

DE'LONGHI

COOKING

**MODE D'EMPLOI
CONSEILS POUR L'INSTALLATION
GEBRUIKS-EN
INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN
GEBRAUCHSANWEISUNG
INSTALLATIONSANLEITUNG**

**PRO 66 MX IN BE
CUISINIERES
FORNUIZEN
HERDE**



Le fabricant n'est pas responsable des erreurs éventuelles, dues à des fautes de frappe ou d'impression, susceptibles de se trouver dans cette notice.

Il se réserve le droit, sans porter préjudice aux caractéristiques essentielles, du point de vue fonctionnel et du point de vue sécurité, d'apporter à ses produits, à tout moment et sans préavis, toutes les modifications éventuellement nécessaires pour faire face à des exigences de fabrication ou de commercialisation.

De beschrijvingen en aanduidingen vermeld in de gebruiks-en installatievoorschriften zijn enkel van informatieve aard.

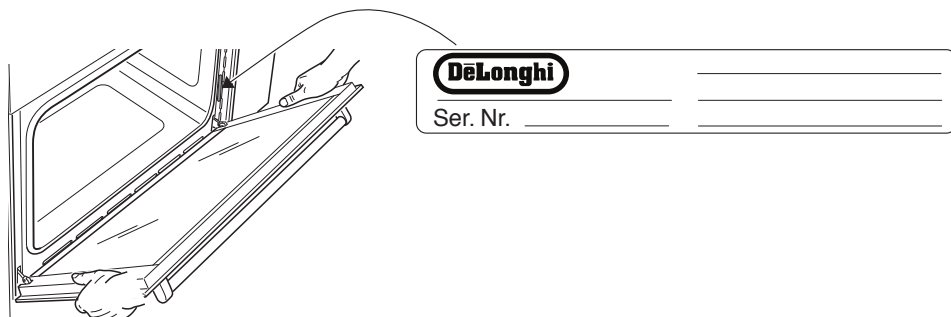
De constructeur behoudt zich het recht voor om zonder verwittiging en op gelijk welk ogenblik wijzigingen aan zijn produkten aan te brengen.

NOTICE: Before installing or using your new device, please register, here below, the serial number of your appliance. This will be required for troubleshooting.

ATTENTION: Avant toute installation ou utilisation de votre appareil, veuillez inscrire ci-dessous le numéro de série de votre appareil. Celui-ci vous sera demandé en cas de dépannage.

OPGEPAST: Gelieve voor gebruik of installatie van uw toestel, hier onder het serie nummer van uw toestel te noteren. Dit nummer zal u gevraagd worden bij een aanvraag herstelling.

Serialnumber/Numéroidesérie/Serienummer:.....



Cher Client

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix.

Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction.

Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour obtenir ce que vous êtes en droit d'en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement cette NOTICE D'UTILISATION.

Les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir toutes les qualités de votre nouvel appareil.

Cette cuisinière devra être destinée seulement à l'utilisation pour laquelle elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments.

Toute autre utilisation doit être retenue incorrecte et dangereuse.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle de l'appareil.

DECLARATION DE CONFORMITE CE

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé uniquement comme appareil de cuisson. Tout autre usage (chauffage de locaux) est à considérer comme impropre et donc dangereux.
- Cet appareil a été conçu, fabriqué et mis sur le marché en conformité avec les:
 - Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Basse Tension" 2014/35/UE;
 - Prescriptions relatives à la protection de la Directive "Compatibilité Electromagnétique" 2014/30/UE;
 - Prescriptions de la Directive 93/68/CEE;
 - Prescriptions de la Directive 2011/65/UE.



PRECAUTIONS DE SECURITE ET CONSEILS IMPORTANTS

IMPORTANT: Cet appareil a été conçu et fabriqué uniquement pour la cuisson domestique des aliments et ne convient pas à l'usage non ménager. Cet appareil ne devrait donc pas être utilisé dans un environnement commercial. La garantie de l'appareil sera annulée s'il est utilisé dans un environnement non domestique, c'est-à-dire un environnement semi-commercial, commercial ou communautaire.

Lisez les instructions avec la plus grande attention avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de l'appareil.

- Cet appareil a été conçu et réalisé conformément aux normes applicables aux appareils domestiques de cuisson et respecte toutes les conditions de sécurité prévues, y compris les températures de surface.
Certaines personnes dont la peau peut s'avérer plus sensible, pourraient percevoir plus fortement la température de certains composants, qui respecte toutefois les limites autorisées par les normes.
La sécurité absolue d'un produit dépend également de son utilisation. Par conséquent, il est recommandé de faire particulièrement attention durant son utilisation, surtout en présence d'enfants.
- Après avoir éliminé l'emballage, vérifier que l'appareil est en bon état. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser au fournisseur le plus proche ou à un technicien qualifié.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse, clous, feuillards, etc.) doivent être laissés hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.
- Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium. **Ce film doit être retiré avant l'utilisation de la cuisinière.**
- **IMPORTANT:** L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.
- Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela peut être dangereux. Le constructeur décline toute responsabilité pour tout problème résultant de la non observation de cette règle.

- N'utilisez pas votre appareil au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau électrique.
- MISE EN GARDE: S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.
- Eviter de toucher l'appareil les mains ou pieds mouillés.
- Eviter l'utilisation de l'appareil les pieds nus.
- Au cas où l'on déciderait de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un vieil appareil par un nouveau), avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable, conformément aux prescriptions en vigueur en matière de protection de la santé et de lutte contre la pollution de l'environnement. Rendre aussi inutilisables les parties susceptibles de constituer un danger, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage comme jouet.
- L'appareil a été construit avec des matériaux réutilisables. Le mettre au rebut en suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets. Rendre l'appareil inutilisable: couper le câble d'alimentation.
- Après avoir utilisé l'appareil, vérifier que les manettes de commande sont sur la position de fermeture.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance ou être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans minimum et des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, inexpérimentées ou ignorantes, sous surveillance ou après avoir reçu des instructions relatives à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et à condition de comprendre les risques impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

- Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle.
- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses parties accessibles chauffent en cours d'utilisation; ils restent chauds pendant un certain temps après utilisation.
 - Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants (sur la table cuisson et à l'intérieur du four).
 - La porte est chaude, utiliser la poignée.
 - Pour éviter les brûlures, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les fils électriques d'autres appareils électroménagers, qui sont utilisés au voisinage de l'appareil, ne doivent pas venir au contact de la table de cuisson chaude ou se trouver coincés dans la porte chaude du four.
- **AVERTISSEMENT:** Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie. **N'ESSAYEZ JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: n'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT:** Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit. Toutefois, vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au dessous de l'appareil, car ces endroits ne sont pas conçus pour être touchés et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.
- **PREMIERE UTILISATION DU FOUR** - il est conseillé d'effectuer les opérations suivantes:
 - Equiper l'intérieur du four comme décrit dans le chapitre "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".

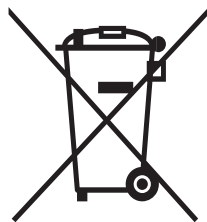
- Allumer le four vide à la puissance maximale pour éliminer les traces de graisse des éléments chauffants.
- Débrancher l'appareil du réseau électrique, laisser refroidir le four et nettoyer l'intérieur de la cavité avec un chiffon imprégné d'eau et de détergent neutre; puis essuyer parfaitement.
- **AVERTISSEMENT:** N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four: ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.
- Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium les parois ou le fond du four. Ne pas poser la lèchefrite ou des accessoires sur la sole du four.
- Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium la table de cuisson.
- **RISQUE D'INCENDIE!** Ne placer aucun matériau inflammable dans le four ou dans le compartiment de rangement.
- Utilisez des gants de cuisinier ou autre protection pour manipuler des surfaces brûlantes telles que les grilles du four ou les plats.
- **Risque d'incendie:** Ne pas accrocher des serviettes, torchons ou autres objets sur l'appareil ou sur sa poignée.
- Nettoyer le four régulièrement; ne pas permettre l'accumulation de graisses ou d'huiles sur la sole du four ou dans les accessoires. Sécher tout liquide renversé.
- Ne montez pas sur la cuisinière ou sur la porte du four ouverte.
- Ouvrez la porte du four avec prudence. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre en place les aliments. Vous risqueriez de vous brûler ou de vous ébouillanter.
- **MANIPULATION PRUDENTE DES ALIMENTS:** Laissez les aliments dans le four le moins longtemps possible avant et après la cuisson. Ceci afin d'éviter leur contamination par des organismes susceptibles d'entraîner des risques d'empoisonnement alimentaire. Prenez des précautions particulières par temps chaud.
- **ATTENTION:** NE PAS soulever la cuisinière par la poignée.
- **AVERTISSEMENT:** Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.

- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.
- Les accessoires du four (par exemple la grille de four) doivent être installés correctement, comme indiqué à la page 48.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC (pour les pays de l'Union européenne uniquement)

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.



ETIQUETAGE ENERGETIQUE/ECOCONCEPTION

- Règlement délégué (UE) N° 65/2014 de la commission (complétant la directive 2010/30/UE du Parlement Européen et du Conseil).
- Règlement (UE) N° 66/2014 de la commission (portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil).

Référence aux méthodes de calcul et de mesure utilisées pour s'assurer de la conformité aux exigences précitées:

- Norme EN 60350-1 (fours électriques).
- Norme EN 60350-2 (plaques de cuisson: zones et/ou aires de cuisson électriques).

CONSEILS POUR DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE PENDANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL

FOUR

- Vérifier toujours la fermeture parfaite de la porte du four et vérifier aussi si le joint de la porte est propre et bien en ordre. Pendant la cuisson, ouvrir la porte du four seulement si strictement nécessaire pour éviter la perte de chaleur (pour certaines fonctions il pourrait être nécessaire d'utiliser le four avec porte entrouverte, consultez les instructions pour le fonctionnement du four).
- Interrompre le chauffage 5-10 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.
- Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.

PLAQUE DE CUISSON

ZONES DE CUISSON A INDUCTION

- Cuire si possible avec un couvercle pour économiser de l'énergie électrique.
- Dès que l'on a obtenu l'ébullition, réduire la puissance selon l'intensité de chauffage désirée.
- Utilisez des casseroles adaptées pour la cuisson à induction. Il y a dans le marché des casseroles avec une surface ferromagnétique réelle qui est bien petite par rapport au diamètre de la casserole. Éviter d'utiliser ces casseroles parce que la table à induction pourrait ne pas fonctionner correctement ou pourrait s'endommager.
- Utiliser des casseroles/cafétières moka avec un fond épais et complètement plat. N'utiliser pas des casseroles/cafétières moka avec fond concave ou convexe, ceux-ci pourraient provoquer une surchauffe de la zone de cuisson.
- Important: N'utiliser pas d'adaptateurs pour les casseroles/cafétières moka.

Conseils à l'installateur

IMPORTANT

- L'installation de la cuisinière doit être réalisé par des **TECHNICIENS QUALIFIES** conformément aux prescriptions locales en vigueur. Le manque de respect de cette règle annule la garantie.
- L'installation gaz et électrique doit être exclusivement effectuée conformément aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.
- Toutes les interventions doivent être effectuées, lorsque l'appareil est débranché.
- Les parois des meubles doivent pouvoir résister à une température de 75°C supérieure à la température ambiante.
- Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium.

Ce film doit être retiré avant l'utilisation de la cuisinière.

1 INSTALLATION

INSTALLATION

Si la cuisinière est installée près d'un meuble qui est plus haut que le dessus de la table de travail de la cuisinière, un espace d'au moins 50 mm doit être aménagé entre le côté de la cuisinière et le meuble (fig. 1.1).

Les parois des meubles doivent pouvoir résister à une température de 75°C supérieure à la température ambiante.

Eviter l'installation à proximité de matériaux inflammables (par ex. rideaux).

Si la cuisinière est placée sur un socle, il faut prendre des mesures pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

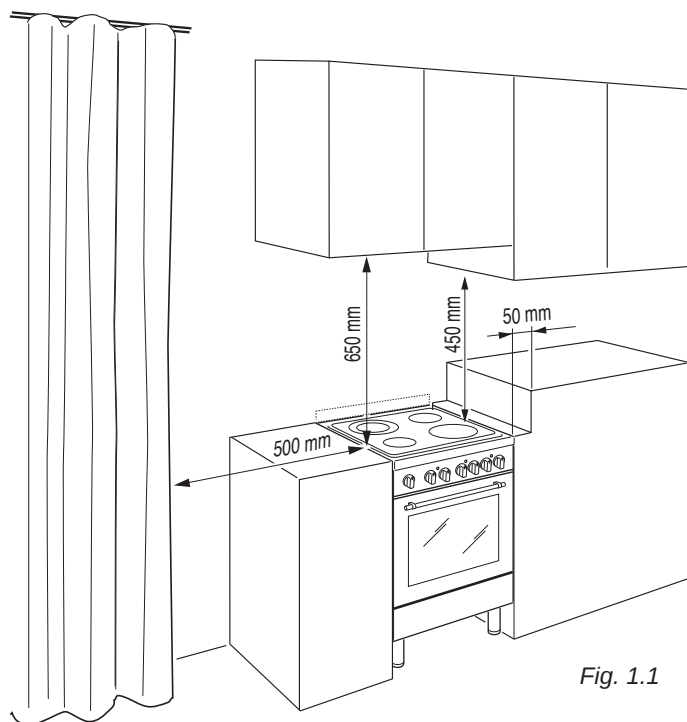
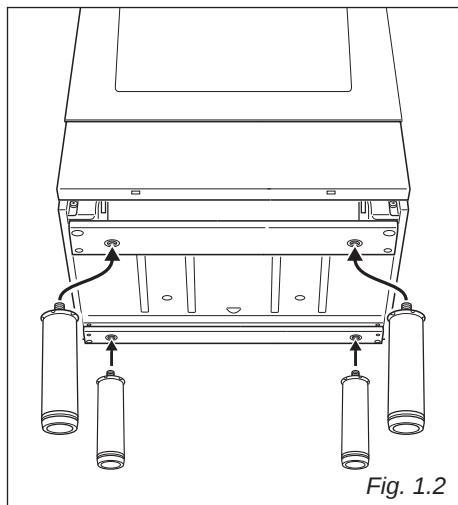


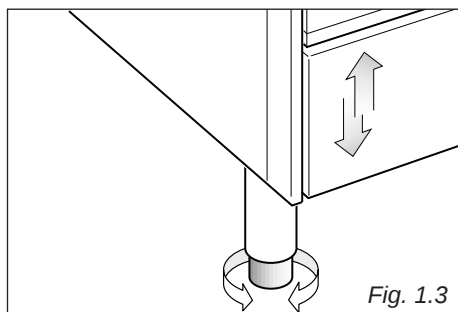
Fig. 1.1



INSTALLATION DES PIEDS REGLABLES

Les pieds réglables doivent être montés à la base de la cuisinière avant son utilisation. Faire reposer l'arrière de la cuisinière sur un morceau de l'emballage en polystyrène, pour découvrir la base pour l'installation des pieds.

Fixer les 4 pieds en les vissant à fond sur les supports de la base comme indiqué sur la figure 1.2.



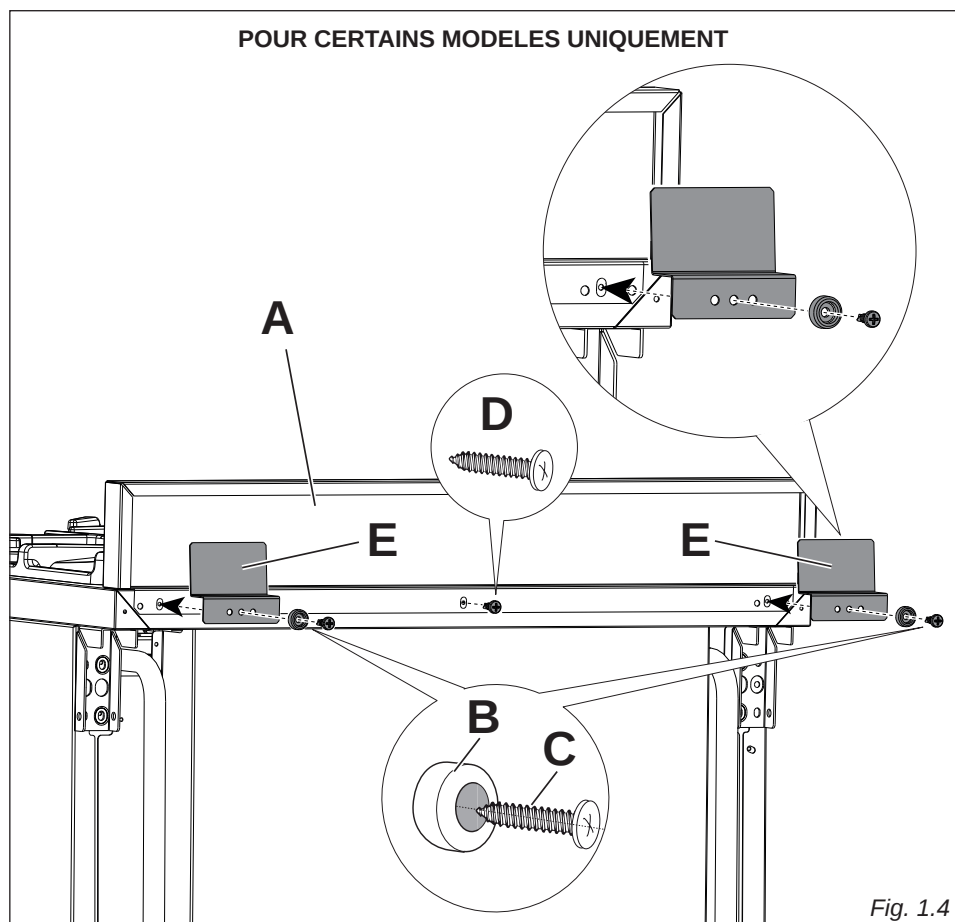
MISE A NIVEAU DE LA CUISINIERE

La cuisinière peut être mise à niveau, en vissant ou dévissant les extrémités inférieures des pieds (fig. 1.3).

MONTAGE DU DOSSERET (CERTAINS MODELES SEULEMENT)

Avant d'installer la cuisinière, assembler la protection arrière "A" (fig. 1.4).

- Avant de l'assembler, retirer tout film protecteur.
- Enlever les entretoises "B" (fig. 1.4) à l'arrière du plan de travail en devissant les vis de fixation "C".
- Enlever la vis "D".
- Appliquer le dossieret comme illustré dans la figure 1.4:
 - mettre le dossieret en position;
 - fixer la vis "D";
 - mettre les équerres de renforcement "E" en position et fixer les entretoises "B" avec les vis "C" (fig. 1.4).



DEPLACEMENT DE LA CUISINIERE

AVERTISSEMENT

Lorsque vous reportez la cuisinière dans la position verticale, se mettre toujours à deux pour effectuer cette manoeuvre, afin d'éviter d'endommager les pieds réglables (fig. 1.6).

AVERTISSEMENT

Attention: **NE PAS SOULEVER** la cuisinière par la poignée de la porte, pour la mettre dans la position verticale (fig. 1.6).

AVERTISSEMENT

Pour déplacer la cuisinière dans sa position définitive, **NE PAS LA TRAINER** (fig. 1.7). Soulever les pieds du sol (fig. 1.5).

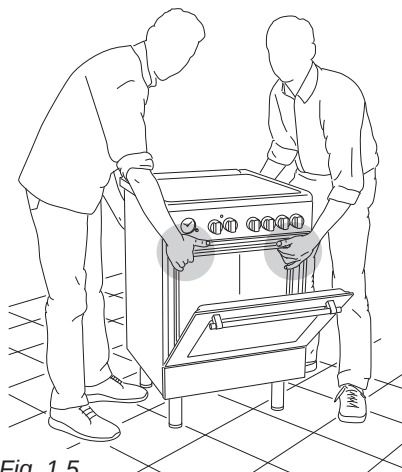


Fig. 1.5

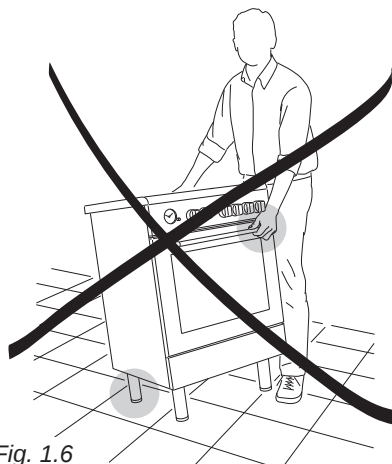


Fig. 1.6

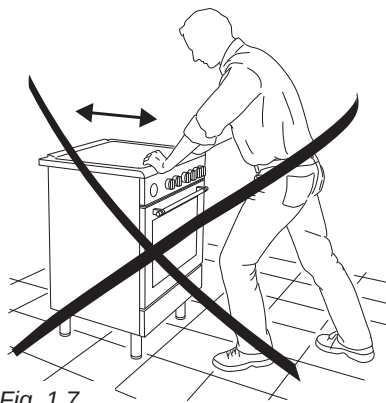


Fig. 1.7

ÉQUERRE ANTI-BASCULEMENT

Avertissement : une équerre doit être installée à l'arrière de l'appareil et fixée solidement au mur afin d'empêcher tout basculement accidentel de la cuisinière.

Pour installer l'équerre anti-basculement :

1. Une fois que vous avez décidé où installer la cuisinière, faites deux marques sur le mur; ces marques correspondent aux endroits où les 2 vis de l'équerre anti-basculement doivent être vissées. Suivez les indications présentées sur le schéma fig. 1.8.
2. Percez deux trous de 8 mm de diamètre dans le mur et introduisez les chevilles en plastique fournies.
Important ! Avant de percer, assurez-vous de n'endommager aucun tuyau ou fil électrique.
3. Fixez l'équerre anti-basculement à l'aide des 2 vis fournies, mais sans les serrer.
4. Déplacez la cuisinière près du mur et ajustez la hauteur de l'équerre anti-basculement de sorte qu'elle puisse entrer dans l'emplacement prévu à l'arrière de la cuisinière, comme sur le schéma fig. 1.8.
5. Serrez les vis qui maintiennent l'équerre anti-basculement en place.
6. Poussez la cuisinière contre le mur de sorte que l'équerre anti-basculement s'introduise entièrement dans l'emplacement prévu à l'arrière de la cuisinière.

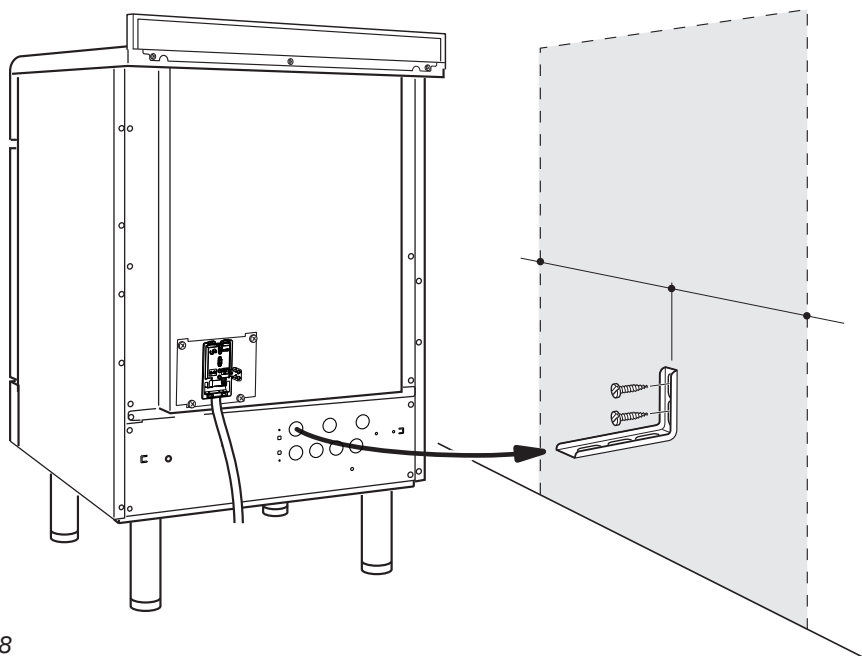


Fig. 1.8

2 PARTIE ELECTRIQUE

IMPORTANT: L'installation doit suivre les instructions du constructeur.

Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, animaux ou choses.

Le constructeur ne peut pas être considéré responsable si cette situation se vérifie.

Si l'installation électrique doit être modifiée pour le branchement, faire appel à une personne hautement qualifiée.

Ce dernier doit surtout s'assurer que la section des câbles de l'installation électrique soit appropriée à la puissance absorbée par l'appareil.

CONSIDERATIONS GENERALES

- Le branchement au réseau électrique doit être réalisé par du personnel qualifié et selon les normes en vigueur.
- L'appareil doit être branché au réseau après avoir vérifié que la tension ait la valeur indiquée sur la plaque caractéristique et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter, la charge indiquée sur la plaque.
- On peut raccorder directement l'appareil au réseau, en interposant entre le réseau et celui-ci un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture de 3 mm au moins entre les contacts.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et doit être mis de façon à ne dépasser en aucun point la température de 75 degrés C.
- L'interrupteur doivent être accessibles quand l'appareil est installé.

N.B. Ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivateurs lors du branchement au réseau, car ils peuvent provoquer des surchauffements ou des brûlures.

Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil il faut absolument le déconnecter du réseau.

La mise à terre de l'appareil est obligatoire.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, dérivant de la non-observation de cette condition.

RACCORDEMENT DU CABLE D'ALIMENTATION

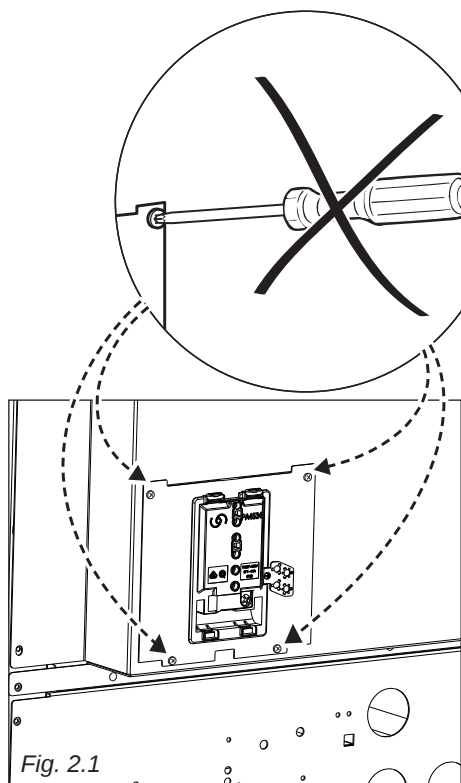
Les opérations doivent être exécutées par un technicien qualifié.

To connect the feeder cable to the hob it is necessary to carry out the following operations:

- Détacher le couvercle du bornier "A" en introduisant un tournevis dans les deux crochets "B" (fig. 2.2). Ouvrir complètement le couvercle du bornier "A".
- Dévisser la vis "C" et ouvrir complètement le serre-câble "D" introduisant un tournevis dans le crochet "E". Retirez complètement le serre-câble "D" (fig. 2.2).
- Raccorder les câbles de la phase, du neutre et de terre à la borne terminale "F" selon les schémas électriques de la figure 2.3; the U bolts "G" (fig. 2.2) shall be used as indicated in the diagrams in fig. 2.3 (they are supplied already fitted to the terminals or inside the terminal board, behind the cover).
- Elonger le câble d'alimentation et le bloquer avec le serre-câble "D" (by hooking hook "E" en vissant la vis "C").
- Fermer le couvercle "A" de la boîte à bornes "F" (vérifier que les deux crochets "B" soient correctement bloqués).

IMPORTANT: Pour raccorder le câble d'alimentation, NE PAS dévisser les vis qui fixent le couvercle à l'arrière de la borne terminale.

ATTENTION: Si le câble d'alimentation (not supplied with the appliance) est endommagé, il doit être remplacé par le Service Après-Vente afin d'éviter tout danger.



SECTION DU CABLE D'ALIMENTATION

"Type H05RR-F o H05VV-F o H05V2V2-F" (résistants à une température de 90°C).

220-240 V ac	3 x 4 mm ² (**)
380-415 V 3N ac	5 x 2,5 mm ² (**)
380-415 V 2N ac	4 x 2,5 mm ² (**)

(**) Raccordement par boîte de connexion murale

- Facteur de contemporanéité appliqué.
- Un facteur de simultanéité peut s'appliquer à la charge totale de l'appareil seulement par du personnel qualifié.

