



Passione in Cucina



MANUAL CRG916 / CRI915

EN | USER MANUAL

NL | GEBRUIKSAANWIJZING

DE | BENUTZERHANDBUCH

FR | NOTICE D'UTILISATION

www.boretti.com



Passione in Cucina



MANUAL

CRG916 / CR1915

EN | USER MANUAL

www.boretti.com

Introduction

Congratulations! You are the official owner of a Boretti cooker now. In the years to come you will discover that the use of a Boretti cooker gives a new dimension to cooking.

We recommend carefully reading all the instructions in this manual, which includes detailed information about the most suitable conditions for using the cooker correctly and safely. These instructions also help you to become familiar with each component. Useful advice is given for using recipients, utensils, positions of guides and control settings.

The correct cleaning operations contained in this manual allow you to maintain the cooker's performance unchanged over time. The individual sections are set out in order to allow you to become familiar with all the functions in the cooker. The text is easy to comprehend and is accompanied with detailed images and simple pictograms. Reading this manual thoroughly will provide you with the answer to any question that may arise regarding the correct use of your new cooker.

We wish you a lot of cooking pleasure!

Boretti

Contents

* 1. General information	7
* 2. Warnings for safety and use	9
* 3. Installation	12
* 4. Description of control	27
* 5. Using the gas hob	34
* 6. Using the induction hob	36
* 7. Using the oven	48
* 8. Cooking suggestions	52
* 9. Care and Maintenance	58
* 10. Special maintenance.....	62

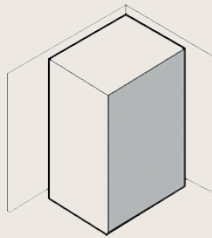
This user's manual is an integral part of the product purchased. The user must conserve the manual correctly so that it is always available for consultation during the use and maintenance of the product. Keep this user's manual for future reference. If the product is resold, the manual must be transferred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

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

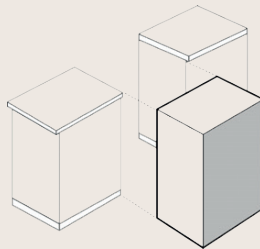
Classes of appliances

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

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



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



1. General information

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

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

1.1 Technical service

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

Environmental protection

Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your Local Authority or retailer for recycling advice. This appliance is marked according to the European directive on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and



electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the retailer where you purchased the product.

CE Declaration of Conformity


Hereby, Boretti B.V. declares that this appliance has been manufactured to the standards of the CE Declaration of Conformity.



2. Warnings for safety and use

- * This manual is an integral part of the appliance. It should be kept in good condition and close to the appliance for the whole lifecycle of the cooker. We recommend reading this manual very carefully before using the cooker. In case an additional jets kit is given as accessory to the cooker, we recommend keeping and preserving it. The installation must be carried out by qualified personnel and in compliance with current standards. This appliance is for domestic use and conforms to the eec directives currently in force. Use in a professional setting and installation within a business such as restaurant, bar, company canteen or any other use other than that specified here will immediately void the warranty. The appliance is built for carrying out the following function: cooking and heating food; any other use is to be considered improper. The manufacturer declines any responsibility should the appliance be used for purposes other than those indicated.
- * At the moment of purchase, the user assumes direct responsibility for the product and must therefore make sure that, with normal use, no instability, deformation, breakage or wear occurs over time that would reduce product safety.
- * This product is designed and manufactured to operate safely and does not pose any dangers to people, animals, and objects.
- * Do not modify this appliance.
- * Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation. This appliance shall not be used as a space heater. Not for use in marine craft, caravans or mobile homes unless each burner is fitted with a flame safeguard.
- * Any transit protection must be removed before use. Do not leave any pieces of the packing unattended in the home. Separate the various packing materials and deliver them to the nearest recycling centre.
- * The earth connection is obligatory conforming to the modalities envisaged by the safety standards of the electrical wiring system.
- * Should the gas taps be difficult to rotate, lubricate them using a specific product for high temperatures. Contact the technical service for this operation.
- * Immediately after installation, test the appliance briefly by following the instructions shown below. In the event of a malfunction, disconnect the appliance from the mains and contact your nearest technical service centre. Do not attempt to repair the appliance.

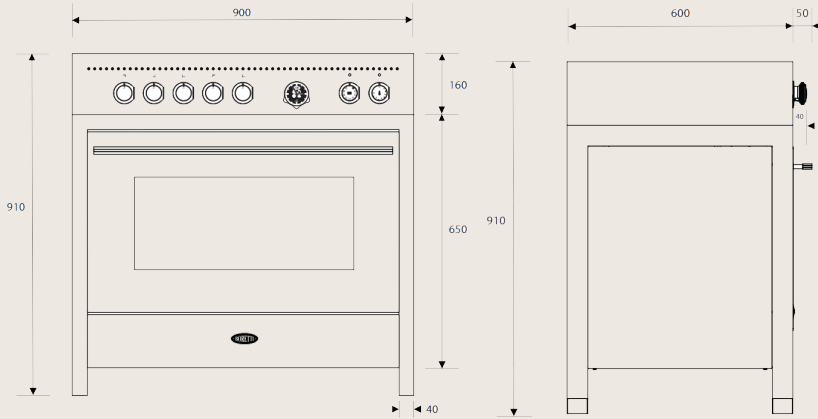
- * Using a gas cooking appliance produces heat and humidity in the room where it is installed. Ensure good room ventilation: keep natural ventilation grilles open or install a mechanical ventilation device (ducted extraction hood). Intensive and prolonged appliance use may require supplementary ventilation, for example, opening a window, more effective ventilation, or increasing the extraction hood power, if installed.
- * Each time you finish using the cooking hob, always check that the control knobs are in "zero" position (off).
- * Never put inflammable objects into the oven: should it be accidentally switched on, a fire may break out. In the event of a fire: close the main gas supply and cut off the electric current. Do not throw water on burning or frying oil. Do not store inflammable objects or aerosol cans near the appliance and do not spray near the burners when switched on. Do not wear baggy clothes or accessories that are not close to the body when the burners are switched on: serious injuries can be caused by burning fabric. Do not use or store flammable materials in the appliance storage drawer or near this appliance.
- * Do not rest saucepans that do not have a perfectly smooth, even base on the cooking hob.
- * Do not use recipients or steak grills that exceed the outer perimeter of the cooking hob
- * The identification plate with the technical data, serial number and the mark is clearly visible on the back of the appliance; a copy is attached to the manual. A second plate, including detailed information about the model and serial number, is placed inside the equipment on the left side and is visible on opening the oven door. These plates must never be removed
- * The appliance should only be used by adults. Do not allow children to approach or play with the appliance. Never store items that children may attempt to reach above the appliance. The heating up of some parts of the appliance and of the used pans may be a danger, so during functioning and during all the time necessary for the cooling down, take care to position the hot pans in a way to prevent burns or overturning. Avoid leaving the oven door open during functioning or immediately soon after the switching off. Avoid touching the heating elements inside the oven and grills as well.
- * Resting or sitting on the open oven door, drawers or storage compartment can overturn the appliance, and consequently cause harm. The drawers have a dynamic capacity of 25 kg.

- * If the cooker is set on a pedestal, appropriate measures must be taken to prevent it from sliding off the pedestal.
- * When the appliance is decommissioned, it must be disposed of in a suitable recycling centre. Cut off the mains power cord after unplugging it from the wall outlet, and make safe any components which might be dangerous for children (doors, etc.).
- * This appliance is marked according to the european Directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol  on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Note

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

3. Installation



3.1 General warnings

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

After installation the installer must fully test the appliance and ensure it operates correctly before handing it over to the customer. The manufacturer declines any responsibility for damage incurred by persons, animals or objects that is caused by not following the above guidelines (cfr. chapter "2. Warnings for safety and use").

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

Note:

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

3.2 Replacing the adjustable feet

The cooker comes with standard feet, already installed.

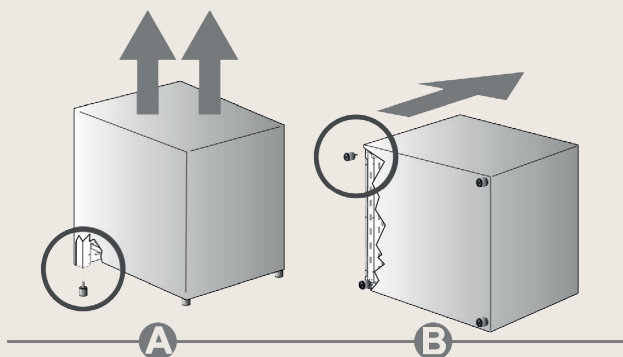
To raise the cooker, you should install feet blocks (optional accessories) to raise the working height of you cooker to the desired level.

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

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

A - Lifting the cooker off the floor.

B - Laying the cooker on its back.



Remove the feet from the packing and screw them to the bottom of the cooker. Make the final adjustment of the feet, to level the cooker to the floor, after completing the gas and electrical connections.

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

3.3 Electric Connection

Make sure that the voltage and capacity of the power line conform to the data shown on the plate located on the back of the appliance; a copy is attached to the manual. A second plate, including detailed information about the model and serial number, is placed inside the equipment on the left side and is visible on opening the oven door. **These plates must never be removed.**

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

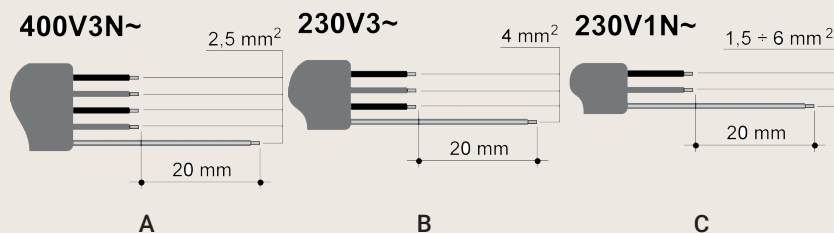
Note:

Do not use reducers, adapters or shunts.

Before making the electric connection, make sure of the efficiency of the earthing. Make sure that the relief valve and the home wiring system are able to withstand the appliance load. The yellow/green earth cable must not be subject to cut-offs. The electric cable must not come into contact with parts whose temperature is more than 50°C higher than room temperature.

