

DE'LONGHI

COOKING

INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN
GEBRUIKS-EN

CONSEILS POUR L'INSTALLATION
MODE D'EMPLOI

INSTALLATIONSANLEITUNG
GEBRAUCHSANWEISUNG

FOUR ENCASTRABLE ELECTRIQUE
INGEBOUWDE ELEKTRISCHE OVENS



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.

Français Conseils Français pour l'installation - Mode d'emploi Page 47

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.

Deutsch

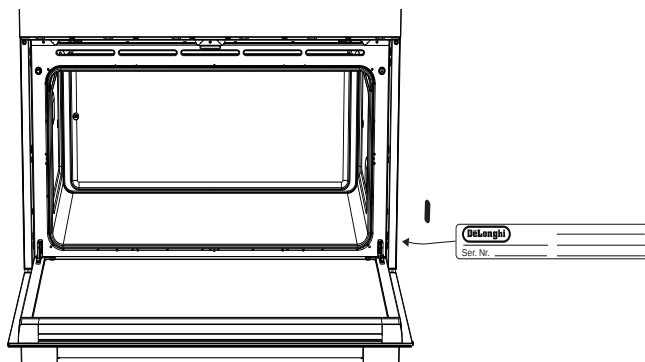
Das Handbuch ist auch in deutscher Sprache erhältlich

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/Numérodesérie/Serienummer:.....



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 irrationnel 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 "Gas" Verordening (EU) 2016/426;
 - 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 VEILIGHEIDSLNSTRUCTIES 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 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 niet tussen de ovendeur geklemd kunnen raken.
- **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.

- **BRANDGEVAAR!** Bewaar geen ontvlambaar materiaal in de oven.
- 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.
- 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 40.
- Indien het aansluitsnoer beschadigd is, mag dit uitsluitend worden vervangen door een geautoriseerde monteur om risico's te voorkomen.
- Als het apparaat niet is uitgerust met een aansluitsnoer en een stekker, of op andere wijze kan worden uitgeschakeld via een contactschakelaar met een contactafstand in alle aansluitingen die garant staat voor een volledige onderbreking volgens de voorwaarden van overspanningscategorie III, moet in de vaste bedrading een mogelijkheid worden voorzien om het apparaat uit te schakelen overeenkomstig de regels die gelden voor elektrische bedrading.

- Waarschuwing: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient erop te letten contact met de verwarmingselementen te vermijden. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.

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).

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.

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2012/19/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 installatie

BELANGRIJK

- Het apparaat is alleen ontworpen en goedgekeurd voor huishoudelijk gebruik en mag niet worden geïnstalleerd in een commerciële, semi-commerciële of gemeenschappelijke ruimte.

Uw product wordt niet gedekt door de garantie indien het is geïnstalleerd in één van de bovenstaande ruimtes, wat invloed kan hebben op eventuele aansprakelijkheidsverzekeringen ten aanzien van derden of het publiek die u zou hebben.

- 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.

- Verkeerde installatie, waarvoor de fabrikant geen enkele verantwoordelijkheid aanvaardt, kan leiden tot verwondingen of schade.
- Koppel het toestel altijd los van het elektriciteitsnet vooraleer u onderhouds- of herstelwerken uitvoert.
- Opgelet: Til deze oven niet op aan de handgreep!
- Dit apparaat mag alleen door geautoriseerd personeel worden gerepareerd.
- Belangrijk: Voor het hanteren/gebruik van dit apparaat wordt het gebruik van beschermende kleding/handschoenen aanbevolen.
- De buitenste afdekpanelen mogen nooit worden verwijderd voor reparaties of onderhoud, behalve door gekwalificeerd personeel.
- Het apparaat moet in hittebestendige eenheden worden ingebouwd.
- 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.

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.

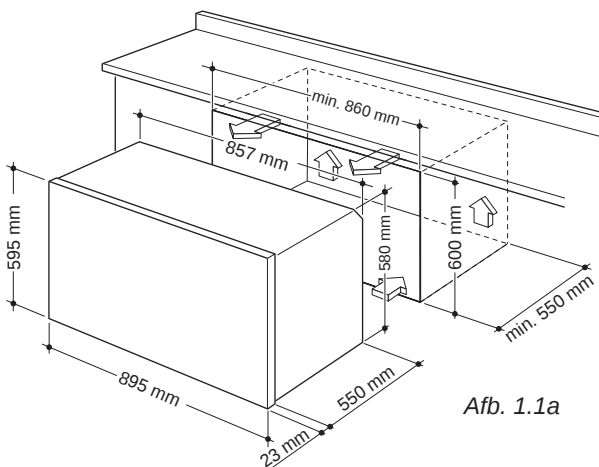
1 INSTALLATIE

BELANGRIJK

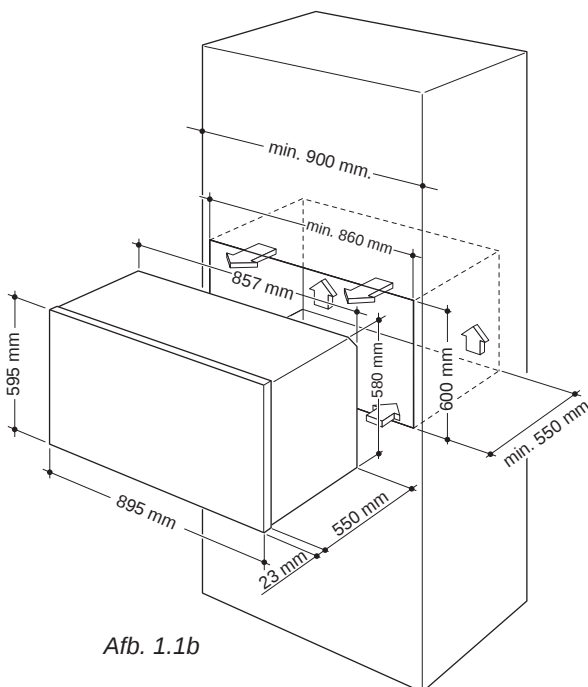
- De oven kan in ieder standaard kastje met een breedte van 90cm en diepte van 55 cm worden geplaatst.
- Maak ruimte vrij zoals aangegeven in afb. 1.1a en 1.1b.
- Aan de laagste kant moet de oven op voetsteunen staan die het gewicht van de oven kunnen dragen.
- Onthoud dat de behuizing niet vrij mag staan, maar moet worden vastgezet aan de muur en/of naastliggende koppelstukken.

OPGELET

- **Het afdichtingsmateriaal die het laminaat met de meubelen linkt, moet temperaturen van min. 150°C kunnen doorstaan om breking te vermijden.**
- De wanden van die behuizing moeten temperaturen van 70 °C boven de kamertemperatuur kunnen weerstaan.
- Bevestig de oven niet in het kastje met silicone of lijm; dit bemoeilijkt toekomstige reparatie of onderhoud. De fabrikant dekt de kosten van het verwijderen van de oven of van schade die veroorzaakt wordt door deze verwijdering niet.
- Het toestel moet in een hittebestendige behuizing geplaatst worden.
- **Opgelet: Til deze oven niet op aan de handgreep!**



Afb. 1.1a

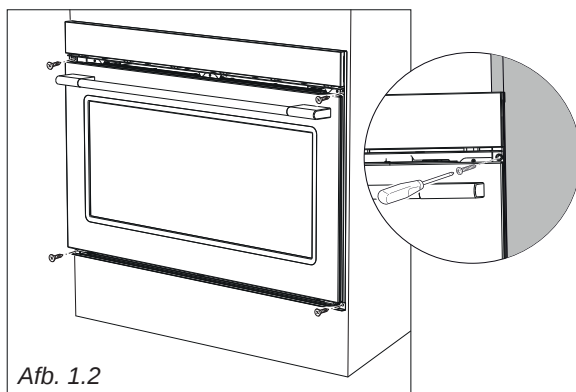


Afb. 1.1b

PLAATSING VAN DE OVEN

Schuif de oven in de opening en bevestig deze met 4 schroeven (niet meegeleverd) zoals in afb. 1.2b. De oven moet beslist rusten op een oppervlak, dat zijn gewicht kan dragen, aangezien de bevestiging moet schroeven enkel bijkomstig is.

Regel de scharnieren van de deuren van het meubilair naast de oven zo dat er een opening van 4-5 mm tussen die deuren en het ovenframe is.



Afb. 1.2

BELANGRIJK:

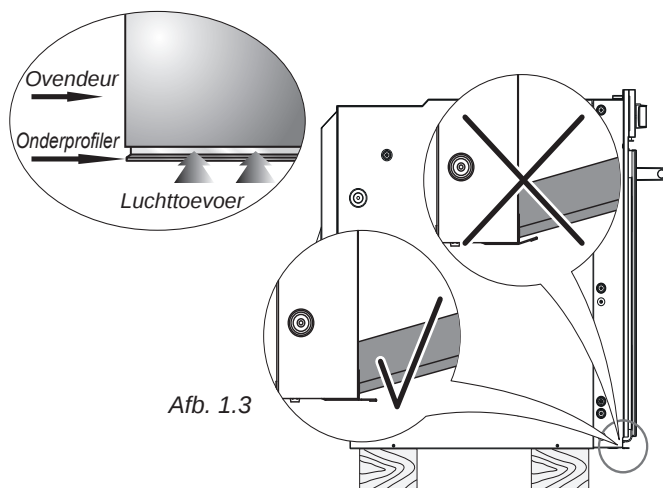
Houdt u aan de volgende instructies om schade aan het onderprofiel van de oven te voorkomen.

Het onderprofiel dient voor een goede luchtcirculatie en zorgt ervoor dat de ovendeur goed geopend kan worden.

Om te voorkomen dat het onderprofiel beschadigd wordt, bijvoorbeeld doordat de oven rechtstreeks op zijn onderkant wordt neergezet, moeten geschikte steunelementen worden gebruikt zoals aangegeven in de afbeeldingen hierboven.

Wanneer de oven geïnstalleerd is, opent u de deur langzaam om zich ervan te verzekeren dat het onderprofiel geen schade heeft opgelopen.

De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor schade aan het onderprofiel als deze instructies niet worden opgevolgd.



Afb. 1.3

BELANGRIJK: De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften en de aanwijzingen van de fabrikant. Een foute installatie kan schade aan personen, dieren en zaken ten gevolge hebben waarvoor de fabrikant zich niet aansprakelijk stelt.

ALGEMEEN

- 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.
- In het geval dat het toestel zonder stekker is geleverd, moet er worden gezorgd voor een stekker die geschikt is voor het vermogen dat het toestel opneemt.
- De geaarde stekker moet op een geaard stopcontact worden aangesloten, overeenkomstig de geldende veiligheids-voorschriften.
- 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

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

oppervlakken en moet zo geplaatst worden dat de temperatuur nergens boven de 50°C komt.

- Het toestel moet zo worden geïnstalleerd dat het stopcontact of de lijnschakelaar altijd bereikbaar zijn.
- Wanneer de aansluitkabel is beschadigd, dient u het door een erkent instaleur te laten vervangen.

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 of als de stekker niet in het stopcontact past, laat de nodige werkzaamheden dan verrichten door een bevoegd vakman.

Deze moet bovendien controleren of de doorsnede van de bekabeling van het stopcontact groot genoeg is voor het vermogen dat het toestel opneemt.

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

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.

- Open het deksel van de aansluitblok door een schroevendraaier in de twee haken te steken "A" (afb. 2.1).
- Maak schroef "D" los en open de kabel klem in zijn geheel. "E" (afb. 2.2).
- Sluit de fase-, nul- en aarddraden aan op het aansluitblok "G" volgens het schema in Afb 2.3.
- Trek aan de voedingskabel en blokkeer het met de klenschroef "E" (door het vastschroeven van schroef "D").
- Sluit het deksel van de aansluitblok (controleer of de twee haken "A" correct vastgeklit zijn).

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

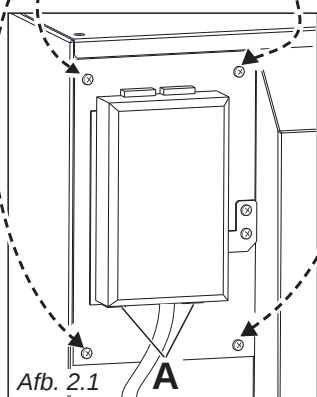
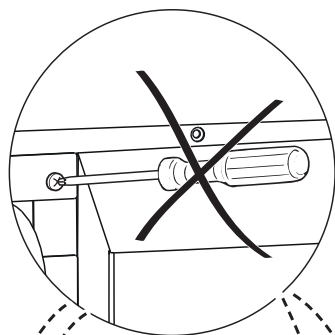
Belangrijk: De aardingsgeleider moet ongeveer 3 cm langer zijn dan de andere kabels.

DOORMETER VAN DE VOEDINGSDRAAD

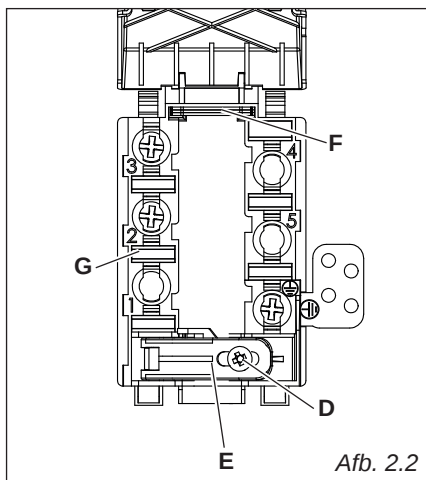
"Kabel Type H05RR-F"

220-240 V ac 3 x 1,5 mm² (*)

(*) Aansluiting door middel van een stekker in een stopkontakt.

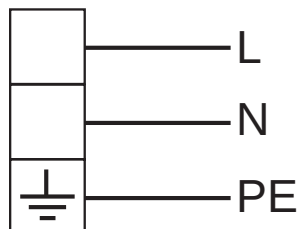


Afb. 2.1



Afb. 2.2

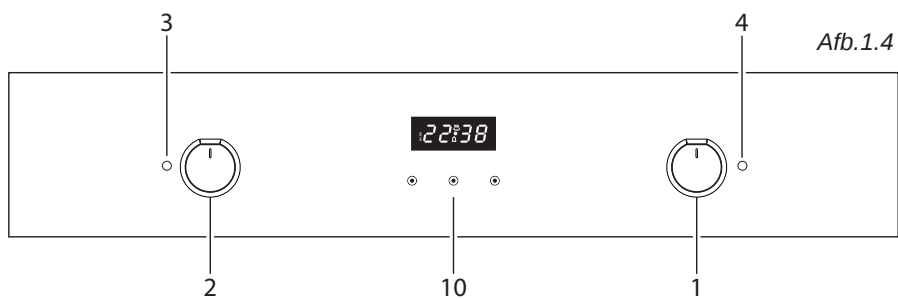
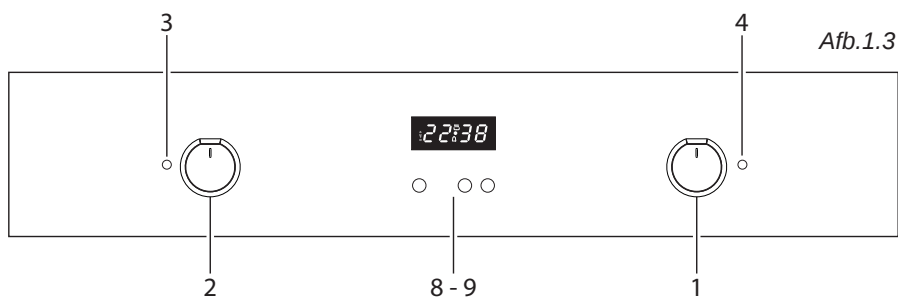
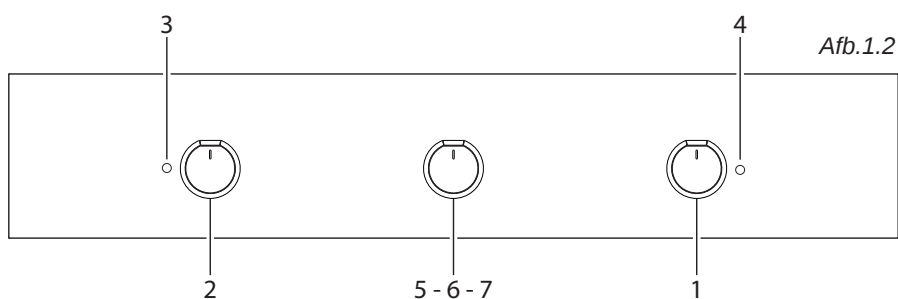
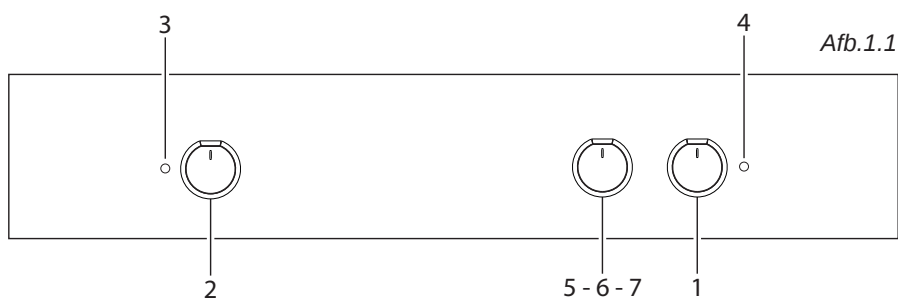
220-240 V ac

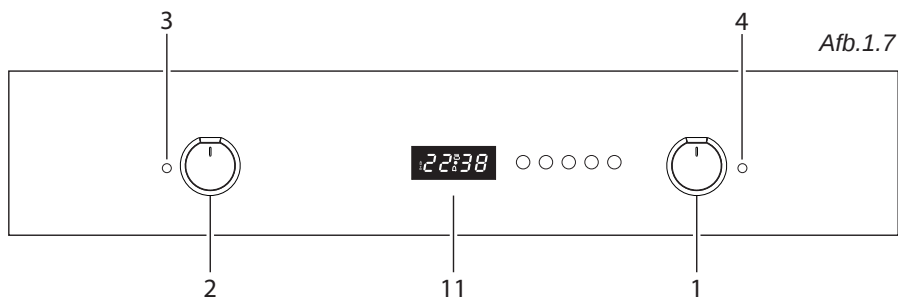
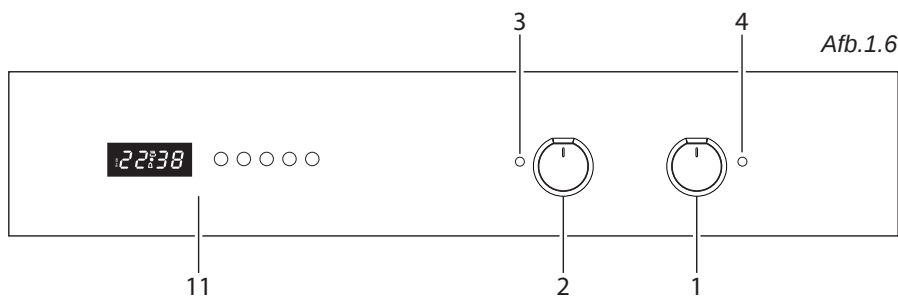
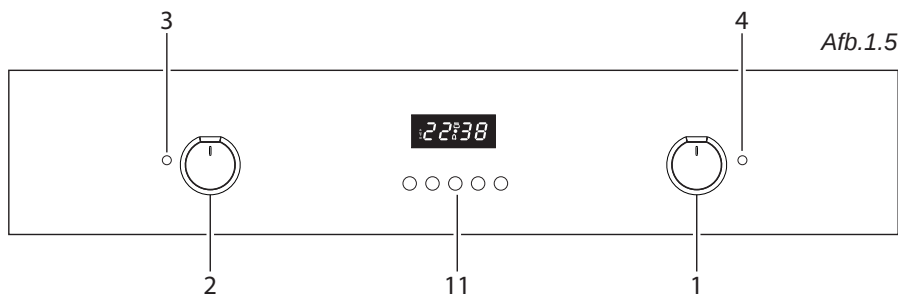


Afb. 2.3

Advies voor de gebruikers

1 BEDIENINGSPANEEL





OPMERKING:

De tekeningen van de knop in dit hoofdstuk zijn enkel indicatief.