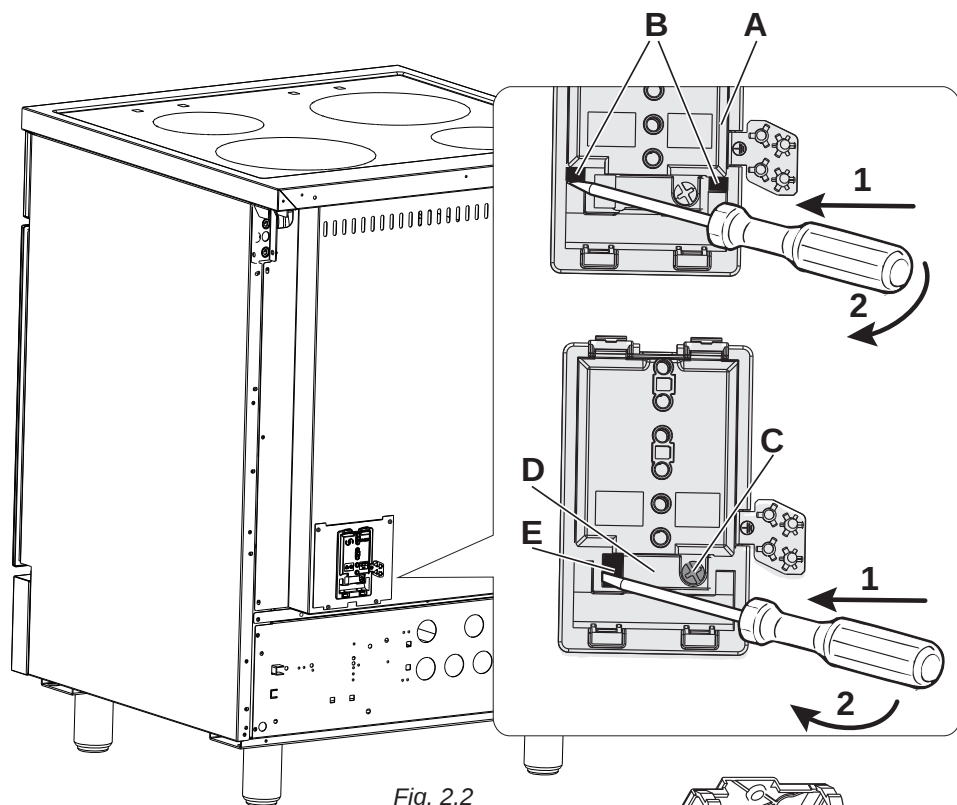


Fig. 2.2

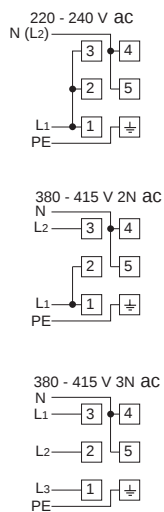
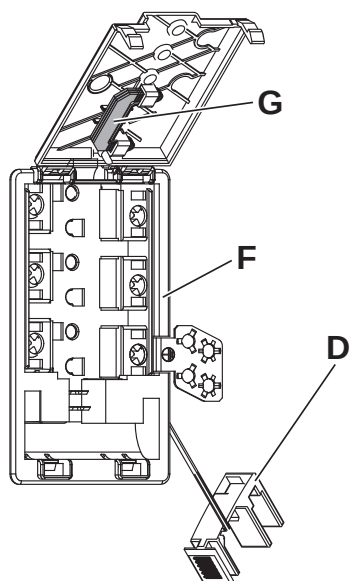


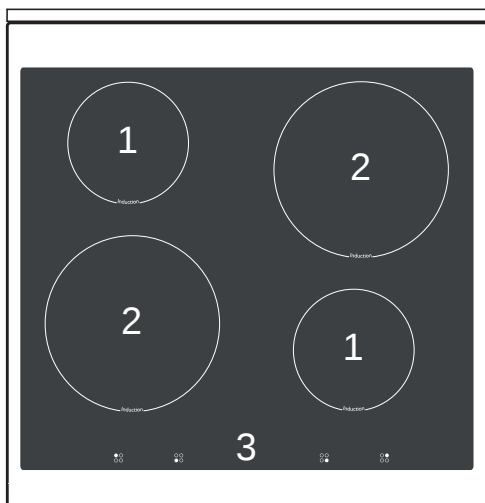
Fig. 2.3



Conseil pour les utilisateurs

1 PLAQUE DE CUISSON

Fig. 1.1



ZONES DE CUISSON

- | | | |
|--------------------------------|----------|---|
| 1. Zone de cuisson à induction | Ø 145 mm | Puissance Nominale: 1200 W
Puissance Booster: 1600 W |
| 2. Zone de cuisson à induction | Ø 210 mm | Puissance Nominale: 1500 W
Puissance Booster: 2000 W |
| 3. Display zones de cuisson | | |

Remarque: Les Puissances Nominales et Booster peuvent changer selon la taille et la matière de la casserole sur la zone de cuisson.

Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium la table de cuisson.

Attention:

Débrancher l'appareil du circuit électrique si la vitrocéramique est fendue et contacter le Service Après-Vente.

Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur les plaques car ils peuvent devenir chauds.

2 TABLEAU DE BORD

Fig. 2.1

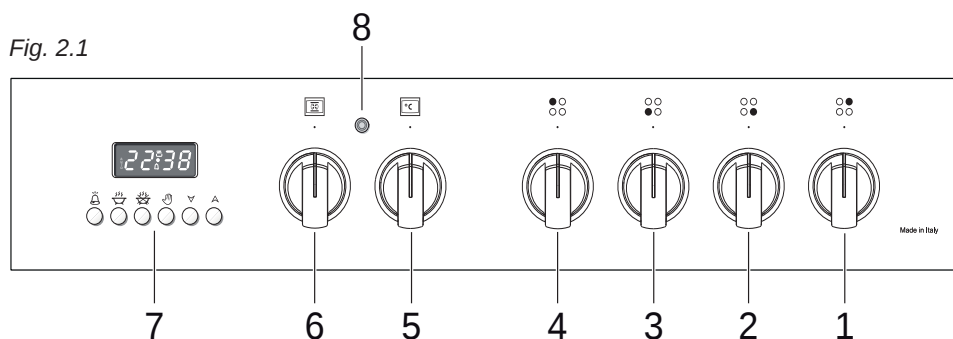


TABLEAU DE BORD - Description des commandes

1. Manette commande zone de cuisson arrière droite
2. Manette commande zone de cuisson avant droite
3. Manette commande zone de cuisson avant gauche
4. Manette commande zone de cuisson arrière gauche
5. Manette commande thermostat four multifonction
6. Manette commande sélecteur de fonctions four multifonction
7. Programmateur électronique

Lampe de contrôle:

8. Témoin de fonctionnement du four

Remarque: L'appareil incorpore un ventilateur de refroidissement. Le but de ce ventilateur est d'abaisser la température extérieure de l'appareil et de refroidir les composants intérieurs.

Lorsque le four est en marche, le ventilateur de refroidissement peut s'allumer et s'éteindre automatiquement en fonction de la température.

Selon le temps et les températures de cuisson, le ventilateur peut fonctionner aussi après avoir éteint l'appareil. Dans ce cas, la durée de fonctionnement dépend du temps d'utilisation du four et de la température de cuisson.

3

UTILISATION DE LA PLAQUE A INDUCTION

La plaque en vitrocéramique est formée de zones de cuisson à induction.

Ces zones, indiquées par des disques dessinés sur la surface vitrocéramique, sont contrôlées par des boutons séparés placés sur le panneau de contrôle.

Dans la partie centrale avant de la plaque, le display des zones de cuisson indique :



= Zone cuisson off (pas active)



= Zone cuisson On (active mais pas en fonction).

Si toutes les zones sont en réglage zéro, le display s'éteint automatiquement (Zones cuisson off) après environ 10 secondes.



= Niveaux de puissance



= Fonction "Booster"



= Voyant plaque chaude



= Voyant détection casserole



= Indication that the knob needs to be reset (please refer to following sections for specific instances).

Remarque: chaque partie éclairée se réfère à une zone de cuisson.

SYSTEME DE CUISSON A INDUCTION

Lorsque votre plaque à induction est allumée et que vous choisissez une zone de cuisson, les circuits électroniques produisent des courants induits qui chauffent instantanément le fond de la casserole qui ensuite transfère la chaleur aux aliments. La cuisson se fait donc avec une très faible perte d'énergie entre la plaque à induction et les aliments.

Votre plaque à induction fonctionne uniquement si une casserole adaptée et ayant les bonnes caractéristiques est placée sur la zone de cuisson. Se référer à RECIPIENTS POUR LA CUISSON A INDUCTION.

RECIPIENTS/CAFETIERES MOKA POUR CUISSON A INDUCTION

Le système de cuisson à induction FONCTIONNE UNIQUEMENT si l'on utilise des récipients adaptés à la cuisson par induction (normalement indiqué par le symbole "induction" dans le fond de la casserole/cafetière moka). L'utilisation des ustensiles de cuisine qui ne sont pas adaptés à l'induction, peut causer des dommages à l'appareil.

Le fond des casseroles/cafétieres moka doit être ferromagnétique pour créer le champ électromagnétique nécessaire pour le processus de chauffage (ce qui signifie qu'un aimant doit coller au fond du récipient/cafétieres moka).

Les casseroles réalisées avec les matériaux suivants ne sont pas adaptées:

- verre, bois, porcelaine, céramique, pierre de lave;
- acier inox pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétique.

Pour vérifier si la casserole/cafétieres moka est adaptée ou pas :

- Tester le fond du récipient/cafétieres moka avec un aimant: si l'aimant colle, la casserole convient.
- Si vous n'avez pas d'aimant, placer une petite quantité d'eau dans la casserole/cafétieres moka et la placer sur une zone de cuisson. Allumer la zone: si la zone de cuisson affiche le niveau de puissance choisi et "U", en alternance, la casserole/cafétieres moka ne convient pas (après 1 minute, le niveau de puissance revient automatiquement à "0").

Important: N'utiliser pas d'adaptateurs pour les casseroles/cafétieres moka; ceci pourrait provoquer une surchauffe et le risque de dommages à l'appareil.

Remarque importante: les zones de cuisson ne vont pas fonctionner si le diamètre du récipient/cafétieres moka est trop petit. Pour utiliser correctement les zones de cuisson, suivre les indications reprises dans le tableau suivant.

Zone de cuisson à induction	Diamètre casserole minimum recommandé (par rapport au fond de la casserole)
Zone de cuisson Ø 145 mm	90 mm
Zone de cuisson Ø 210 mm	130 mm

Important: Il y a dans le marché des casseroles avec une surface ferromagnétique réelle qui est bien petite par rapport au diamètre de la casserole. Éviter d'utiliser ces casseroles parce que la table à induction pourrait ne pas fonctionner correctement ou pourrait s'endommager.

Pay attention: The pan/coffee pot shall always be centred over the middle of the cooking zone.

Attention: La casserole/cafétieres moka doit toujours être centrée au milieu de la zone de cuisson. Il est possible d'utiliser des casseroles/cafétieres moka surdimensionnées mais le fond de la casserole/cafétieres moka ne doit pas toucher l'autre zone de cuisson. Utiliser toujours des casseroles/cafétieres moka avec fond épais, parfaitement plat.

Ne pas utiliser de casseroles/cafétieres moka avec fond concave ou convexe; elles pourraient causer une surchauffe de la zone de cuisson.

Attention: Certains types de casseroles/cafétieres moka peuvent occasionner du bruit lorsqu'on les utilise sur une zone de cuisson à induction. Le bruit ne signifie pas qu'il y ait un problème avec l'appareil et n'influence pas l'opération de cuisson.

BOUTONS DE CONTROLE

Chaque zone de cuisson est réglée par un bouton de contrôle séparé placé sur le tableau de contrôle et l'opération est contrôlée par Système électronique.

Si une zone de cuisson n'est pas coupée, le Système électronique la coupera automatiquement après une durée pré-réglée qui dépend de la puissance.

1 ÷ 9 NIVEAU DE PUISSANCE

Tourner le manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler le niveau de puissance souhaité entre "1" (minimum) et "9" (maximum) et "0" (maximum).

Le niveau de puissance peut être modifié à tout moment en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre ou le sens inverse jusqu'à un réglage différent. Ogni nuova selezione eseguita ruotando **Each new selection made by turning the knob is accompanied by an audible alert "beep" and the cooking zone display shows the selected level.**

FONCTION "BOOSTER"

Cette fonction permet de travailler avec la zone de cuisson à la puissance maximale Booster (supérieure à la puissance nominale) pendant maximum 10 minutes; elle peut être utilisée, par exemple, pour chauffer rapidement une grande quantité d'eau.

To activate the "Booster" function, turn the knob to "P" (fig. 3.2).

At the end of the Booster program (10 minutes) the cooking zone is automatically turned off, a "beep" sounds and "□" appears on the display (indicating that the cooking zone is not active and that the knob is not in the off position). Set the knob to "0" to switch off the cooking zone, then reset the desired power level.

Remarque importante:

La fonction "Booster" n'est pas appropriée pour de cuissons sans eau. N'utilisez pas cette fonction pour chauffer l'huile (par exemple fritures).

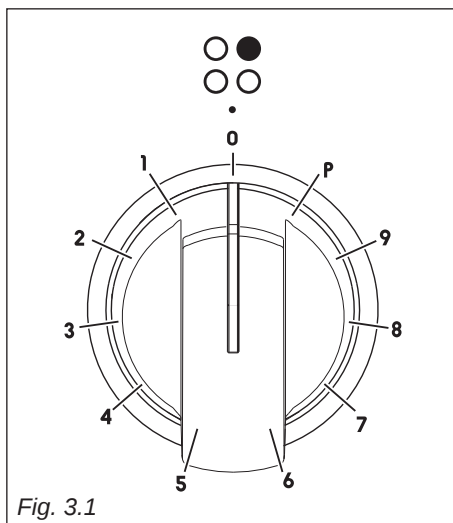


Fig. 3.1

NOTE:

Les manettes et les symboles peuvent varier.

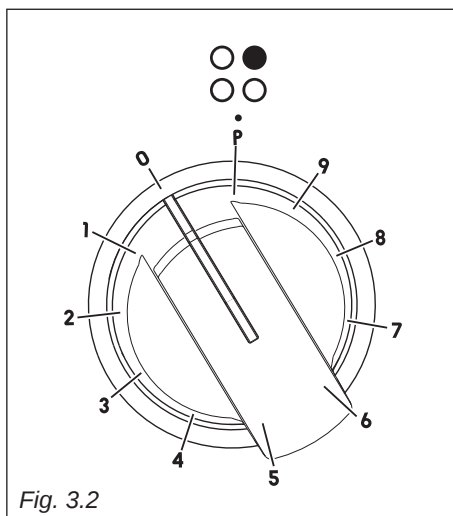


Fig. 3.2

Niveau de puissance des zones de cuisson	Ø 145 mm Puissance en Watt	Ø 210 mm Puissance en Watt
1	75 W	100 W
2	150 W	200 W
3	300 W	300 W
4	400 W	500 W
5	500 W	700 W
6	600 W	900 W
7	800 W	1100 W
8	1000 W	1300 W
9	1200 W	1500 W
P	1600 W	2000 W

EXEMPLES DE REGLAGE DE PUISSANCE DE CUISSON

0	Zone de cuisson ne fonctionne pas	
1 e 2	Faire fondre, Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats préparés à l'avance
2 e 3	Mijoter Décongeler	Riz, pudding, sirop Légumes secs, poisson, produits surgelés
3 e 4	Vapeur	Légumes, poisson, viande
4 e 5	Eau	Patates bouillies, soupe, pâtes, légumes frais
6 e 7	Cuisson moyenne Mijoter	Viande, foie, oeufs, saucisses Goulasch, roulade, tripe
7 e 8	Cuisson	Patates, frites, gaufres
9	Frيره, rôtir Eau bouillante	Steaks, omelettes, fritures Eau
P		Rapidly heat up large amount of water

LIMITE DU TEMPS DE FONCTIONNEMENT DES ZONES DE CUISSON

Chaque zone de cuisson s'éteint automatiquement après un temps maximum pré-établi si aucune opération n'est effectuée.

La limite du temps maximum pré-établi dépend du niveau de puissance fixé, comme indiqué dans ce programme.

When the cooking zone switches off, an audible alert will be emitted and "o" will appear on the display (indicating that the cooking zone is not active and that the knob is not in the off position). Set the knob to "0".

Chaque opération sur la table de cuisson à l'aide des déplacer les manettes, effectuera le reset du temps maximum de fonctionnement.

Niveau de puissance des zones de cuisson	Limite du temps de fonctionnement
1	10 heures
2	5 heures
3	5 heures
4	4 heures
5	3 heures
6	2 heures
7	2 heures
8	2 heures
9	1 heures
P	10 minutes

CHALEUR RESIDUELLE DES ZONES DE CUISSON

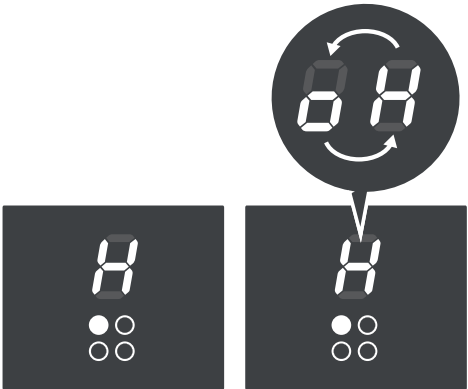
Lorsque l'on éteint une zone de cuisson (niveau de puissance " 0 "), si la température de la zone est trop chaude au toucher, l'écran affichera "H".

Depending on the status of the zone, the afterheat indicator "H" may alternate with another indication; for example, when a cooking zone is automatically switched off and the corresponding knob is not set to "0", the letter "H" alternates with "o".

Eviter de toucher la surface de la plaque sur la zone de cuisson. Faire très attention aux enfants.

"H" se coupe lorsque la température de la zone de cuisson passe en dessous d'une température donnée.

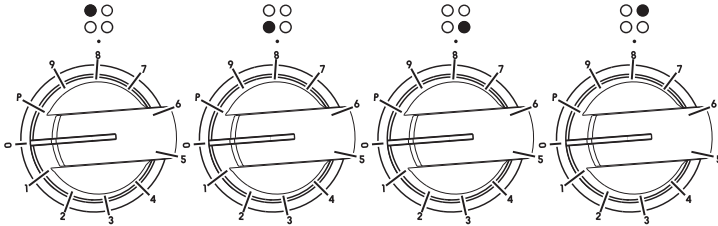
Il est toujours possible de recommencer à cuisiner; il suffit de sélectionner le niveau de puissance souhaité.



GESTION DE LA PUISSANCE MAXIMALE

La limite de la puissance maximale de l'appareil (7200 W) peut être réduite à 6000 W, 3500 W ou 2800 W. Pour modifier la limite de la puissance maximale:

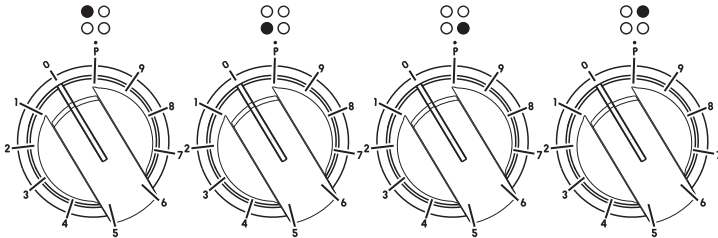
- Before connecting the cooker to the mains electricity supply, turn all cooking zone control knobs to "8". Connect the appliance to the electrical power supply.



- la limite de la puissance maximale de l'appareil peut être lue sur les écrans des zones de cuisson à gauche (par exemple, zone avant gauche = " 7 " et zone de cuisson arrière gauche = " 2 ": limite de la puissance maximale = 7200 W).



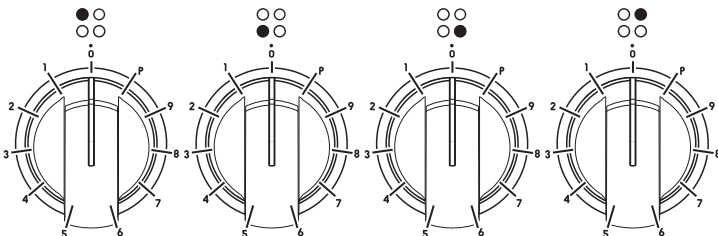
- Turn all the cooking zone control knobs on the hob to "P".



- The displays for the left-hand cooking zones show, at intervals of 5 seconds, the various maximum power limits that can be selected on the hob.



- Once the desired power is displayed, turn any cooking zone control knob to "0", within 5 seconds: the selected power will remain steadily on the display. To select it definitively, turn the other cooking zone control knobs to "0". The new maximum power limit for the induction hob is now set.

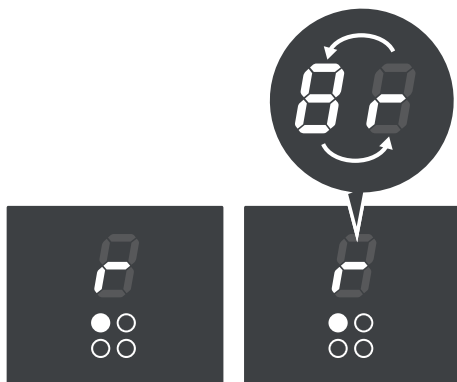


MANAGING POWER WHILE USING THE HOB

When using several cooking zones, if the total power set in the zones is greater than the maximum power limit for the hob, an audible alert (beep) will sound and the last cooking zone set will show “” alternately with the selected power; then the power of that zone will be reduced automatically to fall within the permitted limit.

“” indicates that the power of the cooking zone has been lowered, and that the control knob is not in the exact position corresponding to the new power level set automatically by the system.

Therefore, after turning the knob to the set power level, or a lower power level, “” will disappear and the audible alert will no longer sound.



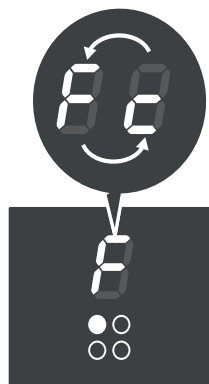
PROTECTIONS THERMIQUES

La plaque à induction est équipée de dispositifs de sécurité pour protéger le système électronique et pour protéger chaque zone de cuisson de la surchauffe.

OVERHEATING OF THE DISPLAY

- **Cooking zone OFF:** the cooking zone display shows “F” and “C” alternating.
- **Cooking zone ON:** all zones are switched off automatically, a beep sounds and the displays for the zones show “F” and “C” alternately.

Leave the cooker to cool while the cooking zone displays are switched off.
If one or more displays shows “0” turn the corresponding knob to “0”.
The cooker can now be used again.



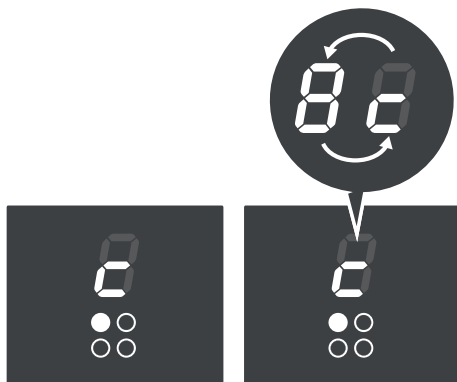
OVERHEATING OF COOKING ZONE

- **Cooking zone OFF:** the cooking zone display show “E”.
 - **Cooking zone ON:** the cooking zone display alternates between set power level and “E”.
- No power is delivered to the cooking zone.
Let the cooking zone cool down before using.



OVERHEATING OF INDUCTION GENERATOR

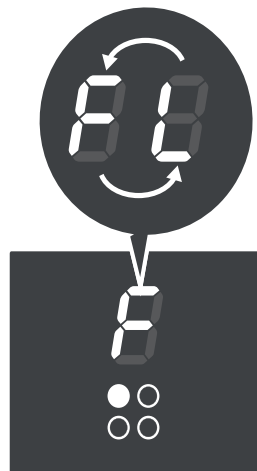
- **Cooking zone OFF:** the cooking zone display show “C”.
 - **Cooking zone ON:** the cooking zone display alternates between set power level and “C”.
- No power is delivered to the cooking zone.
Let the cooking zone cool down before using.



CODE ERREUR SUR LES ECRANS

Si le message d'erreur apparaît sur les écrans (les écrans affichent "F" et d'autres caractères en alternance - ex. "F" et "L", "F" et "0",):

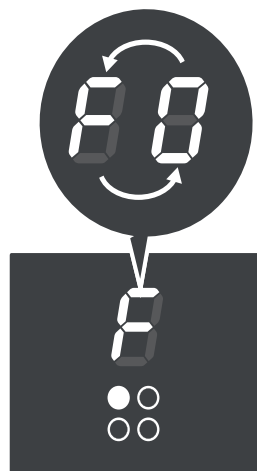
1. Débrancher la table de cuisson de l'alimentation.
2. Rebrancher la table de cuisson et l'allumer.
3. Attendre environ deux minutes et s'il n'y a pas de problème, on peut utiliser la table de cuisson.
4. Si un problème apparaît, refaire les étapes 1 à 3.
5. Si le problème persiste, débrancher la table de cuisson de l'alimentation générale et contacter votre centre de service autorisé.



ECRANS COUPES OU NE FONCTIONNANT PAS CORRECTEMENT

Si un ou plusieurs écrans s'allument partiellement ou ne s'allument pas.

1. Couper la table de cuisson et la débrancher de l'alimentation générale.
2. Rebrancher la table de cuisson et l'allumer.
3. Attendre environ deux minutes et si le problème est résolu, on peut utiliser la table de cuisson.
4. Si un problème apparaît, refaire les étapes 1 à 3.
5. Si le problème persiste, débrancher la table de cuisson de l'alimentation générale et contacter votre centre de service autorisé.



NETTOYAGE DE LA TABLE VITROCERAMIQUE

Avant de procéder au nettoyage de la plaque, s'assurer que l'appareil est débranché.

- Enlever les éventuelles incrustations de nourriture ou dépôts d'autres substances avec un grattoir.
- Enlever la poussière avec un chiffon humide.
- On peut utiliser également des détergents non abrasifs ou corrosifs. Des poudres abrasives ou corrosives peuvent endommager la surface de verre de la table de cuisson.
- En tous cas, éliminer toute trace de détergent avec un chiffon humide.
- Eviter d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore et acides.
- Il faut enlever le plus vite possible la poussière, le gras et les liquides provenant d'aliments qui ont débordé à l'ébullition.
- Si on les laisse durcir il devient de plus en plus difficile de les éliminer. Ceci vaut surtout dans le cas de mélanges de sucre/sirop pouvant marquer de façon permanente la surface de la table de cuisson si on les laisse brûler.
- Au cas où quelque objet ou matière a fondu sur la plaque, il est nécessaire de l'enlever immédiatement (tandis que la surface est encore chaude) avec un grattoir, afin d'éviter la détérioration de la surface en vitrocéramique.
- On recommande d'éloigner de la plaque tout objet susceptible de fondre à la chaleur: objets en plastique, feuille d'aluminium, sucre ou produits très sucrés.
- Eviter d'utiliser de couteaux ou d'objets pointus car ils pourraient abîmer irrémédiablement la surface de la plaque.
- Eviter également l'utilisation de pailles ou éponges abrasives qui peuvent occasionner de rayures irréparables.

ATTENTION: TRÈS IMPORTANT!

En cas de nettoyage de la table en vitrocéramique à l'aide d'un accessoire (par exemple raclette), il est important de veiller à ne pas endommager la garniture présente au niveau des angles de la surface en vitrocéramique.

Ne pas gratter la table de cuisson avec des objets coupants ou pointus.

Ne pas utiliser la surface en vitrocéramique comme surface de travail.

Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.



CARACTERISTIQUES GENERALES

Comme la définition l'indique, il s'agit d'un four qui présente des caractéristiques particulières au point de vue fonctionnel.

Il est, en fait, possible d'insérer 8 différentes fonctions pour satisfaire toute exigence de cuisson.

Les 8 fonctions, à contrôle thermostatique, sont obtenues par 4 éléments chauffants:

- Résistance de la sole
- Résistance de la voûte
- Résistance de grilloir
- Résistance circulaire

NOTA:

Lors de la première utilisation, il est conseillé de faire marcher le four à la puissance maximale (250°C) pendant 60 minutes à la fonction  et ensuite pendant 15 minutes aux fonctions  et  afin d'éliminer d'éventuelles traces de graisse sur les résistances.

MODALITES DE FONCTIONNEMENT

Le réchauffement et la cuisson dans le four MULTIFONCTION sont obtenues comme suit:

- a. **par convection naturelle**
La chaleur est produite par les éléments chauffants de sole et de voûte.
- b. **par convection forcée**
Une turbine aspire l'air contenu dans le moufle du four, le fait passer à travers des spires incandescentes d'une résistance électrique circulaire et le renvoie dans le moufle. L'air chaud, avant être à nouveau aspiré par la turbine pour répéter le cycle ci-dessus, enveloppe les aliments déposés dans le four, produisant une cuisson rapide et complète dans tous les points. En plus, il est possible de cuire divers plats simultanément.
- c. **par convection semi-forcée**
La chaleur produite par les éléments chauffants de sole et de voûte est distribuée dans le four par la turbine.
- d. **par rayonnement.**
La chaleur est rayonnée par la résistance de grilloir, à rayons infrarouges.
- e. **par rayonnement et ventilation**
La chaleur rayonnée par la résistance de grilloir à rayons infrarouges est distribuée dans le four par la turbine.
- f. **par ventilation**
La décongélation des aliments s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium les parois ou le fond du four. Ne pas poser la lèchefrite ou des accessoires sur la sole du four.