3.3.1 Electric power cable section

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



Running at 400V3N~ (models connected according to DIAGRAM "A"):
use a pentapolar cable type H05RR-F (cable measuring 5 x 2.5 mm²).

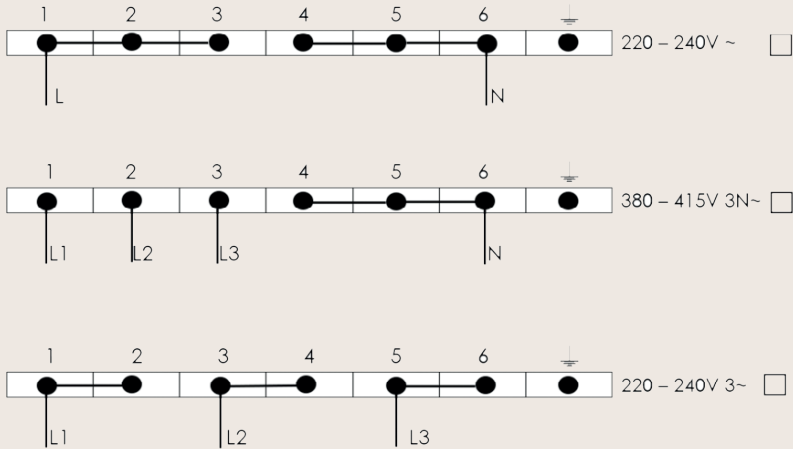
Running at 230V3~ (models connected according to DIAGRAM "C" but commutated by the installer according to DIAGRAM "B"): use a tetrapolar cable type H05RR-F (cable measuring 4 x 4 mm²).

Running at 230V1N~ (models connected according to DIAGRAM "C"): up to 2.9 kW use a tripolar cable type H05RR-F (cable measuring 3 x 1.5 mm²); between 2.9 kW and 5.4 kW use a tripolar cable type H05RR-F (cable measuring 3 x 2.5 mm²); between 5.4 kW and 7 kW use a tripolar cable type H05RR-F (cable measuring 3 x 4 mm²); over 7 kW use a tripolar cable type H05RR-F (cable measuring 3 x 6 mm²).

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

3.3.2 Type of power supply

It is possible to obtain different connections according to the voltage, simply by moving the unconnected cable ends on the terminal board as shown in the following diagrams. According to the model, consult the table **"Connection to the terminal board"**.



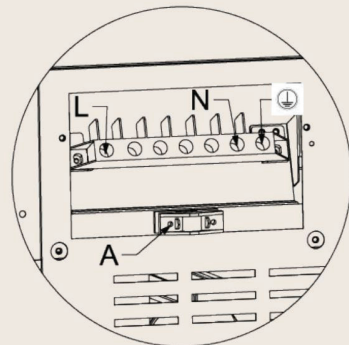
Model	Power kW
Gas Cooker - 6 Burners (1 Oven)	2,9kW
Induction Cooker – 5 zones (1 Oven)	10,3kW


3.3.3 Replacing the electric cable

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

To replace the cable, proceed as follows:

- * **open the terminal board box;**
- * **unscrew the screw A that locks the cable;**
- * **loosen the screw contacts and replace the cable with one of the same length that corresponds to the**



- specifications in the table in section “3.3.1 Electric power cable section”;**
- * **the “yellow-green” earth wire must be connected to the terminal  and must be approximately 20 mm longer than the line cables;**
 - * **the neutral “blue” wire must be connected to the terminal marked with the letter N;**
 - * **the line wire must be connected to the terminal marked with the letter L.**

3.4 Ventilation in rooms gas appliances

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

This appliance can only be installed in ventilated rooms, according to current standards, so as to allow, with openings onto external walls or appropriate ducts, for correct natural or forced ventilation that permanently and sufficiently ensures both the air intake necessary for correct combustion and the expelling of vitiated air. It is recommended that the appliance have a rangehood fitted directly above or ceiling fan in close proximity to the appliance.

Note:

Using a gas cooking appliance produces heat and humidity in the room where it is installed. Ensure good room ventilation: keep natural ventilation grilles open or install a mechanical ventilation device (ducted extraction hood). Intensive and prolonged appliance use may require supplementary ventilation, for example, opening a window, more effective ventilation, or increasing the extraction hood power, if installed.

If this is the only gas appliance in the room, it is necessary to install a hood so as to expel vitiated air naturally and directly, with a rectilinear vertical duct at least twice as long as its diameter and having a minimum section of at least 100 cm².

For the essential air intake into the room, it is necessary to prepare a similar opening of at least 100 cm² that communicates directly outside, situated close to floor level so as not to be obstructed from either inside or outside and so as not to disturb the combustion of the burners and the correct expelling of vitiated air and with a height difference from the exit opening of at least 180 cm.

Remember that the quantity of air necessary for combustion must not be lower

than 2 m³ /h per kW of power (see total power in kW shown on the appliance plate).

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

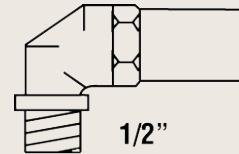
The openings should be positioned so as not to allow the formation of any unpleasant air current for the occupants. Furthermore, it is forbidden to use flues already used by other appliances to expel products of combustion.

3.5 Gas connection

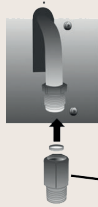
Note:

The appliance's setting conditions are stated on the plate on the back of the appliance. Gas-powered devices for home use, which are not connected to a conduit for the evacuation of combustion products, must not cause a concentration of carbon monoxide that could pose a health risk to the persons exposed in relation to the time of exposure.

We recommend checking that the appliance is properly set up for the type of gas distributed. The connection to the gas pipes must be made in a workmanlike manner, in compliance with current standards that prescribe the installation of a safety tap at the end of the pipe. The threaded 1/2" gas connection pipe is located at the rear on the right hand side of the appliance.



For butane and propane, a pressure reducer conforming to standards regulations **UNI-CIG 7432** in force should be prepared. The seals must conform to standards regulations **UNI-CIG 9264** in force. Once the gas has been connected, check the seal of the unions with a soap and water solution.



ISO 7-1

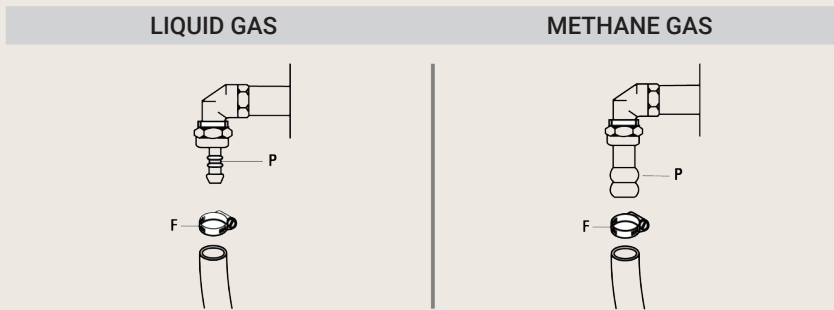


ISO 228-1

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

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

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



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

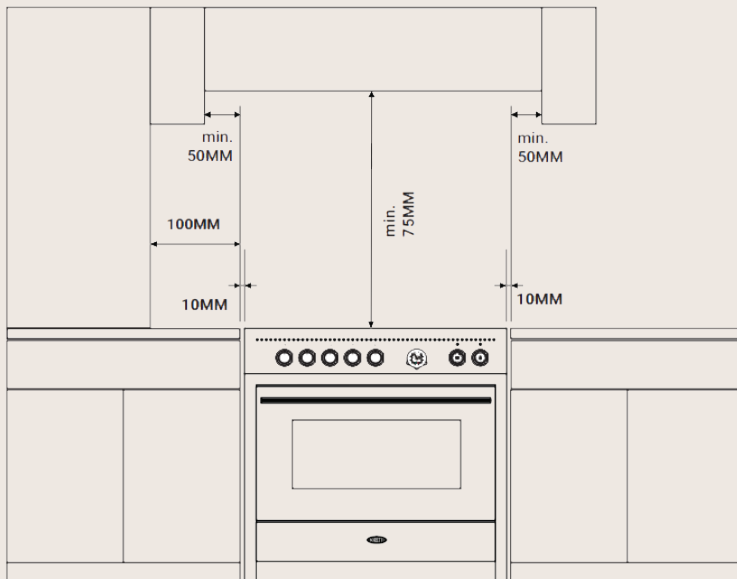
- * do not allow the pipes to be constricted or crushed;
- * pipes must not be subject to tractive force or torsional stress;
- * do not allow the pipes to come into contact with cutting or sharp edges, etc...
- * do not allow the pipes to come into contact with parts that can reach temperatures of 70°C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

Important:

In Belgium, in accordance with Belgian standards NBN D 51-003 and NBN D 51-006, the type of connection with elastomer hose (Flexible rubber pipe) is prohibited for cookers installed inside buildings.