De knop en de symbolen kunnen variëren.

KNOPPENBORD

1. Keuzeknop voor de bediening van de oven
2. Thermostaatknop
3. Controlelampje oventhermostaat
4. Aan/uit-controlelampje
5. Bedieningsknop tijdlock 60'
6. Bedieningsknop tijdlock 120'
7. Timer (uitschakeling na 120 minuten)
8. Elektronische klok met alarm
9. Elektronische klok (einde kooktijd)
10. Elektronische klok/programmaklok met "Touch-control"
11. Elektrische klok/programmaklok (einde kooktijd)

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.

2 ELEKTRISCHE 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 10 verschillende functies te gebruiken om aan elke kookvereiste te voldoen.

Deze 10 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 60 minuten op de maximumtemperatuur (thermostaatknop op 250°C) in de standen  en  om alle sporen van vet van de verwarmingselementen te verwijderen. Herhaal de handeling voor nog 20 minuten met het grillelement ingeschakeld. Voor correct gebruik, lees "GEBRUIK VAN DE GRILL" en "KOKEN MET GEVENTILEERDE GRILL".

WERKINGSPRINCIPE

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

a. door natuurlijke convectie

De warmte wordt geproduceerd door de boven- en onderweerstand.

b. door gedwongen convectie

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 convectie

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

d. door straling

De warmte wordt door de infraroodstralen 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

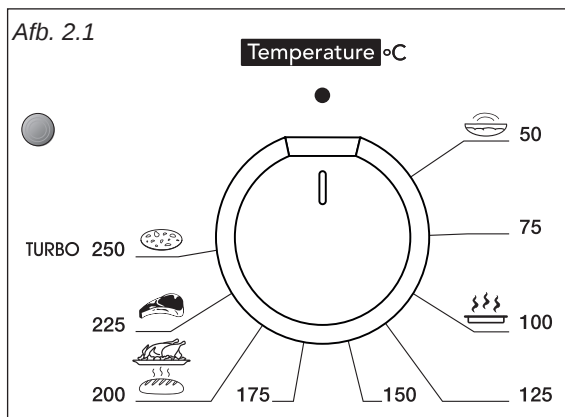
Het voedsel wordt zonder verwarming door de ventilator ontdooid.

WAARSCHUWING: De deur is heet. Gebruik het handvat

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

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

Afb. 2.1



OPMERKING:

De tekeningen van de knop in dit hoofdstuk zijn enkel indicatief.

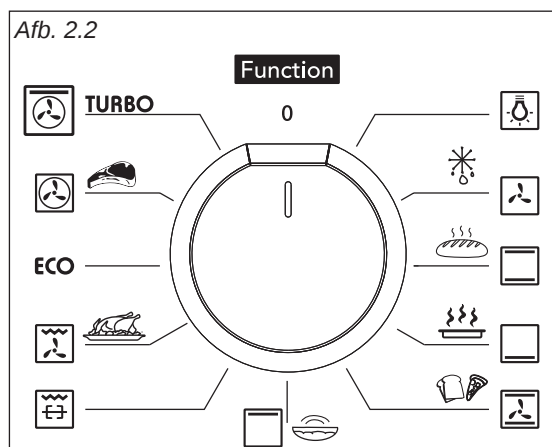
De knop en de symbolen kunnen variëren.

THERMOSTAAT (Afb. 2.1)

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.

Afb. 2.2



OPMERKING:

De tekeningen van de knop in dit hoofdstuk zijn enkel indicatief.

De knop en de symbolen kunnen variëren.

BAK STANDENSCHAKELAAR (Afb. 2.2)

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 funkties is ingesteld.



ONTDOOIEN VAN INGEVROREN VOEDINGSMIDDELEN

Enkel werking van de ovenventilator.

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

Het ontvriezen gebeurt door de ventilatie, zonder verwarming.

Aangeraden gebruik:

Om snel de ingevroren gerechten te ontvriezen.

Ongeveer één uur per kilo.

De duur varieert in functie van de kwaliteit en het soort te ontvriezen voedingsmiddelen.



TRADITIONEEL KOKEN-CONVECTIE

Werking van de onder- en bovenweerstand.

De warmte wordt door natuurlijke convectorie verspreid en de temperatuur moet geregeld worden van 50° 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: gebraaad, 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 50°C tot 225°C met de thermostaatknop.

Aangeraden Gebruik:

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



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 convectorie met ventilatie verspreid.

De temperatuur kan met de thermostaatknop worden afgesteld tussen 50°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.



WARMTE VAN BOVENAF - RIJZEN

Uitsluitend het bovenste verwarmingselement wordt ingeschakeld.

De warmte wordt verspreid door de natuurlijke convectie en de temperatuur kan met de thermostaatknop worden afgesteld tussen **50°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.



GRILLEN

Het infrarood-verwarmingselement is ingeschakeld.

De warmte verspreidt zich via straling. Gebruik het apparaat **met gesloten ovendeur** en met de thermostaatknop tussen **50 en 225 °C**.

Voor correct gebruik, lees "GEBRUIK VAN DE GRILL" en "GEBRUIK VAN HET BRAADSPIT".

Aangeraden gebruik:

De grill is te gebruiken voor gerechten die dienen te worden gebraden, opgewarmd, gegratineerd, geroosterd, etc.



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 ganze oven.

De temperatuur moet d.m.v. de thermostaatknop worden geregeld op een stand tussen 50° en 200°.

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

De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten. Voor een correct gebruik verwijzen wij naar het hoofdstuk "ROOSTEREN EN GRATINEREN".

Aangeraden Gebruik:

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



ECO-FUNCTIE (ENERGIEBESPARING)

Werking van de ringvormige weerstand en van de turbine. De warmte wordt door gedwongen convectie 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.



KOKEN MET WARME LUCHT

Werking van de ringvormige weerstand en van de turbine.

De warmte wordt door gedwongen convectie verspreid en de temperatuur dient geregeld te worden van 50° 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.



TURBO

Met deze speciale functie kan de oven snel worden voorverwarmd.

Het circulaire verwarmingselement, de ventilatormotor en de bovenste verwarmingselementen worden ingeschakeld.

Stel de thermostaatknop in op de gewenste temperatuur; wanneer de voorverwarmingstemperatuur bereikt is, gaat het indicatielampje voor de oventemperatuur op het bedieningspaneel uit. Vervolgens kunt u de gewenste bereidingsfunctie selecteren.

ZEER BELANGRIJKE OPMERKING: Deze speciale functie moet gebruikt worden zonder voedsel in de ovenruimte.

KOOKWENKEN

STERILISEREN

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

- de schakelaar op stand  en  plaatsen;
- de thermostaatknop op stand 185 °C plaatsen en de oven voorverwarmen;
- de druipplaat met warm water vullen;
- de bokalen op de druipplaat 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 luchtbellen in de bokalen gevormd worden, de oven uitschakelen en laten afkoelen.

SIMULTAAN KOKEN

De standen  en , de MULTIFUNKTIE oven laten toe verschillende heterogene bereidingen simultaan te koken. Aldus kan men tezelfdertijd 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.

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.

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.

ROOSTEREN EN GRATINEREN

Met de schakelaar op stand  kan het roosteren zonder braadspit gebeuren, daar delucht volledig rond de gerechten verspreid wordt.

Zet de thermostaat knop op een stand tussen 50°C en 200°C max plaatsen en na voorverwarming van de oven degerechten op het rooster plaatsen.

De ovendeur sluiten en de oven laten verder verwarmen tot het roosteren vol eindigd is.

Voor het eind van de kooktijd enkele boterkruiletjes toevoegen om het mooie graveneffekt 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

BRAADSPIT

Dit dient om de gerechten aan het spit te braden door middel van het gebruik van de grillbrander.

Dit onderdeel bestaat uit:

- 1 elektrische motor, in de achterwand van de oven geplaatst.
- 1 spit uit roestvrij handvat en twee regelbare vorken.
- 1 steun voor het spit dat men op de midden richel van de oven plaatst.

GEBRUIK VAN HET BRAADSPIT

- De braadslee op de onderste richel van de oven plaatsen en de steun op de middenrichel.
- Het spit in het braadstuk rijgen en het met de vorken vastleggen.
- Breng de stang in de opening van overbrenging "P" en verwijder het handvat "H" door naar links te draaien. (Afb. 2.3)
- Breng de stang "S" in de opening "G" van de motor door op de steun van de stang te duwen.

De motor wordt ingeschakeld met de hendel (Afb. 4.1 ).

De draairichting van de hendel is van links naar rechts, of omgekeerd.

Belangrijk! Pas op, de vorken zijn scherp!

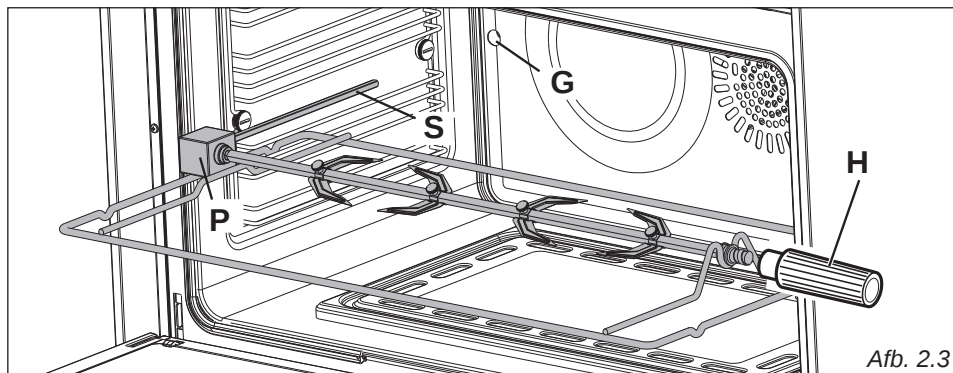
GEBRUIK VAN HET BRAADSPIT

Heel belangrijk: het braadspit moet altijd gebruik worden met gesloten ovendeur.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.

Houd kinderen weg van de oven



KOOKWEKKER 60' EN 120' (fig. 3.1, 3.2)

De kookwekker kan tot maximaal 120 minuten worden ingesteld en geeft bij afloop van de ingestelde tijd een geluidssignaal. De knop) moet met de klok mee worden gedraaid tot de 120 minuten positie en daarna tegen de klok in terugwordend gedraaid totdat de juiste stand is bereikt.

BELANGRIJKE WAARSCHUWING:
Dit is alleen een mechanische timer.
Vergeet de oven/grill niet manueel uit te schakelen!

PROGRAMMERINGSTIJDKLOK (fig. 3.3, 3.4)

Haar functie bestaat erin de oven in te schakelen voor een vooraf ingestelde duur.

1. IN WERKING STELLEN

Nadat de bedieningsknop van de oven op de gewenste temperatuur werd ingesteld, de bedieningsknop van de tijd klok in de richting van de wijzers van de klok instellen zodanig dat de gewenste kookduur (max 120 minuten) overeenstemt met de verticale streep op het bedieningsbord. De tijd klok keert onmiddellijk terug naar de stand "0" met als gevolg dat de ovenweerstand wordt uitgeschakeld.

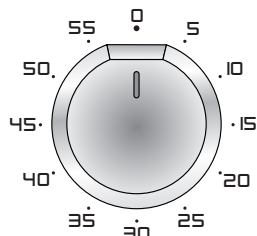
2. MANUELE BEDIENING

Wanneer de kookduur langer is dan de programmeerbare periode van 2 uur of ingeval men het automatisch uitschakelen van de oven niet wil aanwenden, moet men het merkteken (Manueel ) op de bedieningsknop rechtover de verticale streep van het bedieningsbord plaatsen. Op deze manier blijft de schakelaar onder stroom en wordt de werking van de oven enkel gecontroleerd door de thermostaat.

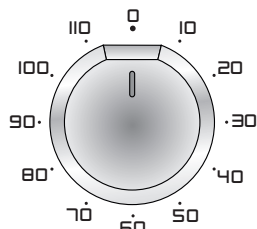
OPMERKING::

De tekeningen van de knop in dit hoofdstuk zijn enkel indicatief.

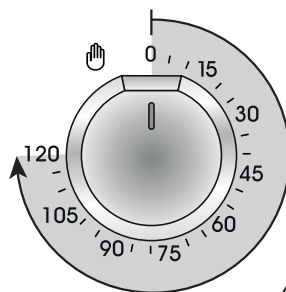
De knop en de symbolen kunnen variëren.



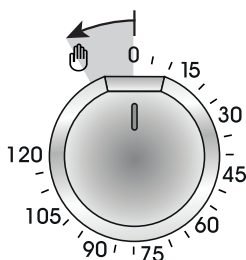
Afb. 3.1



Afb. 3.2



Afb. 3.3



Afb. 3.4

4 ELEKTRONISCHE KLOK

DIGITAALKLOK (afb. 4.1)

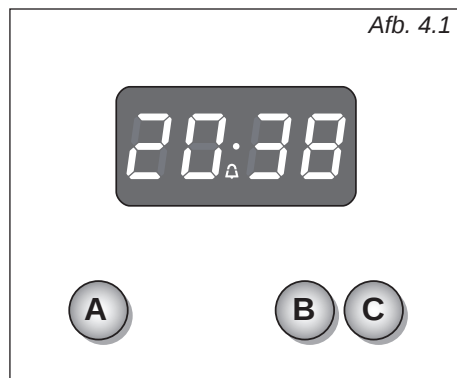
De digitaalklok is een apparaat met de volgende functies:

- 24-uren klok met verlicht display;
- Kookwekker (max. 99 minuten).
- 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.

Beschrijving van de drukknoppen:

A	 of andere vergelijkbare symbolen	Kookwekker
B	 of andere vergelijkbare symbolen	Achteruit zetten van de cijfers van alle functies en instellen van het geluidssignaal.
C	 of andere vergelijkbare symbolen	Vooruit zetten van de cijfers van alle functies

Afb. 4.1



Om de tijd aan te passen, premere il pulsante "A" Binnen de 7 seconden drukken op de drukknop "C" of "B" tot het juiste uur is ingesteld.

Een stroomonderbreking zet de klok opnieuw op nul.

ELEKTRONISCHE KOOKWEKKER

De programmakiezer kan gebruikt worden als een alarm gedurende een maximum tijd van 99 minuten.

Om de tijd in te stellen moet U op het knopje "B" of "C" totdat het display de gewenste tijd aangeeft. Als de kookwekker is ingesteld verschijnt de tijd van de klok weer op het display en gaat het symbool  branden. Het terugtellen begint onmiddellijk.

Als de ingestelde tijd verstreken is gaat, en hoort U een repeterend geluidssignaal, belsignaal starten gedurende 7 minuten, dat uitgezet kan worden door op knop "C". To stop the alarm countdown in any moment, moeten de tweeknoppen gelijktijdig ingedrukt worden "B" en "C" en de drukknop "C" eerst loslaten.

INSTELLING VAN DE FREQUENTIE VAN HET ALARMSIGNAAL

U kunt kiezen uit drie mogelijkheden van geluid die u selecteert door de knop "B" in te drukken.

Het als laatste gehoorde geluidssignaal blijft ingesteld.

ATTENZIONE - MOLTO IMPORTANTE:

Questo è solo un avvisatore acustico che NON spegne il forno oppure il grill al termine del tempo impostato.

RICORDARSI DI SPEGNERE IL FORNO O IL GRILL MANUALMENTE.

De elektronische programmakiezer is een apparaat met de volgende functies:

- 24-uren klok met verlicht display
- Timing van het koken in de oven met automatische uitschakeling (max. 99 minuten).

Beschrijving van de drukknoppen:

A	 of andere vergelijkbare symbolen	Kookwekker
B	 of andere vergelijkbare symbolen	Achteruit zetten van de cijfers van alle functies en instellen van het geluidssignaal.
C	 of andere vergelijkbare symbolen	Vooruit zetten van de cijfers van alle functies

ELEKTRONISCHE KLOK

Onmiddellijk na de aansluiting van de oven of na een stroomonderbreking, knipperen er drie nullen op de programmakiezer.

Om het uur in te stellen, drukt u op de knop "A" en daarna binnen 7 seconden op de knoppen "C" of "B" tot het juiste uur is ingesteld.

Een stroomonderbreking zet de klok opnieuw op nul.

Opgelet: Wanneer het display van de programmakiezer drie knipperende nullen visualiseert, kan de oven niet aangeschakeld worden.