**Attention: La porte est chaude pendant le fonctionnement.
Eloigner les jeunes enfants.**

ATTENTION:

La porte est chaude, utiliser la poignée.

Pendant l'utilisation l'appareil devient chaud. Faire de l'attention à ne pas toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.

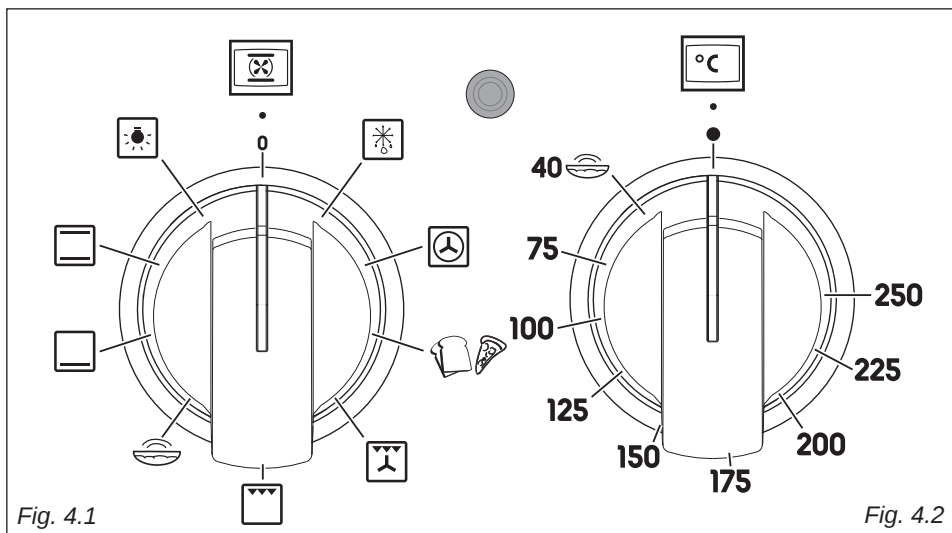


Fig. 4.1

Fig. 4.2

THERMOSTAT (fig. 4.2)

L'allumage des éléments chauffants du four est obtenu par le positionnement du commutateur à la fonction choisie et par le positionnement de la manette du thermostat à la température voulue (de 50°C à 250° C). Le contrôle du fonctionnement (ON-OFF) des éléments chauffants est exécuté par le thermostat; le voyant situé sur le tableau de bord signale son fonctionnement.

MANETTE DU SELECTEUR DE FONCTIONS (fig. 4.1)

Tourner la manette en sens horaire pour choisir une des fonctions décrites.



ECLAIRAGE FOUR

En tournant la manette sur cette position on allume la lampe du four.
Le four reste allumé toujours lorsque l'une des fonctions est affichée.



CUISSON TRADITIONNELLE A CONVECTION

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte.
La chaleur se répand par convection naturelle et la température doit être réglée de 40° à 250° C par la manette du thermostat.

Il est nécessaire de préchauffer le four avant de placer les aliments pour la cuisson.

Conseillé pour:

Pour mets qui demandent le même degré de cuisson à leur intérieur comme à l'extérieur.
Exemple: rôtis, côtes de porc, meringues, etc.



CUISSON TRADITIONNELLE PAR LA SOLE

Dans cette position, seul l'élément chauffant de la sole est branché.

La chaleur se propage par convection naturelle et la température doit être réglée entre 40°C et la position maximale par la manette du thermostat.

Conseillé pour:

Pour compléter des cuissons qui nécessitent une plus grande chaleur à la partie inférieure.



LEVAGE - CUISSON TRADITIONNELLE PAR LA VOUTE

Dans cette position, seul l'élément chauffant de la voûte est branché.

La chaleur se répand par convection naturelle et la température doit être réglée de 40° à 250° C par la manette du thermostat.

Conseillé pour:

Faire lever rapidement et de manière homogène tous types de pâtes farineuses et de pâtes fraîches faites maison ou compléter des cuissons nécessitant une plus grande chaleur sur la partie supérieure.



CUISSON AU GRILLOIR

On allume la résistance électrique à rayons infrarouges. La chaleur se propage par rayonnement.

Utiliser avec la **porte du four fermée** et la température doit être réglée de 40° à 225 °C max par la manette du thermostat.

Pour plus d'information voir le chapitre "CUISSON AU GRILLOIR".

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.

Eloigner les enfants.

Conseillé pour:

Cuisson traditionnelle au grilloir, rissoler, dorer, gratiner, griller, etc.



CUISSON AU GRILLOIR VENTILE

Fonctionnement de la résistance du grilloir à rayons infrarouges et de la turbine.

La chaleur se répand principalement par rayonnement et le ventilateur s'occupe de la distribution dans tout le four.

Utiliser avec la **porte du four fermée** et la température doit être réglée de 40° à 225 °C max par la manette du thermostat.

Il est nécessaire de préchauffer le four pendant 5 minutes.

Pour une correcte utilisation, voir la chapitre "GRILLADE ET GRATIN".

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.

Eloigner les enfants.

Conseillé pour:

Pour cuisson au grilloir où il est nécessaire d'obtenir un brunissage extérieur pour bloquer les jus à l'intérieur. Exemple: Bifteck de veau, entrecôte, hamburger, etc.



PAIN/PIZZA - CUISSON PAR CONVECTION FORCEE (AVEC VENTILATION)

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte et turbine.

La chaleur qui provient du haut et du bas est distribuée par convection forcée.

La température doit être réglée de 40° à la position maximale par la manette du thermostat.

Conseillé pour:

Pour plats de volume et de quantité importantes qui nécessitent du même degré de cuisson à l'intérieur comme à l'extérieur. Exemple: rôtis roulés, dindon, gigot, tarte, etc.



CUISSON A L'AIR CHAUDE

Fonctionnement de la résistance circulaire et de la turbine. La chaleur se répand par convection forcée et la température doit être réglée de 40° à 250° C par la manette du thermostat.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Conseillé pour:

Pour mets nécessitant d'être bien cuits à l'extérieur et doux ou roses à l'intérieur.

Exemple: lasagne, agneau, roast-beef, poisson entiers, etc.



DECONGELATION DES ALIMENTS SURGELES ET FONCTION ECO

DECONGELATION DES ALIMENTS SURGELES:

A effectuer avec la manette du thermostat à l'allure " ● " car toute autre position ne réaliserait aucun effet.

La décongélation s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

FONCTION ECO (ECONOMIE D'ENERGIE):

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte et du ventilateur. La chaleur qui provient du haut et du bas se propage par convection forcée. Cette fonction réduit la consommation d'énergie de l'appareil, elle est donc particulièrement utile pour la cuisson en douceur d'aliments en petites quantités sur une seule grille.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Utiliser avec la porte du four fermée.

Les temps de cuisson peuvent être plus longs que ceux des fonctions standard.

Ne pas utiliser cette fonction pour préchauffer le four.

Conseillé pour:

Aliments qui nécessitent une cuisson douce. Garder les aliments chauds après la cuisson.

Réchauffer lentement les aliments déjà cuits.

CONSEILS DE CUISSON

STERILISATION

La stérilisation d'aliments à conserver en bocaux s'effectue de la manière suivante (récipients pleins et fermés hermétiquement):

- a. Positionner la manette du commutateur à l'allure .
- b. Positionner la manette du thermostat à la position 185 °C et préchauffer le four.
- c. Remplir la lèchefrite d'eau chaude.
- d. Disposer les récipients sur la lèchefrite en veillant à ce qu'ils ne soient pas en contact l'un avec l'autre et, après avoir mouillé les couvercles avec de l'eau, fermer la porte du four et régler la manette du thermostat à la position 135 °C.

Quand la stérilisation est commencée, c'est-à-dire quand on commence à apercevoir des bulles dans les récipients, éteindre le four et laisser refroidir.

AMELIORATION

Positionner le commutateur à l'allure  et le thermostat à l'allure 150 °C.

Le pain retrouve sa fraîcheur et son parfum si on l'humidifie au moyen d'un peu d'eau mis dans le four pendant environ 10 minutes.

ROTIR

Pour obtenir un rôti classique, cuit à point dans son entier il suffit de noter:

- qu'il est conseillé de maintenir la température entre 180 et 200 °C
- que le temps de cuisson dépend de la quantité et de la qualité des aliments.

CUISSON SIMULTANEE

Le four MULTI-FONCTIONS aux l'allures  et  du commutateur permet la cuisson simultanée de diverses préparations hétérogènes.

On peut ainsi cuire en même temps des plats différents comme du poisson, une tarte et de la viande sans que les arômes et les saveurs se mélangent.

Les seules précautions à prendre sont les suivantes:

- Les températures de cuisson doivent être les plus voisines possible, avec une différence de 20° à 25 °C maximum entre les extrêmes exigés pour les divers plats.
- L'introduction des plats dans le four se fera à des moments différents en tenant compte de leurs durées respectives de cuisson.

Le résultat évident de ce type de cuisson est l'économie de temps et d'énergie qu'il permet.

GRILLADE ET GRATIN

A l'allure  du commutateur, la grillade peut être exécutée sans tournebroche puisque l'air enveloppe complètement les aliments.

Positionner le thermostat à l'allure 175 °C et après avoir préchauffé le four, déposer simplement les mets sur la grille, **fermer la porte** et laisser fonctionner toujours avec le thermostat, jusqu'à la grillade est achevée. Ajouter quelques noix de beurre avant la fin de la cuisson pour obtenir l'effet doré du gratin.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 min.

Attention: la porte est chaude pendant le fonctionnement.

Eloigner les jeunes enfants.

CUISSON AU GRILLOIR

Laisser préchauffer 5 minutes environ avec la **porte du four fermée**.

Introduire le plats dans le four après avoir mis la grille porte-plat sur le gradin le plus haut possible du four.

La lèchefrite se place dessous de la grille pour recueillir le jus et la graisse.

Très important: Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

CUISSON AU FOUR

Pour la cuisson, avant utilisation préchauffer le four à la température désirée.

Quand le four est à température, introduire les mets et vérifier le temps de cuisson en ayant soin d'interrompre le chauffage 5 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.

EXEMPLES DE CUISSON

Les températures sont indicatives car elles varient en fonction de la quantité et du volume des aliments.

Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.

PLATS TEMPERATURE

Biscuit de Savoie	150°C
Gâteau chocolat	150°C
Riz au four	150°C
Pâté de lapin	175°C
Soufflé au fromage	175°C
Boeuf aux oignons	175°C
Couronne de macaroni	175°C
Quatre-quarts	175°C
Crème caramel	175°C
Tomates farcies	200°C
Pizza	200°C
Daurade oignons	200°C
Truites amandes	200°C
Merlans au four	200°C
Canard	200°C
Pommes de terre au four	200°C
Tarte aux pommes	200°C
Choux à la crème	200°C
Poivrons grillés	225°C
Côtelettes veau	225°C
Côtelettes mouton	225°C
Rôti veau	225°C
Poulet rôti	225°C
Pommes au four	225°C
Oeufs cocotte	250°C
Omelette	250°C
Rôti de boeuf	250°C
Gigot	250°C
Epaule mouton	250°C
Macaroni au gratin	250°C

PIZZA STONE

CONSEILS D'UTILISATION ET DE CONSERVATION DE LA PIERRE RÉFRACTAIRE POUR PAIN ET PIZZA

La Pizza Stone est une pierre réfractaire réalisée avec des minéraux entièrement naturels et résistante aux hautes températures (supérieures à 600°C). Elle vous permet de cuire du pain, des focaccia (fougasses), des tartes salées et autres produits farineux (en particulier des pizzas) dans votre four domestique en vous apportant une qualité et des résultats semblables à ceux des boulangeries et des pizzerias professionnelles.

Voici deux secrets de cette pierre :

1. Grâce à ses **millions de pores**, la pierre absorbe l'humidité de la pâte pendant la cuisson, ce qui permet à la pâte à pain et à pizza de sécher correctement et de devenir croquante et croustillante, surtout le long de la croûte.
2. Lors du préchauffage du four, **elle garde la chaleur** pour ensuite la libérer pendant la cuisson de manière intense, homogène et constante, permettant ainsi une cuisson uniforme à l'intérieur de la pizza. Grâce à cette pierre, finies les pâtes à demi cuites et encore crues à la base !

CONSEILS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN DE LA PIZZA STONE

Ne pas s'inquiéter si la pierre se tache. Il s'agit d'un phénomène normal et inévitable à cause du matériau poreux. Ne pas essayer d'enlever la tache qui ne s'en ira pas. Elle sera plutôt le symbole de vos « expériences » qui démontreront vos talents culinaires. Comme certains ustensiles de cuisine, plus on l'utilise, plus elle vieillit et plus elle donne de meilleurs résultats.

Hygiène et sécurité maximales. La pierre de la Pizza Stone est entièrement naturelle, sûre et certifiée. Elle est très hygiénique grâce à la température élevée à laquelle la pierre est soumise lors de chaque chauffage : ainsi, elle se « stérilisera » toute seule.

Utiliser si nécessaire un ustensile comme une brosse en métal ou un couteau pour éliminer les résidus sur la surface de la pierre (par ex. mozzarella brûlée). Bien sûr, vérifier auparavant que la pierre est suffisamment froide pour être manipulée.

Ne jamais utiliser de liquide vaisselle sur la pierre. Laver uniquement à l'eau. Utiliser uniquement une éponge propre et humide, et frotter la pierre pour enlever les résidus de nourriture. Ne pas essayer d'enlever le gras de la pierre : tout comme les taches noires dues à la combustion de la pâte, il ne partira pas à cause de la porosité de la pierre. Laisser l'huile sur la pierre permet d'obtenir un traitement de surface qui la rend « anti-adhérente » et plus facile à utiliser.

Ne pas faire tremper la pierre. Un simple coup d'éponge est plus que suffisant. Si la pierre absorbe trop d'humidité à froid, elle pourrait se briser la prochaine fois qu'on la réchauffe au four.

Ne jamais utiliser de beurre ou d'autres matières grasses pour la cuisson sur pierre. En plus de brûler, ces matières risquent de créer de la fumée à l'intérieur du four. Pour réaliser une pizza ou du pain, il est évidemment fondamental de préparer une pâte avec de l'eau, de la farine et de la levure et de faire lever cette pâte pendant des heures dans un récipient avant de la garnir et de l'enfourner.

FONCTION LEVAGE



Grâce à la fonction levage, il est possible de diminuer les temps de levage des pâtes et de les rendre plus homogènes, élastiques et faciles à travailler.

Par rapport à un levage réalisé sur un plan de travail dans une pièce, la pâte levée au four avec notre fonction dédiée gonflera mieux et plus rapidement, vous faisant économiser du temps et vous permettant d'obtenir une pâte parfaite pour préparer de délicieuses pizzas, moelleuses et parfumées.

Mettre la pâte dans un récipient en plastique ou en verre allant au four et placer le récipient sur la grille du four, à mi-hauteur.

Avec le bouton, sélectionner la fonction « levage » grâce à l'icône dédiée et régler en même temps la température à 40°C, en sélectionnant avec l'autre bouton l'icône du thermostat.

Faire lever dans un four allumé pendant au moins 3 heures. Le temps de levage dépendra beaucoup du type de pâte et du type de farine utilisée, ainsi que de la température ambiante de la pièce (par ex. si on est en été ou en hiver). Vous saurez que la pâte est prête quand elle aura doublé de volume et qu'elle sera souple et élastique au toucher.

Le programmateur électronique est un dispositif qui regroupe les fonctions suivantes:

- Horloge 24 heures à display lumineux
- Minuterie (jusqu'à 23 heures et 59 minutes)
- Programme pour cuisson au four automatique
- Programme pour cuisson au four semi automatique.

DESCRIPTION DES BOUTONS:



Minuterie



Temps de cuisson



Heure de fin de cuisson



Passage en manuel et annulation des programmes insérés



Avancement des nombres de toutes les fonctions



Mise e arrière du nombre de toutes les fonctions.

Description des symboles lumineux:

AUTO - clignotant - Programmateur en automatique mais non programmé (on ne peut allumer le four)

AUTO - allumé sans clignotant - Programmateur en automatique ou semi automatique avec programme inséré.



Programmateur en manuel ou cuisson automatique en cours



Minuterie en marche



et **AUTO** - clignotants et signal sonore - Erreur de programmation (le temps de cuisson dépasse l'heure de fin de cuisson).

Remarque:

La programmation (avec une seule main) se fait en appuyant la touche correspondante à la fonction désirée et après l'avoir relâchée, il suffit dans les 30 secondes qui suivent de commencer à placer le temps avec les touches Δ / ∇

Le programmateur reviendra au Zéro à chaque interruption d'énergie électrique.

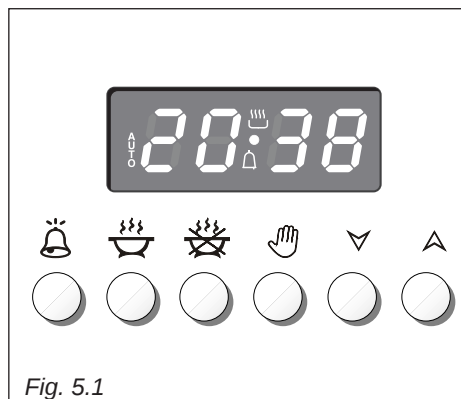


Fig. 5.1

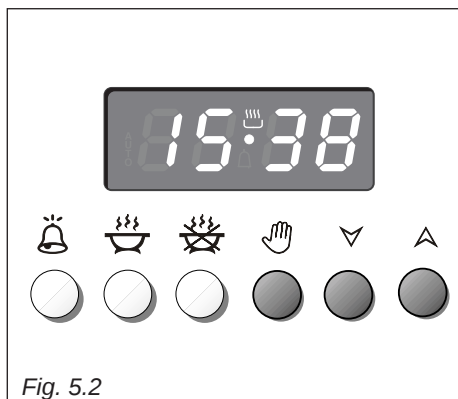


Fig. 5.2

MONTRE ELECTRONIQUE (fig. 5.2)

Le programmeur est muni d'une montre électronique dont les chiffres lumineux indiquent les heures et les minutes.

Au premier branchement électrique du four ou après une interruption de courant, trois zéros clignotent dans la fenêtre du programmeur.

Pour régler l'heure, il faut appuyer sur la touche  puis sur la touche  ou  jusqu'au réglage de l'heure exacte (fig. 5.2). Une autre façon d'opérer consiste à appuyer en même temps sur les deux touches   , tout en appuyant sur la touche  ou  .

Remarque: Le réglage de l'heure comporte l'annulation de programmes éventuels en cours ou programmés.

CUISSON NORMALE SANS L'EMPLOI DU PROGRAMMEUR

Pour utiliser manuellement le four, c'est à dire sans l'emploi du programmeur, il est nécessaire d'annuler la légende clignotante **AUTO** en pressant le poussoir  (**AUTO** s'éteindra et le symbole  s'allumera. - fig. 5.3).

Attention: Si la légende **AUTO** ne clignote pas (cela indique qu'un programme de cuisson a été déjà inséré), en pressant le poussoir  on obtienne l'annullement du programme et la commutation en manuel. Si le four est allumé, il doit être éteint manuellement.

MINUTEUR ELECTRONIQUE

La fonction minuteur se compose uniquement d'un avertisseur acoustique qui peut être réglé pour une période maximale de 23h 59min.

Si la légende **AUTO** clignote, presser le poussoir .

Pour régler le temps, il suffit de presser le poussoir  et le poussoir  ou  jusqu'à ce qu'on obtienne le temps désiré (fig. 5.4).

Dès que le réglage est terminé, l'heure de la montre reparaitra sur le cadran et le symbole  s'allumera.

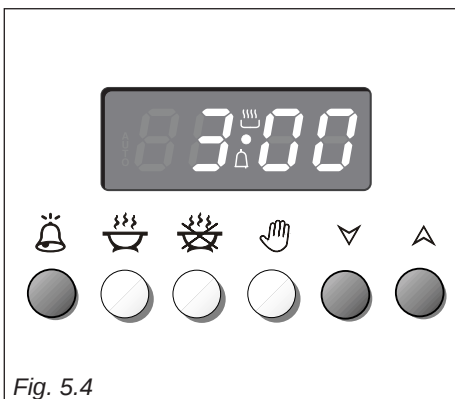
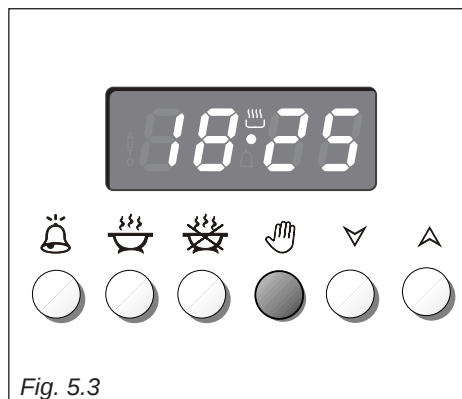
Le compte à rebours commencera tout de suite et il peut être visualisé dans le cadran en tout moment, en pressant seulement le poussoir .

À l'échéance du temps le symbole  s'éteindra et un signal acoustique intermittent sera activé; celui-ci peut être interrompu, en pressant l'un des poussoirs.

REGLAGE DE LA TONALITE DU SIGNAL SONORE

Lorsqu'on appuie sur la touche  on obtient à la suite trois tonalités du son.

Le dernier signal entendu reste programmé.



CUISSON AUTOMATIQUE DANS LE FOUR

Pour exécuter la cuisson automatique des aliments dans le four, il est nécessaire de:

1. Déterminer le temps de durée de la cuisson.
2. Déterminer l'heure d'arrêt de la cuisson.
3. Déterminer la température et la fonction de cuisson.

On effectuera ces opérations de la manière suivante:

1. Déterminer le temps de durée de la cuisson en pressant le poussoir  et le poussoir  pour avancer, ou  pour revenir si le temps désiré a été dépassé (fig. 5.5). La légende **AUTO** et le symbole  s'allumeront.
2. Déterminer l'heure d'arrêt de la cuisson en pressant le poussoir  (ceci fait paraître le temps de cuisson déjà sommé à l'heure de la montre) et le poussoir  (fig. 5.6); si l'heure a été dépassée, reculer en pressant le poussoir .

Après le réglage, le symbole  s'éteindra. Si après le réglage, dans le cadran du programmeur la légende **AUTO** clignote et le signal acoustique s'active, cela signifie qu'il y a eu une erreur de programmation, c'est-à-dire que le cycle de cuisson a été superposé à l'heure de la montre.

Dans ce cas, modifier l'heure d'arrêt de la cuisson ou le temps de durée de la cuisson.

3. Afficher, après, la température et la fonction, en agissant sur les manettes adéquates (voir chapitre spécifique).

En ce moment le four est programmé et tout fonctionnera automatiquement, c'est à dire que le four s'allumera automatiquement au bon moment, de façon à exécuter la cuisson de durée établie et à terminer à l'heure programmée. Pendant la cuisson le symbole  reste allumé et en pressant le poussoir  on visualise le temps qui manque à l'arrêt de la cuisson.

Le programme de cuisson peut être annulé en tout moment, en pressant le poussoir .

Après l'écoulement du temps de cuisson le four s'arrêtera automatiquement, le symbole  s'éteindra, la légende **AUTO** clignotera et le signal acoustique sera activé, celui-ci peut être interrompu en pressant l'un des poussoirs.

Mette aussi les manettes du four à l'allure éteint et mettre en "manuel" le programmeur en pressant le poussoir .

Attention: L'interruption de l'énergie électrique provoque la mise à zéro de la montre et l'oblitération des tous les programmes.

Après l'interruption trois zéros clignoteront sur le cadran.

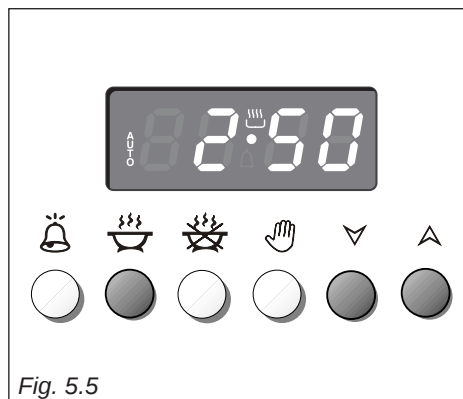


Fig. 5.5

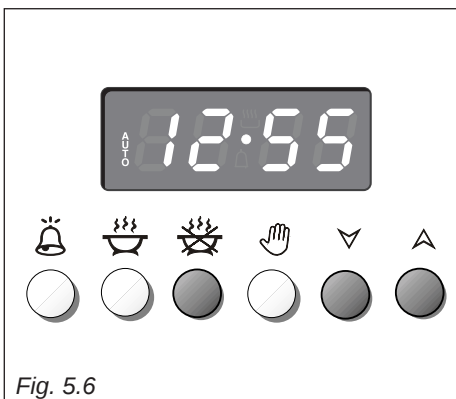


Fig. 5.6

CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE

Sert à éteindre le four automatique après un temps de cuisson désiré.

Pour exécuter cette cuisson il y a deux façons:

1. Déterminer le temps de durée de la cuisson en pressant le poussoir  et le poussoir  pour avancer, ou le poussoir  pour revenir si le temps désiré a été dépassé (fig. 5.7).

ou

2. Déterminer l'heure d'arrêt de la cuisson en pressant le poussoir  et le poussoir  pour avancer, ou le poussoir  pour revenir si le temps désiré a été dépassé (fig. 5.8).

L'inscription **AUTO** et le symbole  s'allumeront.

Afficher, après, la température et la fonction en agissant sur les manettes adéquates (voir chapitre spécifique).

Le four s'allumera immédiatement et après l'écoulement du temps de cuisson le four s'arrêtera automatiquement.

Pendant la cuisson le symbole  reste allumé et en pressant le poussoir  on visualise le temps qui manque à l'arrêt de la cuisson.

Le programme de cuisson peut être annulé en tout moment, en pressant le poussoir .

Après l'écoulement du temps de cuisson le four s'arrêtera automatiquement, le symbole  s'éteindra, la légende **AUTO** clignotera et le signal acoustique sera activé, celui-ci peut être interrompu en pressant l'un des poussoirs.

Mettre aussi les manettes du four à l'allure éteint et mettre en "manuel" le programmeur en pressant le poussoir .

Attention: L'interruption de l'énergie électrique provoque la mise à zéro de la montre et l'oblitération des tous les programmes.

Après l'interruption trois zéros clignoteront sur le cadran.

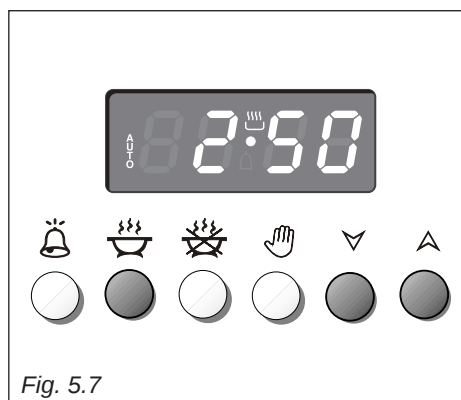


Fig. 5.7

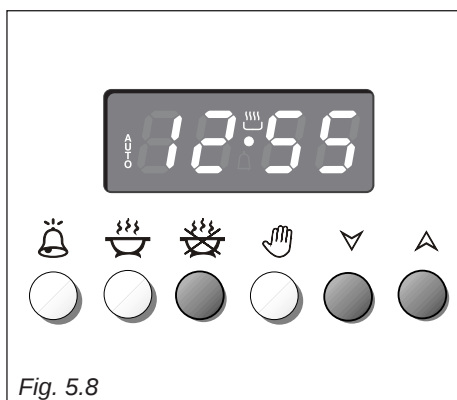


Fig. 5.8

IMPORTANT – LE FOUR NE FONCTIONNE PAS

Si le four ne fonctionne pas, il se peut qu'il ait été accidentellement réglé sur "AUTOMATIQUE" ou que le courant alimentant l'appareil ait été interrompu. Si le minuteur affiche le mot "**AUTO**" comme ci-dessous, ou si l'heure du jour clignote, il se peut que le four ne s'allume pas ou qu'il se mette en route après un certain délai.



Avant de demander un dépannage par téléphone, merci de consulter les instructions d'utilisation du minuteur dans le présent manuel, et de vous assurer que le minuteur est bien réglé sur "MANUEL". Cette opération devrait permettre au symbole de cuisson  de s'afficher sur le minuteur, comme ci-dessous.



NB. Tout appel à un ingénieur pour régler à nouveau le minuteur vous sera facturé, car ceci n'est pas couvert par la garantie.