Note:

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

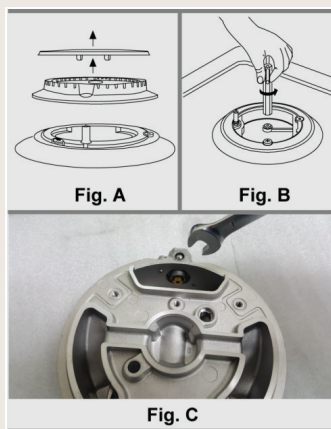


3.6 Gas adjustments

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

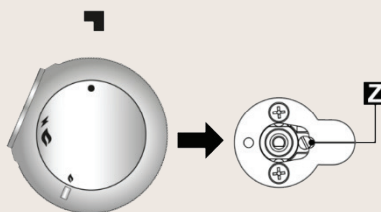
If the cooking appliance is set up for a different type of gas than that available, its injectors must be replaced, the minimum flow regulated and the rubber-holder changed. In order to replace the injectors in the cooking hob, it is necessary to carry out the following operations:

- * **remove the pan supports;**
- * **remove the burners and burner caps (Fig. A);**
- * **take out the injector (Fig. B / Fig. C) and replace it with one suitable for the new type of gas (see "GENERAL INJECTORS TABLE" on page 25, 25.);**
- * **replace the gas label (on the rear of the appliance) with the new one provided with the injectors kit;**
- * **refit all parts by following the disassembly instructions in reverse order and taking care to position the burner cap correctly on the burner.**



3.6.1 Minimum flow of valved cooking hob taps

- * **Switch on the burner and turn the control knob towards the minimum flow position ;**
- * **remove the knob;**
- * **using a screwdriver, adjust the internal screw Z until the correct low flame is obtained;**
- * **refit the knob.**
- * **Unscrew the adjustment screw Z to increase the flow, or tighten it to reduce the flow.**
- * **The adjustment is correct when the low flame measures approximately 3 or 4 mm.**
- * **For butane/propane, the adjustment screw should be tightened all the way.**
- * **When changing quickly from maximum to minimum flow and vice versa**

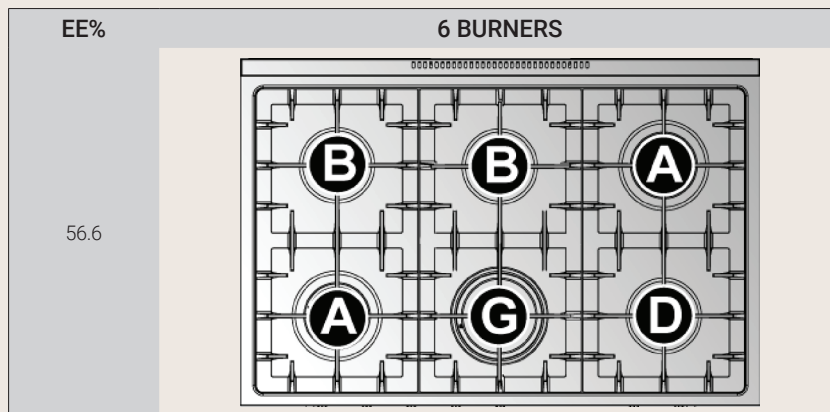


make sure that the flame does not go out.

3.7 Connecting to LPG

Warning:

Gas may only be connected to a gas installation, whether bottle supplied or other.



EE%	RAPID (A)	SEMI RAPID (B)	WOK (G)	AUXILIARY (D)
	58.4	56.5	53.2	-

NL GENERAL INJECTORS TABLE (NL) – CAT: II 2EK3B/P

Type of Gas	mBar	Nozzle No.	Burners Position Type	Power Watt		Consumption
				Min.	Max.	Max.
G25 / G25.3 NATURAL GAS	25	121	RAPID (A)	3000	750	332 l/h
		94	SEMI RAPID (B)	1750	480	194 l/h
		135	WOK BURNER (G)	3500	1800	387 l/h
		72	AUXILIARY (D)	1000	330	111 l/h
BUTANE G30 PROPANE G31	28/30 37	85	RAPID (A)	3000	750	219 g/h
		65	SEMI RAPID (B)	1750	480	128 g/h
		94	WOK BURNER (G)	3500	1800	254 g/h
		50	AUXILIARY (D)	1000	330	73 g/h

BE GENERAL INJECTORS TABLE (BE) – CAT: II 2E+3+

Type of Gas	mBar	Nozzle No.	Burners Position Type	Power Watt		Consumption
				Min.	Max.	Max.

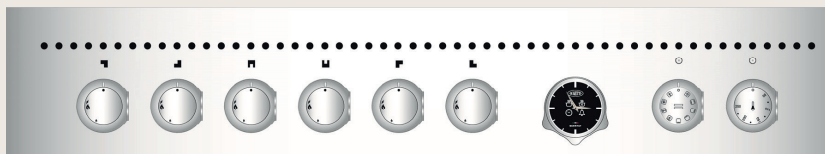
G20/G25 NATURAL GAS	20/25	115	RAPID (A)	3000	750	286 l/h
		97	SEMI RAPID (B)	1750	480	167 l/h
		132	WOK BURNER (G)	3500	1800	333 l/h
		72	AUXILIARY (D)	1000	330	95 l/h
BUTANE G30 PROPANE G31	28/30 37	85	RAPID (A)	3000	750	219 g/h
		65	SEMI RAPID (B)	1750	480	128 g/h
		94	WOK BURNER (G)	3500	1800	254 g/h
		50	AUXILIARY (D)	1000	330	73 g/h

4. Description of control

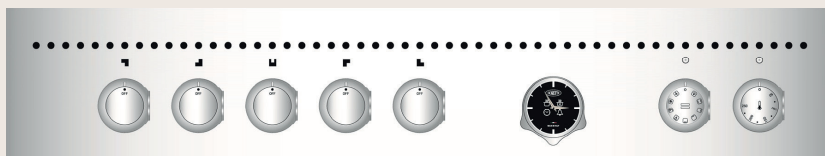
4.1 Control panels

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





Gas cookers, 6 Burners (1 Oven)



Induction cookers, 5 Zones (1 Oven)




Description of Burner knob


The flame is lit by simultaneously pressing and turning the knob anticlockwise to the low flame symbol . To regulate the flow of the flame, turn the knob to between the maximum  and minimum  settings. Turn off the burner by returning the knob to position .

Layout of Burners – Description of symbols


 Front Left

 Rear Left

 Front Centre

 Back Centre

 Front Right

 Rear Right

Description of induction hob

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

Note:

Turn the knob to set the desired power value (see table in section "7.2").

Turn the knob to display the actual desired power level, whereas the one selected with the knob is only indicative.

Layout of radiant elements – Description of symbols



Front Left



Rear Left



Front Centre



Back Centre

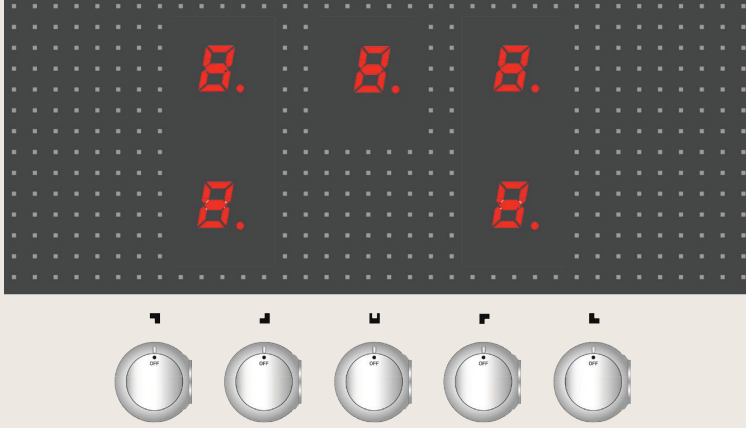


Front Right



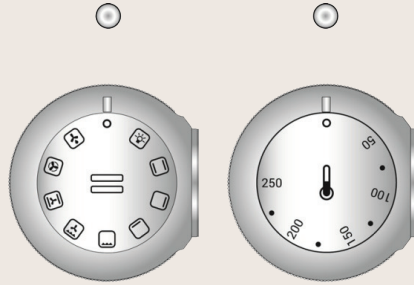
Rear Right

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



Description of electric oven knobs

The electric oven is controlled by two knobs: function switch knob and thermostat knob. They allow you to choose the most suitable type of heating for different cooking requirements, by switching on the heating elements appropriately and setting the required temperature (50°C to 250°C).



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

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

Description of symbols on the function switch knob



Switch on Light inside oven



Conventional Cooking –
Upper + Lower heating
element - ECO
(See paragraph 8.3.1)



Upper heating element



Lower heating element



Grill element



Grill fan element



Conventional Cooking + fan



Heating element - Convection



Defrost

Using and programming the digital analogue clock on ovens


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



The push knob is used to set the time, program cooking start and end times, set the audible alarm (in "Minute Minder" mode) and start/stop cooking manually.

Setting the time

Proceed as follows:

- * **Press the push knob 4 times until the  LED flashes;**
- * **Turn the push knob clockwise or anticlockwise to increase or decrease the time; the minutes hand moves in 1-minute stages clockwise or anticlockwise.**

i The clock automatically exits time-setting mode 10 seconds after last turning the push knob.

Cooking in manual mode

For using the oven without programming the electronic clock.



When the electronic clock is deactivated, the ovens may be used simply by turning the appropriate control knobs (see the relative sections 7.3).

Programming cooking end time

After programming the **cooking end time**, the oven will switch on immediately

and turn off automatically at the set time.


Proceed as follows:

- * **Press the push knob 2 times until the  LED flashes;**
- * **Turn the push knob clockwise or anticlockwise to increase or decrease the cooking time; the minutes hand moves in 1-minute stages clockwise or anticlockwise. The LED  will keep flashing for 10 seconds after last turning the push knob.**

i Confirm the programmer by pressing the push knob (minimum programming time: 1 minute of cooking).

- * **An audible alarm will automatically activate. The oven will switch on immediately and switch off automatically when the set cooking end time coincides with the current time.**

i To display the set programme, press and release the push knob (the hands and the LEDs will display the set programme).



- * **At the end of cooking, the LED  will flash and the alarm sounds for 1 minute (press the push knob to deactivate it).**

i To cancel the programme before the end of cooking, press the push knob for 3 seconds; the programme will be cancelled and the electronic clock will return to manual cooking mode.

Programming cooking start and end times



Programming the cooking start time enables cooking to start and end automatically based on the programme.

To programme the **cooking start time**, proceed as follows:

- * **Press the push knob once until the  LED flashes;**
- * **Turn the push knob clockwise or anticlockwise to increase or decrease the cooking start time; the minutes hand moves in 1-minute stages clockwise or anticlockwise. The  LED will keep flashing for 10 seconds after last turning the push knob.**

i If the push knob is not turned or pressed within 10 seconds, the hands

will automatically return to the current time and the programme will be cancelled.


- * **On pressing the push knob, the cooking start time will be stored ( LED on and steady) provided at least 1 minute's delay has been programmed and the cooking end time* is now set ( LED will go from off to flashing). The oven will switch on automatically when the set cooking start time coincides with the current time.**

i To programme the cooking end time, follow the procedure given in the previous section on page 31.


Programming the alarm

Programming the audible alarm produces a beep at the end of the cooking programme, or at the end of the set time if no cooking has been activated (in "Minute Minder" mode).