De oven kan aangeschakeld worden wanneer het symbool  wordt gevisualiseerd op het display.

INSTELLING VAN DE FREQUENTIE VAN HET ALARMSIGNAAL

U kunt kiezen uit drie mogelijkheden van geluid die u selecteert door de knop "B" in te drukken. Het als laatste gehoorde geluidssignaal blijft ingesteld.

KOKEN MET AUTOMATISCHE UITSCHAKELING

Het doel van deze functie bestaat erin het koken automatisch te stoppen na een vooraf ingestelde tijd, (max. 99 minuten). Stel de kookperiode in door op knop "B" of "C" totdat de gewenste tijd verschijnt op de display.

Het symbool **AUTO** wordt zichtbaar.

Kunt u de temperatuur en functie instellen via de functiekeuzeknop en thermostaatknop (zie

specifieke hoofdstukken).

De oven gaat onmiddellijk aan en als de ingestelde tijd of het geprogrammeerde einde van de kookperiode bereikt is, zal hij automatisch uitgaan.

De klocktijd kan worden weergegeven door op toets "A" te drukken.

Wanneer de tijd verstreken is, zal de oven automatisch uitgeschakeld worden, het symbool **AUTO** zal uitgaan en een intermitterend belsignaal zal starten gedurende 7 minuten; het belsignaal kan gestopt worden door de drukknop "C" in te drukken.

Belangrijk: Voordat het belsignaal gestopt wordt, de oven manueel uitschakelen.

Il programma di cottura può essere annullato in qualsiasi momento premendo contemporaneamente i due pulsanti "B" en "C", en de drukknop "C" eerst loslaten.

ELEKTRONISCHE KOOKWEKKER

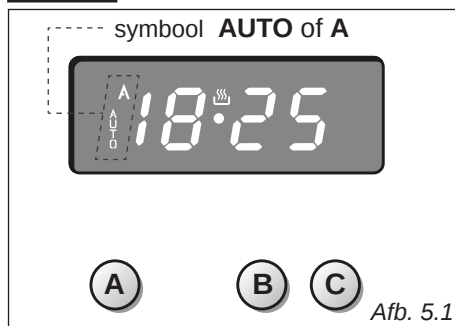
De programmakiezer kan gebruikt worden als een alarm gedurende een maximum tijd van 99 minuten.

Om de tijd in te stellen moet U op het knopje "B" of "C" totdat het display de gewenste tijd aangeeft. Als de kookwekker is ingesteld verschijnt de tijd van de klok weer op het display en gaat het symbool  branden. Het terugtellen begint onmiddellijk.

Als de ingestelde tijd verstreken is, gaat, en hoort U een repeterend geluidssignaal, belsignaal starten gedurende 7 minuten, dat uitgezet kan worden door op knop "C".

Let op: Als de oven wordt ingeschakeld wanneer de zoemer start, dan wordt deze automatisch uitgeschakeld. Om de oven verder te kunnen bedienen moet u de zoemer stopzetten door op toets "C" te drukken.

Denk eraan om de oven handmatig uit te schakelen.



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

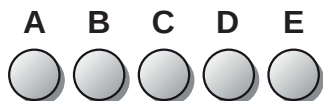
Beschrijving van de drukknoppen:

A	 of andere vergelijkbare symbolen	Kookwekker
B	 of andere vergelijkbare symbolen	Baktijd
C	 of andere vergelijkbare symbolen	Einde baktijd
	 en  of andere vergelijkbare symbolen	Gelijktijdig: Schakelen naar handmatig en programmareset.
D	 of andere vergelijkbare symbolen	Achteruit zetten van de cijfers van alle functies en instellen van het geluidssignaal.
E	 of andere vergelijkbare symbolen	Vooruit zetten van de cijfers van alle functies.

Beschrijving van de oplichtende tekens:

A	knipperend - Programmering op automatische bediening maar nog niet geprogrammeerd (men kan de oven niet aan zetten).
A	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 A knipperend en met geluidssignaal - Verkeerde programmering (de baktijdsinstelling 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 "D" of "E" edere keer dat de stroom uitvalt wordt de programmering op nul gezet.



Afb. 6.1

Voorzichtig! Als de elektriciteitsvoorziening onderbroken wordt (de displaynummers gaan knipperen), wordt de klok gereset en alle ingevoerde programma's zullen worden geannuleerd.

DIGITAALKLOK (afb. 6.2)

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 aan te passen, moeten de twee knoppen gelijktijdig ingedrukt worden "B" "C", en laat los, binnen de 5 seconden, druk op de knop "E" of "D" totdat de juiste tijd ingesteld is. (afb. 6.2).

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

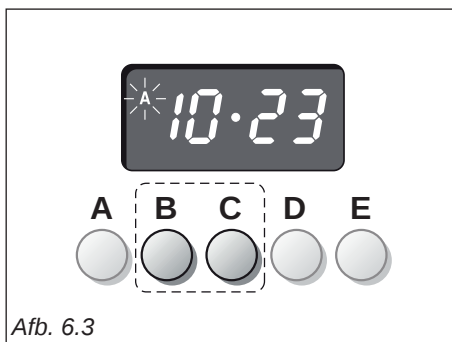
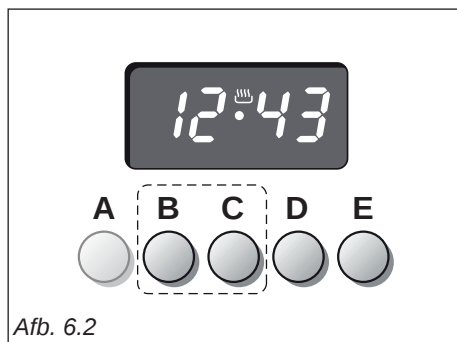
HANDMATIGE BEDIENING (afb. 6.3)

Om de oven handmatig te gebruiken, d.w.z. zonder de programmeur, moet de knipperende A geannuleerd worden door de twee knoppen "B" "C" gelijktijdig in te drukken (de letter A verdwijnt en het symbool  wordt zichtbaar).

PROGRAMMA ANNULEREN

Als de letter A niet knippert (hetgeen betekent dat een kookprogramma al ingesteld is) kan het programma geannuleerd worden door de twee knoppen "B" "C" gelijktijdig in te drukken en naar handmatige bediening over te schakelen.

Als de oven aanstaat, moet u deze handmatig uitschakelen.



KOOKWEKKER (afb. 6.4)

De minutentellerfunctie bestaat eenvoudig uit een akoestisch signaal dat ingesteld kan worden voor maximaal 23 uur en 59 minuten.

Als de letter **A** knippert, drukt u de twee knoppen "**B**" "**C**" gelijktijdig in.

Om de tijd in te stellen, druk op de knop "**A**" en dan knop "**E**" of "**D**" totdat de gewenste tijd verschijnt op de display (afb. 6.4).

Het symbool  wordt zichtbaar.

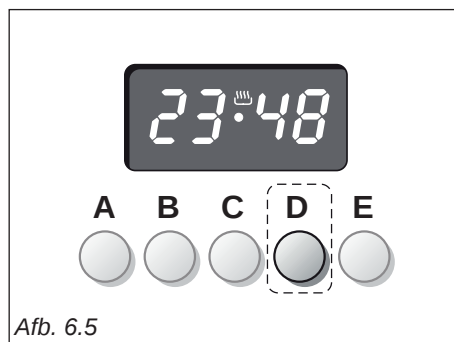
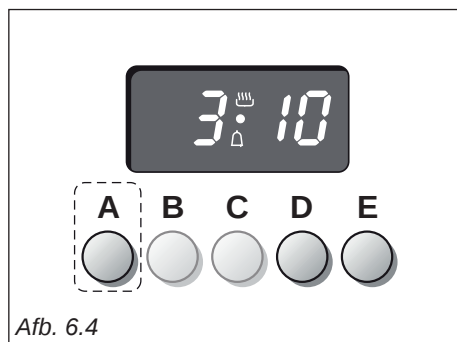
Het aftellen begint onmiddellijk en kan op elk moment op de display gezien worden door gewoon op de knop "**A**" te drukken.

Als de tijd verstreken is, gaat het symbool  uit en een onderbroken geluidssignaal zal beginnen, dat uitgeschakeld kan worden door op een van de knoppen te drukken.

GELUIDSSIGNAAL

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

Het als laatste gehoorde geluidssignaal blijft ingesteld.



SEMIAUTOMATISCH KOKEN

Dit schakelt de oven automatisch uit na de vereiste kookperiode. Er zijn twee methoden voor semiautomatisch koken:

1° METHODE: De kookperiode programmeren (afb. 6.6)

- Stel de kookperiode in door op knop "B" te drukken en dan knop "E" om vooruit te gaan of "D" om terug te gaan als u voorbij de vereiste tijd gegaan bent.

De letter **A** en het symbool  , zullen verschijnen.2

2° METHODE: Het einde van de kookperiode programmeren afb. 6.7)

- Stel het eind van de kookperiode in door op knop "C" te drukken en dan knop "E" om vooruit te gaan of "D" om terug te gaan als u voorbij de vereiste tijd gegaan bent.

De letter **A** en het symbool  , zullen verschijnen.

Nadat u volgens een van de bovenstaande methoden een programma hebt ingesteld, kunt u de temperatuur en functie instellen via de functiekeuzeknop en thermostaatknop (zie specifieke hoofdstukken).

De oven gaat onmiddellijk aan en als de ingestelde tijd of het geprogrammeerde einde van de kookperiode bereikt is, zal hij automatisch uitgaan.

Tijdens het koken blijven de letter **A** en het symbool  zichtbaar; druk op de knop "B" om de resterende kooktijd weer te geven of druk op knop "B" om de eindtijd van de kookperiode weer te geven.

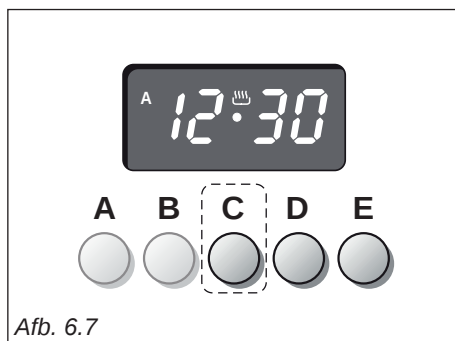
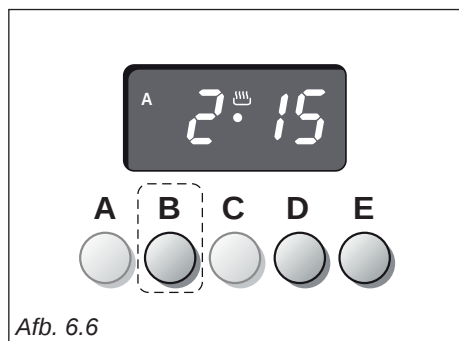
Het kookprogramma kan te allen tijde geannuleerd worden door de twee knoppen "B" "C" gelijktijdig in te drukken.

Let op: Als de oven aanstaat, moet u deze handmatig uitschakelen.

Aan het einde van het koken, draait u de ovenknop naar de "uit" stand waardoor het symbool  uitgaat. De letter **A** zal knipperen en het akoestische signaal luidt - dit kan uitgeschakeld worden door op een van de knoppen te drukken.

Stel de functiekeuzeknop en thermostaatknop opnieuw in en schakel het programma naar handmatig door de twee knoppen "B" "C" gelijktijdig in 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.



AUTOMATISCH BAKKEN (Afb. 6.8 - 6.9)

Om in automatische modus in de oven te koken volgt u de aanwijzingen hieronder:

1. Stel de kookperiode in
2. Stel het eind van de kookperiode in
3. Stel de kooktemperatuur en functie in

Deze handelingen worden als volgt uitgevoerd:

1. Stel de kookperiode in door op knop "B" te drukken en dan "E" om vooruit te gaan of "D" om terug te gaan als u voorbij de vereiste tijd gegaan bent (afb. 6.8).

De letter **A** en het symbool  zullen verschijnen.

2. Druk op knop "C" : de kookperiode die al bij de kloktijd geteld is verschijnen. Stel het eind van de kookperiode in door op knop "E" te drukken, als u voorbij de vereiste tijd gaat kunt u teruggaan door op knop "D" te drukken.

Het symbool  zal uit gaan en de letter **A** blijft zichtbaar (afb.6.9)

Als tijdens het instellen de letter **A** begint te knipperen op de display en het akoestische signaal luidt, betekent dit dat een programmafout is opgetreden, d.w.z. de kookcyclus is over de kloktijd heen ingesteld. In dit geval dient u het einde van de kooktijd of de kookperiode te wijzigen zoals hierboven aangegeven.

3. Stel de kooktemperatuur en en functie in via de functiekeuzeknop en thermostaatknop (zie specifieke hoofdstukken).

De oven is nu geprogrammeerd en alles zal automatisch werken; de oven zal aangaan zoals vereist en het koken zal beëindigd worden op de ingestelde tijd.

Als het koken begint zal het symbool  verschijnen.

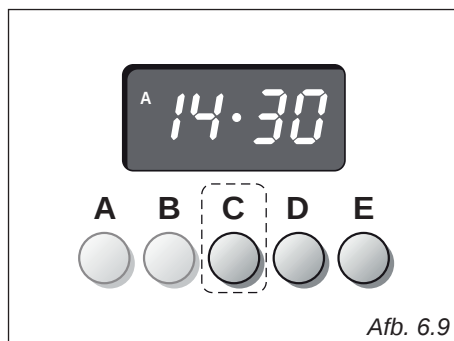
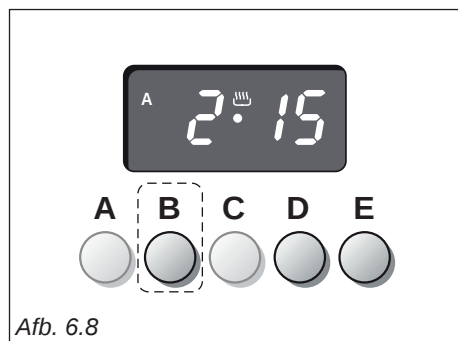
Tijdens het koken blijven de letter **A** en het symbool  zichtbaar; druk op de knop "B" om de resterende kooktijd weer te geven of op knop "B" om de eindtijd van de kookperiode weer te geven.

Het kookprogramma kan te allen tijde geannuleerd worden door de twee knoppen "B" "C" gelijktijdig in te drukken.

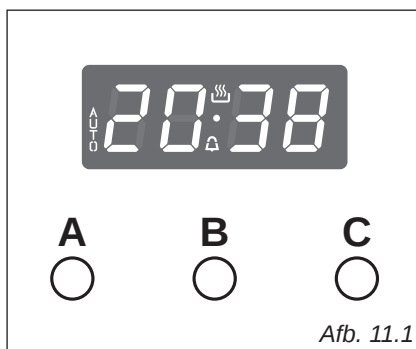
Aan het einde van het koken schakelt de oven zichzelf uit, het symbool  gaat uit, de letter **A** knippert en het akoestische signaal luidt - dit kan uitgeschakeld worden door op een van de knoppen te drukken.

Stel de functiekeuzeknop en thermostaatknop opnieuw in en schakel het programma naar handmatig door de twee knoppen "B" "C" gelijktijdig in 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.



Toetsen:		
A en C	 en  of  en  of andere vergelijkbare symbolen	Tegelijkertijd aangeraakt (langer dan 2 seconden): - instellen van de klok; - instellen van het timer-volume (eenmaal aanraken samen met de toets "B"); - op elk gewenst moment annuleren van automatische bereiding.
B	MODE of andere vergelijkbare woorden/ symbolen	Functieselectie (langer dan 2 seconden aangeraakt): - instellen van de klok (alleen na eerste aansluiting of na een stroomstoring); - timer; "dur" (duur) van de automatische bereiding - hoe lang het gerecht nodig heeft voor bereiding (door nogmaals de toets "B" aan te raken); "End" van de automatische bereiding - de tijd waarop u wilt dat de oven wordt uitgeschakeld (door de toets "B" nog tweemaal aan te raken).
A	 of  of andere vergelijkbare symbolen	Verlaagt het getal op het display
C	 of  of andere vergelijkbare symbolen	Verhoogt het getal op het display



Verlichte symbolen:

AUTO	knipperend	Automatische bereiding voltooid, oven in automatische stand maar niet ingesteld
AUTO	Ononderbroken verlichting	Oven ingesteld op automatische bereiding, bereiding vindt nog niet plaats
	knipperend	Timer wordt ingesteld
	Ononderbroken verlichting	Timer loopt
	Ononderbroken verlichting	Oven ingesteld voor handmatige bereiding
 en AUTO	AUTO knipperend	Automatische bereiding wordt ingesteld
 en AUTO	Ononderbroken verlichting	Oven ingesteld op automatische bereiding, bereiding vindt plaats

“TOUCH-CONTROL” - TOETSEN

De “touch-control”-toetsen dienen met de vingers bediend te worden (door simpelweg de toets aan te raken).

De tiptoetsen kunnen het beste worden gebruikt met het kussentje van de vinger in plaats van met de vingertop.

De toetsen worden automatisch uitgeschakeld:

- 8 seconden na de laatste selectie; de uitschakeling wordt aangegeven door een geluidssignaal (“**piep**”).

Om de toetsen weer in te schakelen raakt u de toets “**B**” of de toetsen “**A**” en “**C**” tegelijkertijd langer dan 2 seconden aan.

DE KLOK INSTELLEN

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer aansluit, of na een stroomuitval, zal het woord “**AUTO**” zal gevisualiseerd worden op het display.

Belangrijk: De oven werkt niet in de handmatige bereiding zonder eerst de klok ingesteld te hebben.

Om de klok in te stellen raakt u toets “**B**” langer dan 2 seconden aan, en vervolgens de toetsen “**A**” of “**C**”.

Om de klok in te stellen als het apparaat al aangesloten is, raakt u de toetsen “**A**” en “**C**” tegelijkertijd aan (langer dan 2 seconden), en vervolgens de toetsen “**A**” of “**C**”.

BELANGRIJK:

- door de tijd te veranderen worden alle automatische programma’s gewist;
- na het instellen van de klok begint de oven te werken met de geselecteerde functie (handmatige bereiding). Het symbool “” brandt ononderbroken.

DE TIMER GEBRUIKEN

U kunt de timer altijd gebruiken, ongeacht of de oven in werking is of niet.