CONSEILS GENERAUX

- Important: Avant toute opération d'entretien ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique.
- Il est conseillé d'opérer quand l'appareil est froid, surtout pour nettoyer les parties émaillées.
- Eviter de laisser sur les surfaces des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.).
- **Eviter d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore et acides.**
- **IMPORTANT: L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.**
- **Vous ne devez en aucun cas retirer les couvercles ou plaques externes pour effectuer des réparations ou entretiens si vous n'êtes pas réparateur qualifié agréé.**
- Nettoyer les surfaces avec un chiffon humide et utiliser des produits neutres non agressifs. Passer ensuite un chiffon propre et sec.
- **IMPORTANT: éviter absolument d'utiliser des produits abrasifs (par ex. certains types d'éponges) et/ou agressifs (soude caustique, produits contenant des substances corrosives) qui pourraient endommager irrémédiablement les surfaces.**

NETTOYAGE DU TABLE VITROCERAMIQUE

– Voir page 33.

AVERTISSEMENT

Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit. Toutefois, vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au dessous de l'appareil, car ces endroits ne sont pas conçus pour être touchés et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

PARTIES EMAILLEES

Toutes les parties émaillées doivent être lavées avec une éponge, à l'eau savonneuse, ou avec d'autres produits qui ne soient pas abrasifs.

De préférence essuyer avec un tissu souple.

Certaines substances acides comme jus de citron, conserve de tomate, vinaigre et similaires, laissés longtemps au contact de l'émail, l'attaquent ou le rende opaque.

PARTIES D'ACIER INOXYDABLE ET D'ALUMINIUM - SURFACES PEINTES ET DECOREES PAR SERIGRAPHIE

Nettoyer avec un produit approprié.

Essuyer toujours avec soin.

IMPORTANT: Le nettoyage de ces parties doit être fait avec soin pour éviter les rayures et les abrasions.

On conseille d'utiliser un tissu souple et un savon neutre.

ATTENTION: Eviter absolument d'utiliser des substances abrasives et des lessives non neutres qui détérioreraient la surface.

Important : Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par l'utilisation de produits inappropriés pour le nettoyage de l'appareil.

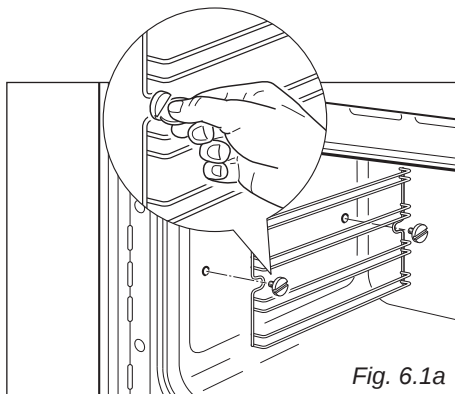
Attention! Pendant son fonctionnement, la cuisinière devient très chaude sur les zones de cuisson. Tenir les enfants à distance.

Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.

N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four: ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.

MONTAGE ET DEMONTAGE DES CHÂSSIS LATÉRAUX

- Monter les châssis latéraux, en les fixant aux parois du four par 2 vis (fig. 6.1a).
- Faire glisser sur les guides la grille et la lèchefrite fig. 6.1b.
Mettre la grille de façon que le dispositif de sécurité (qui évite toute extraction accidentelle) et le barrage de protection soient tournés vers l'intérieur du four.
- Pour le démontage opérer inversement.



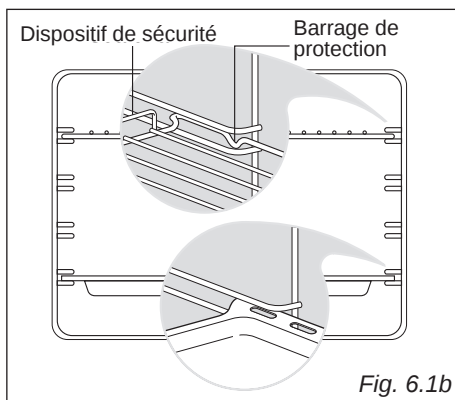
INTERIEUR DU FOUR

Le four doit être nettoyé chaque fois après utilisation, lorsqu'il est tiède. La cavité doit être nettoyée avec une solution de détergent doux et de l'eau tiède.

Des produits chimiques nettoyants peuvent être utilisés après avoir consulté les recommandations du fabricant et après avoir testé un petit échantillon de la cavité du four. Des agents de nettoyage abrasifs ne doivent pas être utilisés sur la surface de la cavité.

REMARQUE: Le fabricant de cet appareil n'acceptera aucune responsabilité pour les dommages causés par l'utilisation des produits chimiques ou abrasifs.

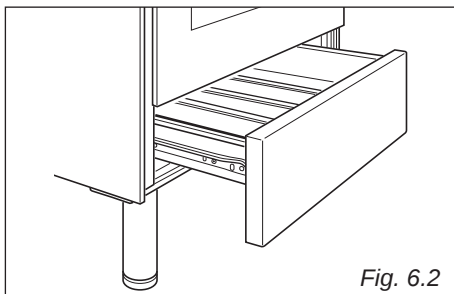
Laisser le four refroidir et faire de l'attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.



ESPACE CHAUFFE-PLATS

Il est possible d'accéder à l'espace chauffe-plats en ouvrant le panneau rabattable (fig. 6.2).

Ne placer aucun matériau inflammable dans le four ou dans l'espace chauffe-plats il pourrait prendre feu pendant le fonctionnement.



REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

IMPORTANT: Avant d'effectuer toute intervention sur la partie électrique de l'appareil, il faut absolument débrancher l'alimentation électrique.

- Laissez la cavité du four et les résistances chauffantes refroidir.
- Débrancher l'alimentation électrique.
- Retirez le couvercle de protection "A" (fig. 6.3).
- Remplacer l'ampoule halogène "C" par une ampoule résistant aux fortes températures (300°C) et possédant les spécifications suivantes : 220-240 V, 50/60Hz, et la même puissance (contrôlez la puissance en watt imprimé dans l'ampoule elle-même) de l'ampoule substituée.

NOTE IMPORTANTE: ne jamais remplacer l'ampoule à main nue; sa contamination pourrait réduire sa durée de fonctionnement. Toujours utiliser un chiffon propre ou mettre des gants.

- Remontez le couvercle de protection.

Note: Le remplacement de la lampe n'est pas couvert par la garantie.

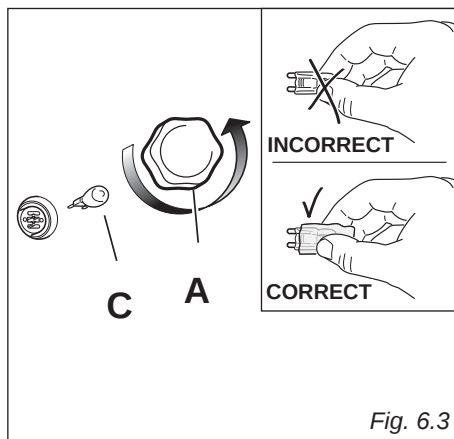


Fig. 6.3

FILTRE ANTI-GRASSE

(optional, certains modèles seulement)

- L'arrière du four est muni d'un écran spécial pour absorber les particules de graisse, surtout lorsqu'on fait rôtir des viandes. Le filtre est accroché à la paroi postérieure du four comme illustré sur la figure 6.4.

- Pour cuire de la pâtisserie, etc., ce filtre devrait être enlevé.

- **Nettoyer le filtre après chaque cuisson!**

Le retirer du four et le laver à l'eau chaude, additionnée de détergent. Toujours nettoyer le filtre après cuisson, car tout résidu solide sur lui pourrait avoir un effet défavorable sur les performances du four.

- Sécher parfaitement le filtre avant de le remonter dans le four.

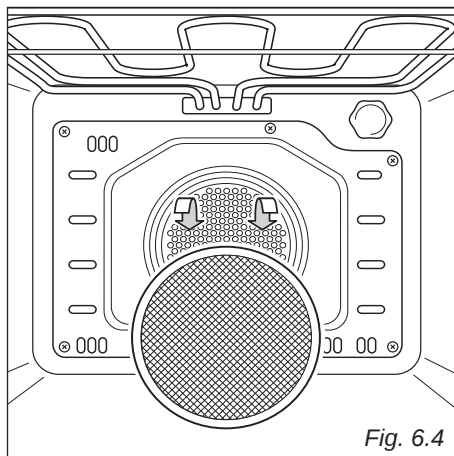


Fig. 6.4

SUPPORTS DE GRILLE COULISSANTS (optional, certains modèles seulement)

Les supports de grille coulissants télescopiques permettent d'insérer et de retirer les grilles et les plateaux du four avec plus de sécurité et de facilité.

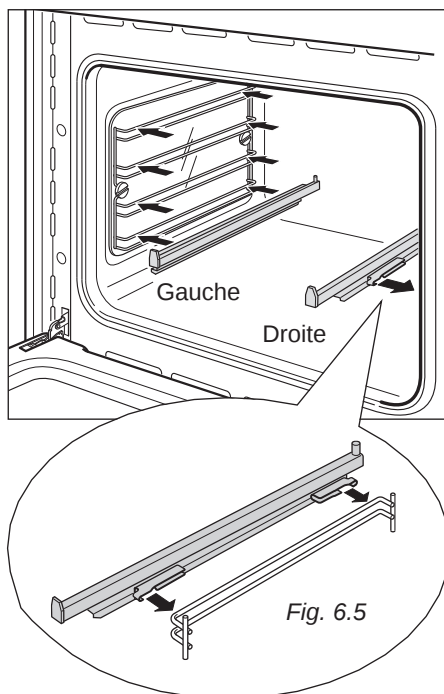
Ils s'immobilisent une fois allongés en position maximale.

Important! Lors de la mise en place des supports de grille coulissants, veillez à :

- Installer les coulisses sur le fil supérieur d'un niveau de cuisson. Elles ne doivent pas poser sur le fil inférieur.
- Installer les coulisses de façon à ce qu'elles se déploient vers la porte du four.
- Installer une coulisse de grille de chaque côté de four.
- Installer les deux côtés au même niveau.

Pour fixer le support de grille coulissant sur la grille latérale:

- Vissez la grille latérale sur la paroi du four (fig. 6.1a).
- Installez le support de grille coulissant sur le fil supérieur d'un niveau de cuisson et appuyez (fig. 6.5); Un déclic sonore se produit lorsque les verrous de sûreté s'agrafent sur le fil.

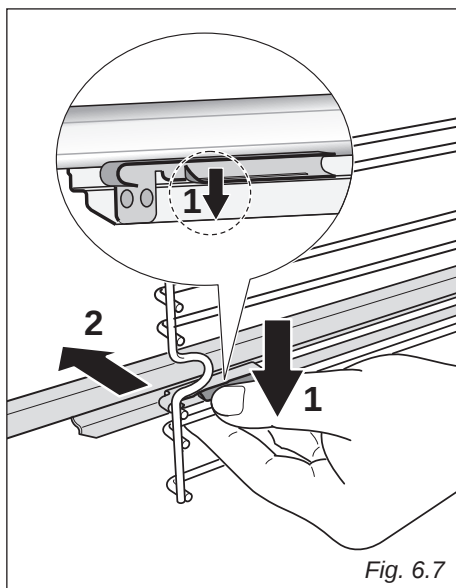
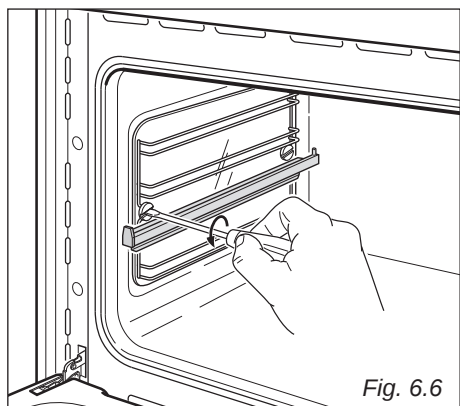


Pour retirer les supports de grille coulissants:

- Retirez les grilles latérales en dévissant les vis de fixation (fig. 6.6).
- Posez le support de grille coulissant et la grille latérale en gardant le support de grille coulissant au-dessous.
- Repérez les verrous de sûreté. Il s'agit de languettes qui s'agrafent sur le fil de la grille latérale (flèche 1 sur la fig. 6.7).
- Écartez les verrous de sûreté du fil pour libérer ce dernier (flèche 2 sur la fig. 6.7).

Entretien et nettoyage des supports de grille coulissants

- Essuyez les supports exclusivement avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Ne les passez pas au lave-vaisselle, ne les plongez pas dans de l'eau savonneuse et n'appliquez pas de nettoyant spécial four dessus.



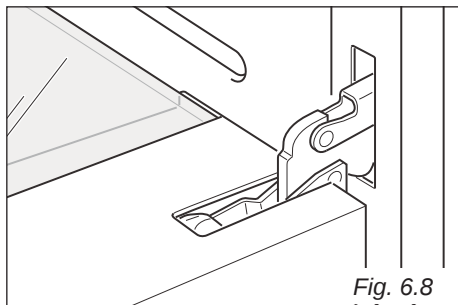


Fig. 6.8

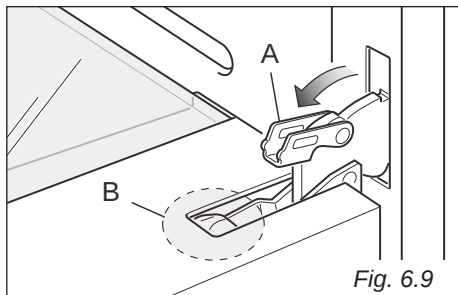


Fig. 6.9

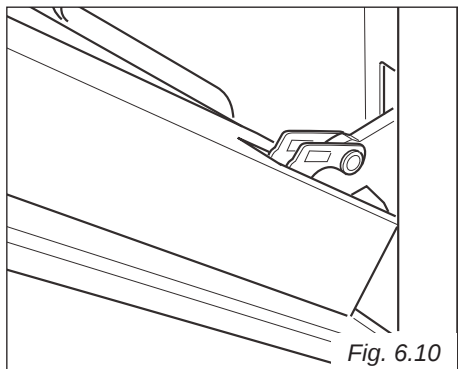


Fig. 6.10

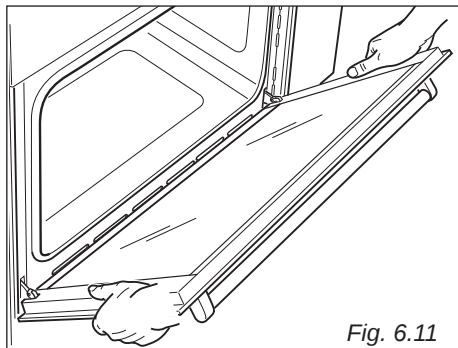


Fig. 6.11

DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

La porte du four s'enlève facilement de la manière suivante :

- Verrouillez la porte en position ouverte (fig. 6.8).
- Ouvrez complètement le levier "A" sur les charnières de gauche et de droite (fig. 6.9).
- Tenez la porte (fig. 6.11).
- Refermez doucement la porte (fig. 6.10) jusqu'à ce que les leviers "A" des charnières gauche et droite s'accrochent sur la partie "B" de la porte (fig. 6.19).
- Retirez les crochets de charniere de leur emplacement en suivant la fleche "C" (fig. 6.12).
- Posez la porte sur une surface souple.

Important!

Garder toujours une distance de sécurité des charnières de la porte du four, en particulier prêtez beaucoup d'attention à vos mains.

Si les charnières de la porte ne sont pas correctement accrochées, elles pourraient se décrocher et fermer soudainement et de façon inattendue avec un risque de blessure.

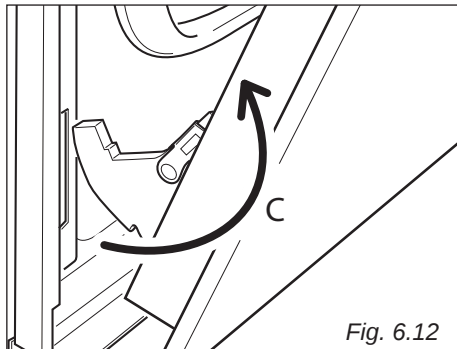


Fig. 6.12

REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

- Saisir solidement la porte (fig. 6.13).
- Insérer le crochet des charnières (droite et gauche) dans son emplacement; s'assurer que la rainure soit dans sa logement (fig. 6.14).
- Ouvrir complètement la porte du four.
- Fermer le levier "A" sur les charnières gauche et droite (fig. 6.15).
- Fermer la porte du four et en vérifier la fermeture parfaite.

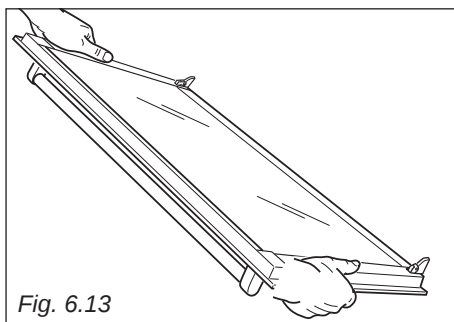


Fig. 6.13

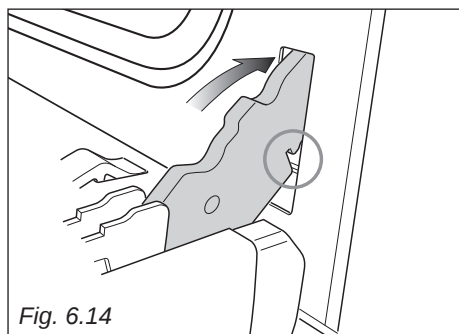


Fig. 6.14

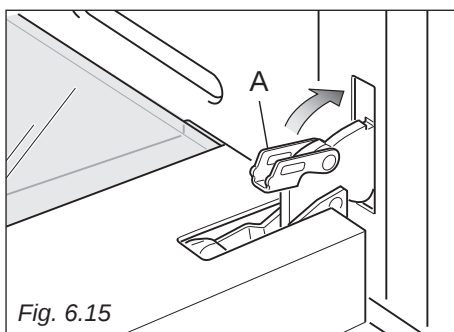


Fig. 6.15

MONTAGE ET DEMONTAGE DE LA VITRE INTERIEURE POUR LE NETTOYAGE

Si vous voulez nettoyer la vitre intérieure de la porte du four, il faut observer les instructions très attentivement.

Une montage incorrecte de la vitre et de la porte pourrait endommager le four et annuler la garantie.

IMPORTANT!

- Attention, la porte du four est lourde. Si vous avez des doutes, ne tentez pas de démonter la porte.
- Assurez vous que le four et ses parties sont froids. Ne tentez pas de manipuler les parties du four s'elles sont encor chaudes.
- Faites particulière attention pendant la manipulation de la vitre. Ne pas claquer les coins de la vitre contre des surfaces ou des objets; ça pourrait causer la rupture de la vitre.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four: ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.
- Si vous remarquez des fêlures ou des craquelures sur les vitres de la porte (interne/ externe) n'utilisez pas le four. Débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique et contacter le Service Après-Vente.
- Assurez vous de remonter correctement la vitre de la porte. Ne pas utiliser le four si la vitre n'est pas correctement en place.
- Si la vitre est difficile à démonter ou remonter, ne la forcer pas. Contacter le Service Après-Vente.

Note: Les services d'assistance pour l'utilisation ou l'entretien de l'appareil ne sont pas couverts par la garantie.

PORTE DE FOUR AVEC VITRE INTERIEURE DEMONTABLES

La porte du four est équipée de deux vitres:

- no.1 extérieure
- no.1 intérieure

Pour les nettoyer, vous devez retirer la vitre intérieure:

1. Verrouillez la porte en position ouverte:

- Ouvrez entièrement la porte du four (fig. 6.16).
- Ouvrez entièrement le levier "A" sur les charnières de gauche et de droite (fig. 6.17).
- Refermez doucement la porte (fig.6.18) jusqu'à ce que les charnières gauche et droite s'accrochent sur la partie "B" de la porte (fig. 6.17).

2. Retirez la vitre intérieure:

- Appuyer sur les deux languettes pour décrocher le support supérieur (flèche en figure 6.19), puis enlever doucement le support (flèche 1 in figure 6.20).
- Sortez en douceur la vitre intérieure (flèche 2 in figure 6.20).

IMPORTANT: Il est conseillé, lors du remontage de la vitre, de bien tenir en position (par exemple à l'aide d'un doigt) les quatre patins en caoutchouc "D", afin d'éviter la rupture ou le glissement des patins en caoutchouc eux-mêmes (figure 6.22).

- Nettoyez le verre avec un nettoyant approprié. Séchez soigneusement la vitre et posez-la sur une surface souple.

Il est maintenant possible de nettoyer également la vitre extérieure.

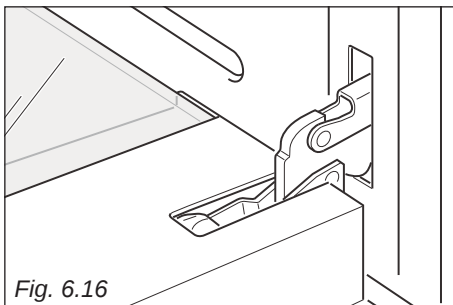


Fig. 6.16

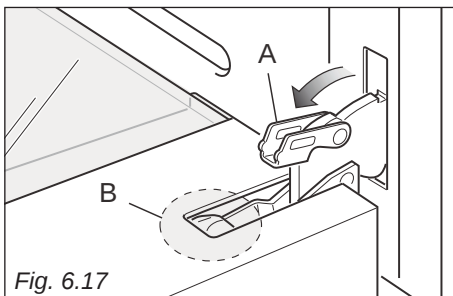


Fig. 6.17

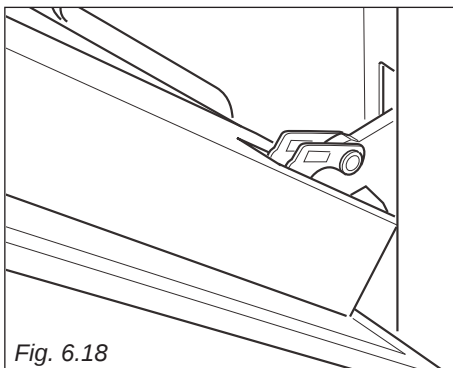


Fig. 6.18

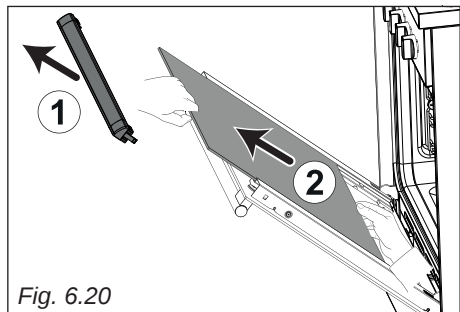


Fig. 6.20

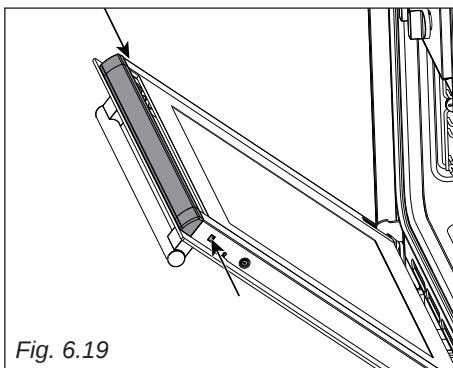


Fig. 6.19

APRES LE NETTOYAGE, REMONTER LA VITRE INTERIEURE

Pendant le remontage de la vitre intérieure, assurez vous que:

- Vous remontez correctement la vitre comme indiqué. La vitre doit être placée dans la porte comme indiqué ci-dessous afin de garantir le fonctionnement correct et en sécurité de l'appareil.
- Faites particulière attention pendant la manipulation de la vitre. Ne pas claquer les coins de la vitre contre des surfaces ou des objets; ça pourrait causer la rupture de la vitre.
- Si la vitre est difficile à remonter, ne la forcer pas. Contacter le Service Après-Vente.

Pour remonter la vitre intérieure de la porte du four:

1. Assurez-vous que la porte est verrouillée en position ouverte (voir fig. 6.23).
2. Remettez en place la vitre intérieure:

• Vérifiez que les quatre patins en caoutchouc sont en place ("D" sur la fig. 6.21).

IMPORTANT: Il est conseillé, lors du remontage de la vitre, de bien tenir en position (par exemple à l'aide d'un doigt) les quatre patins en caoutchouc "D", afin d'éviter la rupture ou le glissement des patins en caoutchouc eux-mêmes (figure 6.21).

- Vérifiez que vous tenez la vitre dans le bon sens. Vous devez pouvoir lire les lettres gravées sur la vitre en la tenant vers vous.
- Insérez la vitre dans les rails de guidage gauche "E" et droit "F" (fig. 6.22) et faites-la glisser en douceur jusqu'aux butées "H" (fig. 6.23).
- Appuyer légèrement le support vers la porte pour le bloquer en place. Vous devriez entendre le déclic de blocage des languettes (figure 6.24).

Assurez vous que le support supérieur est correctement et solidement en place: s'il est correctement en place, la partie descendante est vers l'intérieur du four.

- Déverrouillez la porte du four en l'ouvrant complètement et en fermant le levier "A" sur les charnières gauche et droite (fig. 6.25).

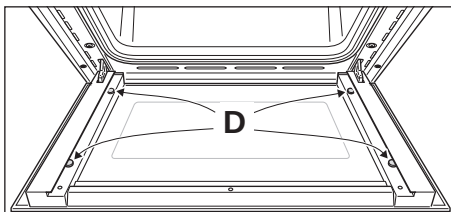


Fig. 6.21

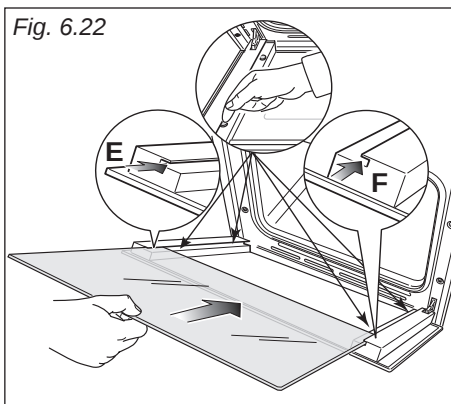


Fig. 6.23

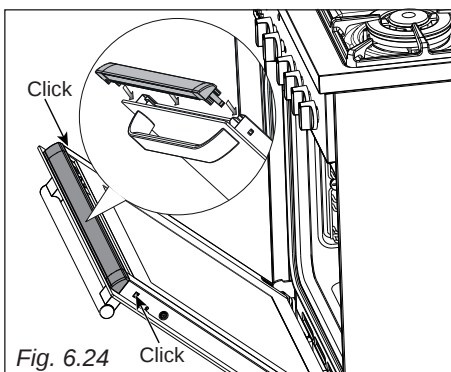
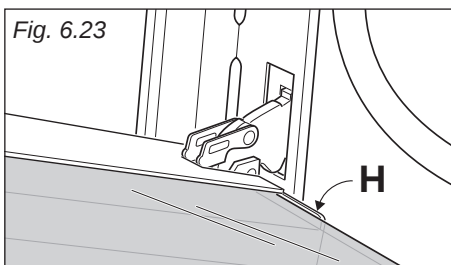


Fig. 6.24

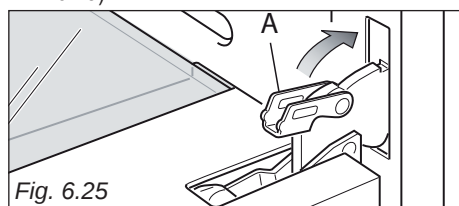


Fig. 6.25

Mevrouw, Juffrouw, Mijnheer,

U heeft onlangs een van onze fornuizen aangekocht en wij danken u voor uw vertrouwen. Uw fornuis werd met de grootste zorg ontworpen, vervaardigd en getest met het oog op uw volkomen tevredenheid.

Opdat u het optimaal zou kunnen gebruiken en de gewenste resultaten zou bereiken, bevelen wij aan deze GEBRUIKSHANDLEIDING aandachtig te lezen.

De instructies en wenken in deze handleiding zullen een doeltreffende hulp zijn om alle kwaliteiten van uw nieuwe toestel te ontdekken.

Dit fornuis mag enkel worden gebruikt voor het doel waartoe het werd ontworpen, met name de bereiding van eetwaren.

Alle ander gebruik dient als onjuist en gevaarlijk te worden beschouwd.

Wij wijzen elke aansprakelijkheid van de hand in geval van schade wegens onjuist, verkeerd of irrationeel gebruik van het toestel.