When starting a programme with the cooking start time and cooking end time activated:

- * **The audible alarm activates automatically ( LED on). To deactivate it, press the push knob after programming the cooking end time.**

To set the audible alarm to beep without activating cooking (in "Minute Minder" mode), proceed as follows:

- * **Press the push knob 3 times until the  LED flashes;**
- * **Turn the push knob clockwise or anticlockwise as described in section "Programming cooking end time".**

i "Minute Minder" mode can only be used when no cooking programme is set.

5. Using the gas hob

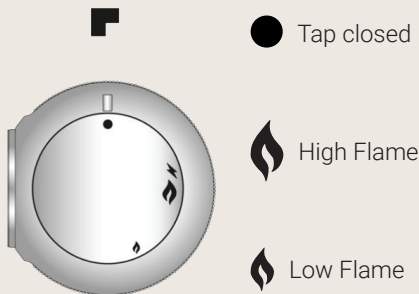
i Make sure that the flame caps, the burner caps and the pan supports are fitted correctly.

Note:

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

5.1 Switching on the burners

All the hob burner knobs have the following symbols:



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

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


5.1.1 One-touch lighting

The hob burners are equipped with a “one-touch” lighting system. To switch on one of the burners, press the knob corresponding to the required burner and turn it anticlockwise to the low setting. Hold down the knob to activate the automatic “one-touch” lighting system. When the burner is on, hold down the knob for approximately 10 seconds, to allow the safety valve to open. In the event of a power cut, the burner can also be lit with a match (see section “5.1.2 Manual lighting”). Should the burner switch off accidentally, the safety thermocouple blocks the gas flow, even when the tap is open.


Caution:

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

5.1.2 Manual lighting

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

5.2 Switching off the burners

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

6. Using the induction hob

The hob is equipped with one radiant generator per cooking zone. Each generator located below the glass ceramic cooking surface generates an electromagnetic field that induces a thermal current in the base of the pan. In induction cooking, heat is not transmitted from a heat source, but created by inductive currents directly inside the pan.

i Advantages of induction cooking:

- * **Energy saving thanks to the direct transmission of energy to the pan, compared with traditional electric or gas cooking.**
- * **Safer thanks to the transmission of energy solely to the pan rested on the hob.**
- * **Highly efficient energy transmission from the induction cooking zone to the base of the pan.**
- * **Rapid heating speed.**
- * **Reduced risk of burns, since the cooking surface is heated solely at the base of the pan.**
- * **Spilt food does not stick to the surface of the hob.**

6.1 General warnings

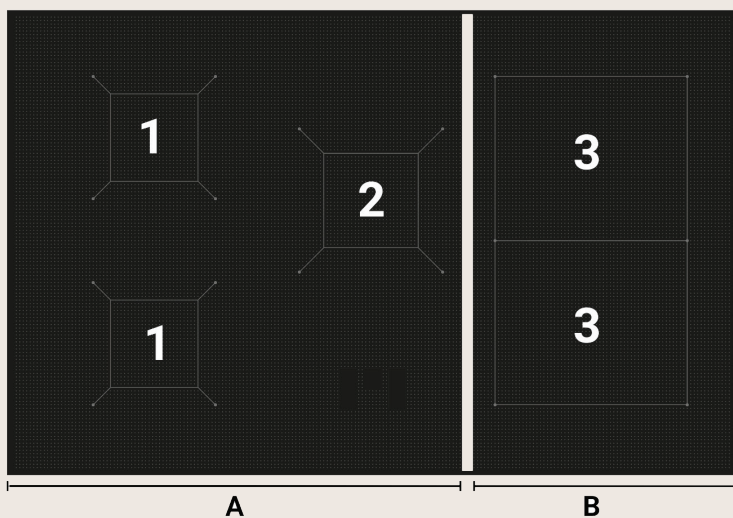
1. Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
2. Before connecting the appliance to the mains, ensure it has been standing **at room temperature for at least 2 hours.**
3. People with a pacemaker or other similar devices must ensure that the operation of their devices is not jeopardised by the induction field, the frequency range of which is between **20 and 50 kHz.**
4. Do not wear metal objects or necklaces in direct contact with the body. When entering the radiating field of the induction hob, they may overheat with an ensuing risk of scalding. Non-magnetisable metals (e.g. gold or silver) do not carry this risk.
5. Objects with a magnetic strip (credit cards, swipe cards, floppy discs, etc.) must not be left near the appliance while it is on.
6. Do not heat canned food or other sealed containers. The pressure that builds up inside the container during cooking may cause it to explode.
7. Do not place metal objects such as cookware or cutlery on the surface of the hob as they can overheat, with an ensuing risk of scalding.

8. Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. this is supposed to become very hot and catch fire.
9. Do not use the glass surface of the hob as a countertop or work surface.
10. Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
11. Any damage arising from the use of saucepans unsuitable for induction cooking, or of removable accessories between the pan and the radiant element, will void the warranty. The manufacturer cannot be held liable for damage to the hob or related damage arising from improper use.

6.2 Automatic radiant power distribution

The maximum applicable power is distributed among the active radiant elements, the last power level set takes priority over the previous settings on the other radiant elements.

Power is distributed automatically among the three radiant elements on the left (A) and the two on the right (B).



	A		B
Radiant Element	1 Ø 200 MM	2 Ø 230 MM	3 Π 220 x 200 MM
Power	1850W	2300W	2100W
Power with Booster	3000W	3700W	3700W
Maximum power	3700W		3700W

Power Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Radiant 1	55w	120w	203w	287w	351w	583w	832w	1193w	1850w
Radiant 2	69w	149w	253w	356w	437w	724w	1035w	1483w	2300w
Radiant 3	63w	136w	231w	235w	399w	661w	945w	1354w	2100w

When using several radiant elements simultaneously, the last activated element may maintain the set value to the detriment of the other previously set elements, which may then be affected by a reduction in power. On activating the last radiant element, the values on the displays of the previously set elements, will start to flash, automatically showing the new lower power level supplied. If the heating value of any of the radiant elements is manually reduced, the difference in power will be redistributed among the remaining elements.

i Given that cooking will continue with new, automatically reset power values, adjustments may need to be made depending on the type of food being cooked.

6.3 Energy regulator table

the table below indicates the power levels that can be set and the type of food that can be cooked at each level. The values may vary depending on the quantity of food and personal taste.

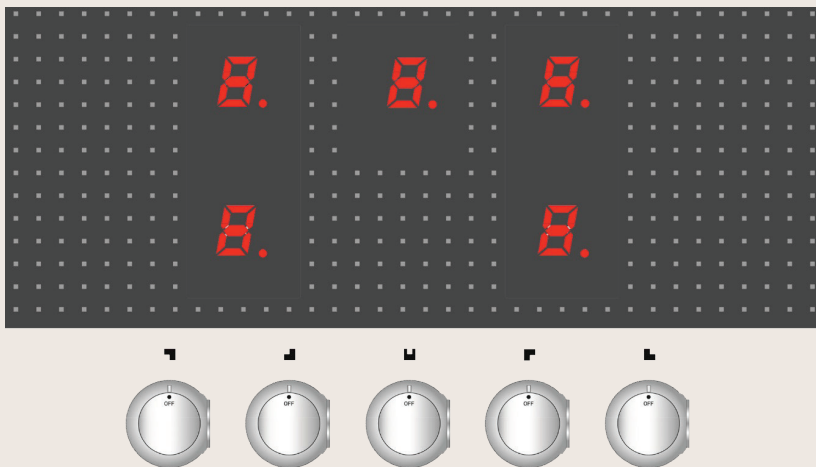
i Turn the knob to set the desired power value. Turn the knob to display the actual desired power level, whereas the one selected with the knob is only indicative.

1 - 2	For heating food, keeping small quantities of water on the boil, making egg- or butterbased sauces.
3 - 5	For cooking solid and liquid food, keeping water on the boil, defrosting frozen food, frying 2-3 eggs, cooking fruit and vegetables, general cooking.
6 - 8	Cooking meat, fish and vegetable stews, food with more or less water, making jams, etc.
9	Roasting meat or fish, steak, liver, browning meat or fish, eggs, etc.
P	Deep fat frying potatoes etc., bringing water rapidly to the boil.

6.4 Switching on the induction hob for the first time

i Clean the hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

When the hob is first switched on the displays of all the radiant elements light up simultaneously displaying the symbols **8**, as shown in the figure; the displays will then switch off immediately without emitting any sound.



If one or more knobs is not in "0" position when the hob is first switched on, the relative displays light up as normal, but the radiant element will not work. On turning the knob, the relative display will show the adjacent symbol, signalling the radiant element failed to work. The element will only work properly again once the knob is returned to "0" position and a new power value is set.


6.5 Pan recognition





an electronic sensor detects if a pan is present or absent on the radiant element. If the type of pan is unsuitable for magnetic induction cooking (see section "6.5") or if the pan is too small (see table "MINIMUM DIAMETER" the adjacent symbol is displayed.

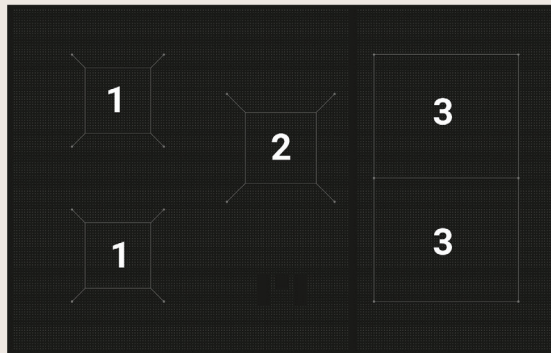
If during cooking a pan is removed from the radiant element without having first returned the relative knob to "0" position, the power value, previously set and shown on the relative display, will be automatically replaced with the symbol



If the pan is repositioned correctly on the radiant element, the symbol  switches off and cooking will resume normally; otherwise, after 10 minutes, the symbol will switch off, the knob will have to be returned to "0" position and a new power value set before the radiant element can be used again.

If a knob is turned to any position before placing a pan on the radiant element, the relative display shows the set power value and then immediately replaces it with the symbol  (the radiant element stands by for 10 minutes). If in the meantime a pan is placed correctly on the radiant element, cooking will begin; otherwise the radiant element does not activate and symbol  switches off. To reactivate the radiant element, the relative knob must be returned to "0" position and a new power value set.

Pan recognition limits: the diameter of the pan base is signalled by a circumference or perimeter on the cooking zone.