OPGELET: De functie timer schakelt de oven niet automatisch uit .

De timer kan worden ingesteld voor een maximumduur van 23 uur en 59 minuten.

- Om de timer in te stellen, Raak de toets “**B**” langer dan 2 seconden aan (het symbool “” knippert), vervolgens de toetsen “**C**” of “**A**”.
- Na ongeveer 8 seconden klinkt er een geluidssignaal (“**piep**”) om de instelling te bevestigen (symbool (“” brandt ononderbroken).
- Om de resterende tijd te controleren raakt u de toets “**B**” langer dan 2 seconden aan. Als de resterende tijd langer dan een minuut is, worden de uren en minuten weergegeven op het display; als dit minder dan een minuut is, dan toont het display de seconden.
- Wanneer de timer afgelopen is, klinkt er een pieptoon. Raak toets “**B**” langer dan 2 seconden aan om deze uit te schakelen; of druk op de toets “**A**” of “**C**” om de pieptoon te stoppen en vervolgens langer dan 2 seconden op toets “**B**” om het knipperende symbool “” op het display uit te schakelen.
- Schakel de oven handmatig uit (schakelaar- en hermostaatknoppen in de uit-stand) wanneer de handmatige bereiding voltooid is.

GELUIDSSIGNAAL INSTELLEN

Het is mogelijk om uit drie geluidssignalen te kiezen.

- Raak de toets "**A**" and "**C**" gelijktijdig langer dan 2 seconden aan.
- Raak de toets "**B**" aan; u kunt op het display het huidige timer-volume aflezen ("**ton1**", "**ton2**" of "**ton3**").
- Raak toets "**A**" aan om het timer-volume te beluisteren of te veranderen.
- Het laatst getoonde geluidssignaal blijft actief.
- Na ongeveer 8 seconden klinkt er een geluidssignaal ("**piep**") dat de volume-instelling bevestigt; vervolgens wordt de tijd van de dag weergegeven.

AUTOMATISCHE BEREIDING

Gebruik de automatische bereiding om het inschakelen van de oven, de bereiding, en het uitschakelen van de oven automatisch te laten plaatsvinden.

1. Controleer of de klok de juiste tijd toont.
2. Kies de functie en temperatuur (functie- en temperatuurknoppen). De oven wordt aanzet.
3. Bepaal de bereidingstijd, eventueel rekening houdend met de voorverwarmtijd.
4. Raak toets "**B**" langer dan 2 seconden aan en raak hem vervolgens nogmaals aan; "**dur**" verschijnt (duur). Stel de bereidingstijd in met de toetsen "**C**" en "**A**". Bepaal het tijdstip waarop u wilt dat de oven uitgeschakeld wordt; raak de toets "**B**" langer dan 2 seconden aan en raak hem nogmaals twee keer aan; "**End**" verschijnt. Stel de stoptijd in met de toetsen "**C**" en "**A**".
Opmerking: als "**dur**" wordt weergegeven kunt u doorgaan naar "**End**" door de toets "**B**" slechts één keer aan te raken (binnen 8 seconden na de laatste selectie).

Als de bereiding niet direct start, worden op het display de huidige tijd en "**AUTO**" op het display verschijnt.

Als u al thuis bent om de oven in te schakelen en u wilt de oven enkel automatisch laten uitschakelen, begin dan op de gewone wijze met de bereiding en volg dan stap 4 of 5 om een tijd in te stellen waarop u wilt dat de oven stopt.

Wanneer automatische bereiding start, verschijnt, " " en wordt de oven ingeschakeld. Om de resterende bereidingstijd te zien, volgt u stap 4 om "**dur**" (duur) weer te geven.

- Om de stoptijd te zien, volgt u stap 5 om "**End**" weer te geven.
- Het kookprogramma kan te allen tijde geannuleerd worden door de twee knoppen "**A**" en "**C**" gelijktijdig in te drukken (langer dan 2 seconden). En zet de temperatuur- en functieknoppen in de uit-stand.
- Aan het einde van het koken schakelt de oven zichzelf uit, en het akoestische signaal luidt en woord "**AUTO**" gaat knipperen:
- Raak een willekeurige toets aan om de pieptoon te stoppen.
- Raak de toets "**B**" langer dan 2 seconden aan om de oven terug te zetten op de handmatige modus (symbool " " brandt ononderbroken op het display).
- Zet de temperatuur- en functieknoppen in de uit-stand.

Let op: Na een stroomstoring worden alle automatische programma's gewist. Schakel de oven handmatig uit.

ALGEMENE RAADGEVINGEN

- Ga nooit over tot onderhoud of reiniging van het toestel zonder dat u het vooraf van het stroomnet heeft afgekoppeld.
- Het is raadzaam om het apparaat te reinigen wanneer het afgekoeld is, vooral bij het reinigen van de geëmailleerde onderdelen.
- Laat geen alkalische of zure stoffen (zoals citroensap of azijn).
- Gebruik geen schoonmaakproducten op basis van chlorine of azijn.
- Reinig de oven altijd na gebruik, met een hiervoor geschikt reinigingsmiddel.
- **Belangrijk:** Voor het hanteren/ gebruik van dit apparaat wordt het gebruik van beschermende kleding/ handschoenen aanbevolen.

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 keukens worden gelaten wanneer het apparaat in werking is.

Geen machine met stoomstralen gebruiken want het vocht zou in het apparaat kunnen binnendringen en het gebruik ervan gevaarlijk maken.

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.

ONDERDELEN VAN ROESTVRIJ STAAL, ALUMINIUM EN OPPERVLAKKEN MET EEN PRINT

(Alleen bij bepaalde modellen)

LET OP: De roestvrijstalen voorste oppervlakken die in sommige ovens worden gebruikt, zijn beschermd met een speciale lak om vingerafdrukken te verminderen.

Om beschadiging van deze lak te voorkomen, mag het roestvrij staal niet gereinigd worden met schuurmiddelen, ruwe doeken of schuursponsjes.

GEBRUIK ALLEEN WARM WATER EN ZEEP VOOR HET REINIGEN VAN DE ROESTVRIJSTALEN OPPERVLAKKEN.

GLAZEN BEDIENINGSPANEEL (Alleen bij bepaalde modellen)

Reinig deze onderdelen en oppervlakken met een hiervoor geschikt reinigingsmiddel. Maak dit altijd grondig droog.

Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het bedieningspaneel te reinigen omdat deze krassen kunnen veroorzaken in het oppervlak, waardoor het glas kan verbrijzelen.

OVENRUIMTE

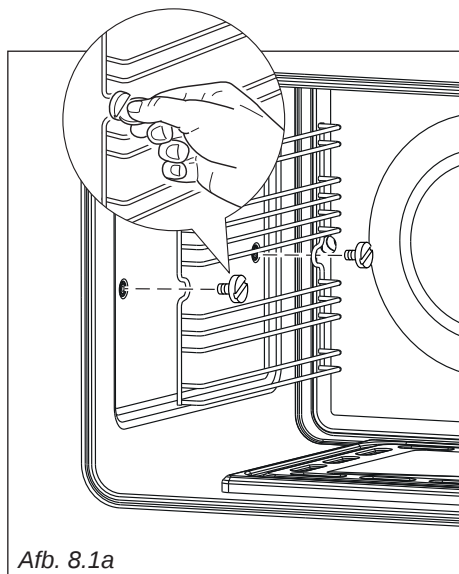
Reinig de oven altijd na gebruik en na afkoeling. Reinig de binnenkant van de oven met een mild schoonmaakmiddel en warm water. Geschikte chemische reinigingsmiddelen kunnen gebruikt worden na het lezen van de instructies van de fabrikant en het testen op een klein oppervlak. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of sponsjes/doeken voor de binnenkant.

OPGELET: de vervaardiger of dit product accepteert geen verantwoordelijkheid voor schade toegebracht door chemische of harde schoonmaakmiddelen.

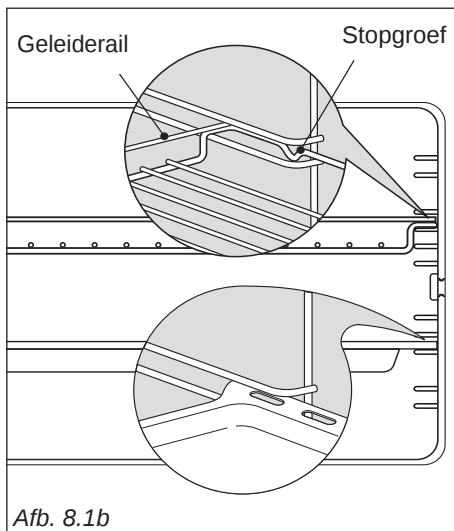
Laat de oven eerst afkoelen en raak geen warme elementen aan in de oven.

MONTEREN EN DEMONTEREN VAN DE ZIJPLATEN

- Monteer de zijrekken en bevestig deze met 2 schroeven aan de ovenwanden (Afb. 8.1a).
- Schuif de druijbak en het rooster in het frame zoals afgebeeld in (Afb.1b).
De rooster moet zo geplaatst worden dat de veiligheidsstop, waardoor de rooster er niet uitglijdt, naar de binnenkant van de oven gericht is.
De druijbak moet zo geplaatst worden dat de veiligheidsstop, waardoor de plaat er niet uitglijdt, naar de binnenkant van de oven gericht is.
- Het demonteren geschiedt in omgekeerde volgorde.



Afb. 8.1a



Afb. 8.1b

VERVANGEN VAN HET OVENLAMPJE

(OPMERKING: AFHANKELIJK VAN UW MODEL KAN UW OVEN SLECHTS ENKELE VAN DEZE LAMPEN HEBBEN)

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. 8.2a - 8.2b).
- 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).

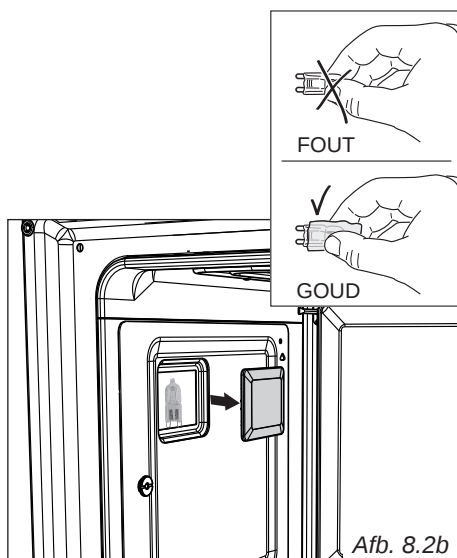
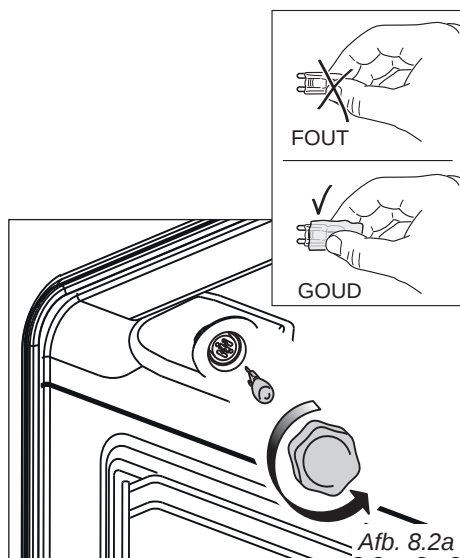
BELANGRIJK: vervang de lamp nooit met uw blote handen; vuil van uw handen kan de levensduur van de lamp verkorten. Gebruik altijd een schone doek of draag handschoenen.

- Herplaats het verlichtingskapje "A".

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

Het doel van de lampen in dit apparaat is het verlichten van de ovenruimte, waardoor de gebruiker het voedsel beter in de gaten kan houden tijdens de bereiding. Deze lampen zijn niet geschikt voor ander gebruik (bv. verlichting van ruimtes).

Dit product bevat meer dan een een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.



DRAGERS TELESCOPISCHE VERSCHUIFBARE LEGGERS (Alleen bij bepaalde modellen)

De dragers van ons telescopisch systeem met verschuifbare leggers maken het veiliger en eenvoudiger om de roosters in en uit de oven te halen.

De drager blokkeert indien deze niet verder kan worden uitgetrokken.

Belangrijk! Volg bij het plaatsen van de dragers de volgende stappen:

- 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 (en de katalytische platen, indien geleverd - Afb. 8.1a).
- Bevestig de telescopische rail op de bovenste draad van een rooster en druk aan (Afb. 8.3a). U hoort een klikgeluid wanneer de veiligheidsvergrendelingen.

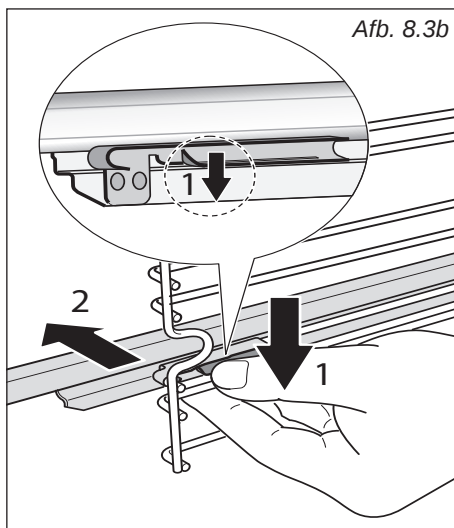
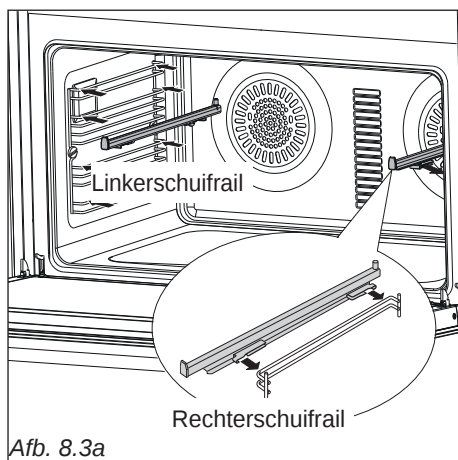
Belangrijke opmerking: Plaats tijdens het bereiden met draaispit de opvangbak van de grill NIET op de dragers van de schuifrails.

Stappen om de linker- en rechterschuifrail los te koppelen van de bevestigingsdraden:

- Verwijder de zijroosters door de bevestigingsschroeven los te draaien (Afb. 8.1a).
- Leg de telescopische rail en de zijroosters neer met de telescopische rail onderaan.
- Zoek de veiligheidssloten. Dit zijn de uitsteeksels die zich om de draad hebben gevoegd (pijl 1 in afb. 8.3b).
- Trek de veiligheidsvergrendelingen weg van de draad om deze los te maken (pijl 2 in afb. 8.3b).

Het schoonmaken van de schuifraildragere:

- Veeg de rails schoon met alleen een vochtige doek en een zacht afwasmiddel.
- Was de dragers niet in de vaatwasser, dompel ze niet onder in zeepwater en gebruik geen ovenreiniger.



VERWIJDEREN EN VERVANGING VAN DE RUITEN IN DE BINNENDEUREN VOOR REINIGING

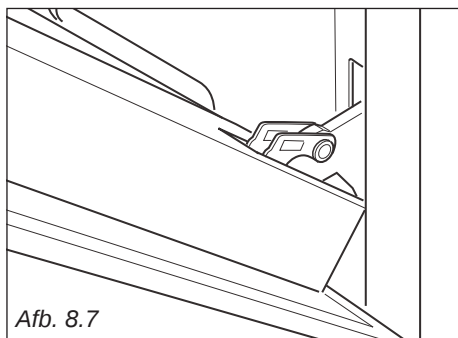
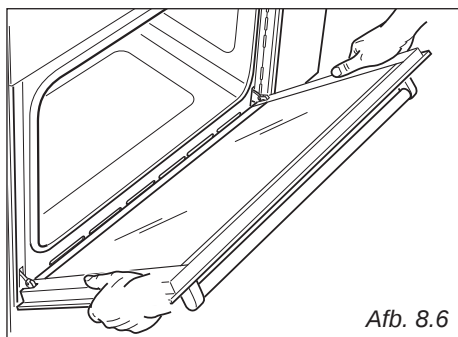
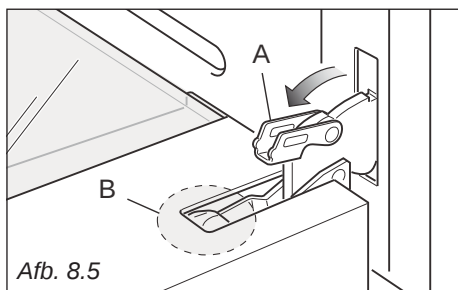
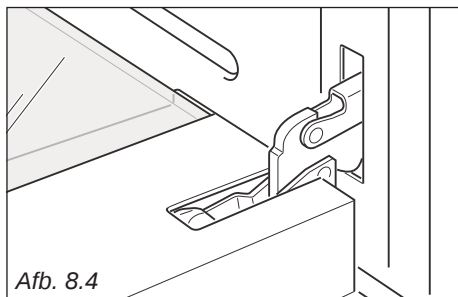
Indien u wenst de binnenruiten van de deur te reinigen, moet u de volgende voorzorgsmaatregelen en instructies nauwkeurig opvolgen.

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 oven deur is zwaar. Bij twijfel, tracht niet de oven deur 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 oven deur 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.



VERWIJDEREN VAN DE OVENDEUR

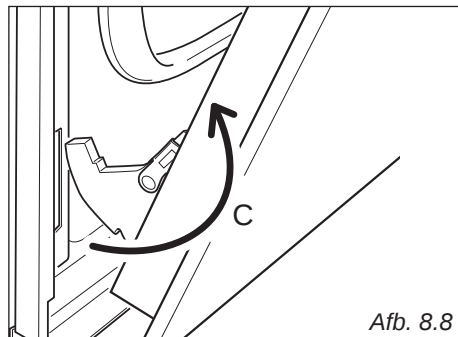
U verwijdert de ovendeur zonder moeite als volgt:

- Open de deur volledig (Afb. 8.4).
- Open volledig hefboom "A" aan de linkse en rechtse scharnieren. (Afb. 8.5).
- Houd de deur vast zoals aangeduid in Afb. 8.6.
- Sluit de deur zachtjes (Afb. 8.7) totdat de hefboomen "A" van de linkse en rechtse scharnieren vasthangen aan deel "B" van de deur (Afb. 8.5).
- Trek de scharnierhaakjes weg van hun plaats volgens pijl "C" (Afb. 8.8).
- Laat de deur op een zachte ondergrond rusten.