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING CE

- Dit fornuis is ontworpen om uitsluitend dienst te doen als kooktoestel. Ieder ander gebruik (bijv. als kachel) is oneigenlijk en dientengevolge gevaarlijk.
- Dit fornuis is ontworpen, gebouwd en op de markt gebracht in overeenstemming met:
 - De veiligheidsvoorschriften van "Laagspanning" Richtlijn 2014/35/EU;
 - De voorschriften van "EMC" Richtlijn 2014/30/EU;
 - De voorschriften van Richtlijn 93/68/EEG;
 - De voorschriften van Richtlijn 2011/65/EU.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN AANBEVELINGEN

BELANGRIJK: Dit toestel is enkel ontworpen en geproduceerd voor het koken van huishoudelijk voedsel en is niet geschikt voor enige niet-huishoudelijke toepassing. Om die reden mag het niet gebruikt worden in een commerciële omgeving.

De garantie van het toestel vervalt wanneer het toestel wordt gebruikt in een niet-huishoudelijke omgeving, d.w.z. in een semi-commerciële, commerciële of gemeenschappelijke omgeving.

Lees aandachtig de instructies vooraleer u het toestel installeert en gebruikt.

- Dit apparaat is ontworpen en geproduceerd in overeenstemming met de geldende normen voor huishoudelijke keukenapparatuur, inclusief de standaarden voor oppervlaktetemperatuur. Mensen met een gevoelige huid kunnen een hoge temperatuur waarnemen, ondanks dat de maximale temperatuur binnen de norm valt. De veiligheid van het apparaat is afhankelijk van het correct gebruik hiervan. Wij raden daarom aan om extra goed op te letten tijdens het gebruik van het apparaat, vooral in het bijzijn van kinderen.
- Haal het toestel uit de verpakking. Controleer of het beschadigd is en of de ovendeur goed sluit.
Gebruik het toestel bij twijfel niet en neem contact op met de producent of met een vakkundig opgeleid technicus.
- Houd onderdelen van de verpakking (bijv. plastic zakken, polystyreenschuim, nagels, bandjes, enz.) buiten het bereik van kinderen, aangezien deze ernstige verwondingen kunnen veroorzaken.
- Op de stalen en aluminium onderdelen van sommige toestellen is een beschermende laag aangebracht. **Verwijder deze laag vooraleer u het toestel gebruikt.**
- **BELANGRIJK:** Het is aangeraden geschikte beschermingskleding en -handschoenen te gebruiken voor het hanteren of reinigen van dit toestel.

- Probeer niet om de technische eigenschappen van dit toestel te wijzigen, aangezien dat gevaar bij het gebruik kan veroorzaken. De producent is niet aansprakelijk voor ongemak door niet-naleving van deze instructie.
- Gebruik het toestel niet met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem
- Koppel het toestel los van de elektriciteit vooraleer u het reinigt of onderhoudt.
- **WAARSCHUWING:** Vermijd elektrische schokken door het toestel uit te schakelen vooraleer u de ovenlamp vervangt.
- Gebruik geen stoomreiniger. Het vocht kan in het toestel terechtkomen en dat onveilig maken.
- Raak het toestel niet aan met natte of bedampte handen (of voeten).
- Gebruik het toestel niet blootsvoets.
- Wanneer u het toestel niet meer gebruikt (of het wenst te vervangen door een ander model), is het aangeraden om het – voor u het weg doet – op een geschikte manier buiten werking te stellen, in overeenstemming met de gezondheids- en milieubepalingen, en er vooral voor te zorgen dat alle mogelijk gevaarlijke onderdelen onschadelijk worden gemaakt, vooral met het oog op kinderen die met ongebruikte toestellen zouden kunnen spelen.
- De verschillende componenten van het toestel zijn recyclebaar. Verwijder deze als afval conform de geldende bepalingen in uw land. Verwijder de elektriciteitskabel wanneer het toestel wordt afgedankt.
- Zorg ervoor dat de knoppen na gebruik in de uit-positie staan.
- Houd kinderen onder de 8 jaar uit de buurt van het toestel, tenzij ze continu onder toezicht staan.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vaardigheden of met een beperkte ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan, na gepaste instructies over het veilige gebruik van dit toestel en indien zij de mogelijke risico's begrijpen. Laat kinderen niet met het toestel spelen. Kinderen mogen het toestel niet reinigen en onderhouden zonder toezicht.
- De producent is niet aansprakelijk voor letsels van personen of schade aan eigendom door incorrect of ongepast gebruik van het toestel.

- **WAARSCHUWING:** Tijdens het gebruik worden het toestel en de bereikbare onderdelen heet; ook na gebruik blijven deze nog enige tijd heet.
 - Wees voorzichtig en raak geen verwarmingselementen aan (zowel aan de kookplaat als in de oven).
 - De deur is heet, gebruik de handgreep.
 - Houd jonge kinderen uit de buurt om brandwonden te vermijden.
- Zorg ervoor dat de elektriciteitskabels van andere toestellen in de buurt van het fornuis niet in contact kunnen komen met de kookplaten en niet tussen de ovendeur geklemd kunnen raken.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer **NOOIT** brand te doven met water, maar schakel het toestel uit en dek het vuur af, bijv. met een deksel of een vuurdeken.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.
- **WAARSCHUWING:** Wanneer dit product correct geplaatst is, voldoet het aan alle veiligheidseisen voor deze productcategorie. Wees echter extra voorzichtig bij de achter- of onderkant van het toestel, aangezien deze zones niet ontworpen en bedoeld zijn om aan te raken en scherpe of ruwe kanten kunnen hebben, die letsels kunnen veroorzaken.
- **EERSTE GEBRUIK VAN DE OVEN** – volg deze instructies:
 - Richt de binnenkant van de oven in zoals beschreven in het hoofdstuk 'REINIGING EN ONDERHOUD'.
 - Zet de lege oven op de maximumstand om vet van de verwarmingselementen te verwijderen.
 - Koppel het toestel los van de elektriciteit, laat de oven afkoelen en reinig de binnenkant met een doek, water en een neutraal reinigingsmiddel; droog daarna goed af.
- **OPGELET:** Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen, aangezien deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken waardoor het glas kan barsten.

- Breng geen aluminiumfolie aan op de wanden van de oven. Plaats bakplaten of de druiplaat niet op de bodem van de oven.
- Bedek de kookplaat niet met aluminiumfolie.
- **BRANDGEVAAR!** Bewaar geen ontvlambaar materiaal in de oven of in de opslagruimte.
- Gebruik altijd ovenwanten om schotels en bakplaten uit de hete oven te halen.
- Hang geen handdoeken, theedoeken of andere voorwerpen aan het toestel of aan de handgreep – dat kan brandgevaar opleveren.
- Reinig de oven regelmatig en zorg ervoor dat er zich geen vet of olie verzamelt op de bodem van de oven of van de druiplaat. Verwijder gemorste resten meteen.
- Sta niet op het fornuis of op de geopende ovendeur.
- Ga even achteruit wanneer u de ovendeur opent, zodat stoom en hete lucht kunnen ontsnappen vooraleer u het voedsel eruit haalt.
- **VEILIG OMGAAN MET VOEDSEL:** Laat het voedsel voor en na het koken zo kort mogelijk in de oven. Op die manier vermijdt u verontreiniging door organismen, die voedselvergiftiging kunnen veroorzaken. Let hier vooral voor op bij warm weer.
- **WAARSCHUWING:** Til het fornuis NIET op met de handgreep.
- **WAARSCHUWING:** Houd altijd toezicht op het kookproces. Ook tijdens korte bereidingen dient continue toezicht te worden gehouden.
- Het apparaat mag niet achter een front worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- De ovenaccessoires (zoals bijvoorbeeld ovenrekken) dienen correct te worden geïnstalleerd zoals aangegeven op pagina 100.
- Indien het aansluitsnoer beschadigd is, mag dit uitsluitend worden vervangen door een geautoriseerde monteur om risico's te voorkomen.

ENERGIE-ETIKETTERING/ECOLOGISCH ONTWERP

- Gedelegeerde verordening (EU) Nr. 65/2014 van de commissie (houdende aanvulling van Richtlijn 2010/30/EU van het Europees Parlement en de Raad).
- Verordening (EU) Nr. 66/2014 van de commissie (tot uitvoering van Richtlijn 2009/125/EG van het Europees Parlement en de Raad).

Verwijzing naar de meet- en berekeningsmethoden die gebruikt zijn om de overeenstemming met bovenstaande eisen vast te stellen:

- Norm EN 60350-1 (Elektrische ovens).
- Norm EN 60350-2 (kookplaten: elektrische kookzones en/of -gebieden).

GEBRUIK VAN HET APPARAAT, ENERGIEBESPARING TIPS OVEN

- Controleer dat de deur van de oven steeds goed sluit en dat de pakking van de deur schoon is en goed werkt. Open de deur van de oven tijdens gebruik alleen wanneer dat strikt noodzakelijk is. Zo voorkomt u warmteverlies (voor sommige functies kan het nodig zijn de oven te gebruiken met de deur half gesloten, raadpleeg de gebruiksinstructies van de oven).
- Zet de oven 5-10 minuten voor het einde van de theoretische bereidingstijd uit, om de opgeslagen hitte te recupereren.
- We raden aan dat u geschikte ovenschotels gebruikt en de oventemperatuur indien nodig aanpast tijdens de bereiding.

KOOKPLATEN INDUCTIEKOOKZONES EN/OF -GEBIEDEN

- Gebruik indien mogelijk een deksel, om elektriciteit te besparen.
- Wanneer de vloeistof in de pan kookt, zet u de temperatuur lager naar de gewenste stand.
- Gebruik geschikte pannen die gemarkeerd zijn voor inductiekookplaten. Sommige kookgerei dat wordt verkocht heeft een kleiner doeltreffend ferromagnetisch gebied dan de diameter van de pan zelf. Voorkom het gebruik van dit soort kookgerei. Het inductiekookfornuis zal in dit geval niet goed werken of kan zelfs worden beschadigd.
- Gebruik steeds pannen/koffieketels met een dikke, compleet vlakke bodem. Gebruik geen pannen/koffieketels met een holle of bolle bodem. Deze kunnen ervoor zorgen dat de kookzone oververhit raakt.
- Belangrijk: gebruik geen tussenstukken voor kookpotten/koffieketels.

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC.

Aan het einde van zijn nuttig leven mag het product niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.



Aanwijzingen voor de installateur

IMPORTANT

- De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften en de aanwijzingen van de fabrikant. Als hieraan niet wordt voldaan, vervalt de garantie.
- Alle ingrepen moeten uitgevoerd worden wanneer het toestel uitgeschakeld is.
- Sommige apparaten worden geleverd met de stalen en aluminium delen ervan bedekt door beschermfolie.

U moet de beschermfolie verwijderen voordat u het fornuis in gebruik neemt.

1 INSTALLATIE

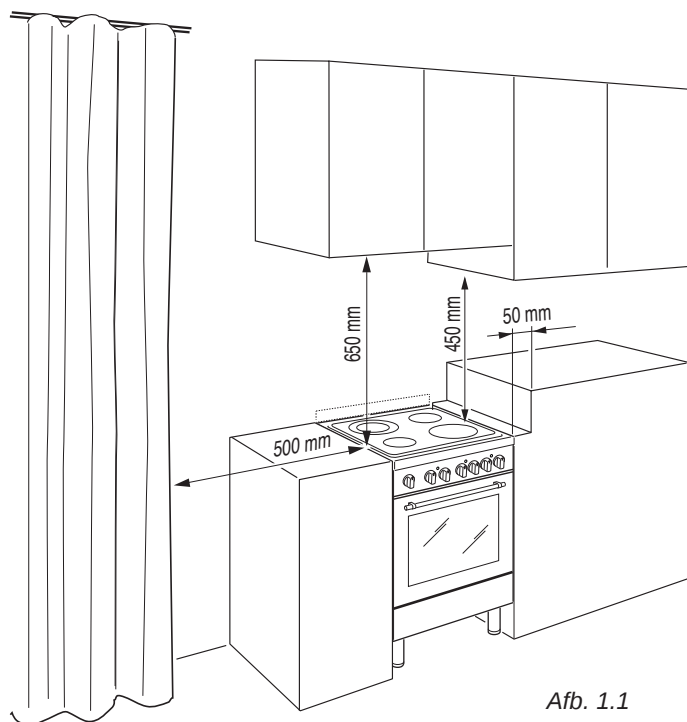
INSTALLATIE

Voor wat betreft de bescherming tegen de verhitting van de aan het fornuis aangrenzende oppervlakken, moeten de montagecondities conform zijn de aanwijzingen op afb. 1.1.

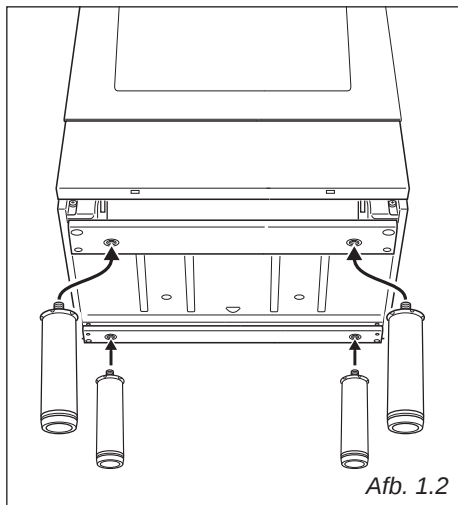
De meubelwanden moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 75 °C boven de omgevingstemperatuur.

Installeer het komfoor niet in de buurt van brandbaar materiaal (bijv. gordijnen).

Indien het fornuis op een sokkel staat, moet men de juiste afmetingen nemen om te vermijden dat het toestel van de sokkel glijdt.



Afb. 1.1



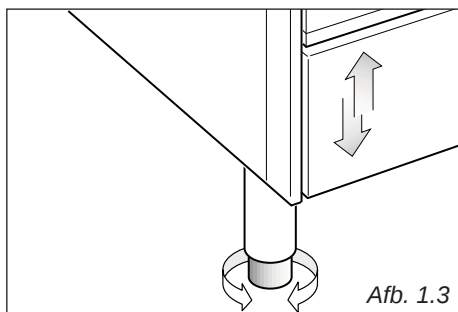
Afb. 1.2

DE VERSTELBARE VOETEN MONTEREN

De verstelbare voeten moeten aan de onderkant van het fornuis worden gemonteerd voordat het fornuis in gebruik wordt genomen.

Leg het fornuis met zijn achterkant op een stuk piepschuim van de verpakking, zodat de onderkant toegankelijk is en de voeten gemonteerd kunnen worden.

De 4 poten goed in hun basissupport vastdraaien zoals getoond wordt op figuur 1.2.



Afb. 1.3

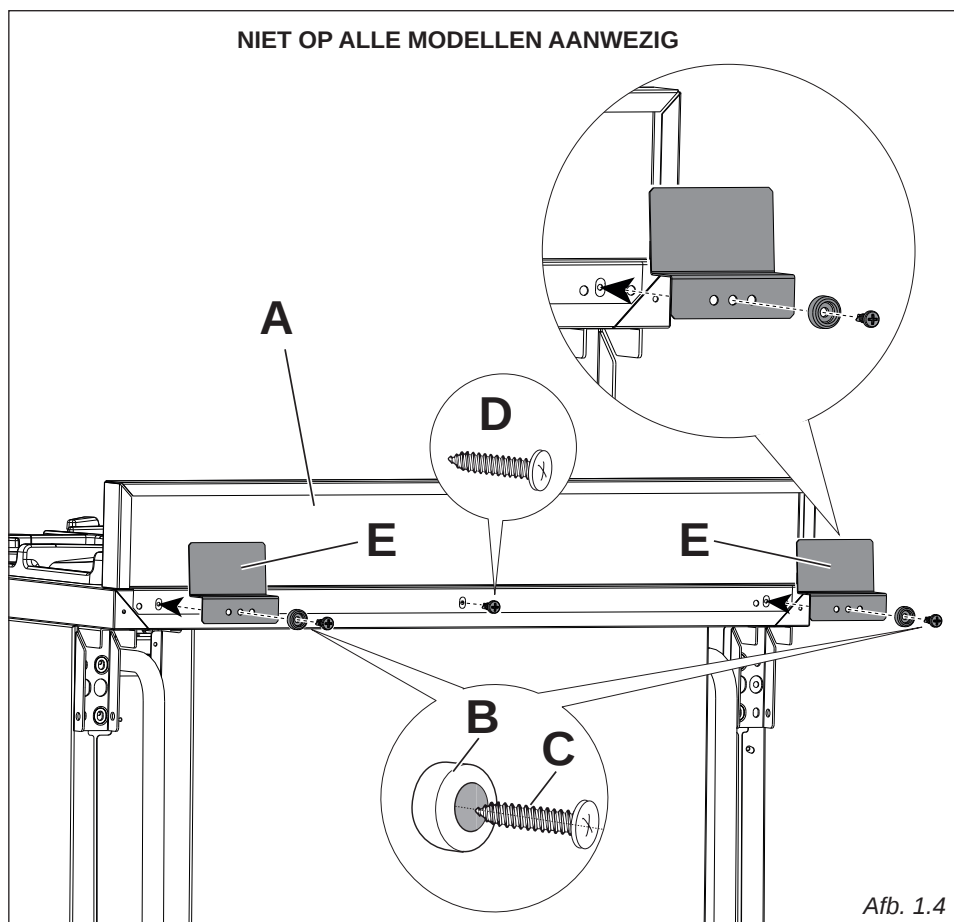
HET FORNUIS WATERPAS ZETTEN

Het fornuis kan waterpas geplaats worden door de uiteinden van zijn voeten IN of UIT te draaien (afb. 1.3).

INSTALLATIE VAN DE SPATPLAAT (NIET OP ALLE MODELLEN AANWEZIG)

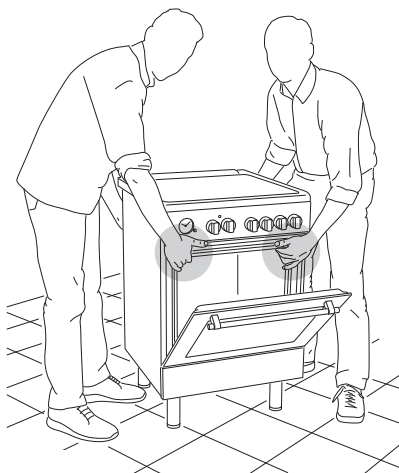
Assembleer het achterscherm "A" (Afb. 1.4) alvorens het fornuis te installeren.

- Verwijder de beschermfolie en plakband voordat u het achterscherm assembleert.
- Verwijder de twee afstandsringen "B" (Afb.1.4) achteraan het werkblad door de schroeven "C" te verwijderen.
- Verwijder schroef "D".
- Assembleer het achterscherm zoals aangegeven in Afbeelding 1.4:
 - Zet de spatplaat in positie;
 - Bevestig schroef "D";
 - Plaats de verstevigingshaken "E" en bevestig de afstandsringe "B" aan de hand van de schroeven "C" (Afb. 1.6).



WAARSCHUWING

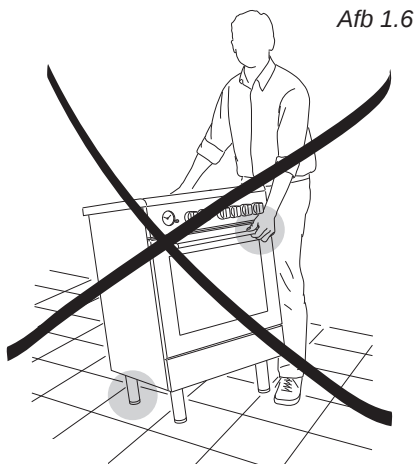
Het rechtop zetten van het fornuis moet altijd door twee personen worden gedaan, om te voorkomen dat de verstelbare voeten schade oplopen tijdens deze manoeuvre (afb. 1.5).



Afb. 1.5

WAARSCHUWING

Pas op: til het fornuis bij het rechtop zetten niet op aan de deurhendel (afb. 1.6).

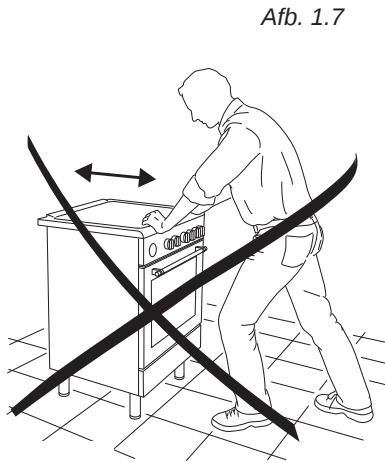


Afb. 1.6

WAARSCHUWING

SLEEP het fornuis NIET over de vloer wanneer u het naar de plaats van installatie vervoert (afb. 1.7).

Til het fornuis zo ver op dat zijn voeten de vloer niet raken (afb. 1.5).



Afb. 1.7

BEVESTIGINGSSTEUN

Waarschuwing: Om te vermijden dat het apparaat toevallig kantelt, moet het ondersteund worden door een steun aan de achterzijde van het apparaat te plaatsen en het veilig aan de muur te bevestigen.

Om de bevestigingssteun te plaatsen:

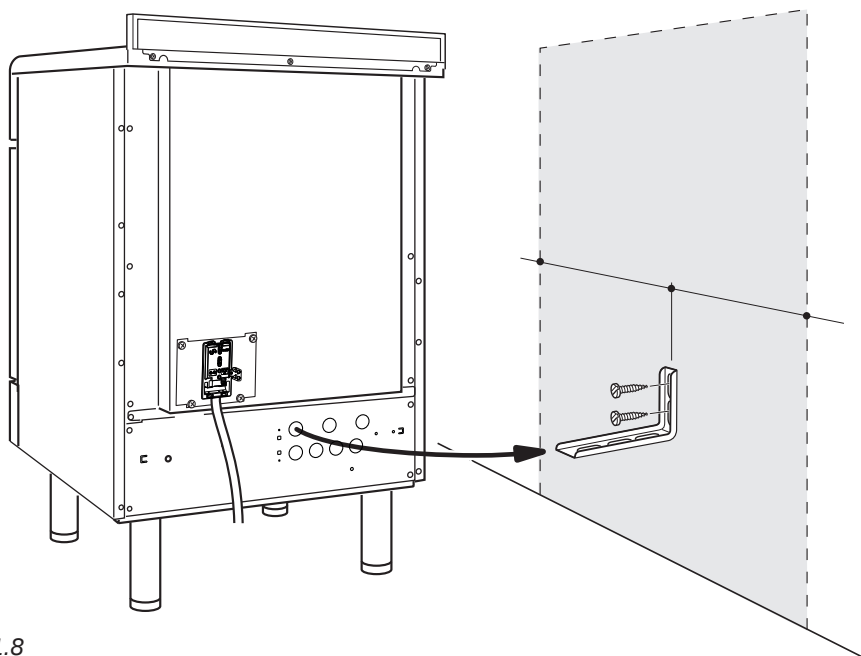
1. Bepaal de plaats van het fornuis. Duid op de muur de plaats aan waar de twee schroeven van de bevestigingssteun moeten komen. Volg de instructies in afbeelding 1.8.
2. Boor twee gaten met een diameter van 8 mm in de wand en steek er de bijgeleverde plasticen pluggen in.

Belangrijk! Controleer of er geen leidingen of elektriciteitsdraden beschadigd kunnen worden door de gaten te boren.

3. Plaats de bevestigingssteun losjes met de twee bijgeleverde schroeven.
4. Zet het fornuis tegen de muur en pas de hoogte van de bevestigingssteun aan, zodat deze in de gleuven aan de achterzijde van het fornuis past (zie afb. 1.8).
5. Draai de schroeven van de bevestigingssteun vast.
6. Duw het fornuis tegen de muur zodat de bevestigingssteun zich volledig in de gleuven aan de achterzijde van het fornuis bevindt.

Opgelet!

Let goed op wanneer u het fornuis op zijn plaats schuift om te voorkomen dat de voedingskabel in de steunbeugel wordt vastgeklemd.



Afb. 1.8

2 ELEKTRISCH GEDEELTE

BELANGRIJK: De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een bevoegd vakman en voldoen aan de geldende voorschriften.

Een foute installatie kan schade aan personen, dieren en zaken ten gevolge hebben waarvoor de fabrikant zich niet aansprakelijk stelt.

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

- De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een vakman en voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften;
- het apparaat moet aangesloten worden op het elektriciteitsnet, nadat men eerst heeft vastgesteld dat de netspanning overeenstemt met de voedingsspanning die op het typeplaatje is vermeld en dat de elektrische voorziening de aansluitwaarde van het toestel kan dragen;
- het is mogelijk om het apparaat direct op het elektriciteitsnet aan te sluiten door middel van een lijnschakelaar met een minimumafstand van 3 mm tussen de contacten;
- de voedingskabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken en moet zo geplaatst worden dat de temperatuur nergens boven de 75°C komt;
- het toestel moet zo worden geïnstalleerd dat de lijnschakelaar altijd bereikbaar zijn.

N.B. Gebruik geen adapters, verloopstekkers en meervoudige stekkerdozen omdat deze oververhitting en verbrandingen kunnen veroorzaken.

Als de elektrische voorziening in uw woning aangepast moet worden om het toestel te installeren, laat de nodige werkzaamheden dan verrichten door een bevoegd vakman.

Deze moet bovendien controleren of de doorsnede van de bekabeling van de elektrische voorziening in uw woning groot genoeg is voor het vermogen dat het toestel opneemt.

BELANGRIJK: dit kooktoestel moet worden aangesloten op een geschikte tweepolige schakelaar die in de buurt van het toestel is gemonteerd.

WAARSCHUWING!

Het is verplicht het apparaat te aarden.

Trek altijd de stekker uit alvorens werken uit te voeren aan het elektrische gedeelte van het toestel.

De aarding van het toestel is verplicht. De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af wanneer schade veroorzaakt wordt door het niet in acht nemen van deze voorwaarde.

AANSLUITING VAN DE ELEKTRISCHE VOEDINGSKABEL

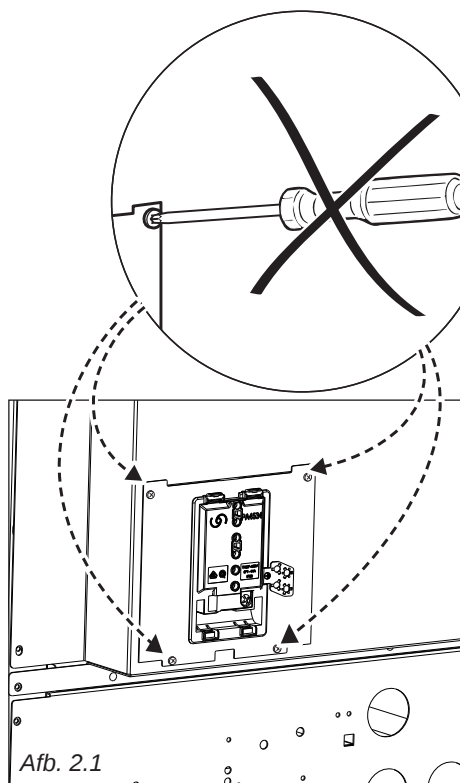
Important! This cooktop must be connected to the electricity supply only by an authorised person.

To connect the feeder cable to the hob it is necessary to carry out the following operations:

- Unhook the terminal board cover "A" by inserting a screwdriver into the two hooks "B" (fig. 2.1). Open completely the terminal block cover "A".
- Unscrew the screw "C", then unhook the cable clamp "D" by inserting a screwdriver into the hook "E". Remove completely the cable clamp "D" (fig. 2.2).
- Connect the phase, neutral and earth wires to terminal board "F" according to the diagrams in fig. 2.2; the U bolts "G" (fig. 2.1) shall be used as indicated in the diagrams in fig. 2.2 (they are supplied already fitted to the terminals or inside the terminal board, behind the cover).
- Strain the feeder cable and block it with cable clamp "D" (by hooking hook "E" and screwing screw "C").
- Close the cover "A" of the terminal board "F" (check the two hooks "B" are correctly hooked).

BELANGRIJK: Om de voedingskabel aan te sluiten, kan u de schroeven van het toegangsplaatje achter het klemmenbord NIET LOSDRAAIEN.

LET OP: Indien de voedingskabel beschadigd is, mag deze uitsluitend vervangen worden door een vertegenwoordigde operator van de Servicedienst om eventuele risico's te vermijden.