	1	2	3
DIAMETER MINIMUM (MM)	145	180	145
DIAMETER MAXIMUM (MM)	200	230	220

6.5.1 One-touch lighting

Manufacturers generally state whether or not their cookware is suitable for induction cooking. The adjacent pictogram indicates the kind of symbol used to denote suitability for induction cooking, usually found on the bottom of the pan.

Only use pans with perfectly flat, smooth bases suitable for induction cooking.

The cookware used for induction cooking must be made of ferrous alloys or ferritic steel, be magnetisable and have a sufficiently thick base.

To check whether the pan is suitable, simply hold a magnet at its base: if it is attracted the pan is suitable for induction cooking. If you do not have a magnet, pour a little water into the pan, rest it on a cooking zone and turn on the hob.

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise doesn't mean any failure on the appliance and doesn't influence the cooking operating.

SUITABLE COOKWARE	UNSUITABLE COOKWARE
<ul style="list-style-type: none"> * Enamelled ferritic steel cookware with thick base. * Ferrous cast iron cookware with enamelled base. * Multilayer stainless steel, stainless ferritic steel or aluminium cookware with special base for induction cooking. 	<ul style="list-style-type: none"> * Copper, stainless steel, aluminium, fireproof glass, wood, ceramic and terracotta.

6.6 SWITCHING ON A RADIANT ELEMENT

Before activating a radiant element, place a suitable pan on the relative cooking circumference.

On turning any knob clockwise, a beep is emitted and all the displays switch on; the one corresponding to the turned knob will show the selected power value, while the others will show the value **0**.

On turning a second knob, no beep is emitted and the display shows the power value set for that knob.

6.6.1 Changing the power level

Each knob has a graduated scale increasing clockwise from level "0" to level "9". The heating power of the radiant elements is increased by turning any knob clockwise from "0" position, and is decreased by turning the knob anticlockwise from the position reached.

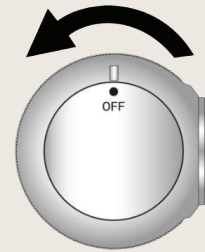
The knob's default position corresponds to level "0" (value **0** on the relative display).

i Turn the knob to set the desired power value (see table in section "6.2"). Turn the knob to display the actual desired power level, whereas the one selected with the knob is only indicative.

Turning knob clockwise beyond power level "9" will result in a click and an audible signal, which will enable the "Booster" function indicated on the display with the symbol **P**; then reposition the knob on level "9" (see paragraph "6.6.3").

6.6.2 Rapid heating function

This function enables the required power level to be reached more quickly, although it remains active for a very limited period of time. Starting from "0" position, turn the knob anticlockwise until it clicks and hold it in that position for 2 seconds; the display will light up showing the adjacent symbol. You will then have 10 seconds to turn the knob to the required power level; the display will start flashing alternating symbol **R** with the new power level set with the knob.

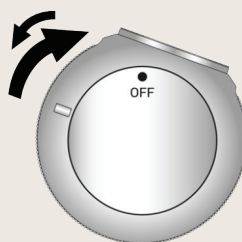


The following table gives the rapid heating times to the various power levels.

Selected Power Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Duration in seconds	48	144	230	312	408	120	168	216	-

6.6.3 Booster function

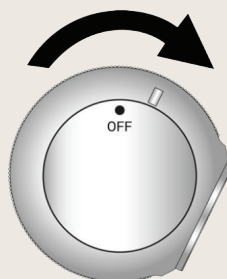
Turn the knob clockwise beyond power level “9” until you hear a click and an audible signal (the display shows the adjacent symbol); then reposition the knob on level “9”.



The knob must be correctly repositioned on level “9”; otherwise the symbol **P**, shown on the display, will be replaced by error code **⌋** which signals deactivation of the radiant element; to restore the radiant element, follow the instructions given in paragraph “6.10”. The maximum heating time with the Booster function is 10 minutes. At the end of the maximum heating time, symbol **P** flashes for a few seconds and the power is automatically reset, displaying the value **9**. With the Booster function activated, several consecutive cycles can be repeated.

6.6.4 Food Warming function

This function warms to 45°C the bottom of a pan suitable for induction cooking maintaining a constant temperature (*) inside the pan; it is useful for keeping previously cooked food warm inside the pan, thus optimising energy consumption. The maximum time for constant warming is limited to 120 minutes.



The first 3 power levels are food warming functions. Turn the knob clockwise and the symbols will be indicated on the induction surface.

The corresponding display shows the adjacent symbol in three phases (heating power is automatically adjusted).

Phase	1		2		3	
(*) Constant temperature	42°C		70°C		94°C	

6.6.5 Bridge function



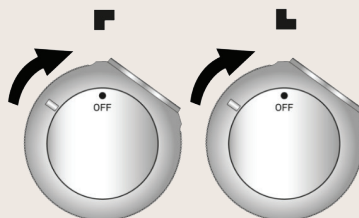
This function “bridges” the two right-hand radiant elements (front and back) into a single cooking zone controlled only by the second knob on the right. The Booster function cannot be used when the Bridge function is active.



Simultaneously turn the last two knobs on the right clockwise (beyond power level “9” until they click and a beep is emitted) until position “P” and hold them in this position for at least 2 seconds (the corresponding displays show the adjacent symbols signalling the function is active).



Turn the second knob on the right to the desired power level.



If a pan is removed from the radiant elements during cooking and not replaced within 10 minutes, the function automatically deactivates.

To deactivate the function manually, return the knobs to “off” position.

6.6.6 Residual heat

After cooking is finished and the knob is returned to “off” position, the radiant element’s display shows the adjacent symbol alternated with the value **0**, indicating that that radiant element has just been used and is still hot.

The symbol **H** will flash for a few seconds, then will become steady and will stay on until the glass temperature has gone below the safety level.

6.6.7 Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the calories brought out by the electronic system reach a certain level.

The ventilation starts his high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces his speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

6.6.8 Overheating

The induction hob is fitted with a safety device that protects the internal electronics against overheating. This device requires no attention from the user and enables the hob to be used confidently without the risk of overheating.

6.6.9 Deactivating a single radiant element



On turning any knob anticlockwise and keeping it in that position for more than 30 seconds, the relative display will show the adjacent symbol to indicate the radiant element is deactivated.



If the knob is not positioned correctly, the relative display will show error code which signals deactivation of the radiant element. It is not necessary to call Customer Service; to restore the radiant element, simply return the knob to position "0" and reset the required power value.

This function is advisable to disable a single radiant element if it is faulty or malfunctioning. After the radiant element has been repaired **by the authorised Technical Support Service**, it can be reactivated by turning the knob anticlockwise again and keeping it in that position for more than 30 seconds.

6.7 Automatic switch off

an automatic counter counts the time elapsing since the last power variation. This determines the maximum heating duration, which varies according to the power level selected. If a radiant element is left on by mistake (with a correctly positioned pan), it will switch off automatically once the maximum heating duration for the selected power is reached.

Selected power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Max time in minutes	360		300		240	90	90	90	90	10

6.8 Switching off manually



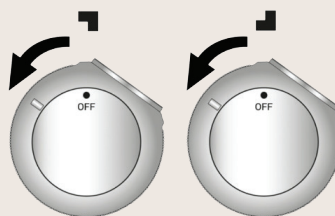
Turn all the knobs to "off" position. Each display will show a flashing dot as in the adjacent figure; after 15 seconds all the displays will switch off, a beep will be emitted and the appliance will go to stand-by.

6.9 Child safety

the radiant elements can be deactivated.

Turn the first two knobs on the left anticlockwise simultaneously and keep them in this position for least 2 seconds, until all the displays show symbol **L**.

After a few minutes the symbols **L** switch off, but the radiant elements will not activate and the above-mentioned lock symbols appear on all displays if any knob is turned.



The deactivation has no time limit. A prolonged power failure may cancel this deactivation.

To reactivate the radiant elements, turn the first two knobs on the left anticlockwise simultaneously.

6.10 In the event of faults and failures

if a defect is noticed, switch off the appliance and turn off the electrical supplying.

Do not attempt to use a faulty radiant element until it is repaired by the authorised Technical Support Service.

Any repairs must be carried out exclusively by qualified personnel. Do not open the appliance for any reason.

If the glass surface is damaged, switch off the appliance immediately to prevent the risk of electric shocks and contact the Technical Support Service.

If a radiant element is faulty, the remaining elements can still be used normally. To clear the error code from the displays, set all the knobs to "off" position and set new power values.

The following list includes the most frequent failures, the causes of which can be removed by the user or via the Technical Support Service.

FAULT	CAUSE	REMEDY
The hob or the cooking zones do not switch on.	The appliance is not correctly connected to the mains. The hob lock function has been activated.	Reconnect the appliance to the mains. Deactivate the lock by following the instructions in section 6.9
The display shows the adjacent symbol.	There is no pan on the cooking zone. The pan is not suitable for magnetic induction cooking. The diameter of the base of the pan is too small for the cooking zone.	Correctly position a suitable pan by following the instructions in section 6.5 Replace the pan with a suitable one, as indicated in section 6.5 Replace the pan with a suitable one, as indicated in section 6.5
The display shows the adjacent symbol.	The knob is not positioned correctly.	It is not necessary to call Customer Service; to restore the radiant element, simply return the knob to position "0" and reset the required power value.
The display shows the adjacent code alternated with numbers or letters.		Contact Customer Service and give the code shown on the display.
The hob or a cooking zone switches off.	The safety device has triggered. The device triggers when a cooking zone is left on by mistake. An empty pan has overheated.	Return the relative knob to "off" position. Remove the empty pan from the cooking zone.
The cooling fan stays on after the hob is switched off.	This is not a fault.	The fan stays on until the hob has cooled down. The fan will switch off automatically.

7. Using the oven

7.1 General warnings

1. When the oven or grill is operating, the outer walls and oven door can become very hot. Keep children away from the appliance.
2. Do not allow children to sit on the oven door or play with it.
3. Do not use the door as a stool.
4. Never stand aluminium pots or foil on the base of the oven, as this may seriously damage the oven enamel.
5. Do not cook food on the bottom of the oven.
6. Do not attempt to disassemble the oven door without consulting the relative instructions carefully (refer to section "10.1 Removing the oven door"): the hinges on the oven door may injure the hands.

i Heating block of the oven

If during normal operation the oven interrupts heating and the programmer display begins to flash and goes to zero, check whether:

*** there has been a current interruption.**

If the block occurs again after the cooking programme has been restarted, this means that the safety device has been tripped. This device intervenes in the event of a thermostat fault and prevents oven overheating. In such case, we recommend that you not try to light the oven again and that you contact your nearest service centre.