BELANGRIJK

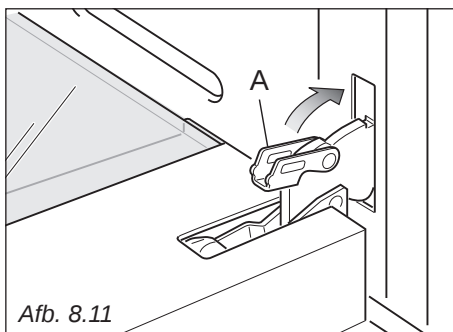
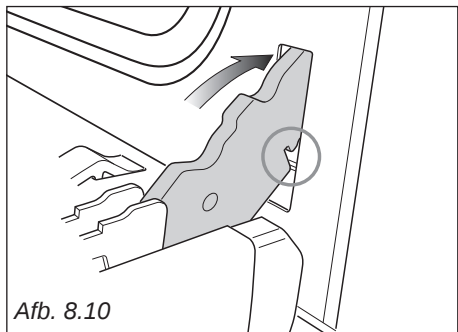
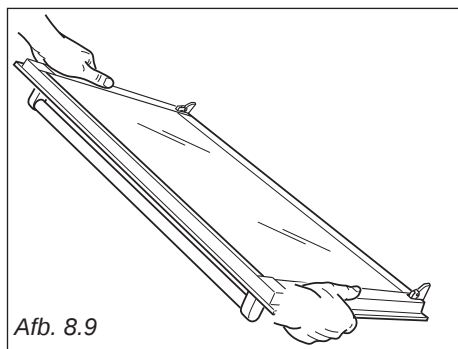
Hou steeds een veilige afstand van de scharnieren van de ovendeur, vooral uw handen.

Als de scharnieren niet in correcte positie zitten, dan zouden deze kunnen loskomen en zou de deur plots en onverwacht kunnen sluiten met het risico op blessures.



HERMONTEREN VAN DE OVENDEUR

1. Houd de deur stevig vast (Afb. 8.9).
2. Steek de scharnierhaakjes in de gleuven. Let erop dat de gleuven overeenkomen zoals aangeduid in Afb.8.10.
3. Open de ovendeur volledig.
4. Sluit de hefbomen "A" van de linkse en rechtse scharnieren, zoals aangeduid in Afb. 8.11.
5. Sluit de ovendeur en controleer of alles juist op zijn plaats zit.



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, feuillets, 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/commandes 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 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 se trouver coincés dans la porte chaude du four.
- **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.
- **RISQUE D'INCENDIE!** Ne placer aucun matériau inflammable dans le four.
- 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 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 le four par la poignée.**
- 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 85.

- 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.
- Si l'appareil n'est pas équipé d'un cordon d'alimentation et d'une fiche, ou d'autres moyens de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une séparation des contacts dans tous les pôles qui assurent une déconnexion complète dans des conditions de surtension de catégorie III, les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
Il faut veiller à éviter de toucher les éléments chauffants.
Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

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).

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

FOUR

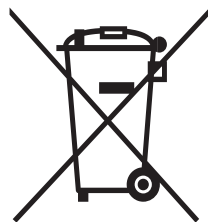
- Vérifier toujours la fermeture parfaite de la porte du four et vérifier aussi si le joint de la porte est propre et bien en ordre. Pendant la cuisson, ouvrir la porte du four seulement si strictement nécessaire pour éviter la perte de chaleur (pour certaines fonctions il pourrait être nécessaire d'utiliser 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.

AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2012/19/UE.

(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.



Conseils à l'installateur

IMPORTANT

- Cet appareil est conçu et fabriqué dans l'unique but de cuire des aliments localement (à la maison) et ne convient pas à une application non domestique. Par conséquent, il ne doit pas être utilisé dans un environnement commercial.
La garantie de l'appareil sera annulée s'il est utilisé dans un environnement autre que domestique (par ex. semi-commercial, commercial ou communautaire).
- L'installation de cet appareil, doivent être effectués par un installateur qualifié en conformité aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.
Le manque de respect de cette règle annule la garantie
- Une installation erronée, pour laquelle le constructeur n'accepte aucune responsabilité, peut causer des lésions personnelles ou des dommages.
- Débrancher toujours l'appareil de l'alimentation secteur avant d'effectuer un entretien ou une réparation.
- L'appareil est construit pour être placé dans des meubles résistant à la chaleur.
- **ATTENTION:** NE PAS soulever le four par la poignée.
- Cet appareil doit être entretenu seulement par un personnel autorisé.
- **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.
- 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.

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.

1 INSTALLATION

IMPORTANT

- Le four peut être monté dans des mobiliers normalisés avec une largeur de 90cm et une profondeur de 55 cm.
- S'il doit être encastré dans un mobilier, il faut veiller à disposer de l'espace correspondant aux dimensions reprises sur les figures 1.1a et 1.1b.
Le four devra reposer à la partie inférieure sur des supports capables d'en supporter tout le poids.
- Le mobilier d'installation ne doit pas être laissé indépendant mais il doit être fixé au mur ou aux meubles adjacents.

ATTENTION:

- Les adhésifs ou les colles utilisées pour le revêtement des meubles doivent résister à des températures non inférieures à 150 ° C pour éviter détachements.
- Les parois du meuble doivent résister à une température de 70°C au delà de la température ambiante.
- Ne pas fixer le four de manière étanche dans l'armoire avec de la silicone ou de colle ; cela rend l'entretien futur plus difficile. Le fabricant ne couvre pas les coûts du retrait du four ni les dommages possibles qui se produiraient lors de ce retrait.
- Les parois du mobilier adjacent au four doivent être obligatoirement de matière résistante à la chaleur.
- ATTENTION: NE PAS soulever le four par la poignée.**

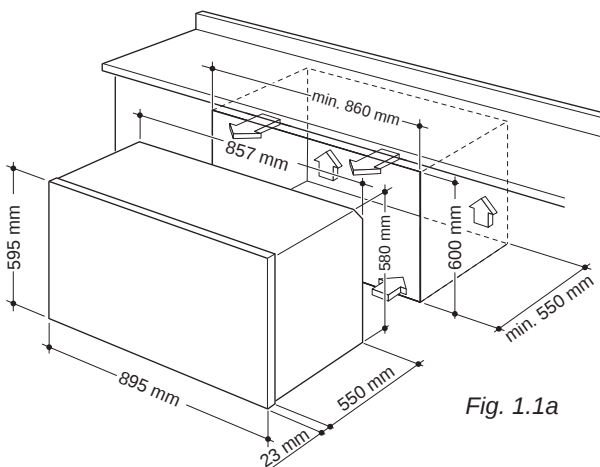


Fig. 1.1a

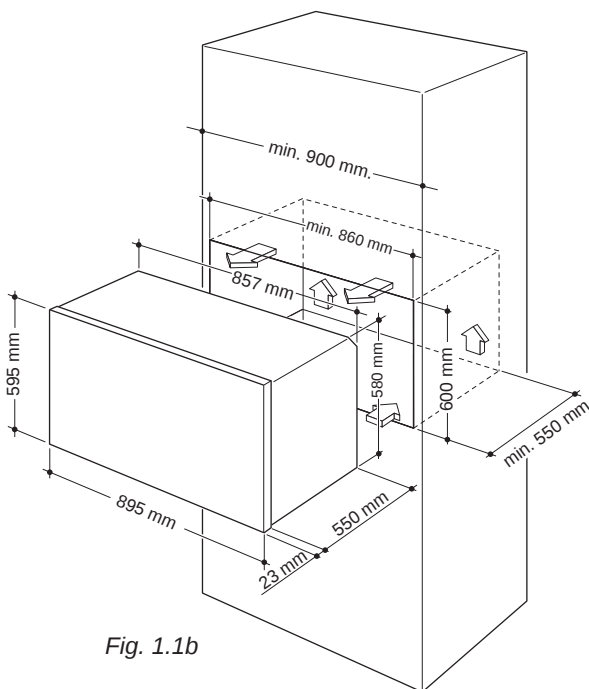


Fig. 1.1b

FIXAGE DU FOUR

Introduire le four dans le meuble et le fixer avec 4 vis (non fournies) comme indiqué dans la figure 1.2. Il est important que le four pose sur une surface qui va soutenir son poids, parce que les vis de fixation ne sont que complémentaires.

Ajustez les charnières des portes de meubles à côté du four afin de garantir un espace de 4-5 mm entre la porte des meubles et le four.

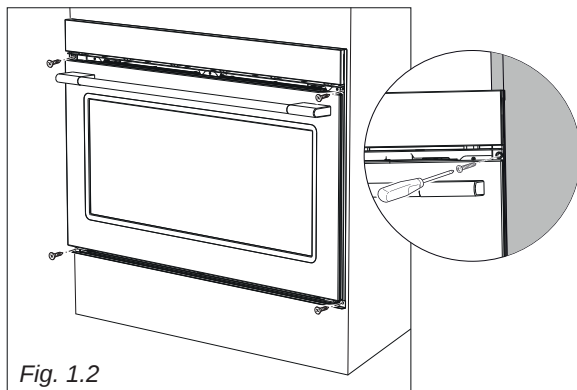


Fig. 1.2

IMPORTANT:

Pour ne pas endommager le profilé inférieur du four, suivre les instructions ci-après.

Le profilé inférieur sert à permettre une bonne circulation de l'air et favoriser une ouverture correcte de la porte du four.

Pour éviter d'abîmer le profilé inférieur, ce qui peut se produire en posant directement le four sur la base, il faut utiliser des supports idoines, comme illustré sur la figure ci-dessus.

Après l'installation, ouvrir lentement la porte du four pour s'assurer que le profilé inférieur n'a pas été endommagé.

Toute responsabilité quant au dommage du profilé inférieur du four est déclinée si ces instructions ne sont pas respectées.

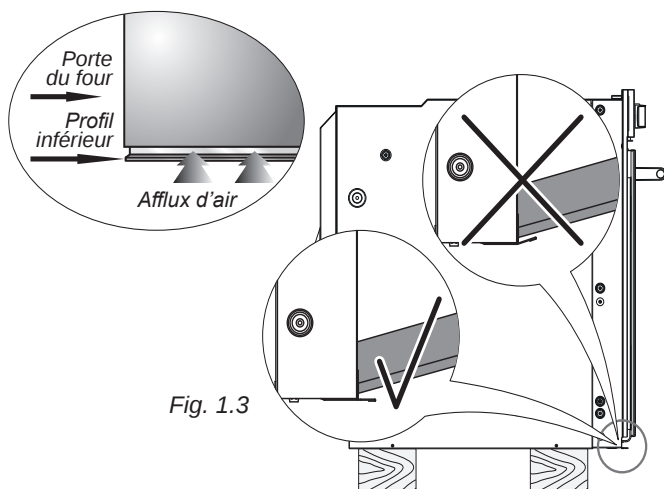


Fig. 1.3

2 PARTIE ELECTRIQUE

IMPORTANT: L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié conformément aux normes locales en vigueur et suivant 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.

CONSIDERATIONS GENERALES

- Le branchement au réseau électrique doit être exécuté par du personnel qualifié et selon les normes en vigueur.
- L'appareil doit être branché au réseau électrique en vérifiant d'abord que la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaquette signalétique; et que la section des câbles puisse supporter la charge indiquée sur la plaquette.
- Si l'appareil est fourni sans fiche d'alimentation et si l'on n'effectue pas un branchement direct au secteur, il faudra monter une fiche normalisée adaptée à la charge.
- La fiche doit être branchée à une prise reliée au réseau de terre conformément aux normes de sécurité.
- 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 50 degrés C.
- La prise et l'interrupteur doivent être accessibles quand le four est installé.

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

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Service Après-Vente afin d'éviter tout danger.

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.

Si l'installation électrique doit être modifiée pour le branchement ou si la prise et la fiche sont incompatibles, faire appel à une personne hautement qualifiée.

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

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

ATTENTION: Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le **Service Après-Vente** afin d'éviter tout danger.

- Détacher le couvercle du bornier, en introduisant un tournevis dans les deux crochets "A" (fig. 2.1).
- Dévisser la vis "D". Dévisser la vis "E" (fig. 2.2).
- Raccorder les fils phase, neutre et terre à la plaquette de connexions "G" conformément au diagramme de la fig. 2.3.
- Tirer sur le câble d'alimentation et le bloquer à l'aide du serre-câble "E" (en vissant la vis "D").
- Fermer le couvercle de la boîte à bornes (vérifier que les deux crochets "A" 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.

Remarque: Le conducteur de terre doit être environ 3 cm plus long que les autres.

SECTION DU CABLE D'ALIMENTATION

"TYPE H05RR-F"

220-240 V ac

3 x 1,5 mm² (*)

(*) Raccordement possible par fiche de prise de courant et par boîte de connexion murale.

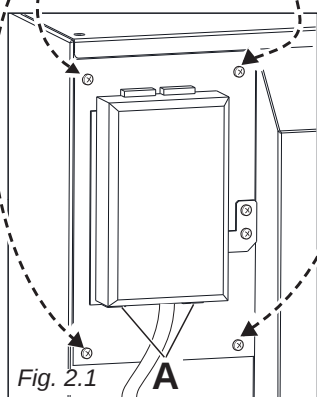
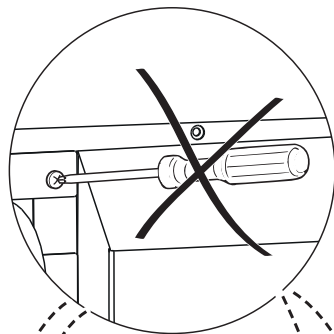


Fig. 2.1

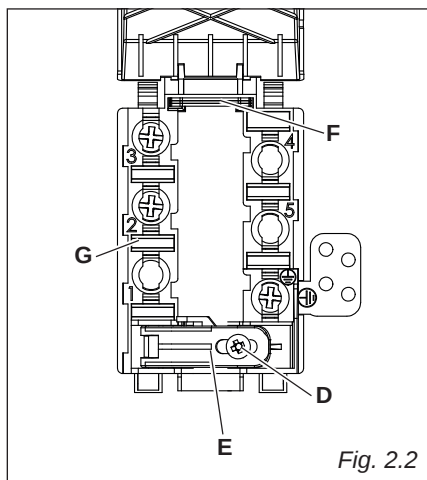


Fig. 2.2

220-240 V ac

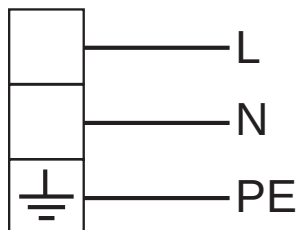
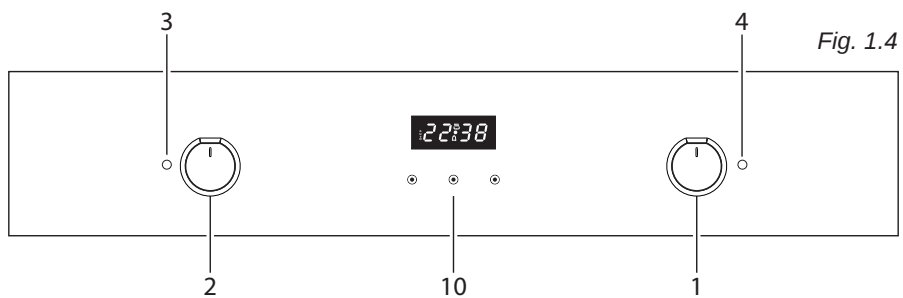
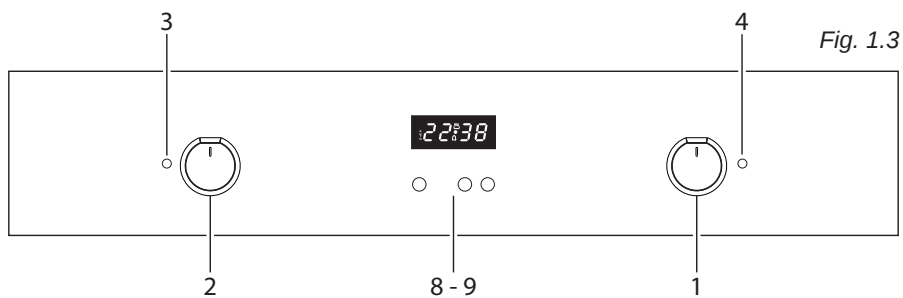
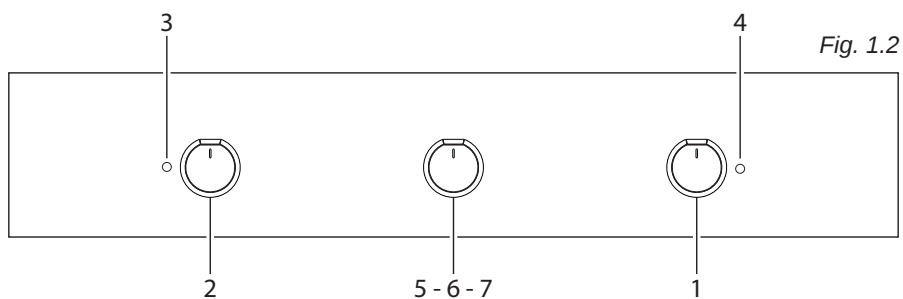
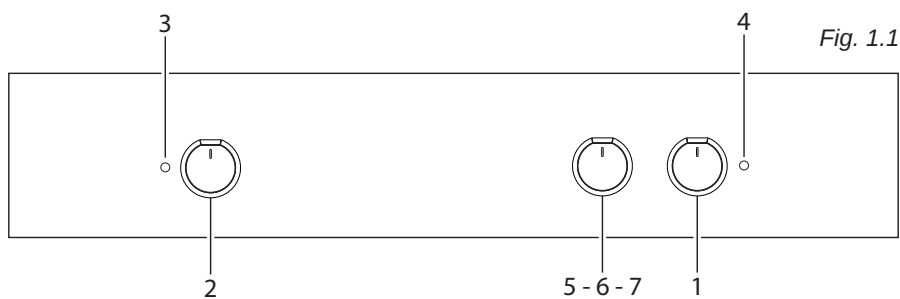
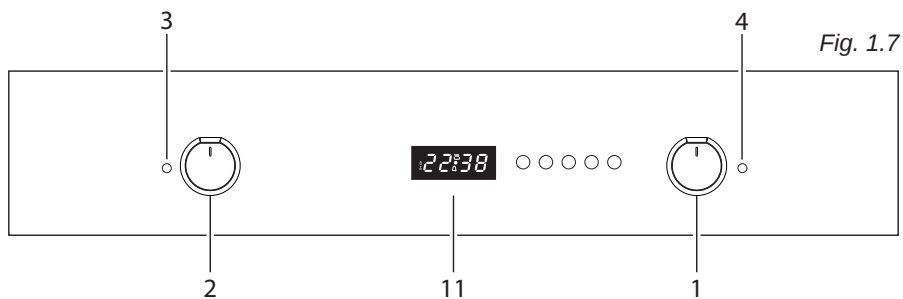
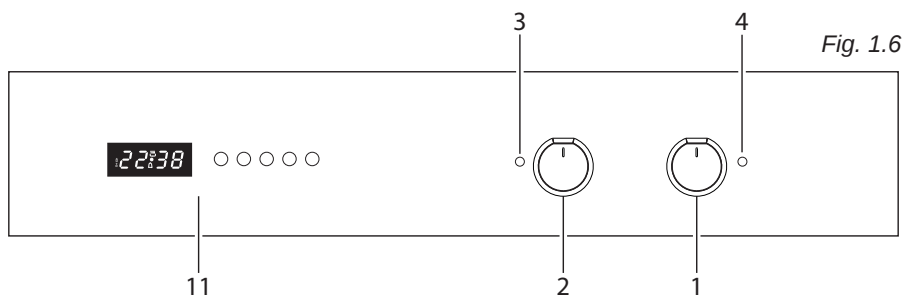
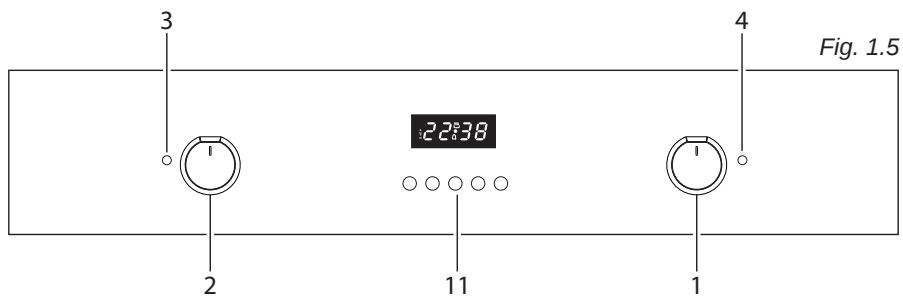


