.



15.3 Demontage en reiniging van de interne ventilator van de oven

De interne ovenventilator zou regelmatig gereinigd moeten worden. Ga als volgt te werk om de ventilator te demonteren:

- **Controleer of de elektrische voeding naar het apparaat uitgeschakeld is**;
- verwijder alle interne componenten van de oven (roosters, druipbakken);
- schroef de vier schroeven **A** van het afdekcarter los en verwijder ze;
- trek afdekcarter **B** los;
- schroef met behulp van een muntje bevestigingsmoer **C** van de ventilator los (het schroefdraad ervan is omgekeerd, dus met de wijzers van de klok mee draaien om los te schroeven);
- verwijder ventilator **D** en was hem door hem onder te dompelen in warm water en afwasmiddel. **Gebruik in geen geval schurende of corroderende reinigings-middelen, poederproducten of metaalsponsjes.** Spoel de ventilator af en droog hem zorgvuldig.



Monteer opnieuw de ventilator en het afdekcarter door de instructies voor de demontage in omgekeerde volgorde uit te voeren.

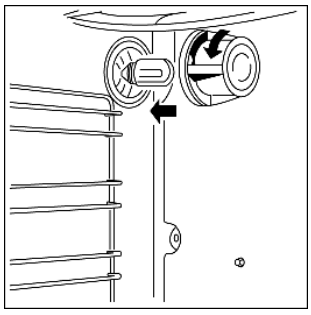
15.4 Vervanging van het verlichtingslampje van de oven

Vóór iedere ingreep moet de elektrische voeding naar het apparaat uitgeschakeld worden.

Ga als volgt te werk:

- open de ovendeur;
- draai het glazen beschermkapje tegen de wijzers van de klok in;
- draai de lamp af en vervang deze met een andere geschikt voor **hoge temperaturen** (**300°C**) en met de volgende kenmerken:

Spanning	230 V / 50 Hz
Vermogen	25 W (halogeen)
Aansluiting	G9



- Monteer opnieuw het glazen kapje en activeer opnieuw de toevoer van de elektrische energie. De werking van het lampje binnenin de oven kan ook bij gesloten deur gecontroleerd worden, door de keuzeknop in positie ☼ te draaien.

15.5 Reiniging van de watertank

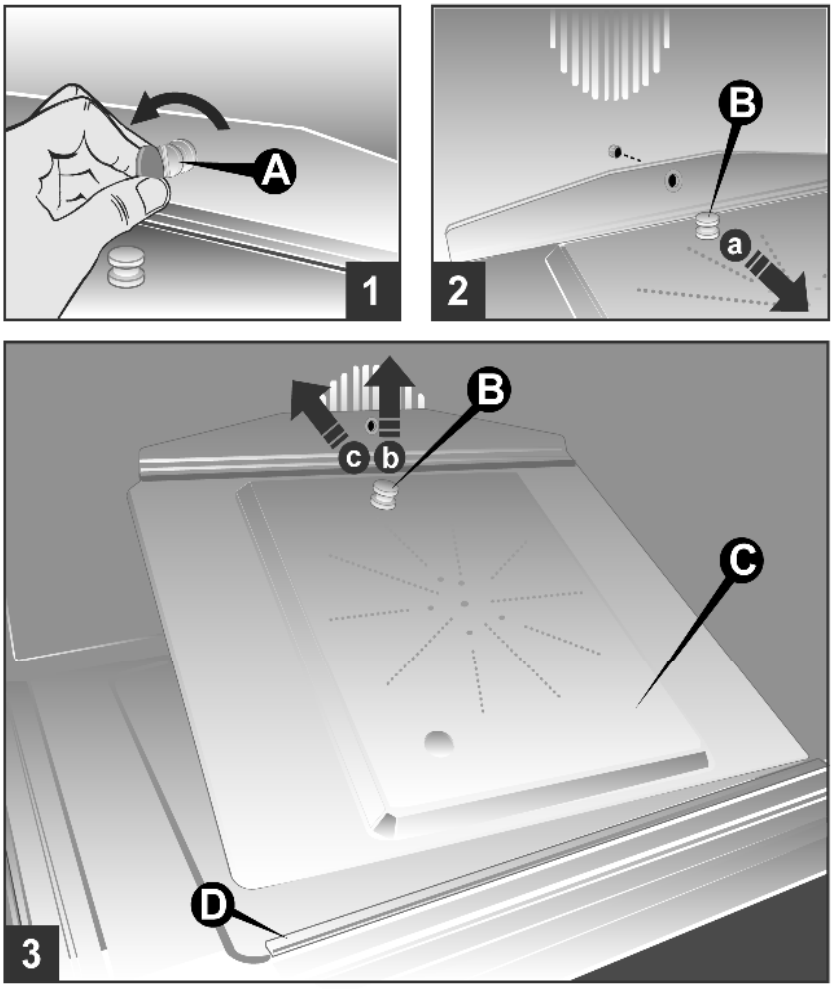
Om de reiniging van de watertank uit te voeren moet het deksel verwijderd worden.

Handel als volgt:

- verwijder alle voorwerpen en onderdelen die zich in de oven bevinden (rekken en druppelbakken);
- schroef met behulp van een muntje of een platte schroevendraaier moer **A** los waarmee het deksel vastgezet is en neem de moer weg (detail **1**);
- neem moer **B** vast en trek deze naar u toe (pijl **a**) om het gat van het deksel van de achterste pen te bevrijden (detail **2**);
- neem moer **B** opnieuw vast, til deksel **C** op, duw hem een beetje naar achteren (pijlen **b**, **c**) en verwijder het deksel volledig uit voorgeleider **D** (detail **3**).

Reinig het deksel en de watertank door de instructies te volgen die aangeduid worden in de paragraaf “14.1 Reiniging van de oppervlakken in roestvrij staal”.

Om het deksel van de tank terug te plaatsen en vast te zetten, voert u bovenstaande instructies in omgekeerde volgorde uit.



De eventueel aanwezige kalkaanslag kan weggenomen worden ***met gebruik van azijn. Vermijd het gebruik van chemische substanties om mogelijke intoxicatie van de levensmiddelen te voorkomen.***

www.steel-cucine.com

STEEL SRL
Via dell'Agricoltura 21
41012 Carpi (MO) - Italy
T. +39 059 645180
F. +39 059 6220804
P. Iva 02593690361

B00090 ZS7813 09/18