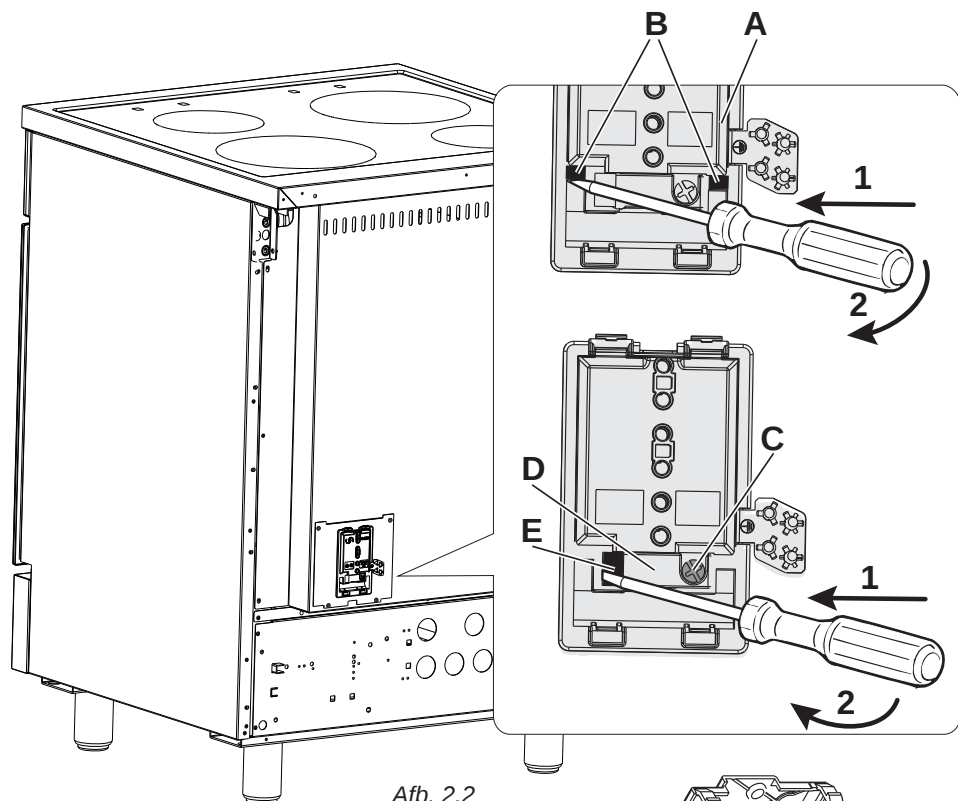
DOORMETER VAN DE VOEDINGSDRAAD

"Type H05RR-F of H05VV-F of H05V2V2-F" (bestand tegen een temperatuur van 90°C)

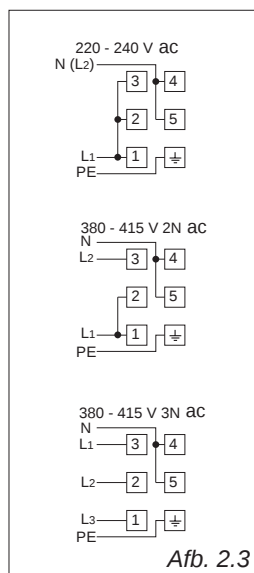
220-240 V ac	3 x 4 mm ² (**)
380-415 V 3N ac	5 x 2,5 mm ² (**)
380-415 V 2N ac	4 x 2,5 mm ² (**)

(**) Rechtstreekse aansluiting op een elektrische muurdoos

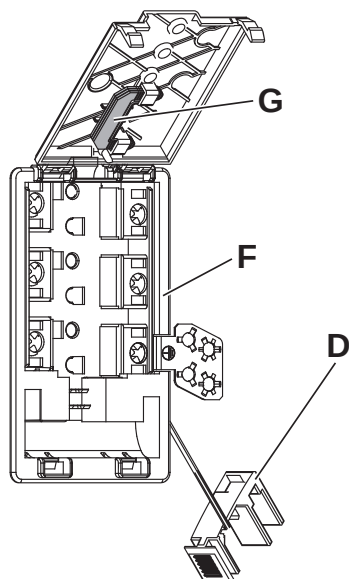
- Gelijktijdigheidsfactor van toepassing.
- Alle aansluitingen dienen gedaan te worden door een erkend installateur.



Afb. 2.2



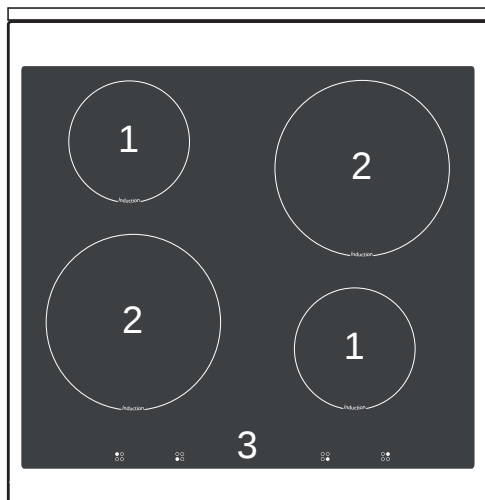
Afb. 2.3



Advies voor de gebruikers

1 KOOKTAFEL

Afb. 1.1



ZONES DE CUISSON

- | | | |
|----------------------|----------|---|
| 1. Inductie kookzone | Ø 145 mm | Normaal vermogen: 1200 W
Maximaal 'BOOST' vermogen: 1600 W |
| 2. Inductie kookzone | Ø 210 mm | Normaal vermogen: 1500 W
Maximaal 'BOOST' vermogen: 2000 W |
| 3. Kookzonedisplay | | |

Opmerking: het normale en maximale vermogen kan veranderen afhankelijk van de grootte en materiaal van de kookpan op de kookplaat.

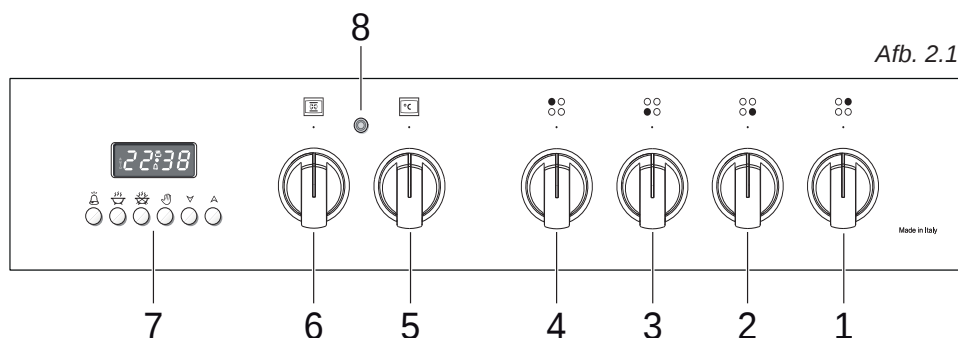
Bedek de kookplaat niet met aluminiumfolie.

Aandacht:

Indien u een barst op de glasplaat vaststelt, schakelt u meteen de elektrische stroom uit en contacteert u de servicedienst.

Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en desksels op de kookplaat aangezien zij heet kunnen worden.

2 BEDIENINGSPANEEL



KNOPPENBORD

Beschrijving van de bedieningsknoppen

1. Bedieningsknop brander rechts voor
2. Bedieningsknop brander rechts achter
3. Bedieningsknop brander links achter
4. Bedieningsknop brander links voor
5. Thermostaatknop
6. Regelknop oventhermostaat
7. Elektronische programmeur

Controlelampje:

8. Controlelampje oventhermostaat

Ventilatiemotor voor koeling: Dit toestel beschikt over een veilige koeling dankzij de ventilatiemotor, waardoor een optimale efficiëntie van het controlepaneel wordt bereikt, de oppervlaktetemperatuur lager blijft en de interne componenten worden afgekoeld.

De ventilatiemotor voor koeling wordt automatisch ingeschakeld wanneer de oven of de grillbrander worden aangezet.

Deze kan (enkele minuten) blijven werken, ook nadat de oven of grillbrander werden uitgeschakeld.

Deze periode hangt af van de baktemperatuur en -duur.

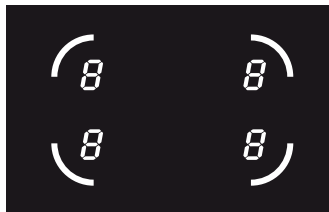
3

GEBRUIK VAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT

De vitrokeramische kookplaat is uitgerust met inductiekookzones.

Deze zones, aangeduid met gedrukte cirkels op het keramisch oppervlak, worden geregeld door aparte bedieningsknoppen op de display.

On the front of the hob, the displays for each cooking zone indicate:



Afb. 3.1



= Kookzone OFF niet ingeschakeld



= Kookzone ON (ingeschakeld maar niet in werking)

Indien alle zones in nul staan, gaat de display vanzelf uit (kookzones OFF) na ongeveer 10 seconden.



= Instellen van vermogen



= Functie "BOOST" - koken op maximale sterkte



= Indicator voor de overblijvende warmte



= Indicator voor het herkennen van de kookpan



= Indication that the knob needs to be reset (please refer to following sections for specific instances).

Opmerking: elk verlicht cijfer verwijst naar de respectieve kookzone.

INDUCTIEKOOKSYSTEEM

Zodra u een inductiekookzone aanzet en een kookzone kiest, gaan de elektronische schakelingen inductiestromen produceren die onmiddellijk de bodem van de pan opwarmen en de warmte doorgeven aan het gerecht. Op die manier is er bijna geen energieverlies tussen de kookplaat en het gerecht.

Your induction hob operates only if a correct pan with the right features is placed on a cooking zone. Please refer to **"COOKWARE/COFFEE POT FOR INDUCTION COOKING"**.

COOKWARE/COFFEE POT FOR INDUCTION COOKING

The induction cooking system OPERATES ONLY if using correct cookware suitable for induction cooking (normally identified by an induction symbol on the bottom of the cookware/coffee pot). The use of not suitable cookware may cause damage to the appliance.

The bottom of the pan/coffee pot has to be ferromagnetic to generate the electromagnetic field necessary for the heating process (meaning a magnet has to stick to the bottom of the pan/coffee pot).

Pans/coffee pots made from the following materials are not suitable:

- Glas, hout, porcelain, keramiek, aardewerk;
- Puur roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische bodem.

To check if a pan/coffee pot is suitable or not:

- Test de bodem van de kookpan met een magneet; indien de magneet kleeft, is de kookpan geschikt.
- If a magnet is not available pour a small amount of water inside the pan/coffee pot and place the pan on a cooking zone. Switch on the cooking zone: if the cooking zone display shows alternately the set power level and “”, the pan/coffee pot is not suitable (then after 1 minute, the zone will be switched off automatically and “” - appears on the display - set the knob to “0”).

Important: Do not use pots/coffee pot adaptors; this could cause an overheating and possible damage to the appliance.

Important note: the cooking zones will not operate if the pan/coffee pot diameter is too small. To correctly use the cooking zones follow the indications given in the following table.

Inductiekookzone	Minimum aanbeveelde diameter van kookpan (referred to the bottom of the pan/coffee pot)
Cooking zone Ø 145 mm	90 mm
Cooking zone Ø 210 mm	130 mm

IMPORTANT: Some cookware available on the market is not of good quality or has an effective ferromagnetic area which is much smaller than the diameter of the pan itself. Avoid using this cookware because the induction cooktop may not function properly or may be damaged.

Pay attention: The pan/coffee pot shall always be centred over the middle of the cooking zone.

Pay attention: If using a grill pan do not select the maximum level for a too long time, the pan may become deformed due to the excessive heat. Always use pans with thick bottom.

It is possible to use oversized pans/coffee pots but its bottom shall not touch the other cooking zone.

Always use pans/coffee pots with thick, completely flat bottom.

Do not use pans/coffee pots with concave or convex bottom; these could cause overheating of the cooking zone.

Note: Some types of pans/coffee pots could cause noise when used on an induction cooking zone.

The noise does not mean any failure on the appliance and does not influence the cooking operation.

BEDIENINGSKNOPPEN

Elke kookzone kan worden ingesteld met een individuele bedieningsknop die op het controlepaneel staat. Het koken wordt geregeld door een elektronisch systeem. Indien een kookzone niet uitgeschakeld is (OFF), zal het elektronisch systeem deze automatisch uitschakelen na een vooropgestelde tijd die afhankelijk is van het kookvermogen.

1 ÷ 9 KOOKVERMOGEN

Draai de bedieningsknop met de wijzers van de klok mee tot aan het gewenste kookvermogen tussen **1** (minimum) en **9** (maximum).

Het kookvermogen kan op eender welk moment veranderd worden door de bedieningsknop met de wijzers van de klok of tegen de wijzers van de klok naar een ander kookvermogen te draaien. Each new selection made by turning the knob is accompanied by an audible alert “beep” and the cooking zone display shows the selected level.

BOOSTER FUNCTION

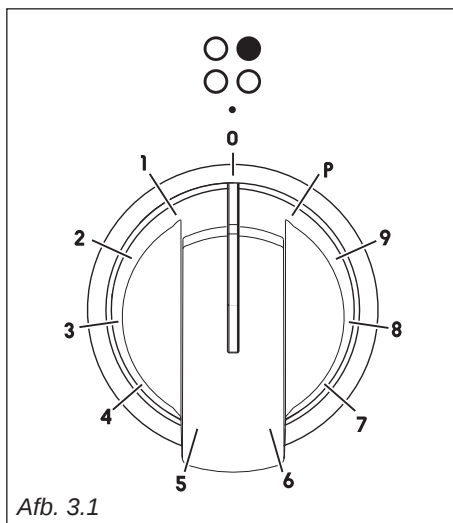
This function allows the cooking zone to operate at the **Booster** maximum power (above the nominal power) for maximum 10 minutes; it could be used, for example, to rapidly heat up large amount of water.

To activate the “Booster” function, turn the knob to “**P**” (fig. 3.2).

At the end of the Booster program (10 minutes) the cooking zone is automatically turned off, a “beep” sounds and “**O**” appears on the display (indicating that the cooking zone is not active and that the knob is not in the off position). Set the knob to “**0**” to switch off the cooking zone, then reset the desired power level.

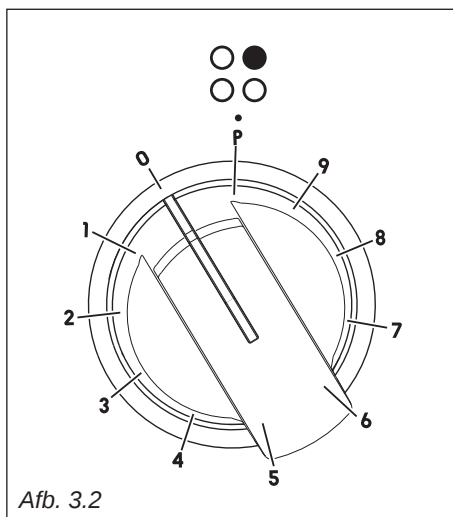
IMPORTANT NOTES: The “**BOOSTER**” function is not suitable for use with non water based cooking.

Do not use this function for heating oil (e.g. deep fat frying).



Afb. 3.1

NOTE: The knob and symbols may vary.



Afb. 3.2

Kookvermogen van de koozones	Ø 145 mm Watt power	Ø 210 mm Watt power
1	75 W	100 W
2	150 W	200 W
3	300 W	300 W
4	400 W	500 W
5	500 W	700 W
6	600 W	900 W
7	800 W	1100 W
8	1000 W	1300 W
9	1200 W	1500 W
P	1600 W	2000 W

VOORBEELDEN VAN KOOKVERMOGENS

0	Kookzone niet in werking	
1 to 2	Smelten Opwarmen	Sauzen, boter, chocolade, gelatine Gerechten op voorhand bereid
2 to 3	Sudder Ontdooien	Rijst, pudding, suikersiroop Gedroogde groenten, vis, bevroren producten
3 to 4	Stomen	Groenten, vis, vlees
4 to 5	Water	Gestoomde aardappelen, soepen, pasta, verse groenten
6 to 7	Medium koken Sudder	Vlees, lever, eieren, worstjes Goulash, rollade, pens
7 to 8	Koken	Aardappelen, gerechten in beslag, wafeltjes
9	Frituren, roosteren Water koken	Biefstuk, omeletten, gefrituurde gerechten Water
P	Rapidly heat up large amount of water	

TIJDSLIMIET VAN DE KOOKZONES

Elke kookzone wordt automatisch uitgeschakeld OFF na een maximaal vooropgestelde tijd indien het product niet in werking is. De maximaal vooropgestelde tijd is afhankelijk van het kookvermogen, zoals aangeduid in dit schema.

When the cooking zone switches off, an audible alert will be emitted and “o” will appear on the display (indicating that the cooking zone is not active and that the knob is not in the off position). Set the knob to “0”.

Bij elk gebruik van de knoppen van de kookplaat zal de maximaal vooropgestelde tijd naar de beginwaarde herzet worden.

Kookvermogen van de koozones	Tijdslimiet
1	10 hours
2	5 hours
3	5 hours
4	4 hours
5	3 hours
6	2 hours
7	2 hours
8	2 hours
9	1 hour
0	10 minuten

AFTERHEAT IN COOKING ZONE/S

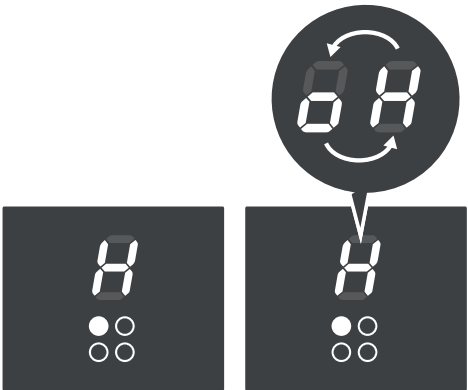
When switching off a cooking zone (power level “0”), if the temperature of the zone is too warm to be touched the display will show “H”.

Depending on the status of the zone, the afterheat indicator “H” may alternate with another indication; for example, when a cooking zone is automatically switched off and the corresponding knob is not set to “0”, the letter “H” alternates with “o”.

Avoid touching the hob surface over the cooking area. Please pay special attention to children.

“H” is turned OFF when the cooking zone temperature drops below a preset temperature.

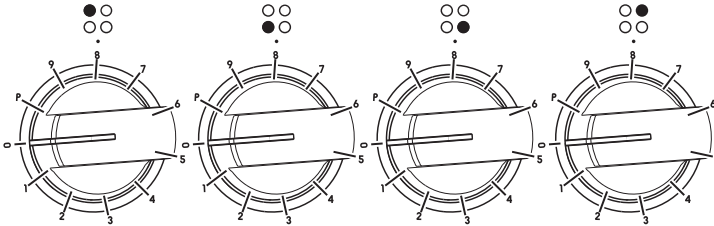
It is still possible to start cooking again; just set the required power level.



MAXIMUM POWER MANAGEMENT

The cooktop maximum power limit (7200 W) can be reduced to 6000 W, 3500 W, or 2800 W. To change the maximum power limit:

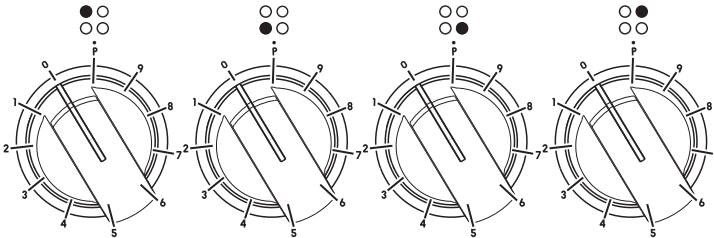
- Before connecting the cooker to the mains electricity supply, turn all cooking zone control knobs to “8”. Connect the appliance to the electrical power supply.



- the current set maximum power limit can be read on the displays of the left cooking zones (e.g. front left zone = “7” and rear left cooking zone = “2”: maximum power limit = 7200 W).



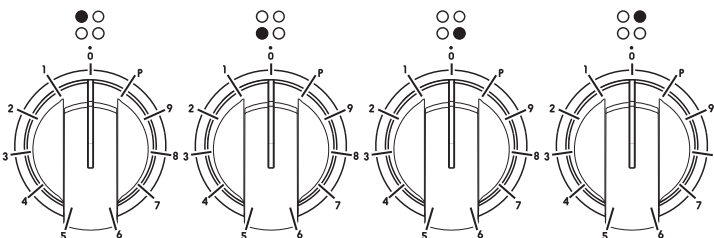
- Turn all the cooking zone control knobs on the hob to “P”.



- The displays for the left-hand cooking zones show, at intervals of 5 seconds, the various maximum power limits that can be selected on the hob.



- Once the desired power is displayed, turn any cooking zone control knob to “0”, within 5 seconds: the selected power will remain steadily on the display. To select it definitively, turn the other cooking zone control knobs to “0”. The new maximum power limit for the induction hob is now set.

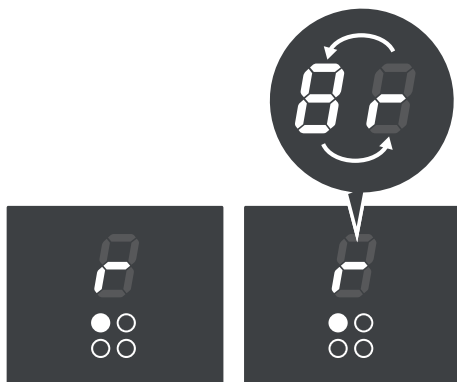


MANAGING POWER WHILE USING THE HOB

When using several cooking zones, if the total power set in the zones is greater than the maximum power limit for the hob, an audible alert (beep) will sound and the last cooking zone set will show “” alternately with the selected power; then the power of that zone will be reduced automatically to fall within the permitted limit.

“” indicates that the power of the cooking zone has been lowered, and that the control knob is not in the exact position corresponding to the new power level set automatically by the system.

Therefore, after turning the knob to the set power level, or a lower power level, “” will disappear and the audible alert will no longer sound.



HITTEBEVEILIGING

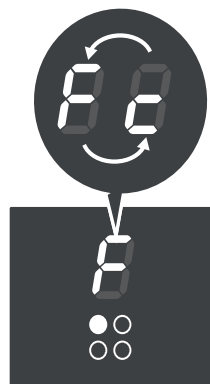
De inductiekookplaat is uitgerust met veiligheidsmaatregelen die het elektronisch systeem beveiligen en die elke kookzone van oververhitting beveiligen.

OVERHEATING OF THE DISPLAY

- **Cooking zone OFF:** the cooking zone display shows “F” and “C” alternating.
- **Cooking zone ON:** all zones are switched off automatically, a beep sounds and the displays for the zones show “F” and “C” alternately.

Leave the cooker to cool while the cooking zone displays are switched off. If one or more displays shows “0” turn the corresponding knob to “0”.

The cooker can now be used again.



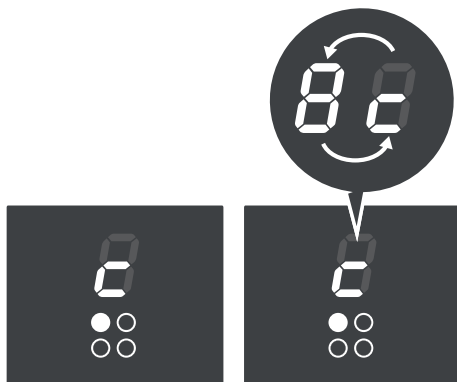
OVERHEATING OF COOKING ZONE

- **Cooking zone OFF:** the cooking zone display show “E”.
 - **Cooking zone ON:** the cooking zone display alternates between set power level and “E”.
- No power is delivered to the cooking zone.
- Let the cooking zone cool down before using.



OVERHEATING OF INDUCTION GENERATOR

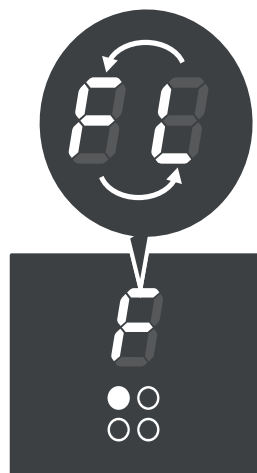
- **Cooking zone OFF:** the cooking zone display show “C”.
 - **Cooking zone ON:** the cooking zone display alternates between set power level and “C”.
- No power is delivered to the cooking zone.
- Let the cooking zone cool down before using.



ERROR CODE ON THE DISPLAY/S

If an error message appears on the display/s (the display/s show/s “**F**” and another character alternating - e.g. “**F**” and “**L**”, “**F**” and “**O**”,):

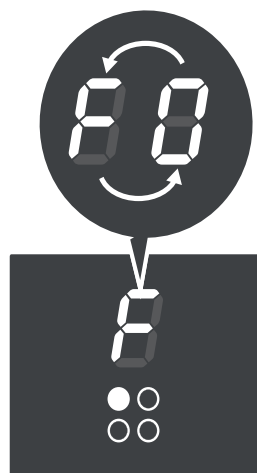
1. Disconnect the cooktop from the mains.
2. Reconnect the cooktop and turn it on.
3. Wait for about two minutes and if the problem does not appear the cooktop can be used.
4. If the problem does not disappear repeat step from 1 to 3.
5. If the problem continues, disconnect the cooktop from the mains and contact your Authorised Service Centre.



DISPLAY/S OFF OR NOT CORRECTLY OPERATING

If a display or the displays are only partially lit or not lit.

1. Switch off the cooktop and disconnect it from the mains.
2. Reconnect the cooktop and turn it on.
3. Wait for about two minutes and if the problem does not appear the cooktop can be used.
4. If the problem does not disappear repeat step from 1 to 3.
5. If the problem continues, disconnect the cooktop from the mains and contact your Authorised Service Centre.



REINIGING

- **Vooraleer u de kookplaat reinigt, dient u na te gaan of het toestel uitgeschakeld is.**
- Volg de schoonmaakinstructies nauwgezet op.
- Verwijder eventuele voedselresten of andere stoffen die zich hebben vastgezet.
- Verwijder stof met een vochtige doek.
- U kan ook gebruik maken van niet schurende of niet corrosieve detergents.
- Het is aanbevolen alles dat door warmte kan smelten, van de kookplaat te verwijderen: plastic voorwerpen, aluminiumfolie, suiker of heel zoete produkten.
- Indien een voorwerp of materiaal op de plaat gesmolten is, dient u dit onmiddellijk te verwijderen (terwijl het oppervlak nog warm is) met de schraper om beschadiging van het vitroceramische vlak te vermijden.
- Gebruik geen messen of puntige voorwerpen, want zij kunnen de kookplaat onherroepelijk beschadigen.
- Gebruik ook geen schurende schijfers of schuursponsen die onherstelbare krassen kunnen veroorzaken.

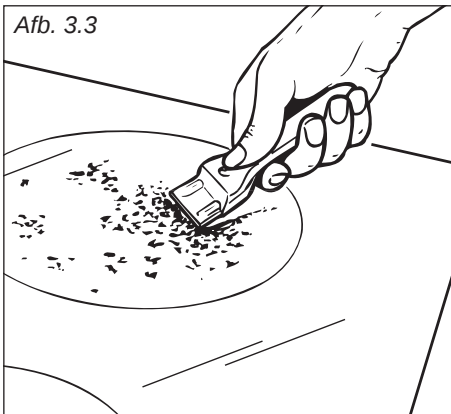
OPGELET: HEEL BELANGRIJK!

Ingeval van schoonmaak van de plaat in glasceramiek met behulp van een accessoire (bijvoorbeeld een kleine schraper) moet men erop letten dat de pakking ter hoogte van de hoeken van het glasceramiek oppervlak niet beschadigd wordt.

Do not scratch the cooktop with cutting or sharp objects.

Kras het keramische oppervlak niet met scherpe voorwerpen. Gebruik het keramische oppervlak niet als werkblad of bergplaats.

Afb. 3.3



4 ELEKTRISCHE MULTIFUNKTIE OVEN

Opgelet :

Tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm.

Houdt de jonge kinderen op afstand.

ALGEMENE KENMERKEN

Zoals zijn naam het zegt, gaat het hier om een oven die specifieke functionele kenmerken bezit. Het is inderdaad mogelijk 7 verschillende functies te gebruiken om aan elke kookvereiste te voldoen.

Deze 7 functies, met thermostatische controle, worden verwezenlijkt door 4 verwarmingselementen:

- Onderweerstand
- Bovenweerstand
- Grillweerstand
- Ringvormige weerstand

OPMERING:

Voor het eerste gebruik is het raadzaam om de lege oven 30 minuten op stand  te laten werken en vervolgens nogmaals 30 minuten op de maximumtemperatuur (thermostaatknop op 250°C) in de standen  en , om alle sporen van vet van de verwarmingselementen te verwijderen.

Maak de oven en zijn accessoires schoon met warm water en vloeibaar afwasmiddel.

WERKINGSPRINCIPE

Het opwarmen en koken met de MULTIFUNKTIE oven gebeurt als volgt:

a. door natuurlijke convection

De warmte wordt produceerd door de boven- en onderweerstand.

b. door gedwongen convection

Een turbine zuigt de lucht in de moffel van de oven aan, stuwt deze door de witgloeiende schroefgangen van een elektrische weerstand en stuwt deze weer in de moffel. De warme lucht - alvorens weer aangezogen te worden om dezelfde cyc/us te hernemen - omhult de gerechten in de oven waardoor deze vlug en volledig gaargekookt worden.