Fig. 2.3

Conseil pour les utilisateurs

1 TABLEAUX DE BORD





NOTES: Les manettes et les symboles peuvent varier. Les symboles pourraient être imprimés sur les manettes.

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. Manette commande selecteur de fonction
2. Manette commande thermostat
3. Témoin de la température
4. Témoin de la ligne
5. Manette commande minuteur 60'
6. Manette commande minuteur 120'
7. Manette commande minuteur coupe courant (120 minutes)
8. Horloge digitale avec minuteur sonore
9. Horloge/programmeur électronique (début et fin de cuisson)
10. Horloge/programmeur électronique "Touch-control"
11. Horloge électrique/programmeur (début et fin de cuisson)

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.

2 COMMENT UTILISER LE FOUR

ATTENTION: Le verre de la porte du four chauffe pendant l'utilisation. Eloigner les jeunes enfants

CARACTERISTIQUES GENERALES

Comme l'indique la définition ce four présente des caractéristiques particulières du point de vue fonctionnel.

Il est en effet possible d'insérer 10 fonctions différentes pour toutes les exigences de cuisson.

Les 10 fonctions à contrôle par thermostat sont obtenues par les 4 éléments chauffants suivants:

- résistance de la voûte,
- résistance de la sole;
- résistance de grilloir;
- résistance circulaire.

REMARQUE:

Lors de la première utilisation il est conseillé de faire fonctionner le four à la puissance maximale (bouton du thermostat sur la position maximale), pendant 60 minutes pour la position  et  afin d'éliminer les éventuelles traces de graisse des résistances électriques.

Répéter l'opération pendant 20 minutes également avec le grill, en opérant comme décrit aux chapitres CUISSON AU GRILLOIR et CUISSON AU GRILL TRADITIONNEL.

PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT

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

- par convection naturelle**
La chaleur est produite par les éléments chauffants supérieur et inférieur.
- par convection forcée**
Un ventilateur aspire l'air contenu à l'intérieur du four, le fait passer à travers les spirales de la résistance électrique circulaire, et le remet dans le four. Avant d'être aspiré à nouveau par le ventilateur de façon à refaire le cycle décrit, l'air chaud entoure les aliments provoquant une cuisson rapide et complète en tout point. Il est possible de cuire divers plats simultanément.
- par convection semi-forcée**
La chaleur produite par les éléments chauffants de sole et de voûte est distribuée dans le four par la turbine.
- par rayonnement**
La chaleur est irradiée par la résistance du grill à rayons infrarouge.
- par rayonnement et ventilation**
La chaleur irradiée par la résistance grill à rayons infrarouges est propagée dans le four par le ventilateur.
- par ventilation**
La décongelation des aliments s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

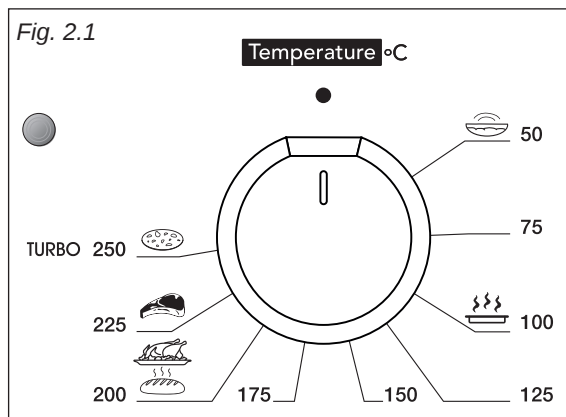
ATTENTION:

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.

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.

Fig. 2.1



NOTES: Les manettes et les symboles peuvent varier. Les symboles pourraient être imprimés sur les manettes.

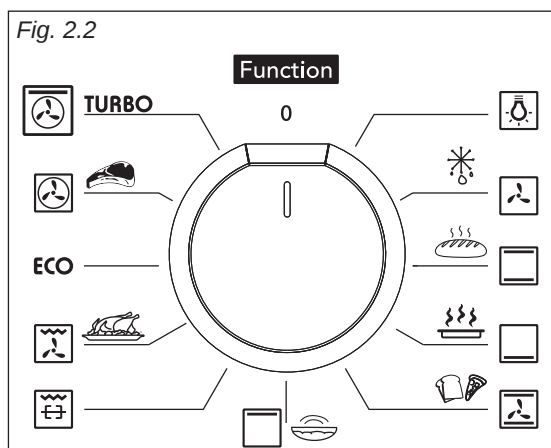
MANETTE DU THERMOSTAT

Pour allumer les éléments chauffants du four, régler le sélecteur de fonction sur la position souhaitée et le bouton du thermostat sur la température souhaitée.

Pour régler la température, veiller à aligner le témoin de température et la température requise.

Les éléments s'allument ou s'éteignent automatiquement, ce qui est déterminé par le thermostat. Le fonctionnement des éléments chauffants est signalé par un voyant placé sur le tableau de commande.

Fig. 2.2



NOTES: Les manettes et les symboles peuvent varier. Les symboles pourraient être imprimés sur les manettes.

MANETTE DU SELECTEUR DE FONCTIONS (fig. 2.2)

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.



DECONGELATION DES ALIMENTS SURGELES

Fonctionnement du ventilateur du four seulement.

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

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

Conseillé pour:

Décongélation rapide des aliments surgelés; une heure pour un Kg.

Le temp varie en fonction de la quantité et du genre d'aliment à décongeler.



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 50° 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 50°C et **225°C maximum**.

Conseillé pour:

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



CUISSON PAR CONVECTION FORCEE (AVEC VENTILATION)

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte et turbine

a chaleur qui provient du haut et du bas est distribuée par convection forcée. La température doit être réglée entre 50°C à la position maxime 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, pizza etc.



CUISSON TRADITIONNELLE PAR LA VOUTE - LEVAGE

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

La chaleur se propage par convection naturelle et la température doit être réglée entre 50°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 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 positionner le bouton du thermostat :entre 50°C et **225 °C maximum** par la manette du thermostat;

Pour plus d'information voir le chapitre "CUISSON AU GRILL TRADITIONNEL" et "CUISSON AU TOURNEBROCHE".

Conseillé pour:

Action intense du grill pour des cuissons du type: risoler, dorer, gratiner, griller, ect



CUISSON AU GRILL VENTILE

On allume le grill à rayons infrarouges et le ventilateur. La chaleur se propage principalement par rayonnement et le ventilateur la redistribue dans tout le four.

Le four doit être utilisé avec la porte fermée et positionner le bouton du thermostat entre 50°C et **200 °C maximum** par la manette du thermostat.

Il est nécessaire de préchauffer le four pendant 5 minutes.

Pour les conseils d'utilisation voir le chapitre "GRILLADE ET GRATIN".

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.steak, steak, hamburger, chicken etc.



FONCTION ECO (ECONOMIE D'ENERGIE)

Fonctionnement de la résistance circulaire et de la turbine. La chaleur se répand 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.



CUISSON A AIR CHAUD

On allume la résistance circulaire et le ventilateur.

La chaleur se propage par convection forcée et la température peut être régularisée entre 50°C et la position maxime par la manette du thermostat.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Conseillé pour:

Les aliments qui doivent être bien cuits à l'extérieur et tendres et rosés à l'intérieur; par exemple: lasagne, agneau, roast-beef, poissons entiers, ect.



TURBO

Cette fonction peut également être utilisée pour un préchauffage rapide.

On allume la résistance supérieure, la résistance circulaire et le ventilateur.

Mettre le bouton du thermostat sur la température souhaitée ; lorsque la température de préchauffage est atteinte, le témoin de température du four, placé sur le tableau de bord, s'éteint. Sélectionner à présent la fonction de cuisson souhaitée.

REMARQUE TRÈS IMPORTANTE: cette fonction spéciale doit être utilisée sans aliments dans la cavité du four

CONSEILS DE CUISSON

STERILIZZAZIONE

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

- Positionner la manette du commutateur à l'allure  ou .
- Positionner la manette du thermostat à la position 185 °C et préchauffer le four.
- Remplir la lèchefrite d'eau chaude.
- 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.

CUISSON SIMULTANEE

Les fours avec ventilateur aux allures  ou , du commutateur permettent 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.

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 AU GRILL TRADITIONNEL

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

Introduire les aliments à cuire en mettant la grille le plus près possible du grill.

Pour recueillir le jus de cuisson placer la lèchefrite sous la grille.

GRILLADE ET GRATIN

À la position  du sélecteur de fonctions, on peut griller sans tourne broche car l'air chaud entoure complètement les aliments à cuire.

Positionner le thermostat entre 50°C et 200°C max, et après avoir préchauffé le four, déposer simplement les mets sur la grille.

Fermer la porte et laisser marcher le four jusqu'à la fin de la cuisson.

En ajoutant quelques noix de beurre avant la fin de la cuisson on obtient l'effet doré du gratin.

Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

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.

Les parties externes du four deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants

TOURNEBROCHE

Celui-ci sert à cuire les mets à la broche en utilisant le grill.

Cet accessoire se compose de:

- un moteur électrique fixé sur la paroi arrière du four;
- une tige en acier inox munie d'une poignée démontable, isolée de la chaleur, et de deux fourchettes réglables;
- un support de tige à placer sur le gradin central du four.

COTTURA AL GIRARROSTO

- Placer la lèchefrite sur le gradin le plus bas du four et mettre en place le support de la tige.
- Embrocher la pièce à rôtir en ayant soin de la fixer à l'aide des fourchettes.

Important! Faire attention, les fourches sont tranchantes!

- Insérer la tige dans le trou du renvoi "P" (fig. 2.3).
- Et enlever la poignée "H" en tournant vers la gauche.
- Insérer la tige "S" dans le trou "G" du moteur en poussant le support de la tige.

Le tournebroche est actionné en tournant la manette sur la fonction  (fig. 2.2).

Le sens de rotation du tournebroche peut être indifféremment de gauche à droite, ou l'inverse.

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

IMPORTANT: La porte du four doit être tenue ouverte au cours de cette opération. Eloigner les jeunes enfants.

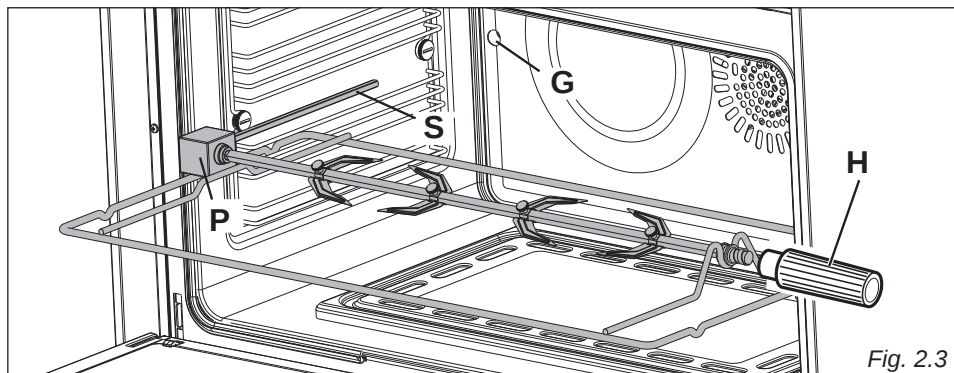


Fig. 2.3

MODÈLES AVEC MINUTEUR 60' (fig. 3.1)

La minuterie est un avertisseur sonore à temps qui peut être réglée pour une période ne dépassant pas 60 minutes.

Le bouton de réglage (fig. 3.1) doit être tourné dans le sens horaire jusqu'à la position 60 minutes puis placé sur le temps désiré en tournant dans le sens contraire.

MODÈLES AVEC MINUTEUR 120' (fig. 3.2)

La minuterie est un avertisseur sonore à temps qui peut être réglée pour une période ne dépassant pas 120 minutes.

Le bouton de réglage (fig. 3.2) doit être tourné dans le sens horaire jusqu'à la position 120 minutes puis placé sur le temps désiré en tournant dans le sens contraire.

AVERTISSEMENT IMPORTANT:

Il s'agit seulement d'une minuterie mécanique qui n'arrête pas le fonctionnement du four ou du grill.

RAPPELEZ-VOUS D'ÉTEINDRE MANUELLEMENT LE FOUR OU LE GRIL.

MODÈLES AVEC MINUTEUR COUPE COURANT 120' (fig. 3.3, 3.4)

Sa fonction est de donner le courant au commutateur du four pour une durée préétablie.

1) Mise en fonction

Après avoir positionné la manette du four à la température choisie, tourner la commande du minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à faire coïncider le temps nécessaire à la cuisson (maximum 120 min) avec le repère de la manette. Le retour automatique du minuteur à la position "0" coupe le courant des résistances du four.

2) Position manuelle

Si le temps de cuisson dépasse les deux heures programmables ou si l'on ne désire pas la coupure automatique du courant, il faut tourner la manette dans le sens antihoraire en axe avec le symbole  (fig. 3.4).

NOTES: Les manettes et les symboles peuvent varier. Les symboles pourraient être imprimés sur les manettes

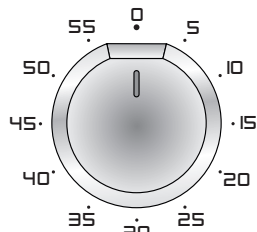


Fig. 3.1

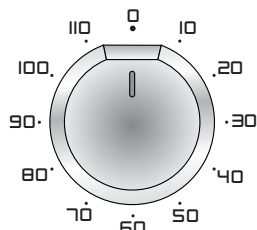


Fig. 3.2

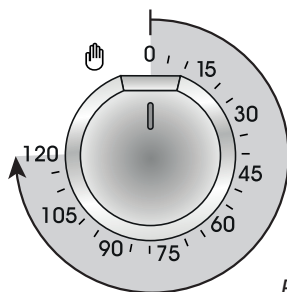


Fig. 3.3

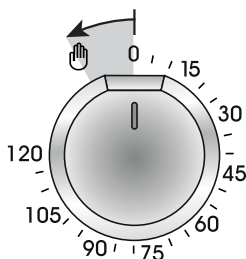


Fig. 3.4

4 HORLOGE DIGITALE AVEC MINUTEUR SONORE

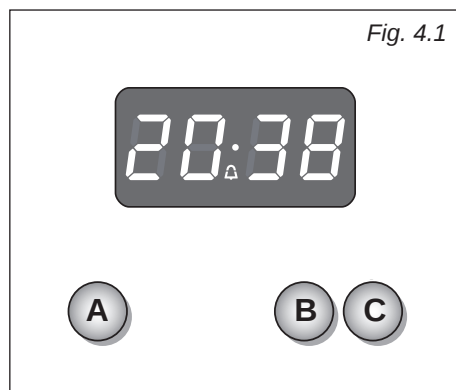
MODÈLES AVEC HORLOGE DIGITALE AVEC MINUTEUR SONORE (fig. 4.1)

Il est un dispositif qui rassemble les fonctions suivantes:

- Horloge 24 heures à display lumineux.
- Alarme (max. 99 minutes).

Description des boutons:		
A	 ou autres symboles équivalents	Timer
B	 ou autres symboles équivalents	Diminue le chiffre apparaissant sur le display
C	 ou autres symboles équivalents	Augmente le chiffre apparaissant sur le display

Fig. 4.1



Immédiatement à la connexion du four ou après une coupure de courant, trois zéros se mettent à clignoter sur le bandeau du programmeur.

Pour régler l'heure, il faut appuyer sur le bouton "A" puis dans les 7 secondes, sur les boutons "B" ou "C" jusqu'à réglage de l'heure exacte.

L'horloge reviendra au Zéro à chaque interruption d'énergie électrique.

ALARME ELECTRONIQUE

Le programme de l'alarme ne comporte qu'une sonnerie qui peut être réglée pour une période maximale de 99 minutes.