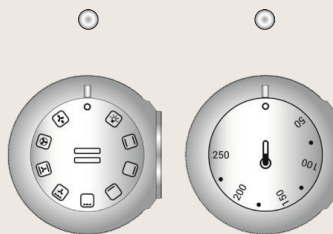
7.2 Risk of condensation


- * **Some cooking with high water content combined with the use of certain functions can cause the formation of condensation on the door's inner glass. To prevent this occurring, open the oven door for a few seconds once or twice while cooking.**
- * **Do not leave food to cool in the oven after cooking to prevent condensation forming on the door's inner glass, which may drip out of the oven when the door is opened.**

7.3 Using the electric multifunction oven

7.3.1 Switching on the oven for the first time.

The first time it is used, the oven may smoke or give off an acrid smell caused by oily residue from manufacturing that may give unpleasant odours or flavours to food. Before putting food in the oven, heat to the maximum temperature for 30-40 minutes with the door closed and wait until the smoke or odour has stopped.







i To prevent any steam in the oven from scalding, proceed as follows: turn the function switch knob to position '0', or to function ; open the door in two stages: hold it partly open (approx. 5 cm) for 4-5 seconds, then open it completely. Should you need to adjust the food, leave the door open for as short a time as possible to prevent the temperature inside the oven from lowering to such an extent as to jeopardise cooking.

Power elements

Upper + Lower heating element:	2080W
Upper element:	880W
Lower element:	1230W
Circular element:	2170W
Grill element:	1950W

7.3.2 Traditional cooking

Turn the function switch knob to position  and the thermostat knob in correspondence with the required temperature value. For differentiated heating over or below the food, set the function selector switch to position  (upper heating) or  (lower heating). For more uniform heating throughout all cooking levels in the oven, turn the function switch knob to position .


Recommended for both upper + lower heating: Oven dishes, Cakes, Pies.

Recommended for lower heating: Souffle

Recommended for upper heating: Pot pies / Quiche

7.3.3 Convection cooking




Turn the function switch knob to position ; turn the thermostat knob in correspondence with the required temperature value. The circular element and the fan are on. The heat will be equally distributed on each cooking level. The temperature must be regulated between 50°C and 250°C.

Recommended for: Oven dishes and Lasagna

7.3.4 Cooking with the ventilated grill




Turn the function switch knob to position ; turn the thermostat knob in correspondence with the maximum temperature value.

Recommended for: Oven dishes that need a crunchy top.

7.3.5 Cooking with grill



Turn the function switch knob to position ; turn the thermostat knob in correspondence with the maximum temperature value.

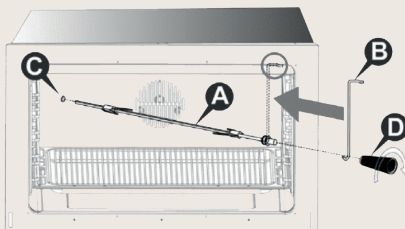
Recommended for: Vegetables, Fish.

7.3.6 Cooking with grill + roasting spit



If your oven model has a roasting spit, proceed as follows:


- * **Slide the meat to be cooked on the spit rod A and secure it with the adjustable forks.**
- * **Hang the hook B at the top of the oven as shown in the figure.**
- * **Place the spit rod A into the hole C in the oven casing; before closing the oven door, make sure that the rod A is correctly inserted into the hole C (insert the rod and turn it slightly back and forth).**
- * **Hang the other end of the spit rod to the hook B (the pulley of the rod A is situated on the handle of the hook B).**
- * **Close the oven door and activate the spit by turning the function selector knob to the position.**
- * **When cooking is completed, open the oven door and remove the spit rod**



using the plastic handle D, which is screwed into the base of the rod A.

Recommended for: Roasted chicken, roulades, Porchetta

7.3.7 Defrosting

Turn the function switch knob to position , turn the thermostat knob to position **0**: in this way the motor fan is activated, which moves the air inside the oven and encourages frozen food to defrost.

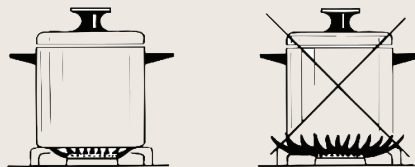
7.3.8 Switching off the oven

The oven is switched off by returning the thermostat knob to position **0**.

8. Cooking suggestions

8.1 Suggestions for using the hob burners correctly

The diameter of the base of cooking recipients should fit the diameter of the burner used (see adjacent table). The burner flame must never be wider than the diameter of the recipient. Use recipients with a flat base.



Where possible use pots with a lid, as this allows less power to be used. To reduce cooking times for vegetables, potatoes, etc., use little water.

BURNER	RECIPIENT DIAMETER (IN CM)
Rapid	From 24 to 26
Semi rapid	From 16 to 22
Auxiliary	From 8 to 14
Triple-ring / Wok	From 24 to 26

8.2 Suggestions for using the induction hob correctly

For best cooking results and energy saving, only use cookware suitable for induction cooking. The diameter of the base of the cookware must be the same as the diameter of the circle on the cooking zone (section "7.5"); if they do not match energy will be wasted. The base of the cookware must be ferrous alloy or ferritic steel and perfectly flat. It must also be perfectly clean and dry, as must the glass in the cooking zone. Do not use pans with a rough, scratched or damaged base, as they may scratch the hob surface.

i Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the glass ceramic surface by cooling. Before cooking sugary foods, it is advisable to treat the glass ceramic surface with a specific silicone-based product to protect the hob surface from any burned-on food residue.

1. Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hob.
2. Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic hob.
3. Sand or other abrasive materials may damage the ceramic glass.
4. The glass may be scratched if pans are placed on top of abrasive residue. Scratches do not, however, affect the operation of induction cooking.
5. Make sure the appliance fan is working correctly

8.3 Suggestions for using the oven correctly

The oven allows to optimise cooking. It is possible to cook traditionally, with convection and with the grill. *The oven door should be completely closed for all types of cooking.*

8.3.1 Traditional cooking

With this type of cooking, the heat comes from the top and the bottom. It is therefore preferable to use the central guides. If the cooking requires a hotter temperature from the bottom or from the top, use the lower or upper guides. Traditional cooking is recommended for all food that requires high cooking temperatures, or long brazing times. This system is also recommended when cooking with recipients made of terracotta, porcelain and similar materials.

ECO MODE

The traditional type of cooking, with upper and lower heating elements, also has the ECO function with intelligent heating (*): the appliance optimally regulates the amount of energy in the oven; the food is heated gradually using the residual heat and requiring very long times, it is recommended to use it only to reheat the dishes.

If you do not want to use this type of heating, but use the cooking function by using the heating elements to their best performance, you need to:

- * **Preheat the oven by selecting a different function, for example convection, also adjusting the thermostat knob to a temperature of at least 100°C;**
- * **Once the temperature is reached (orange light off), select the traditional function and insert the dish.**

Note:

When using the ECO function, once the temperature of about 100°C is reached, by opening and closing the oven door, the ECO function is deactivated.

When the ECO function is active, the oven's internal lighting lamp remains off from the start of heating and will turn on only after opening the oven door.

(*) This type of heating is used to define the energy efficiency class and energy consumption in traditional mode.

8.3.2 Convection cooking

With this type of cooking, the food is heated by preheated air that is circulated in the oven thanks to a fan located on the rear wall of the oven. Heat rapidly and evenly reaches all parts of the oven, thus enabling different food to be cooked at the same time on different shelves. Humidity is eliminated from the air and the drier area prevents odours and flavours from being spread and mixed.

The possibility of cooking on more than one shelf allows you to cook many different dishes at the same time. Biscuits and mini pizzas can be cooked in three different baking tins. The oven, however, can also be used for cooking on a single shelf. The lower shelves can be used so that it is easier to monitor cooking. Convection cooking is particularly convenient for bringing frozen food rapidly back to room temperature, for sterilising preserves or home-made fruit in syrup and, finally, for drying mushrooms or fruit.

8.3.3 Cooking with the grill

The heat comes from the top. Almost all meat can be grilled, with the exception of lean game and dishes such as meat-loaf. Meat and fish to be grilled should be lightly drizzled with oil and placed on the grid bars, which should be placed in the guides closest to or farthest away from the grill element, depending on the thickness of the meat, so as to avoid burning the surface and cooking too little inside. Suitable for: relatively thin meat; toasted sandwiches.

Position the grill pan on the lowest level to collect the juices and fat; pour one glass of water into the grill pan to prevent smoke forming due to fat overheating.

8.3.4 Cooking with the ventilated grill

Using the combination of grill and fan. This type of cooking allows the heat to penetrate gradually inside the food, even though the surface is directly exposed to the grill. Suitable for: thicker meat; game-birds.

8.3.5 Cooking meat and fish





Meat to be cooked in the oven should weigh at least 1 kg. Very tender red meat to be cooked rare (roast beef, fillet, etc.), or which should be well cooked on the outside and preserve all its juices on the inside, require cooking on high temperatures for a short time (200-250°C). White meat, gamebirds and fish require cooking on low temperatures (150-175°C). The ingredients for the sauce should only be placed in the baking tin if the cooking time is short, otherwise, they should be added in the last half hour. Meat can be placed on an ovenproof plate or directly on the grid bars, below which the dripping pan should be placed to collect the juice. Press the meat with a spoon to check if it is done. If it is firm, it is cooked. At the end of the cooking, wait at least 15 minutes before cutting the meat so as not to lose the juices. Before serving, plates can be warmed in the oven at minimum temperature.

8.3.6 Baking

Beaten mixtures must stick to the spoon because excess fluidity would prolong the cooking time. Sweets require moderate temperatures (generally between 150-200°C) and require preheating (approximately 10 minutes). The oven door must not be opened until at least $\frac{3}{4}$ of the way through the cooking time.