Bovendien kan men verschillende gerechten tegelijkertijd koken.

c. door semi-gedwongen convection

De door de boven- en onderweerstand geproduceerde warmte wordt door de turbine in de oven verdeeld.

d. door straling

De warmte wordt door de infra-roodstralen van de grillweerstand uitgestraald.

e. door straling en ventilatie

De door de infra-roodgrillweerstand uitgestraalde warmte wordt door de turbine in de oven verdeeld.

f. ventilatie

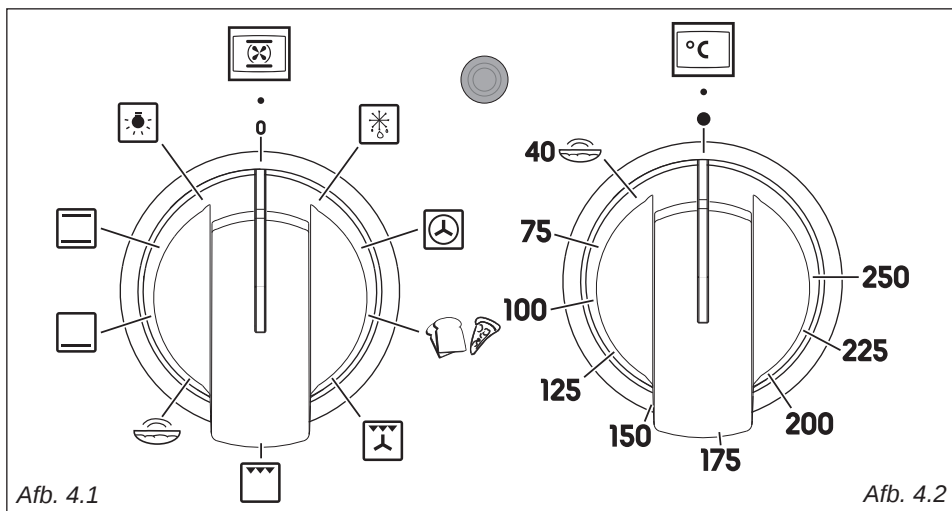
Het voedsel wordt zonder verwarming door de ventilator ontdooid.

Breng geen aluminiumfolie aan op de wanden van de oven. Plaats bakplaten of de druiplaat niet op de bodem van de oven.

WAARSCHUWING:

De deur is heet. Gebruik het handvat.

Gedurende het gebruik wordt het apparaat warm. Opletten om niet de warme elementen binnen de oven te treffen.



THERMOSTAAT

De verwarmingselementen van de oven worden ingeschakeld door de knop op de gewenste functie te plaatsen en door de thermostaatknop op de gewenste temperatuur in te stellen.

De controle van de werking (ON-OFF) van de verwarmingselementen wordt uitgevoerd door de thermostaat; zijn werking wordt aangegeven door het lampje op het knoppenbord.

BAKSTANDENSCHAKELAAR

Draai de knop met de klok mee om één van de bakstanden in te stellen.



VERLICHTING

Bij het instellen van de knop in deze positie, licht het ovenlampje op.
De oven blijft verlicht als de schakelaar op één van de functies is ingesteld.



TRADITIONEEL KOKEN-CONVECTIE

Werking van de onder- en bovenweerstand.

De warmte wordt door natuurlijke convectie verspreid en de temperatuur moet geregeld worden van 40° tot 250 °C met de thermostaatknop. De oven dient voorverwarmd te worden alvorens de gerechten in de oven te plaatsen.

Aangeraden Gebruik:

Voor gerechten die volledig gaargekookt moeten worden.

Vb: gebraad, varkensribben, schuimgebak (meringue).



ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT

In deze stand wordt enkel het onderste verwarmingselement ingeschakeld. De warmte verspreidt zich door natuurlijke convectorie.

De temperatuur dient geregeld te worden van 40°C tot 250°C met de thermostaatknop.

Aangeraden Gebruik:

Geschikt voor het verhitten van gerechten waarvan de bodem op een hoge temperatuur moeten worden verhit.



RIJZEN - WARMTE VAN BOVENAF

Uitsluitend het bovenste verwarmingselement wordt ingeschakeld.

De warmte wordt verspreid door de natuurlijke convectorie en de temperatuur kan met de thermostaatknop worden afgesteld tussen 40°C en 250°C.

Aangeraden gebruik:

Snel en gelijkmatig laten rijzen van alle soorten deegwaren en vers gekneet deeg of voor het afronden van bereidingen waarvoor meer warmte aan de bovenkant nodig is.



ROOSTEREN MET DE GRILL

Werking van de elektrische weerstand met infra-roodstraling.

Met de ovendeur dicht gebruiken en met de thermostaatknop op een stand tussen 40° en 225°C voor ten hoogste 15 minuten en vervolgens op 175°C.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Opgelet : tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm. Houdt de jonge kinderen op afstand.

Voor een correct gebruik verwijzen wij naar het hoofdstuk "Gebruik van de grill"

Aangeraden Gebruik:

Traditioneel roosteren met de grill, braden, bruinen, gratineren, roosteren, enz.



KOKEN MET GEVENTILEERDE GRILL

Werking van de infra-roodgrillweerstand en de turbine.

De warmte wordt hoofdzakelijk verspreid door straling en de ventilator verdeelt de warmte over de ganse oven. De temperatuur moet d.m.v. de thermostaatknop worden geregeld op een stand tussen 40° en 175° (voor maximaal 30 minuten).

De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.

Attentie: Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.

Houd kinderen weg van de oven.

Voor een correct gebruik verwijzen wij naar het hoofdstuk "ROOSTEREN EN GRATINEREN".

Aangeraden Gebruik:

Voor het roosteren van gerechten waarvan de buitenkant gebruikt moet worden om het vleessap binnenin te behouden. Vb: kalfsbiefstuk, entre-côte, hamburger, enz.



BROOD/PIZZA - KOKEN MET CONVECTIE EN VENTILATIE

De bovenste en onderste verwarmingselementen en de ventilator worden ingeschakeld. De warmte afkomstig van boven en de onder wordt door convector met ventilatie verspreid. De temperatuur kan met de thermostaatknop worden afgesteld tussen 40°C en de maximale stand.

Aangeraden gebruik:

Gerechten met groot volume en een grote hoeveelheid die van binnen en buiten dezelfde bereidingsgraad vereisen, zoals: rollades, kalkoen, bouten, taarten, enz.



KOKEN MET WARME LUCHT

Werking van de ringvormige weerstand en van de turbine.

De warmte wordt door gedwongen convector verspreid en de temperatuur dient geregeld te worden van 40° tot 250 °C d.m.v. de thermostaatknop. De oven moet niet voorverwarmd worden.

Aangeraden Gebruik:

Voor gerechten die een goedgebakken korstje moeten hebben en binnen zacht of roze dienen te zijn.

Vb.: lasagne, lamsvlees, rosbif, gehele vissen, enz.



ONTDOOIEN VAN INGEVROREN VOEDINGSMIDDELEN-ECO FUNCTIE

ONTDOOIEN VAN INGEVROREN VOEDINGSMIDDELEN:

Enkel werking van de ovenventilator.

Te gebruiken met de thermostaatknop op stand “●” daar elke andere stand geen enkele uitwerking heeft.

ECO-FUNCTIE (ENERGIEBESPARING):

De onderste en bovenste verwarmingselementen en de ventilator zijn ingeschakeld. De warmte die door de boven- en onderweerstand wordt geproduceerd wordt door gedwongen convector verspreid.

Deze functie vermindert het energieverbruik van het apparaat en is daarom bijzonder geschikt voor het zacht garen van kleine hoeveelheden voedsel op een enkele bakplaat.

Het is niet nodig om de oven voor te verwarmen en de ovendeur dient tijdens gebruik gesloten te blijven. De bereidingstijden zijn mogelijk langer dan bij standaardfuncties.

Gebruik deze functie niet om de oven voor te verwarmen.

Aangeraden Gebruik:

Voedsel dat zacht koken vereist. Om voedsel warm te houden na het koken. Om al gekookt voedsel langzaam te verwarmen.

KOOKWENKEN

STERILISEREN

Het steriliseren van levensmiddelen in bokalen gebeurt als volgt (volle bokalen, hermetisch gesloten):

- de schakelaar op stand  plaatsen;
- de thermostaatknop op stand 185 °C plaatsen en de oven voorverwarmen;
- de druiplaat met warm water vullen;
- de bokalen op de druiplaat zetten en erop letten dat ze elkaar niet raken; de deksels bevochtigen met water; de ovendeur sluiten en de thermostaatknop op stand 135 °C plaatsen.

Wanneer het steriliseren begint, t.w. wanneer er luchtballen in de bokalen gevormd worden, de oven uitschakelen en laten afkoelen.

VERBETEREN

De schakelaar op stand  plaatsen en de thermostaatknop op stand 150 °C. Brood wordt weer knappend vers als men het ongeveer 10 minuten in de oven plaatst nadat het lichtjes bevochtigd werd.

BRADEN

Om op de klassieke manier te braden (gaar gebakken) volstaat het volgende punten in acht te nemen:

- de oventemperatuurinstellen tussen 180° en 200 °C .
- de hoeveelheid en de kwaliteit van het vlees.

SIMULTAAN KOKEN

De standen  en  de oven laten toe verschillende heterogene bereidingen simultaan te koken.

Aldus kan men tegelijkertijd verschillende gerechten koken zoals vb. vis, taart en vlees zonder dat de aroma's en smaken zich vermengen.

Dit is mogelijk omdat de dampen en vetten geoxydeerd worden door de elektrische weerstand en zich dus niet kunnen afzetten op de gerechten.

De enige te nemen voorzorgen zijn:

- de kooktemperaturen moeten zo dicht mogelijk bij elkaar liggen met een verschil van maximum 20° tot 25 °C tussen de extreem vereiste temperaturen voor de verschillende gerechten;
- de gerechten zullen op verschillende tijdstippen in de oven geplaatst worden, rekening houdend met de verschillende kookduur.

Het resultaat van deze kookwijze is een evidente energie en tijdsparing.

ROOSTEREN EN GRATINEREN

Met de schakelaar op stand  kan het roosteren zonder braadspit gebeuren, daar delucht volledig rond de gerechten verspreid wordt. De thermostaatknop op stand 200°C plaatsen en na voorverwarming van de oven de gerechten op het rooster plaatsen, de ovendeur sluiten en de oven laten verder verwarmen tot het roosteren voleindigd is.

Voor het eind van de kooktijd enkele boterkrulletjes toevoegen om het mooie graveneffect te bekomen.

Attentie: Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Attentie: Tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.

Houd kinderen weg van de oven.

KOKEN MET DE GRILL

De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.

Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

Het gerecht op het ovenroosterplaatsen dat zo hoog mogelijk in de oven wordt geschoven.

Breng de ovenschaal onder de grill aan, om het vet en de sappen op te vangen.

Attentie: Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Attentie: Tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.

Houd kinderen weg van de oven.

KOKEN MET DE OVEN

De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur.

Wanneer de oven de gewenste temperatuur bereikt heeft, het gerecht in de oven plaatsen en de kooktijd nakijken.

De oven 5 min. voor het eind van de kooktijd uitschakelen om de in de oven opgestapelde warmte te benutten.

Ter informatie geven we in volgende tabel enkele gerechten met hun bereidingstemperaturen in °C.

Tijd en temperatuur schommelen afhankelijk van de hoeveelheid en de grootte van de stukken.

GERECHTEN	TEMPERATUUR
Lasagna in de oven	220°C
Pasta in de oven	220°C
Pizza	225°C
Creoolse rijst	225°C
Uien in de oven	200°C
Crêpes met spinazie	225°C
Aardappelen met melk	200°C
Gevulde tomaten	225°C
Kaassoufflé	200°C
Kalfsgebraad	200°C
Gegrilde kalfskoteletten	225°C
Kippenwit met tomaat	200°C
Gegrilde kip - gebraden kip	200°C
Kalfsgehakt	225°C
Roastbeef	220°C
Tongfilets	200°C
Wijting met kruiden	200°C
Beignets	180°C
Pruimentartaart	200°C
Taartjes met confiture	225°C
Biscuit	225°C
Gesuikerd gerezen deeg	225°C
Tompoes	200°C
Taart Marguerite	220°C

PIZZA STONE

ADVIES VOOR EEN OPTIMAAL GEBRUIK EN OM DE HITTEBESTENDIGE BROOD- EN PIZZASTEEN ALTIJD IN PERFECTE STAAT TE HOUDEN

De Pizza Stone is een hittebestendige steen die gemaakt is van 100% natuurlijke mineralen die tegen hoge temperaturen (hoger dan 600°C) bestand zijn en gebruikt kan worden voor het bakken van brood, focaccia's, hartige taarten en elk ander soort deegwaar, met name pizza's, in uw oven waarbij u dezelfde resultaten van bakkers en pizzeria's worden gewaarborgd.

Deze steen heeft twee geheimen:

1. Dankzij de **miljoenen poriën** neemt de steen tijdens het bakken het vocht uit het deeg op waardoor brood- en pizzadeeg correct kan drogen en, met name de korst, bros en krokant wordt.
2. **De steen houdt de warmte vast** tijdens de voorverwarming in de oven en geeft deze vervolgens op intense, gelijkmatige en constante wijze af tijdens het bakken waardoor de pizza van binnen gelijkmatig kan bakken. Dankzij deze steen behoort halfgaar en niet volledig doorbakken deeg tot het verleden!

ADVIES VOOR DE REINIGING EN DE CONSERVERING VAN DE PIZZA STONE

Het maakt niet uit als de steen gevlekt raakt. Dit is normaal en kan niet worden vermeden aangezien het materiaal poreus is. Probeer de vlek niet weg te wassen, aangezien deze altijd zal blijven zitten. Beschouw de vlek echter als een "bewijs van uw ervaring", iets dat u kunt tonen om uw kookkunsten te benadrukken. Net als bij bepaald ander keukengerei geldt ook in dit geval dat hoe vaker u de steen gebruikt, hoe beter de resultaten zullen zijn.

Maximale hygiëne en veiligheid. De Pizza Stone is gemaakt van 100% natuurlijke steen die veilig, gecertificeerd en bijzonder hygiënisch is. Dankzij de hoge temperatuur waar deze tijdens elke verwarmingsfase aan wordt blootgesteld, wordt de steen uit zichzelf "gesteriliseerd".

Gebruik, indien nodig, een voorwerp als een metalen spatel of mes om resten (bijv. Verbrande mozzarella) van het oppervlak van de steen te verwijderen. Laat in dit geval de steen echter altijd eerst voldoende afkoelen zodat u deze kunt hanteren.

Maak de steen nooit schoon met afwasmiddel. Gebruik hiervoor uitsluitend water. Verwijder etensresten met een schone spons bevochtigd met water van de steen. Probeer vet niet van de steen te verwijderen. Dit geldt ook voor de donkere vlekken die door de verbranding van het deeg worden veroorzaakt, aangezien ze wegens de porositeit van de steen niet kunnen verdwijnen. Door de olie echter op de steen achter te laten, onderwerpt u het oppervlak aan een "antiaanbakbehandeling" waardoor u de steen makkelijker kunt gebruiken.

Laat de steen niet weken. Een enkele passage volstaat. Als de koude steen teveel water opneemt, zou deze kunnen barsten wanneer deze de volgende keer in de oven wordt opgewarmd.

Gebruik nooit boter of ander vet om op de steen te koken. Dergelijke producten kunnen verbranden en rook in de oven veroorzaken.

Bereid een pizza of brood voor door een deeg van water, gist en meel te maken. Laat dit deeg diverse uren in een kom rijzen voordat u het kunt garneren en bakken.



Dankzij de rijsfunctie kunnen de tijden voor het rijzen van deeg worden gehalveerd en wordt het deeg homogeen, soepeler en eenvoudiger verwerkbaar.

Deeg dat met onze specifieke functie in de oven heeft gerezen in plaats van op een meubel in een ruimte, rijst beter en sneller. Hierdoor bespaart u tijd en kunt u een perfect deeg bereiden dat voor het maken van heerlijke, brosse en zachte pizza's geschikt is.

Stop de deegbal in een glazen of kunststof ovenschaal en plaats de ovenschaal op een rooster in het midden in de oven.

Selecteer het specifieke pictogram van de functie "rijzen" met de knop en stel tegelijkertijd de temperatuur af op 40 graden door met de andere knop het pictogram van de thermostaat te selecteren.

Laat het deeg minstens 3 uur in de werkende oven rijzen. De duur wordt echter sterk beïnvloed door het type deeg en het type meel dat u heeft gebruikt, maar ook de temperatuur van de ruimte, bijvoorbeeld zomer of winter. Het deeg is gereed als het volume ervan is verdubbeld en het zacht en soepel aanvoelt.

De elektronische programmering is een mechanisme met de volgende functies:

- 24-uurs klok met lichtgevend display
- Kookwekker (in te stellen tot aan 23 uur en 59 minuten)
- Programma voor automatisch bakken in de oven.
- Programma voor half-automatisch bakken in de oven.

Beschrijving van de drukknoppen:



Kookwekker



Baktijd



Einde baktijd



Handmatige bediening en ongedaan maken van de ingeschakelde programma's.



Vooruit zetten van de cijfers van alle functies



Achteruit zetten van de cijfers van alle functies en instellen van het geluidssignaal.

Beschrijving van de oplichtende tekens:

AUTO - knipperend - Programmering op automatische bediening maar nog niet geprogrammeerd (men kan de oven niet aan zetten).

AUTO - Brandt, maar knippert niet - Programmering op automatische of halfautomatische bediening met ingeschakeld programma.



Programmering op handmatige bediening of automatisch bakken in werking.

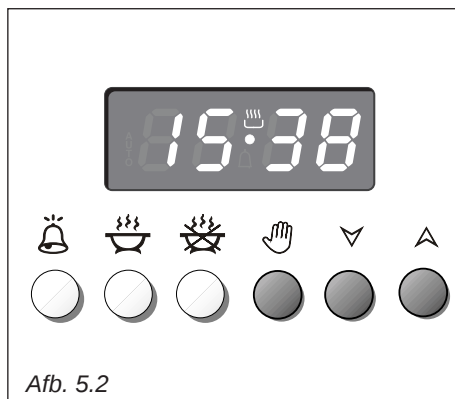
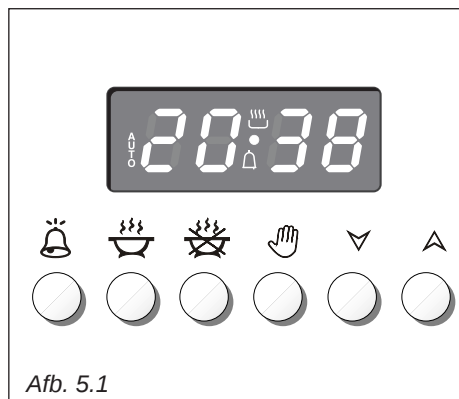


Kookwekker in werking



en **AUTO** - knipperend en met geluidssignaal - Verkeerde programmering (de baktijdstelling is langer dan de instelling van einde baktijd).

Opmerking: Het programmeren (met één hand) gebeurt door het indrukken van de knop die overeenkomt met de gewenste functie. Nadat men deze weer heeft losgelaten dient men binnen 5 seconden de tijd in te stellen met de toetsen $\triangle$ of ∇ edere keer dat de stroom uitvalt wordt de programmering op nul gezet.



DIGITAALKLOK (afb. 5.2)

De programmeer-eenheid is voorzien van een elektronische klok met lichtgevende cijfers die de uren en de minuten aangeven. Bij de eerste aansluiting van de oven op het elektriciteitsnet of na een stroomstoring zijn er drie knipperende nullen zichtbaar op het display van de programmeer-eenheid. Om de tijd in te stellen dient U het knopje  en vervolgens het knopje  of  ingedrukt houden totdat de klok op de juiste tijd staat (afb. 5.2).

Er bestaat ook een ander systeem: druk de knopje  , egelijk in en druk tegelijkertijd op de knopjes  of .

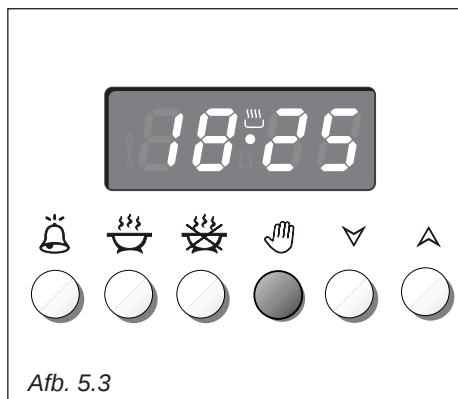
Opmerking: Bij het instellen van de tijd worden eventuele in werking zijnde of ingestelde programma's op nul gezet.

HANDMATIGE BEDIENING VAN DE OVEN ZONDER PROGRAMMERING

Om de oven handmatig te bedienen, zonder gebruik van de programmering, moet het knipperende opschrift **AUTO** worden uitgezet door op de knop  te drukken (het opschrift **AUTO** zal uitgaan, terwijl het symbool  gaat branden).

Let op: Als het opschrift **AUTO** niet knippert (hetgeen betekent dat er al een bakprogramma is ingesteld) zorgt het indrukken van de knop  voor het wissen van het programma en voor het omschakelen naar de handmatige bediening.

Indien de oven aanstaat dient men hem handmatig uit te zetten.



ELEKTRONISCHE KOOKWEKKER

De kookwekkerfunctie bestaat slechts uit een geluidssignaal dat ingesteld kan worden voor een tijdsbestek van maximaal 23 uur en 59 minuten.

Om de tijd in te stellen moet U op het knopje  drukken en vervolgens op het knopje  of  totdat het display de gewenste tijd aangeeft (afb. 5.4).

Als de kookwekker is ingesteld verschijnt de tijd van de klok weer op het display en gaat het symbool  branden.

Het terugtellen begint onmiddellijk.

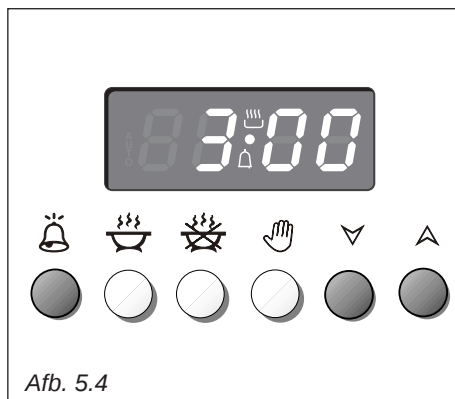
Dit is op elk gewenst moment te zien op het display wanneer U het knopje  indrukt.

Als de ingestelde tijd verstreken is gaat het symbool  uit en hoort U een repeterend geluidssignaal dat uitgezet kan worden door op een willekeurige knop te drukken.

INSTELLING VAN DE TOON VAN HET GELUIDSSIGNAAL

Door op de knop  te drukken hoort U na elkaar drie verschillende klanken.

Het als laatste gehoorde geluidssignaal blijft ingesteld.



AUTOMATISCH BAKKEN (afb. 5.5 - 5.6)

Voor het automatisch bakken in de oven moet U:

1. De baktijd instellen
2. Einde baktijd instellen
3. Temperatuur en functie van de oven instellen.

Hiervoor gaat U als volgt te werk:

1. Stel de baktijd in door op de knop  te drukken en vervolgens op de knop  (vooruit) of  (achteruit, als men over de gewenste tijd heen is gegaan).

Het opschrift **AUTO** en het symbool  gaan branden.

2. Druk op de knop ; de baktijd, reeds opgeteld bij het tijdstip van de klok verschijnt op het display.

Stel het tijdstip van einde baktijd in door op de knop ; te drukken; indien men over het gewenste tijdstip heen gaat kan men achteruit gaan door op de knop  te drukken.

Na deze instelling zal het symbool  doven. Indien na deze instelling het opschrift **AUTO** op het display knippert en men een geluidssignaal hoort, betekent dat dat er een fout is gemaakt bij het programmeren, dat wil zeggen, dat de baktijd over de tijd van de klok heen is ingesteld. in dit geval dient men het tijdstip einde baktijd of de baktijd te wijzigen op de hierboven aangegeven wijze.

3. Stel de temperatuur en de bakfunctie in met behulp van de schakelaar en de thermostaat van de oven (zie de betreffende hoofdstukken).

De oven is nu geprogrammeerd en alle zal automatisch functioneren: de oven zal op het juiste moment worden ingeschakeld en vervolgens, na het verstrijken van de baktijd op het geprogrammeerde tijdstip weer uit te gaan.

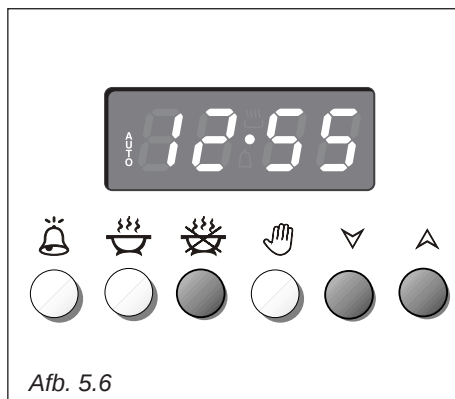
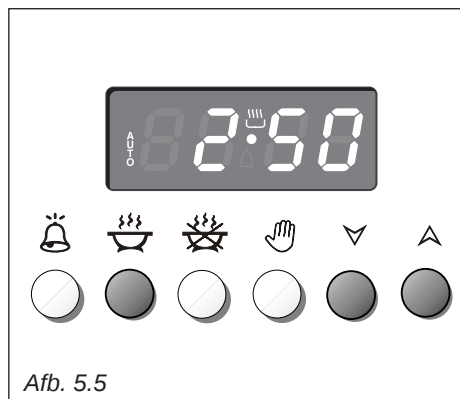
Tijdens het bakken blijft het symbool  branden en door op de knop  te drukken kan men op het display aflezen hoe lang het nog duurt tot het einde van de baktijd.

Het bakprogramma kan op ieder gewenst ogenblik worden uitgeschakeld door op de knop  te drukken.

Na het verstrijken van de ingestelde baktijd wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

Het symbool  gaat uit, het opschrift **AUTO** knippert en men hoort een geluidssignaal dat kan worden afgezet door op een willekeurige knop te drukken. Zet de schakelaar en de thermostaat van de oven op de nulstand, en zet vervolgens de programmeer-eenheid op de "handmatige" bediening door op de knop  te drukken.

Let op: Als de stroom uitvalt springt de klok op nul en worden alle ingestelde programma's gewist. De stroomuitval wordt gesignaleerd door het de knipperende cijfers op het display.



HALFAUTOMATISCH BAKKEN

Met deze instelling gaat de oven automatisch uit na de gewenste baktijd. Er zijn twee manieren om half-automatisch te bakken:

1e MANIER: Programmering van de baktijd (afb. 5.7)

- Stel de baktijd in door op de knop  te drukken en vervolgens op de knop  (vooruit) of de knop  (achteruit, wanneer men over de gewenste tijd heen is gegaan).

Het opschrift **AUTO** en het symbool  gaan branden.

2e MANIER: Programmering van einde baktijd (afb. 5.8)

- Stel het tijdstip van einde baktijd in door op de knop  te drukken en vervolgens op de knop  (vooruit) of de knop  (achteruit, wanneer men over de gewenste tijd heen is gegaan).

Het opschrift **AUTO** en het symbool  gaan branden.

Wanneer men één van deze programmeringen heeft uitgevoerd dient men de temperatuur en de bakfunctie van de oven in te stellen met behulp van de schakelaar en de thermostaat (zie de betreffende hoofdstukken).

De oven zal onmiddellijk worden

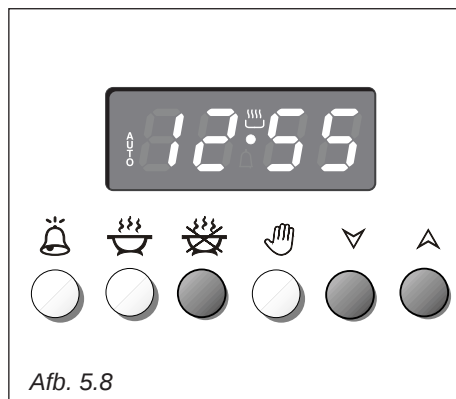
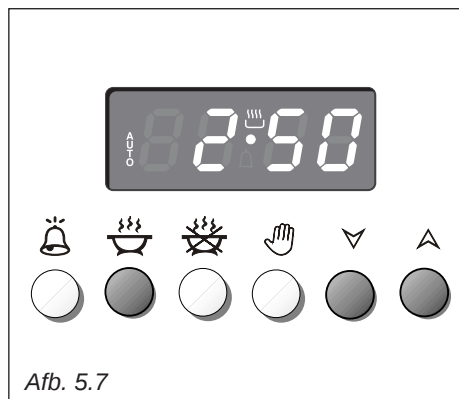
ingeschakeld en na het verstrijken van de ingestelde tijd of bij het bereiken van het als einde baktijd ingestelde tijdstip zal hij automatisch weer worden uitgeschakeld.

Tijdens het bakken blijft het symbool  branden en door op de knop  te drukken kan men van het display aflezen hoe lang het nog duurt voordat de baktijd afgelopen is.