Pour régler le temps, appuyer sur "B" ou "C" jusqu'à obtention du temps désiré à l'affichage.

Lorsque le réglage est terminé, le symbole  s'éclaire et le compte à rebours commence immédiatement.

Lorsque le temps est écoulé, le symbole  s'éteint et une sonnerie intermittente se fait entendre pendant 7 minutes; elle peut être arrêtée en appuyant sur le bouton "C". Pour arrêter le compte à rebours de l'alarme, à tout moment, appuyer simultanément sur les boutons "B" et "C" et relâcher d'abord le bouton "C".

REGLAGE DE LA FREQUENCE DU SIGNAL D'ALARME

On a le choix entre 3 possibilités de sonnerie, en appuyant sur le bouton "B".

AVERTISSEMENT IMPORTANT:

Il s'agit seulement d'une alarme électronique qui n'arrête pas le fonctionnement du four ou du gril.

RAPPELEZ-VOUS D'ÉTEINDRE MANUELLEMENT LE FOUR OU LE GRIL.

MODÈLES AVEC HORLOGE/ PROGRAMMATEUR FIN DE CUISSON (fig. 5.1)

Ce programmeur est un dispositif qui rassemble les fonctions suivantes:

- Horloge 24 heures à display lumineux
- Programmation de la cuisson avec arrêt automatique (max. 99 minutes).

Description des boutons:

A	 ou autres symboles équivalents	Timer
B	 ou autres symboles équivalents	Diminue le chiffre apparaissant sur le display
C	 ou autres symboles équivalents	Augmente le chiffre apparaissant sur le display

HORLOGE ELECTRONIQUE

Immédiatement à la connexion de la cuisinière ou après une coupure de courant, trois zéros se mettent à clignoter sur le bandeau du programmeur.

Pour régler l'heure, il faut appuyer sur le bouton "A" puis dans les 7 secondes, sur les boutons "B" ou "C", jusqu'à réglage de l'heure exacte.

Attention: Le four ne peut être allumé si dans la cadran du programmeur clignotent trois zéros.

Il est possible allumer le four seulement si le symbol  est allumé.

REGLAGE DE LA TONALITE DU SIGNAL SONORE

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

CUISSON AVEC ARRÊT AUTOMATIQUE

Le but de cette fonction est d'arrêter automatiquement la cuisson après le temps préétabli, pour une période maximale de 99 minutes.

Pour faire ceci presser le poussoir "B" ou "C" jusqu'à ce qu'on obtienne le temps désiré.

L'inscription **AUTO** s'allumera.

Ensuite, il faut régler la manette du selection

de fonctions / thermostat selon la fonction / température désirée.

Le four s'allumera immédiatement et continuera pour le temps établi. Passe ce temps, le four s'arrêtera automatiquement.

Pendant la cuisson dans le cadran on visualise le temps qui manque à l'arrêt de la cuisson. Pour activer la montre presser le poussoir "A". Après l'écoulement du temps de cuisson le four s'arrêtera automatiquement, la légende **AUTO** s'éteindra et un signal acoustique intermittent sera activé pour 7 minutes; celui-ci peut être interrompu, en pressant le poussoir "C".

Important: Après l'arrêt du signal acoustique mettre aussi les manettes du four à l'allure éteint. Pour l'annulation du programme en tout moment appuyer en même temps sur le poussoirs "C" "B" et relâcher premièrement le poussoir "C".

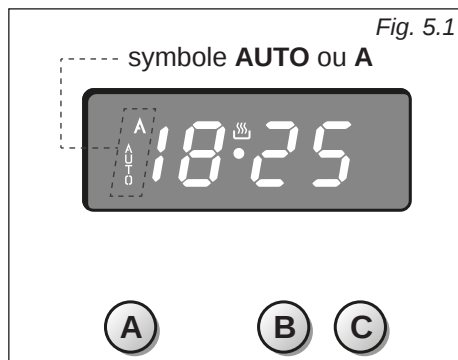
MINUTEUR ELECTRONIQUE

Cette fonction est caractérisée uniquement par un avertisseur sonore (max. 99 minutes). Pour programmer le minuteur presser le poussoir "B" ou "C" jusqu'à ce qu'on obtienne le temps désiré.

À l'échéance du temps un signal acoustique intermittent sera activé pour 7 minutes; celui-ci peut être interrompu, en pressant le poussoir "C".

Attention: Si le four est allumé, après l'écoulement du minuteur celui-ci s'arrêtera mais s'allumera immédiatement en pressant le poussoir "C".

Rappelez-vous d'éteindre manuellement le four ou le grill.



6

PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

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:		
A	 ou autres symboles équivalents	Minuterie
B	 ou autres symboles équivalents	Temps de cuisson
C	 ou autres symboles équivalents	Heure de fin de cuisson
	 ou autres symboles équivalents	En même temps: Passage en manuel et annulation des programmes insérés.
D	 ou autres symboles équivalents	Diminue le chiffre apparaissant sur le display ou règle la tonalité du signal sonore.
E	 ou autres symboles équivalents	Augmente le chiffre apparaissant sur le display.

Attention: L'interruption d'énergie électrique provoque la mise à zéro de l'horloge et efface tous les programmes choisis. Cette interruption est signalée par des chiffres clignotants.

Description des symboles lumineux:	
A	clignotant - Programmateur en automatique mais non programmé (on ne peut allumer le four)
A	allumé sans clignotant - Programmateur en automatique ou semi automatique avec programme inséré.
	Programmateur en manuel ou cuisson automatique en cours
	Minuterie en marche
	et A - 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 "D" ou "E". Le programmateur reviendra au Zéro à chaque interruption d'énergie électrique.

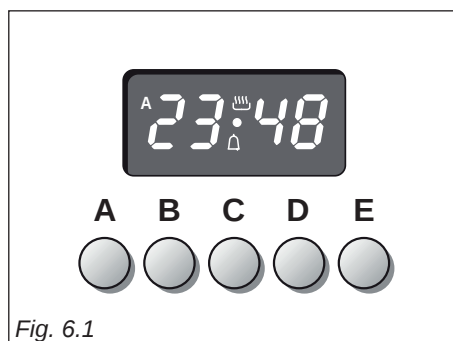


Fig. 6.1

HORLOGE DIGITALE (fig. 6.2)

Le programmateur est muni d'une horloge électronique à chiffres lumineux qui indiquent les heures et les minutes.

Lors du premier branchement électrique du four ou après une interruption de courant, trois zéro clignotent sur le cadran du programmateur.

Pour régler l'heure il faut appuyer en même temps les deux touches "B" "C" ainsi que la touche "D" ou "E" jusqu'au réglage de l'heure exacte (fig 6.2).

La vitesse de réglage augmente automatiquement en maintenant la pression sur les touches de réglage.

CUISSON MANUELLE SANS PROGRAMMATEUR

Pour pouvoir utiliser manuellement le four, c'est à dire sans le programmateur, il faut annuler le mot clignotant **A** en appuyant sur les touches "**B**" "**C**" (le mot **A** s'éteindra et le symbole  s'allumera).

ANNULATION D'UN PROGRAMME

Si la lettre **A** n'est pas clignotant (c'est que le programme de cuisson est déjà inséré) en appuyant sur les "**B**" "**C**" simultanément on annule la programmation et on passe en manuel.

Si le four est allumé il faut l'éteindre manuellement.

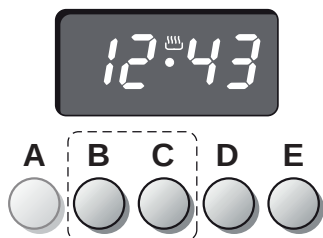


Fig. 6.2

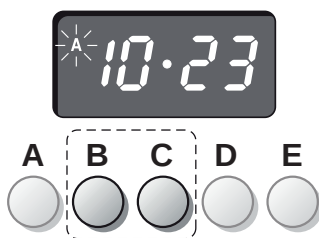


Fig. 6.3

MINUTERIE ELECTRONIQUE (fig. 6.4)

La minuterie à la fonction de signal sonore. Elle peut être réglée pour une période maximale de 23 heures et 59 minutes.

Si la lettre **A** clignote, appuyer en même temps sur les deux touches "**B**" "**C**".

Pour régler le temps, appuyer la touche "**A**" et puis la touche "**D**" ou "**E**" jusqu'à l'obtention du temps désiré sur le cadran (fig. 6.4).

Le symbole  s'allumera.

Le compte à rebours commencera, il pourra être visualisé sur le cadran à n'importe quel moment par une simple pression sur la touch "**A**".

A la fin de la cuisson le symbole  s'éteindra et un signal sonore intermittent sera activé il peut être interrompu en appuyant sur n'importe quelle touche.

REGLAGE DE LA TONALITE DU SIGNAL SONORE

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

Le dernier signal entendu reste programmé.

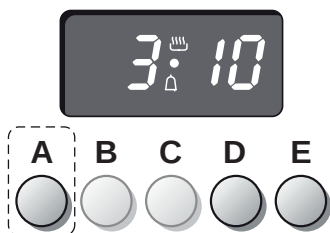


Fig. 6.4

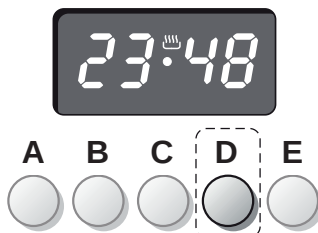


Fig. 6.5

CUISSON SEMI AUTOMATIQUE

Pour éteindre automatiquement le four à la fin du temps de cuisson désiré.

Pour effectuer la cuisson semi automatique il existe deux méthodes:

1° 1° METHODE: programmation du temps de cuisson (fig. 6.6)

- Inscrire le temps de cuisson en appuyant la touche "B" et puis la touche "E" pour avancer ou "D" pour revenir en arrière si le temps désiré a été dépassé.

L'inscription **A** et le symbole  s'allument.

2° 2° METHODE: programmation de la fin de cuisson (fig. 6.7)

- Inscrire l'heure de fin de cuisson en appuyant sur la touche "C" et puis sur la touche "E" pour avancer, ou "D" pour revenir en arrière si le temps désiré a été dépassé.

L'inscription **A** et le symbole  s'allument.

Après avoir effectué une des deux programmations décrites, choisir la température et la fonction de cuisson du four en agissant sur les boutons du commutateur et du thermostat (voir chapitres spécifiques).

Le four s'allume immédiatement et il s'éteindra automatiquement à la fin du temps de cuisson programmé.

Pendant la cuisson l'inscription **A** et le symbole  on peut voir le temps qu'il manque pour la fin de la cuisson.

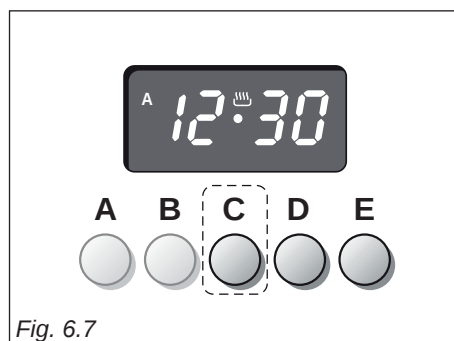
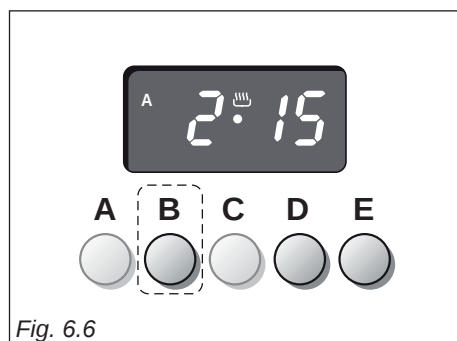
Le programme de cuisson peut être annulé à n'importe quel moment en appuyant les touches "B" "C".

A la fin de la cuisson le four et le symbole  vont s'éteindre, l'inscription **A** va clignoter et le signal sonore va fonctionner, il peut être interrompu en appuyant n'importe quelle touche.

Mettre les boutons du commutateur et du thermostat au zéro et mettre le programmeur en "manuel" en appuyant en même temps les touches "B" "C".

Important: Même si le four s'arrêtera automatiquement par le programmeur, n'oubliez pas de mettre les manettes du four à l'allure éteint.

Sinon, après avoir mis le programmeur en "manuel", le four s'allumera à nouveau.



CUISSON AUTOMATIQUE

Pour cuire dans le four automatique, il faut:

1. Programmer le temps de cuisson
2. Programmer l'heure de fin de cuisson
3. Choisir la température et la fonction de cuisson du four.

Ces opérations s'effectuent de la manière suivante:

1. Déterminer le temps de durée de la cuisson en pressant le poussoir "B" et le poussoir "E" pour avancer, ou "D" pour revenir si le temps désiré a été dépassé (fig. 6.8). La lettre A et le symbole  s'allumeront.
2. Appuyer la touche "C" ; le temps de cuisson déjà additionné à l'heure de l'horloge apparaîtra. Inscrire l'heure de fin de cuisson en appuyant la touche "E" si l'on a dépassé l'heure désiré on peut revenir en arrière en appuyant la touche "D".

Après cette opération le symbole  s'éteindra (fig. 6.9).

Si après le réglage, dans le cadran du programmeur la lettre A 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. Choisir la température et la fonction de cuisson en agissant sur les boutons du commutateur et du thermostat du four (voir chapitres spécifiques). Maintenant le four est programmé et tout fonctionnera automatiquement; le four s'allumera au moment opportun pour terminer le temps de cuisson à l'heure programmée.

Le four s'allume immédiatement et il s'éteindra automatiquement à la fin du temps de cuisson programmé.

Pendant la cuisson l'inscription A et le symbole  restent allumés; en appuyant la touche "B" on peut voir le temps qu'il manque pour la fin de la cuisson.

Le programme de cuisson peut être annulé à n'importe quel moment en appuyant les touches "B" "C".

A la fin de la cuisson le four et le symbole  vont s'éteindre, l'inscription A va clignoter et le signal sonore va fonctionner, il peut être interrompu en appuyant n'importe quelle touche.

Mettre les boutons du commutateur et du thermostat au zéro et mettre le programmeur en "manuel" en appuyant en même temps les touches "B" "C".

Important: Même si le four s'arrêtera automatiquement par le programmeur, n'oubliez pas de mettre les manettes du four à l'allure éteint.

Sinon, après avoir mis le programmeur en "manuel", le four s'allumera à nouveau.

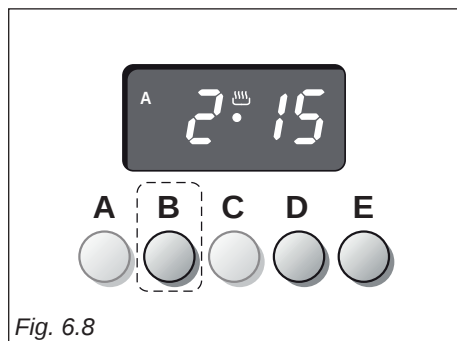


Fig. 6.8

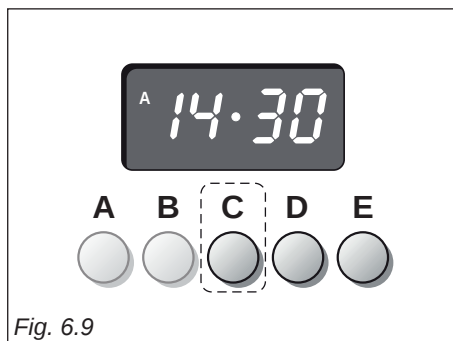


Fig. 6.9

Touches:		
A et C	 et  ou  et  ou autres symboles équivalents	Enfoncées en même temps (pendant plus de 2 secondes): - réglage de l'horloge; - réglage du volume du timer (en touchant une fois, en même temps que la touche "B"); - annulation de la cuisson automatique à tout moment.
B	MODE ou autre terme/ symbole équivalent	Sélection de fonctions (enfoncée pendant plus de 2 secondes): - réglage de l'horloge (uniquement après le premier branchement ou après une coupure de courant); - timer; - cuisson automatique "dur" (durée) - combien de temps la nourriture va cuire (en enfonçant la touche "B" à nouveau); - cuisson automatique "End" - l'heure à laquelle le four doit se couper (en enfonçant la touche "B" deux autres fois);
A	 ou  ou autres symboles équivalents	Diminue le chiffre apparaissant sur le display
C	 ou  ou autres symboles équivalents	Augmente le chiffre apparaissant sur le display

Symboles lumineux:		
AUTO	clignotant	Cuisson automatique terminée, four en position automatique mais pas programmé
AUTO	allumé sans clignotant	Four programmé pour cuisson automatique, cuisson n'ayant pas encore eu lieu
	clignotant	Timer à programmer
	allumé sans clignotant	Timer en fonction
	allumé sans clignotant	Four programmé pour cuisson manuelle
 et AUTO	AUTO clignotant	Régler la cuisson automatique
 et AUTO	allumé sans clignotant	Four programmé pour cuisson automatique, cuisson en cours.



Fig. 7.1

TOUCHES “TOUCH-CONTROL”

Les touches “touch-control” doivent être enfoncées avec les doigts (juste en effleurant la touche).

Lorsque vous utilisez les touches de contrôle, il vaut mieux utiliser la partie plus charnue du doigt que le bout.

Les touches sont automatiquement désactivées:

- 8 secondes après la dernière sélection; la désactivation est indiquée par un signal acoustique (“bip”).

Pour réactiver, il suffit d'enfoncer la touche “B” ou les touches “A” et “C” (en même temps).

REGLER L'HORLOGE

Lors du premier branchement, ou après une coupure de courant, les digits et “AUTO” seront affichés sur le display.

Important: le four ne doit pas fonctionner, en cuisson manuelle, sans avoir réglé l'horloge au préalable.

Pour régler l'horloge, appuyer sur la touche “B”, pendant plus de 2 secondes, et ensuite sur les touches “A” ou “C”.

Pour régler l'horloge, avec un appareil déjà branché, appuyer sur les touches “A” et “C” en même temps (pendant plus de 2 secondes), ensuite sur les touches “A” ou “C”.

Important:

- en changeant l'heure, vous effacez tout programme automatique ;
- après avoir réglé l'horloge, le four se met en route dans la fonction sélectionnée (cuisson manuelle). Le symbole “” reste allumé.

UTILISER LE TIMER

Vous pouvez utiliser le timer à tout moment, même si le four n'est pas en fonction.