8.3.7 Recommended cooking tables

Cooking times vary according to the nature, homogeneity and volume of the food. We recommend monitoring your first attempts and checking the results, as similar results are obtained by cooking the same dishes in the same conditions. The following three tables (I, II and III) provide guidelines.

COOKING TIME TABLE FOR CONVECTION AND TRADITIONAL COOKING (I)						
Type of cooking	Quantity kg.	Position of the guide from below		Temperature °C		Time in minutes
		Convection 	Traditional 	Convection 	Traditional 	

Sweets

With beaten mixture, in a mold	1	1-3	2	175	200	60
With beaten mixture, on the dripping pan	1	1-3	2	175	200	50
Shortcrust pastry, cake base	0,5	1-3	3	175	200	30

Shortcrust pastry with moist filling	1,5	1-3	2	175	200	70
Shortcrust pastry with dry filling	1	1-3	2	175	200	45
With naturally leavened dough	1	1-3	1	175	200	50
Small cakes	0,5	1-3	3	160	175	30

Meat

Veal	1	2	2	180	200	60
Beef	1	2	2	180	200	70
English-style roast beef	1	2	2	220	220	50
Pork	1	2	2	180	200	70
Chicken	1-1.5	2	2	200	200	70
Stews						
Beef stew	1	1	2	175	200	120
Veal stew	1	1	2	175	200	110

Fish



Filletts, steaks, cod, hake, sole	1	1-3	2	180	180	30
Mackerel, turbot, salmon	1	1-3	2	180	180	45
Oysters	1	1-3	2	180	180	20

Pies

Pasta flans	2	1-3	2	185	200	60
Vegetable pie	2	1-3	2	185	200	50
Sweet and savory soufflés	0,75	1-3	2	180	200	50
Pizza and calzone	0,5	1-3	2	200	220	30


- * **The cooking times refer to cooking on a single shelf; for cooking on more than one shelf, increase the cooking times by 5-10 minutes.**
- * **The cooking times should start after about 15 minutes preheating.**
- * **If cooking on more than one shelf, the position of the guides as indicated is preferable.**
- * **For roast beef, veal, pork and turkey, with bone or rolled, cooking times should be increased by 20 minutes.**

COOKING TIME TABLE FOR GRILL AND VENTILATED GRILL COOKING (II)

Traditional grilling 				
Type of cooking	Quantity kg.	Position of the guide from below	Temperature °C	Time in minutes
Chicken	1-1,5	3	Max	30 on each side
Toast	0,5	4	Max	5 on each side
Sausages	0,5	4	Max	10 on each side
Pork chops	0,5	4	Max	8 on each side
Fish	0,5	4	Max	8 on each side
Grilling with ventilated grill 				
Type of cooking	Quantity kg.	Position of the guide from below	Temperature °C	Time in minutes
Roast porc	1,5	2	170	180
Roast beef	1,5	3	220	60
Chicken	1,2	2	190	90

* The dripping pan for collecting the cooking juices should always be placed on the 1st guide from below.

DEFROSTING TIME TABLE (III)

Defrosting 			
Type of food	Quantity kg.	Position of the guide from below	Time in minutes
Ready meals	1	2	45
Meat	0,5	2	50
Meat	0,75	2	70
Meat	1	2	110

* Defrosting at room temperature has the advantage of not affecting the taste and appearance of the food.

9. Care and Maintenance

Note:

Before cleaning or carrying out maintenance, switch off the power supply to the appliance and close the gas tap.

Warning:

Servicing should be carried out only by authorised personnel. Do not clean the surfaces of the appliance when they are still hot. Use only suitable detergents to clean the surfaces of the appliance. The manufacturer declines all responsibility and is not liable for damage arising from the use of unsuitable and/or other detergents than those indicated. Do not use pressure or steam spray guns to clean the appliance.

9.1 Maintenance schedule

No regular maintenance is required for the appliances except cleaning.

9.2 Cleaning the stainless steel surfaces

To clean and preserve the stainless steel surfaces, use a solution of warm water and vinegar or neutral soap. Pour the solution onto a damp cloth and wipe the steel surface, in the direction of the satin finish, rinse thoroughly and dry with a soft cloth or chamois leather. Do not under any circumstances use metallic sponges or sharp scrapers that may damage the surfaces. Only use non-scratch, non-abrasive sponges and, if necessary, wooden or plastic utensils.

9.3 Cleaning the enamelled surfaces

Clean with a non-scratch, non-abrasive sponge dampened with neutral soap and water. Grease stains can easily be eliminated with hot water or a product specifically made for cleaning enamel. Rinse carefully and dry with a soft cloth or a piece of deerskin. **Do not use products containing abrasives, scouring pads, steel wool or acid, which may spoil the surfaces.** Do not leave acid or alkaline substances on the enamel (lemon juice, vinegar, salt, etc.).

9.4 Cleaning the polished surfaces

Clean with a non-abrasive, scratchproof sponge dampened with warm water and neutral soap or with a standard detergent for polished surfaces. Rinse and dry carefully with a soft cloth. **Abrasive pastes, coarse wire pads, steel wool or acid will damage the surfaces. Do not use alcohol.**

9.5 Cleaning the wooden surfaces, accessories and parts in wood

We recommend using cleaning products normally available on the market. These products ensure the wood is preserved over time. If these products are not available, we recommend removing the dirt as soon as possible using a cloth dampened with water and neutral soap. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth. Remove the larger incrustations and more stubborn residues using a scratch-resistant scraper for wood or a special sponge designed for delicate surfaces. Do not under any circumstances use metallic sponges or sharp scrapers that may damage the surfaces.

Do not wash wooden accessories and parts in the dishwasher. Keep dry and avoid extreme temperature changes. Excessive humidity and extreme temperature changes may irrevocably deform the wooden accessories and parts.

9.6 Cleaning the knobs and the control panel

Clean the knobs and the control panel with a damp cloth.

9.7 Cleaning the enamelled surfaces

To clean the grids and hob burners, remove them from their housing by lifting them upwards as shown in the figure, and immerse them in a solution of warm water and non-abrasive neutral detergent for about ten minutes. Rinse and dry carefully. Do not wash the burners or the plates in the dishwasher. Always check that none of the burner openings is clogged. Be sure to refit the burner correctly, checking the flame is uniform. We recommend carrying out this operation at least once a week and each time it is necessary.

9.8 Cleaning the igniter plugs and thermocouples

In order for the igniter plugs and thermocouples to operate correctly, they must be kept clean at all times. Check them frequently and, if necessary, clean them with a damp cloth. Dry thoroughly. Any dry residue should be removed with a toothpick or needle, taking care not to damage the insulating ceramic part.

9.9 Cleaning the induction hob

The induction hob requires no special maintenance or cleaning. If burned-on food residues remain near the cooking zone after cooking, remove them using a scratch-resistant scraper, rinse with water and dry well with a dry cloth. Regular use of the scraper avoids the use of chemical cleaning products. Before moving or sliding pans onto the hob, ensure that there are no crumbs or impurities that may cause scratches. Do not use abrasive sponges or detergents. Avoid using aggressive chemical products, such as oven cleaning sprays, stain-proof products or other products such as bathroom or all-purpose cleaners.

i Take care that the hot glass ceramic hob does not come into contact with plastic, aluminium foil, sugar or food containing sugar. These substances can damage the surface of the hob and should be removed immediately using a scratch-resistant scraper. Before cooking sugary foods, it is advisable to treat the glass ceramic surface with a specific silicone-based product to protect the hob surface from any burned-on food residue.

To clean the surface of the glass ceramic hob, proceed as follows:

1. Remove the larger incrustations and more stubborn residues using a scratch-resistant scraper or a special sponge designed for delicate surfaces.
2. Wait for the hob surface to cool down completely, pour a few drops of detergent and rub with kitchen roll or a clean cloth. Alternatively, use a special sponge designed for delicate surfaces.
3. Wipe over the hob surface with a damp cloth, or with the dry side of a special sponge.

9.10 Cleaning the oven

In order to preserve the oven well, it should be cleaned regularly, each time it is used if possible, after leaving it to cool: in this way it is possible to remove any residue more easily, preventing it from burning the next time the oven is used. Clean the stainless steel parts and enamelled parts as described in the corresponding sections "10.2 Cleaning the stainless steel surfaces" and "10.3 Cleaning the enamelled surfaces". Take out all the removable parts and wash them separately. Rinse and dry thoroughly with a clean cloth.

9.10.1 Cleaning the oven walls

Never use detergent products to clean this type of oven. The walls of the oven can be cleaned using white vinegar and wiped with a cloth dampened with water. Subsequently, heat the oven for at least one hour at 150°C to facilitate cleaning. When the oven has cooled, wipe it again with a damp cloth.

9.10.2 Cleaning the oven door

We recommend always keeping the oven door clean. Use kitchen roll and on tougher dirt use a damp cloth and household detergent.

Note:

Spray products for cleaning the oven must not be used to clean the fan and the thermostat sensor inside the oven compartment.

10. Special maintenance

Periodically, it is necessary to maintain or replace some parts that are subject to wear and tear. Specific instructions are given below for each type of maintenance.

Note:

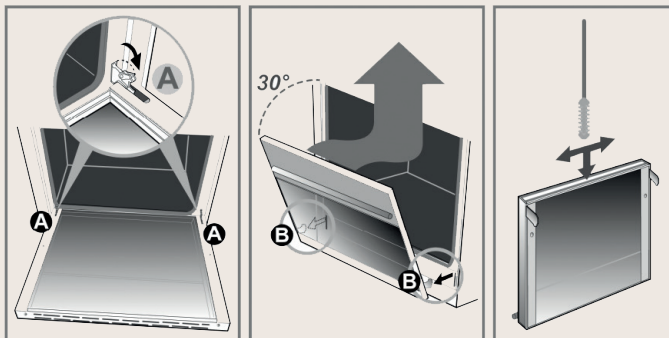
Before carrying out maintenance, switch off the power supply to the appliance and close the gas tap.

10.1 Removing the oven door

The oven door can be completely removed to enable more thorough cleaning. Though this operation is possible, it should not be performed by everyone, as it requires the strength to hold up the door and a minimum of expertise to re-fit it. If you are not sure of being able to do this, we recommend that you clean the door without taking it off or, in special cases, that you contact the nearest authorised service centre.