Het bakprogramma kan op ieder gewenst moment ongedaan worden gemaakt door op de knop  te drukken.

Als de baktijd verstreken is wordt de oven uitgeschakeld en dooft het symbool  het opschrift **AUTO** knippert en men hoort een geluidssignaal dat uitgezet kan worden door op een willekeurige knop te drukken.

Zet de schakelaar en de thermostaat op de nulstand en zet de programmering op de handmatige bediening door op de knop  te drukken.



BELANGRIJK – OVEN WERKT NIET

Als de oven niet werkt, is het mogelijk dat deze per ongeluk op "AUTOMATIC" staat, of dat het apparaat tijdelijk geen stroom heeft gehad. Indien de timer "AUTO" aangeeft, of de tijd aan het knipperen is, kan de Oven mogelijk niet worden aangezet of reageert deze vertraagd.



Voordat u vraagt om assistentie van een monteur verzoeken wij u om de instellingen van de timer, te vinden in deze gebruiksaanwijzing, grondig door te lezen. Zorg dat de timer op "MANUAL" staat. Deze stand is te herkennen aan het  -symbool dat in de timer verschijnt, te zien in de afbeelding hieronder.



NB. Het resetten van de timer valt niet onder de garantie; een servicebeurt van onze monteur zal kosten met zich mee brengen.

ALGEMENE RAADGEVINGEN

- **Ga nooit over tot onderhoud of reiniging van het toestel zonder dat u het vooraf van het stroomnet heeft afgekoppeld.**
- Sluit het komfoor af van het elektriciteitsnet en wacht totdat het is afgekoeld voordat u begint met het schoonmaken.
- Wanneer het toestel niet gebruikt wordt is het raadzaam de gastoevoerkraan te sluiten.
- Het smeren van de kranen mag enkel uitgevoerd worden door een vakman.
- Wanneer een kraan stram wordt, deze niet forceren.
- Laat geen alkalische of zure stoffen (zoals citroensap of azijn).
- Gebruik geen schoonmaakproducten op basis van chloor of azijn.
- Reinig oppervlakken met een vochtige doek en gebruik milde, neutrale reinigingsmiddelen. Droog af met een schone, droge doek.
- **BELANGRIJK:** Gebruik geen schurende producten (bijv. bepaalde soorten sponzen) en/of agressieve producten (bijv. caustische soda, producten die bijtende stoffen bevatten), die onherstelbare oppervlaktebeschadiging kunnen veroorzaken.

GLASKERAMISCHE KOOKPLAAT

– Bladzijde 85.

LET OP

Bij een correcte installatie, voldoet uw product aan alle veiligheidsmaatregelen die voor dit type van productcategorie voorgeschreven zijn. Niettemin moet u speciale aandacht besteden aan de achter- of onderzijde van het apparaat aangezien deze zones niet ontworpen zijn met de bedoeling ze aan te raken. Bovendien bevatten ze scherpe of ruwe randen waar u zich zou kunnen aan verwonden.

EMAIL

De geëmailleerde delen mogen enkel schoongemaakt worden met een spons en zeep of andere nietschurende middelen.

Bij voorkeur met een zachte doek.

Alkalische of zure vlekken (citroensap, azijn, enz...) moeten onmiddellijk verwijderd worden.

Ook het gebruik van chloor- of zuurhoudende producten dient vermeden te worden.

ONDERDELEN VAN ROESTVRIJ STAAL, ALUMINIUM EN OPPERVLAKKEN MET EEN PRINT

Reinig deze onderdelen en oppervlakken met een hiervoor geschikt reinigingsmiddel. Droog ze daarna zeer zorgvuldig af.

BELANGRIJK: deze onderdelen dienen altijd zeer zorgvuldig gereinigd te worden om beschadigingen te voorkomen. U wordt geadviseerd een zachte doek en een neutraal reinigingsmiddel te gebruiken.

LET OP: Gebruik nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen aangezien deze het oppervlak onherstelbaar beschadigen.

Belangrijk: De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor mogelijke schade veroorzaakt door het schoonmaken van het apparaat met ongeschikte producten.

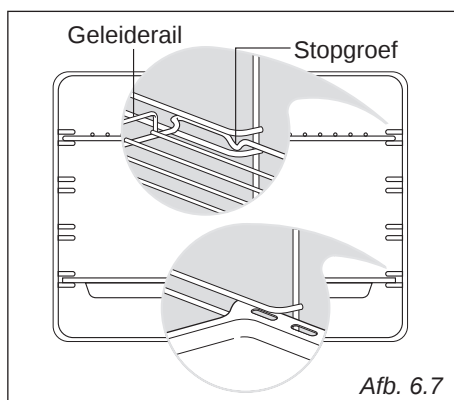
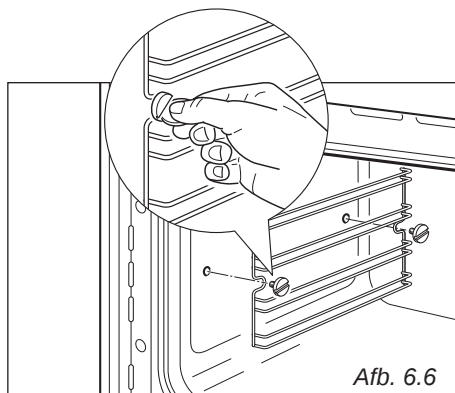
Let op

Het apparaat kan zeer heet worden, vooral rondom de kookzones. Daarom is het belangrijk dat kinderen niet alleen in de keuken worden gelaten wanneer het apparaat in werking is.

Gebruik geen harde schurende poetsmiddelen of scherpe metalen voorwerpen om het glas te poetsen aangezien zij het oppervlak kunnen krassen, dit kan leiden tot het breken van het glas.

MONTEREN EN DEMONTEREN VAN DE ZIJPLATEN

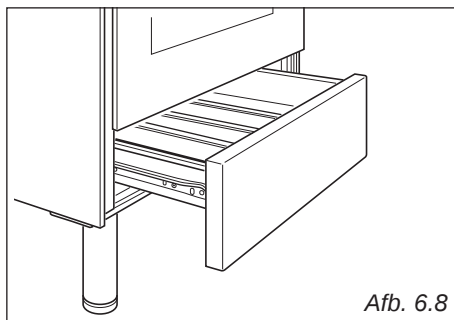
- Monteer de zijrekken en bevestig deze met 2 schroeven aan de ovenwanden (afb. 6.6).
- Schuif de druipbak en het rooster in het frame zoals afgebeeld in afb. 6.7. De plaat moet zo geplaatst worden dat de veiligheidsgroef, waardoor de plaat er niet uitglijdt, naar de binnenkant van de oven gericht is; de geleiderail bevindt zich aan de achterkant. (afb. 6.7).
- Het demonteren geschiedt in omgekeerde volgorde.



SCHOTELWARMHOUDRUIMTE

De schotelwarmhoudruimte is toegankelijk door het opklapbare paneel te openen (afb. 6.8).

Zet geen ontvlambare materialen in de accessoirevak, want die zouden vlam kunnen vatten tijdens de werking van het apparaat.



VERVANGEN VAN HET OVENLAMPJE

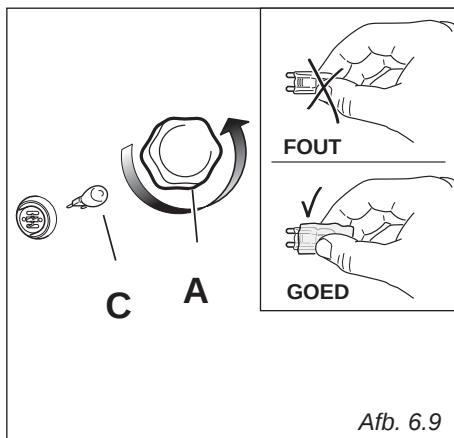
LET OP: Wees zeker dat het apparaat uitgeschakeld is alvorens de ovenlamp te vervangen om elektrische schokken te vermijden.

- laat indien nodig de oven en verwarmingselementen afkoelen.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder het verlichtingskapje "A" (Afb. 6.9).
- Vervang de halogeenlamp "C" door een lamp die bestand is tegen hoge temperaturen (300°C) en die over de volgende specificaties beschikt: 220-240 V, 50/60Hz, en over hetzelfde vermogen als de vervangen lamp (controleer het vermogen in watt dat op de lamp is aangebracht).

BELANGRIJK: vervang de lamp nooit met uw blote handen; vuil van uw handen kan de levensduur van de lamp verkorten. Gebruik altijd een schone doek of draag handschoenen.

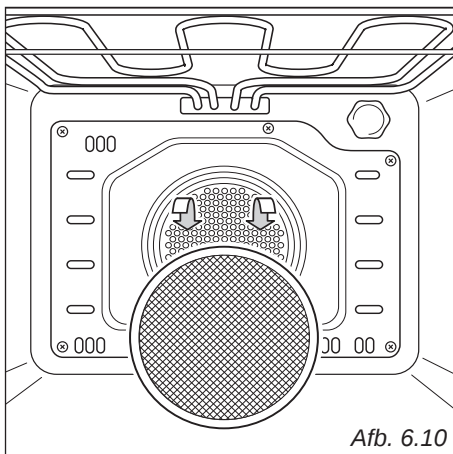
- Herplaats het verlichtingskapje "A".

OPMERKING: De vervanging van de lamp valt buiten de garantie.



VETFILTER

- het vetfilter moet aan de achterkant van de ovenruimte worden vastgehaakt, zoals aangegeven in afbeelding 6.10.
- **Maak het vetfilter na iedere kookbeurt schoon!**
Neem het vetfilter uit de oven en was het met warm water en afwasmiddel.
- Droog het vetfilter goed af voordat u het in de oven terugmonteert.



SCHUIFREKKEN

De schuifrekken vereenvoudigen het inzetten en uitnemen van de roosters wanneer de oven in werking is. Ook de druipschaal en de eventueel aanwezige overige accessoires moeten op de schuifrekken worden geplaatst.

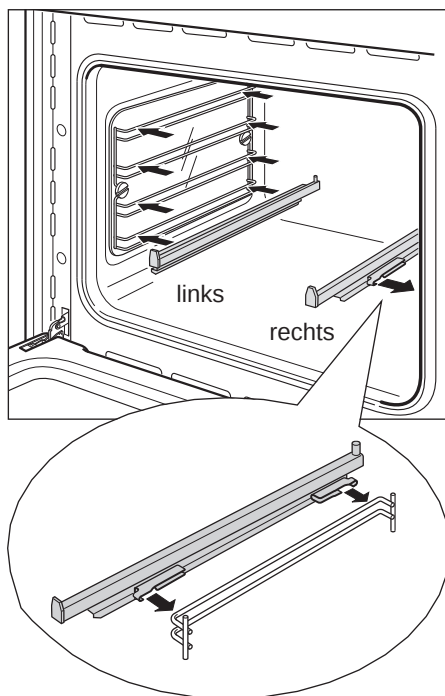
De rekken blokkeren als zij tot de uiterste stand worden uitgeschoven.

Belangrijk! Let er bij het monteren van de telescopische rails op dat:

- de rails aan de bovenste draad van een rooster worden bevestigd. Ze passen immers niet op de onderste draad.
- de rails naar buiten glijden in de richting van de ovendeur.
- beide zijden van elk paar rails worden gemonteerd.
- beide zijden op hetzelfde niveau worden gemonteerd.

U bevestigt de telescopische rails de zijroosters als volgt:

- Schroef het zijrooster tegen de ovenwand (afb. 6.6).
- Bevestig de telescopische rail op de bovenste draad van een rooster en druk aan (afb. 6.11). U hoort een klikgeluid wanneer de veiligheidsvergrendelingen over de draad vastklikken.

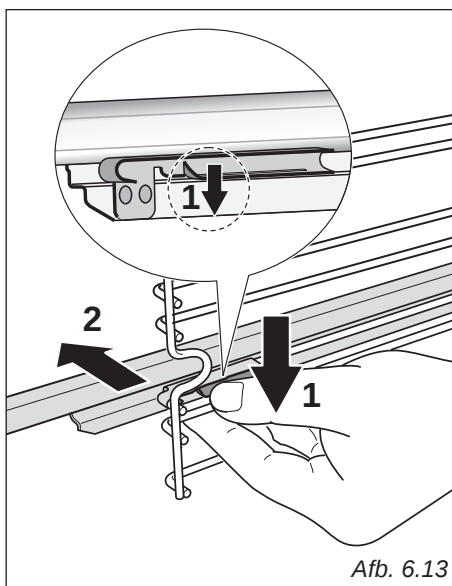
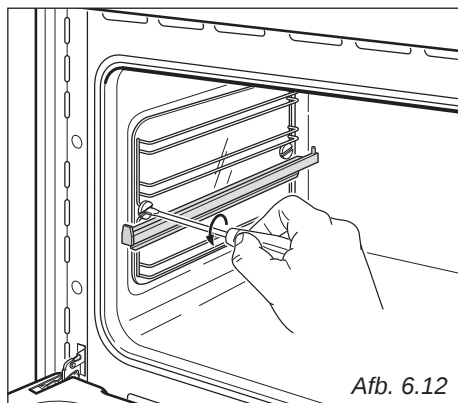


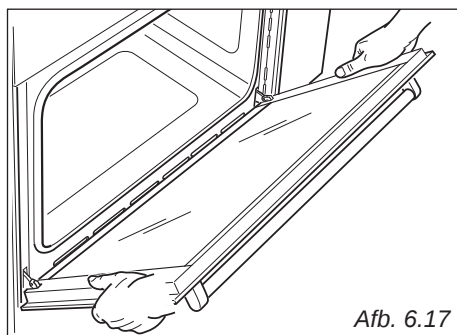
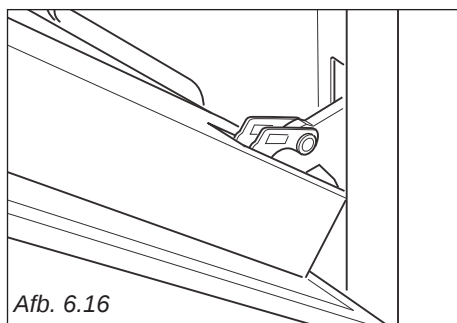
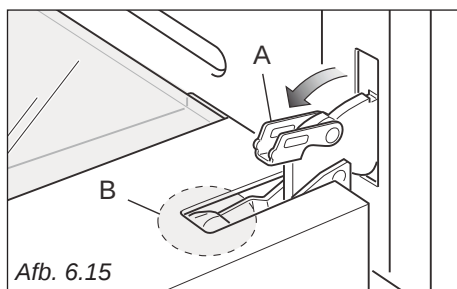
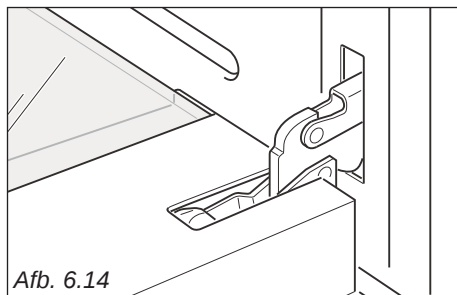
Afb. 6.11

U verwijdert de telescopische rails als volgt:

- Verwijder de zijroosters door de bevestigingsschroeven los te draaien (afb. 6.12).
- Leg de telescopische rail en de zijroosters neer met de telescopische rail onderaan.
- Kijk waar de veiligheidsvergrendelingen zitten. Dit zijn de tabs die over de draad van het zijrooster worden geplaatst (pijl 1 in afb. 6.13).
- Trek de veiligheidsvergrendelingen weg van de draad om deze los te maken (pijl 2 in afb. 6.13)

Veeg de rails schoon met alleen een vochtige doek en een zacht afwasmiddel. Was ze niet mee in de vaatwasser, dompel ze niet in zeepsop, of reinig ze niet met ovenreinigingsmiddel.

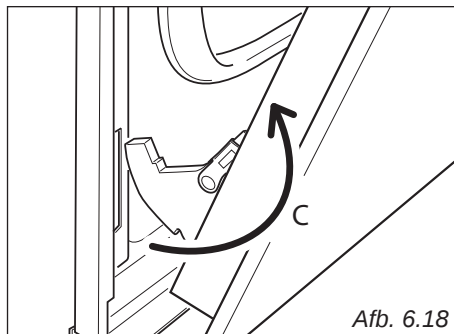




VERWIJDEREN VAN DE OVENDEUR

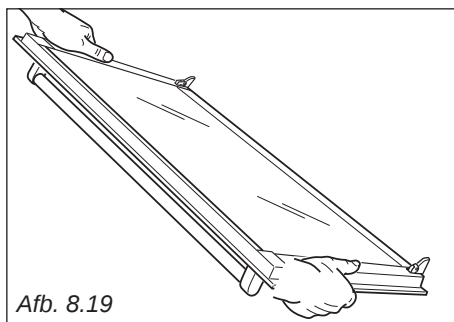
U verwijdt de oven deur zonder moeite als volgt:

- Open de deur volledig (afb. 6.14).
- Open volledig hefboom "A" aan de linkse en rechtse scharnieren.
- Houd de deur vast zoals aangeduid in afb. 6.16.
- Sluit de deur zachtjes (afb. 6.16) totdat de hefboomen "A" van de linkse en rechtse scharnieren vasthangen aan deel "B" van de deur (afb. 6.15).
- Trek de scharnierhaakjes weg van hun plaats volgens pijl "C" (afb. 6.18).
- Laat de deur op een zachte ondergrond rusten.

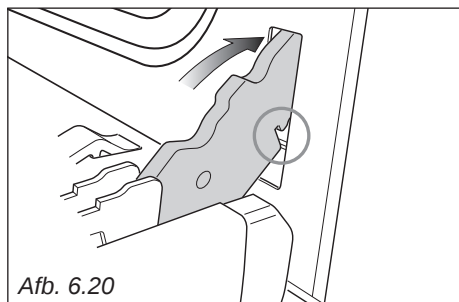


DEUR OVEN LINKS BOVEN HERMONTEREN VAN DE OVENDEUR

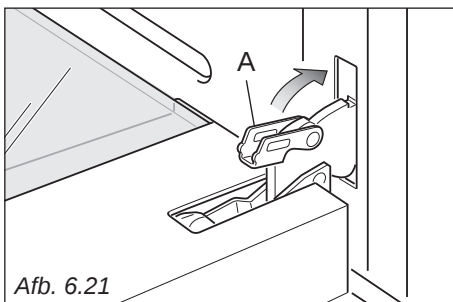
- Houd de deur stevig vast (afb. 6.19).
- Steek de scharnierhaakjes in de gleuven. Let erop dat de gleuven overeenkomen zoals aangeduid in afb. 6.20.
- Open de ovendeur volledig.
- Sluit de hefboomen **A** van de linkse en rechtse scharnieren, zoals aangeduid in afb. 6.21.
- Sluit de ovendeur en controleer of alles juist op zijn plaats zit.



Afb. 8.19



Afb. 6.20



Afb. 6.21

VERWIJDEREN EN VERVANGING VAN DE RUITEN IN DE BINNENDEUREN VOOR REINIGING

Indien u wenst de binnenruiten van de deur te reinigen, moet u de volgende voorzorgsmaatregelen en instructies nauwkeurig opvolgen.

Indien de glazen ruit en de deur incorrect vervangen worden, kan dit leiden tot schade aan het apparaat en gevolgens uw garantie beeindigen.

BELANGRIJK!

- Let op, de ovendeur is zwaar. Bij twijfel, tracht niet de ovendeur te verwijderen.
- Wees zeker dat de ovenmoffel en alle onderdelen afgekoeld zijn. Probeer nooit de onderdelen van een warme oven aan te raken.
- Besteed extra aandacht wanneer u de glazen ruit hanteert. Vermijd enige aanraking van de glaswanden tegen het oppervlak. Dit kan leiden tot glasbreuk.
- **OPGEPAST:**
Gebruik geen bijtende reinigingsproducten of harde metalen krabbers om de glazen ovendeur te reinigen. Dit kan het glas beschadigen en leiden tot glasbreuk.
- Indien u enige vorm van schade opmerkt aan de glazen ruiten (zoals scherven of barsten), gebruik de oven niet. Neem contact op met uw Servicedienst.
- Let erop dat u de glazen ruit correct vervangt. Gebruik de oven niet zonder dat de glazen ruit correct geïnstalleerd is.
- Wanneer u met moeite de glazen ruit kan vervangen of verwijderen, forceer niet. Neem contact op met uw Servicedienst voor hulp.

AANDACHT: Onderhoudsbijstand of algemeen gebruik van de oven door een vertegenwoordiger van de servicedienst vallen niet onder uw garantie.

DEUR OVEN LINKS BOVEN REINGEN VAN DE GLASPLATEN.

De ovendeur beschikt over 2 ruiten:

- nr 1: buitenzijde
- nr 1: binnenzijde

Om beide zijdes te kunnen reinigen, moet u de binnenruit als volgt verwijderen:

1. vergrendel de deur in de "open" positie:

- Open de deur volledig (afb. 6.22).
- Open volledig hefboom "A" aan de linkse en rechtse scharnieren. (afb. 6.23).
- Houd de deur vast zoals aangeduid in afb. 6.17.
- Sluit de deur zachtjes totdat de hefbomen "A" van de linkse en rechtse scharnieren vasthangen aan deel "B" van de deur (afb. 6.23, 6.24).

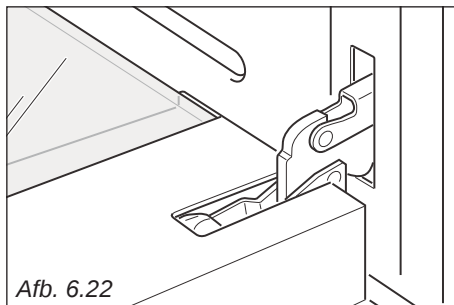
2. verwijder de binnenste glasplaat:

- Druk op de lipjes aan de zijkanten van de glasplaat houder die zich bevindt aan de bovenkant van de ovendeur (pijltjes in afb. 6.25). en verwijder vervolgens voorzichtig de houder (pijl 1 in afb. 6.26).
- Trek de binnenste ruit er voorzichtig uit (pijl 2 in fig. 6.26).

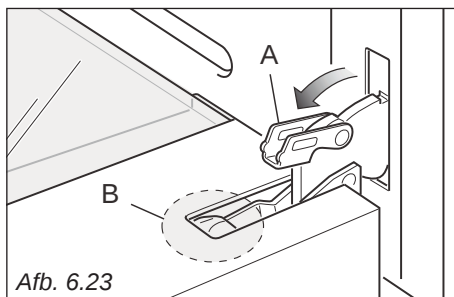
BELANGRIJK: Het is aan te raden om, bij het verwijderen van het glas, om de vier rubbertjes "D" (afb. 6.27) opzij te drukken met een vinger zodat deze niet defect raken.

- Reinig het glas met een geschikt reinigingsmiddel.
Droog grondig af en plaats op een zacht oppervlak.

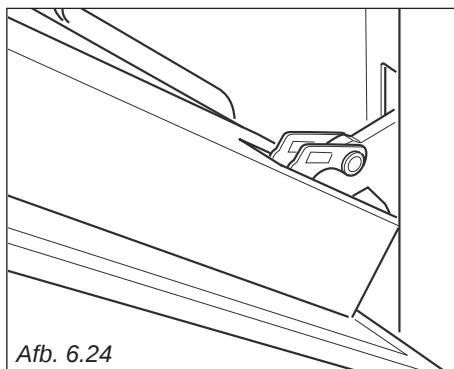
Nu kunt u ook de binnenkant van de buitenste ruit schoonmaken.



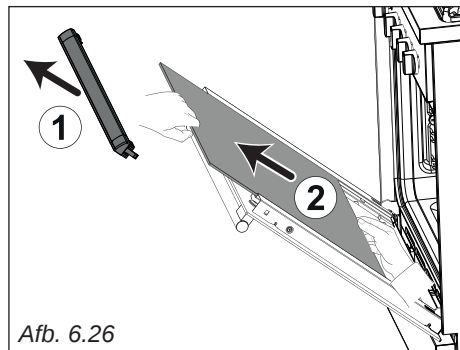
Afb. 6.22



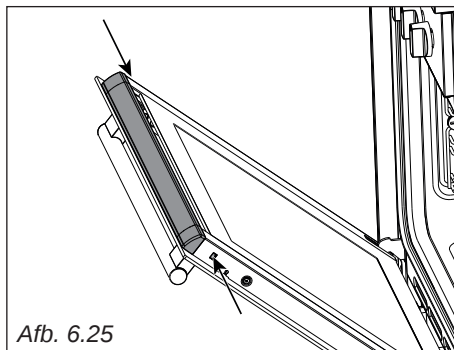
Afb. 6.23



Afb. 6.24



Afb. 6.26



Afb. 6.25

NA HET REINIGEN, ZET DE BINNENSTE GLASPLAAT TERUG.

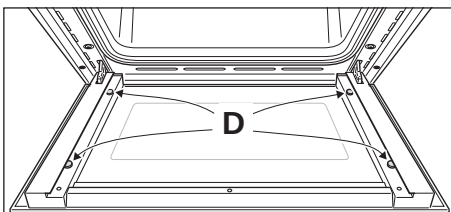
Wanneer u de glazen binnenruit terugplaatst, moet u ervoor zorgen dat:

- De glasplaat dient op de juiste manier teruggezet te worden, zoals afgebeeld. De plaat moet zich in de positie bevinden die hieronder beschreven wordt om in de deur te passen en ervoor te zorgen dat de oven op een veilige en correcte manier gebruikt kan worden.

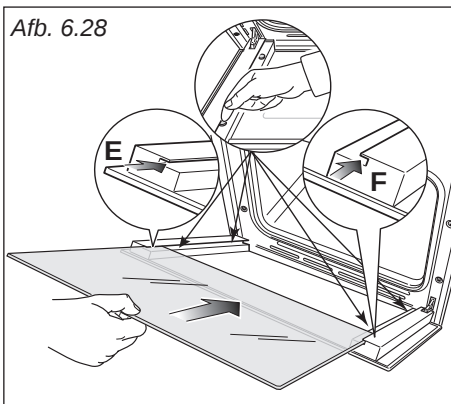
Om de binnenste plaat van de ovendeur weer terug te plaatsen doet u het volgende:

1. Zorg ervoor dat de deur in de "open" positie vergrendeld is (zie afb. 6.24).
2. **De binnenste glasplaat terugzetten:**

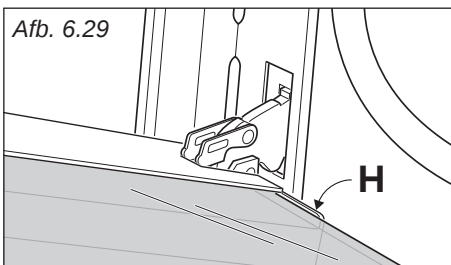
- Controleer of de vier rubber blokjes aangebracht zijn ("D" in afb. 6.27).
- BELANGRIJK:** Het is aan te raden om, bij het verwijderen van het glas, om de vier rubbertjes "D" (afb. 6.28) opzij te drukken met een vinger zodat deze niet defect raken.
- Controleer of u de ruit op de juiste manier vasthoudt. De woorden die erop staan moeten leesbaar zijn wanneer de ruit naar u gekeerd is.
- Schuif de ruit in de linker- en rechterglijlatten "E" en "F" (afb. 6.28), en schuif hem voorzichtig naar de opsluitbeugels "H" (afb. 6.29).
- Dow de lipjes van de glashouder voorzichtig terug op hun plaats. U moet het kunnen horen als de lipjes aan beide kanten klikken terwijl ze de glashouder vergrendelen (afb. 6.30).
- Ontgrendel de ovendeur door hem helemaal open te zetten en de hefboom "A" op de linker- en rechterscharnieren dicht te kantelen (afb. 6.31).



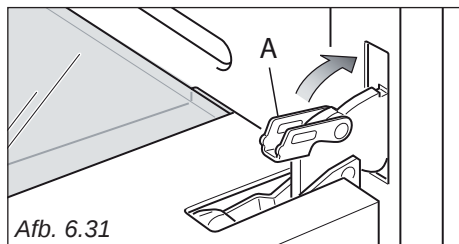
Afb. 6.27



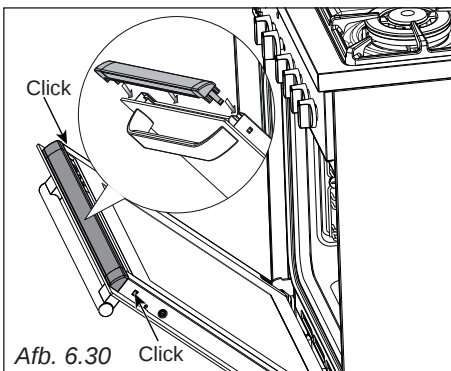
Afb. 6.28



Afb. 6.29



Afb. 6.31



Afb. 6.30

www.delonghi-cookers.it

Cod. 1105948/BE - B0