Le timer ne coupe pas le four.

Le timer peut être programmé jusqu'à 23 heures et 59 minutes.

- Pour régler le timer, enfoncer la touche “B” pendant plus de 2 secondes (le symbole “” clignote), ensuite les touches “C” ou “A”.
- Après environ 8 secondes, un signal sonore (“bip”) retentira pour confirmer la programmation (le symbole “” reste allumé).
- Pour vérifier le temps restant, appuyer sur la touche “B” pendant plus de 2 secondes. Si le temps restant est plus qu'une minute, le display montrera heures et minutes ; s'il reste moins d'une minute, le display montrera les secondes.
- Lorsque le temps est passé, le timer fera bip. Appuyer sur la touche “B”, pendant plus de 2 secondes, pour l'éteindre ; ou appuyer sur les touches “A” ou “C” pour arrêter le bip et ensuite sur la touche “B”, pendant plus de 2 secondes, pour désactiver le symbole “” clignotant sur le display.
- Couper le four manuellement (boutons de fonction et thermostat en position off) si la cuisson manuelle est terminée.

REGLER LE VOLUME DU TIMER

Vous pouvez sélectionner trois niveaux de volume.

- Appuyer sur les touches **"A"** et **"C"** en même temps pendant plus de 2 secondes.
- Appuyer sur la touche **"B"**; vous pouvez lire sur le display le volume actuel du timer (**"ton1"**, **"ton2"** ou **"ton3"**).
- Appuyer sur la touche **"A"** pour entendre ou changer le volume du timer.
- Volume du timer activé: le dernier affiché.
- Après environ 8 secondes, un signal sonore (**"bip"**) retentira pour confirmer le volume du timer programmé ; ensuite l'heure ou la date sera affichée.

CUISSON AUTOMATIQUE

Utiliser la cuisson automatique pour allumer automatiquement le four, cuire et ensuite éteindre le four.

1. Vérifier que l'horloge indique l'heure exacte.
2. Sélectionner la fonction et la température (boutons fonction et température). Le four s'allume.
3. Décider combien de temps le plat doit cuire, avec temps de préchauffage si nécessaire.
4. Appuyer sur la touche **"B"** pendant plus de 2 secondes et appuyer à nouveau. **"dur"** apparaîtra (durée). En utilisant les touches **"C"** et **"A"**, régler la durée de cuisson.
5. Décider l'heure à laquelle le four doit s'éteindre ; appuyer sur la touche **"B"** pendant plus de 2 secondes et la toucher à nouveau deux fois. **"End"** apparaîtra. Utiliser les touches **"C"** et **"A"** pour régler l'heure de cuisson.

Note: lorsque **"dur"** apparaît, vous pouvez changer pour **"End"** en touchant juste une fois la touche **"B"** (dans les 8 secondes de la deuxième sélection).

En attendant de démarrer la cuisson, l'heure actuelle et **"AUTO"** apparaissent sur l'horloge du display. Le four se coupera mais est maintenant programmé pour la cuisson automatique.

Si vous êtes déjà à la maison pour allumer le four et vous voulez juste qu'il se coupe automatiquement, commencer à cuisiner normalement, ensuite suivre les étapes 4 ou 5 pour régler l'heure de coupure du four.

Lorsque la cuisson automatique démarre,  sera affiché et le four s'allumera.

- Pour voir le temps de cuisson restant, suivre l'étape 4 pour faire apparaître **"dur"** (durée).
- Pour voir l'heure de coupure programmée, suivre l'étape 5 pour faire apparaître **"End"**.
- Pour annuler la cuisson automatique à tout moment, appuyer sur les touches **"A"** et **"C"** en même temps (pendant plus de 2 secondes) et tourner les boutons de température et fonction en position off.

Lorsque l'heure de coupure est arrivée, le four se coupera, le timer fera bip et **"AUTO"** clignotera:

- Appuyer sur une touche au choix pour arrêter le bip.
- Appuyer sur la touche **"B"**, pendant plus de 2 secondes, pour remettre le four en mode manuel (le symbole  reste allumé sur le display).
- Mettre les boutons température et fonction en position off.

Attention: après une coupure de courant, tout programme automatique est effacé. Eteindre le four manuellement.

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.
- Nettoyer toujours le four avec des produits appropriés après utilisation.
- **IMPORTANT:** L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.

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.

Attenzione!

L'apparecchio diventa molto caldo, soprattutto attorno alle zone di cottura. E' molto importante non permettere ai bambini di stare vicino al forno quando è acceso.



Ne placer aucun matériau inflammable dans le four.

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 ou le couvercle en verre (modèles avec couvercle en verre): ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.

PARTIES D'ACIER INOXYDABLE AVEC TRAITEMENT ANTI-TRACE DE DOIGT (UNIQUEMENT CERTAINS MODÈLES)

ATTENTION : les surfaces avant en acier inoxydables sur certains fours sont protégées par une laque spéciale pour réduire les marques de traces de doigts.

Pour éviter d'endommager cette laque, ne pas nettoyer l'acier inoxydable avec des nettoyeurs abrasifs, des tissus abrasifs ou des tampons à récurer.

SEULE DE L'EAU SAVONNEUSE/TIÈDE DOIT ÊTRE UTILISÉE POUR NETTOYER LES SURFACES EN ACIER INOXYDABLE.

TABLEAU DE BORD EN VERRE (MODELES AVEC TABLEAU DE BORD EN VERRE) (UNIQUEMENT CERTAINS MODÈLES)

Nettoyer avec un produit approprié. Essuyer toujours avec soin.

N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant. Ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.

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.

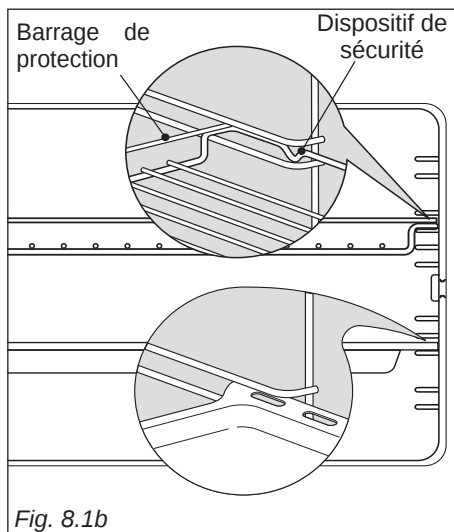
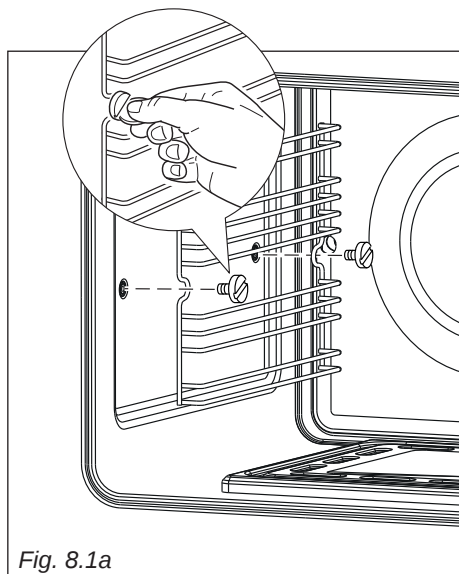
Des produits chimiques nettoyeurs peuvent être utilisés après avoir consulté les recommandations du fabricant et après avoir testé un petit échantillon de la cavité du four. Des agents de nettoyage abrasifs ne doivent pas être utilisés sur la surface de la cavité.

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.

MONTAGE ET DEMONTAGE DES CHASSIS LATÉRAUX

- Monter les châssis latéraux, en les fixant aux parois du four par 2 vis (fig. 8.1a).
- Enfiler au milieu des glissières des châssis latéraux la lèche-frite et la grille comme indiqué par la figure (fig. 8.1b).
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.
Mettre la La lèche-frite 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.



SUBSTITUTION DE LA LAMPE DU FOUR

(REMARQUE : SELON LE MODÈLE, LE FOUR PEUT N'AVOIR QUE QUELQUES-UNES DE CES LUMIÈRES)

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

- Laissez la cavité du four et les éléments chauffants refroidir.
- Débrancher l'alimentation électrique.
- Retirez le couvercle de protection (fig. 8.2a - 8.2b).
- Remplacer l'ampoule halogène 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 ans l'ampoule elle-même) de l'ampoule substituée.

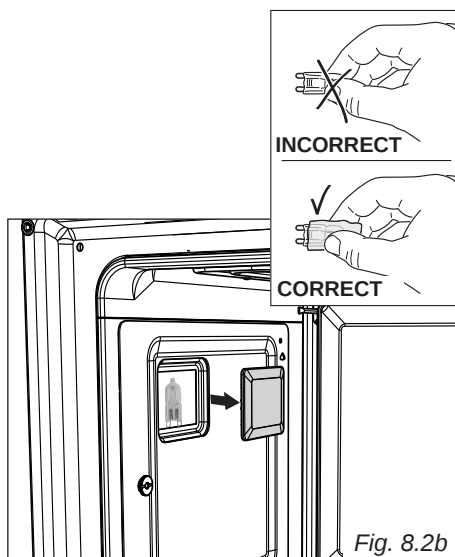
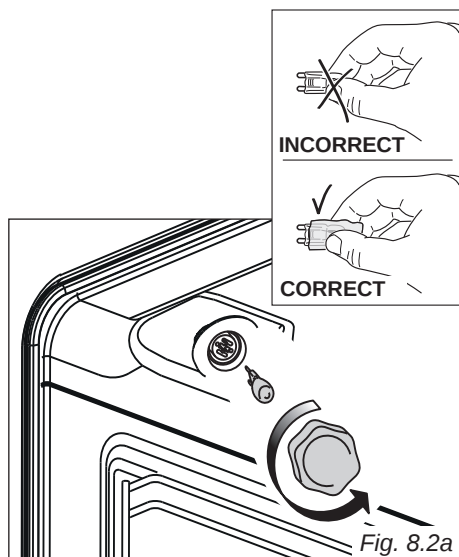
NOTE IMPORTANTE: ne jamais remplacer l'ampoule à main nue ; sa contamination pourrait réduire sa durée de fonctionnement. Toujours utiliser un chiffon propre ou mettre des gants.

- Remontez le couvercle de protection.

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

Le but prévu de les lampes, installées sur cet appareil, est d'éclairer la cavité du four et ainsi aider l'utilisateur à mieux surveiller les aliments pendant la cuisson. Ces lampes n'est ne sont pas appropriées pour une utilisation différente (par exemple l'éclairage d'environnements).

Ce produit contient plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G.



SUPPORTS DE GRILLE COULISSANTS (UNIQUEMENT CERTAINS MODÈLES)

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. 8.1a).
- Installez le support de grille coulissant sur le fil supérieur d'un niveau de cuisson et appuyez (fig. 8.3a); Un déclic sonore se produit lorsque les verrous de sûreté s'agrafent sur le fil.

NOTE IMPORTANTE: Pendant les cuisson au tournebroche **NE PAS** placer le support tournebroche dans les supports de grille coulissants.

Pour retirer les supports de grille coulissants:

- Retirez les grilles latérales en dévissant les vis de fixation (fig. 8.1a).
- 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. 8.3b).
- Écartez les verrous de sûreté du fil pour libérer ce dernier (flèche 2 sur la fig. 8.3b).

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.

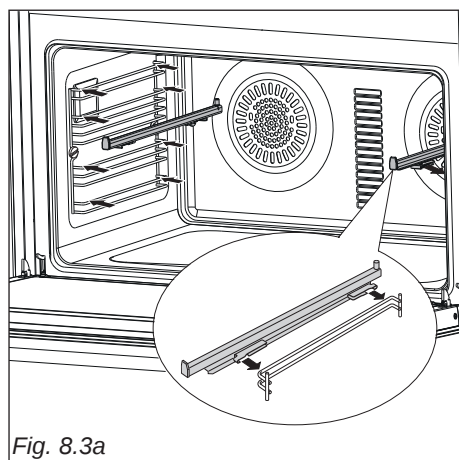


Fig. 8.3a

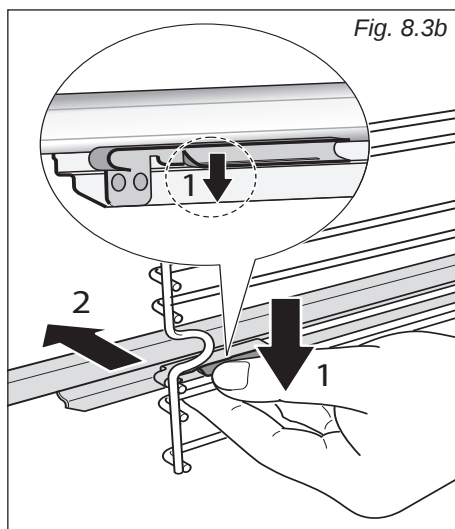


Fig. 8.3b

MONTAGE ET DEMONTAGE DE LA VITRE INTERIEURE POUR LE NETTOYAGE

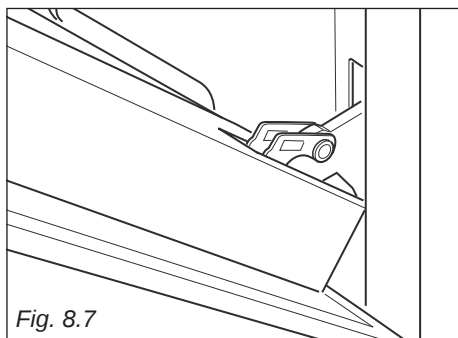
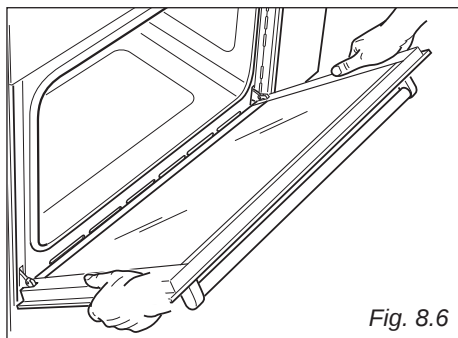
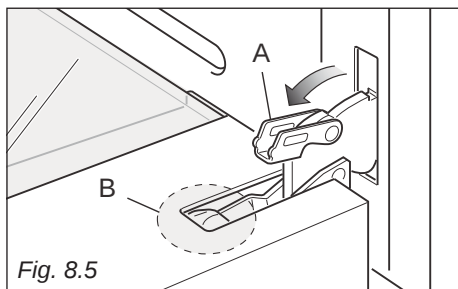
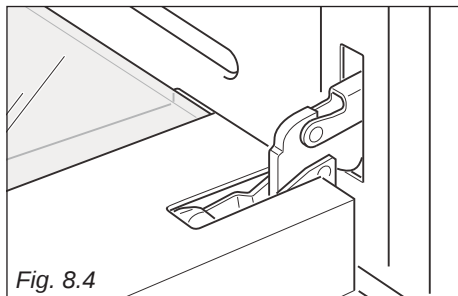
Si vous voulez nettoyer la vitre intérieure de la porte du four, il faut observer les instructions très attentivement.

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 encore 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.



DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

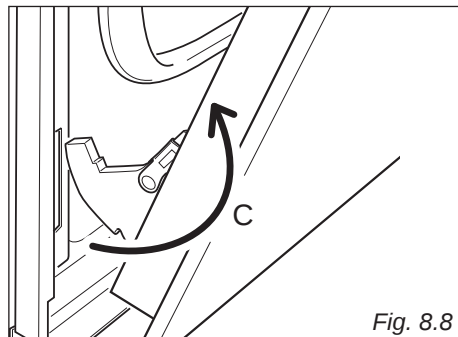
La porte du four s'enlève facilement de la manière suivante :

- Ouvrez la porte a fond (fig. 8.4).
- Ouvrez complètement le levier "A" sur les charnières de gauche et de droite (fig. 8.5).
- Tenez la porte (fig. 8.6).
- Refermez doucement la porte (fig. 8.7) jusqu'à ce que les leviers "A" des charnières gauche et droite s'accrochent sur la partie "B" de la porte (figs. 8.5).
- Retirez les crochets de charniere de leur emplacement en suivant la fleche "C" (fig. 8.8).
- Posez la porte sur une surface souple.

Important!

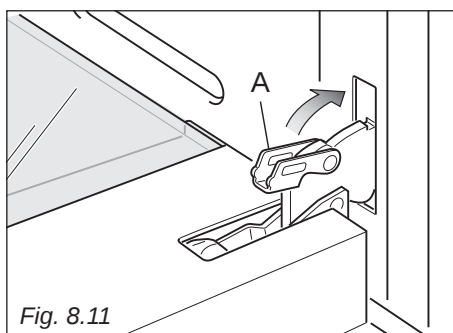
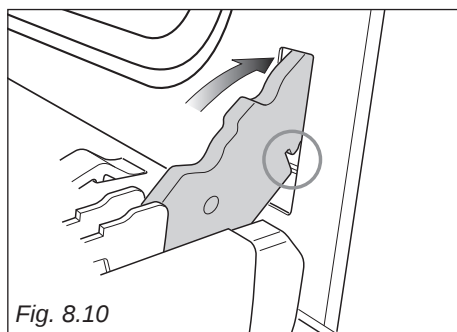
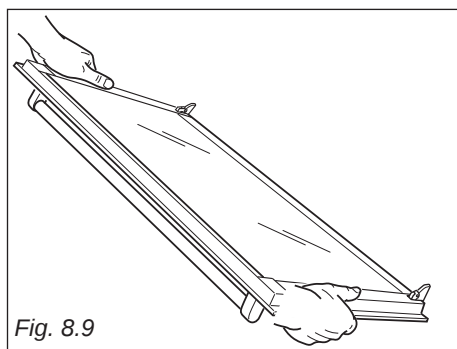
Garder toujours une distance de sécurité des charnières de la porte du four, en particulier prêtez beaucoup d'attention à vos mains.

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.



REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

1. Saisir solidement la porte (fig. 8.9).
2. Insérer le crochet des charnières (droite et gauche) dans son emplacement; s'assurer que la rainure soit dans sa logement (fig. 8.10).
3. Ouvrir complètement la porte du four.
4. Fermer le levier "A" sur les charnières gauche et droite (fig. 8.11).
5. Fermer la porte du four et en vérifier la fermeture parfaite.



www.delonghi-cookers.it