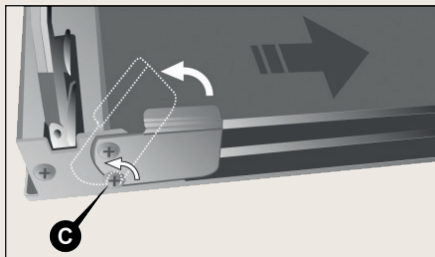
To remove the door, proceed as follows:

- * **Open the oven door and release the safety catches of the hinges by turning the respective pins A (one for each hinge) backward;**
- * **partially close the door until there is no more load tension on the springs (the door will form an angle of about 30°);**
- * **using both hands, accompany the movement of the door towards closure and simultaneously lift it upward;**
- * **turn the lower part of the door towards the outside to free the hinges B from their seats.**



The inner glass can be removed for more thorough cleaning. Proceed as follows:

- * **loosen screw C by half a turn to enable the catch to be lifted from right to left;**
- * **lift the two catches and slide out the inner glass;**
- * **to refit the glass, follow the above instructions in reverse order.**



To clean the area between the outer glass and the intermediate glass, use a soft brush in the space between the glass panels, as shown on page 62. To refit the door, follow the instructions on page 62 in reverse order. When the hinges **B** are back in their seats, open the door all the way and re-fit the safety catches of the hinges, lowering the respective pins **A** (one for each hinge).

Warning:

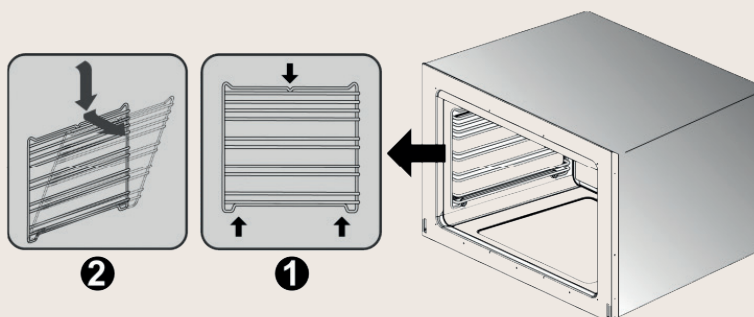
After re-fitting the door, always be sure to re-fit the hinge safety catches.

10.2 Removing the oven door

The rack-holder frames can be removed to clean them separately and to facilitate cleaning the oven walls. The frames are hooked to the oven wall in the three points indicated by the arrows in the figure (detail **1**).

- * **Press downward with your fingers as shown in detail 2 of the figure to release the frame from the upper pin.**
- * **Lift the frame upward and take it out.**

To re-fit proceed in the inverse direction. Set the lower part of the frame on the respective pins and press the upper part against the oven wall until it hooks onto the pin.

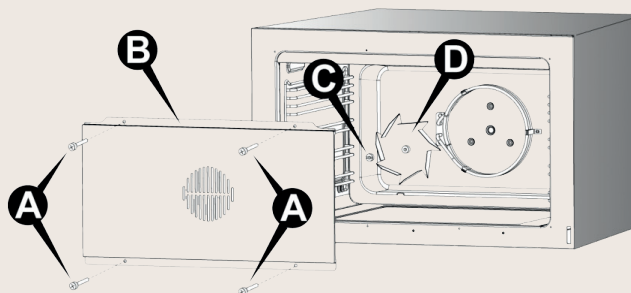


10.3 Removing the oven door

The inside fan of the ventilated oven may require periodic cleaning. To disassemble the fan proceed as follows:

- * **Make sure that the power supply to the appliance is switched off.**
- * **Remove all inside components (dripping pan, shelves).**
- * **Loosen and remove the four screws A from the cover panel.**
- * **Remove the cover panel B.**
- * **Use a coin to loosen the fixing nut C of the fan (this threading is inverse; to loosen turn clockwise).**
- * **Remove the fan D and wash it by immersing it in warm water and dish detergent. Never use abrasive or corrosive detergents, powdered products, or metal scrubbers. Rinse the fan and dry it thoroughly.**

Re-fit the fan and the cover by working in the inverse direction to the instructions for removal.



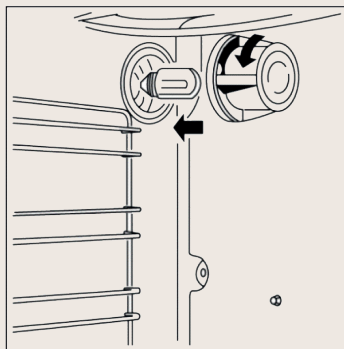
10.4 Replacing the oven light bulb

Note:

Before carrying out maintenance, switch off the power supply to the appliance.

Proceed as follows:

- * **open the oven door;**
- * **unscrew the glass safety cap anticlockwise;**
- * **unscrew the bulb and replace it with another one for high temperatures (300°C) with the following characteristics:**
- * **Refit the glass cap and switch on the power. It is possible to check that the oven light is working even when the door is closed by turning the function switch knob to position.**





Passione in Cucina



HANDLEIDING CRG916 / CR1915

NL | GEBRUIKSAANWIJZING

www.boretti.com

Inleiding

Gefeliciteerd! U bent nu de officiële eigenaar van een Boretti-fornuis. In de komende jaren zult u ontdekken dat het gebruik van een Boretti-fornuis een nieuwe dimensie geeft aan koken.

Wij raden aan alle instructies in deze handleiding zorgvuldig te lezen, inclusief gedetailleerde informatie over de meest geschikte omstandigheden voor een correct en veilig gebruik van het fornuis. Deze instructies helpen u ook om vertrouwd te raken met elk onderdeel. Er worden nuttige adviezen gegeven voor het gebruik van pannen, keukengerei, posities van geleiders en bedieningsinstellingen.

Met de juiste reinigingshandelingen in deze handleiding kunt u de prestaties van het fornuis in de loop van tijd ongewijzigd laten. De afzonderlijke paragrafen zijn uiteengezet om ervoor te zorgen dat u bekend raakt met alle functies van het fornuis. De tekst is makkelijk te begrijpen en is voorzien van gedetailleerde afbeeldingen en eenvoudige pictogrammen. Als u deze handleiding zorgvuldig doorleest, krijgt u het antwoord op alle vragen die zich kunnen voordoen met betrekking tot het juiste gebruik van uw nieuwe fornuis.

Wij wensen u veel kookplezier!

Boretti

Inhoudsopgave

* 1. Algemene informatie	70
* 2. Waarschuwingen voor veiligheid en gebruik.....	72
* 3. Installatie.....	75
* 4. Beschrijving van de bediening	89
* 5. Het gasfornuis gebruiken	97
* 6. De inductiekookplaat gebruiken	99
* 7. De oven gebruiken.....	113
* 8. Kooksuggesties	117
* 9. Zorg en onderhoud.....	124
* 10. Speciaal onderhoud.....	129

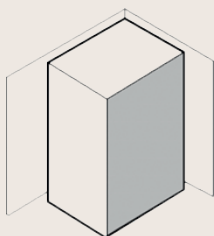
Deze gebruikershandleiding is een integraal onderdeel van het aangeschafte product. De gebruiker moet de handleiding correct bewaren, zodat deze altijd beschikbaar is voor raadpleging tijdens het gebruik en het onderhoud van het product. Bewaar deze gebruikershandleiding voor toekomstig gebruik. Als het product wordt doorverkocht, moet de handleiding worden overgedragen naar de volgende eigenaar of gebruiker van het product.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor onnauwkeurigheden in dit boekje als gevolg van druk- of transcriptiefouten. De fabrikant behoudt zich het recht voor om zijn producten te wijzigen wanneer hij dat nodig acht of in het belang van de gebruiker, zonder afbreuk te doen aan de essentiële veiligheids- en gebruikskennmerken.

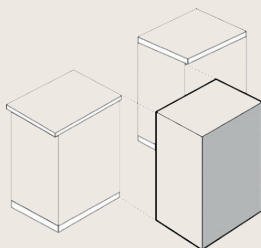
Klassen van apparaten

De in deze gebruiksaanwijzing beschreven kookapparatuur behoort tot de volgende installatieklassen:

*** Klasse 1: losstaand kookapparatuur;**



*** Klasse 2: subklasse 1: Kookapparatuur die tussen twee units is ingebouwd, bestaat uit een enkele eenheid, maar die ook zo kan worden geïnstalleerd dat de zijwanden toegankelijk zijn.**



1. Algemene informatie

Dit product is vervaardigd in overeenstemming met de volgende richtlijnen en voorschriften:

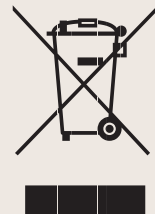
- * **2014/35/EU betreffende elektrische apparatuur ontworpen voor gebruik binnen bepaalde spanningsgrenzen.**
- * **2014/30/EU betreffende elektromagnetische compatibiliteit. In overeenstemming met de voorschriften met betrekking tot elektromagnetische compatibiliteit, behoort de elektromagnetische inductiekookplaat tot groep 2 en tot klasse b (EN 55011).**
- * **EU-verordening 2016/426 betreffende "Gasapparaten".**
- * **EG-verordening nr. 1935 van 27/10/2004 en daaropvolgende wijzigingen inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.**
- * **2011/65/EG (RoHS) betreffende de beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in productiematerialen.**

1.1 Technische service

Voordat het de fabriek verlaat, is dit apparaat getest en ingesteld door gekwalificeerd vakpersoneel, om de beste bedrijfsresultaten te garanderen. Elke reparatie of aanpassing die hierna nodig is, moet worden uitgevoerd met de uiterste voorzichtigheid en aandacht. Wij adviseren u daarom altijd contact op te nemen met de dealer waar u het apparaat heeft gekocht of met het dichtstbijzijnde servicecentrum, met vermelding van het soort probleem en het model van het apparaat.

Milieubescherming

Afgedankte elektrische producten mogen niet met het huisvuil worden weggegooid. Gelieve te recyclen waar er faciliteiten zijn. Neem contact op met uw plaatselijke overheid of winkelier voor advies over recycling. Dit apparaat is gemarkeerd overeenkomstig de Europese richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen, die anders worden veroorzaakt door onjuiste afvalverwerking van dit product. Het symbool op het product geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden



ingeleverd bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Verwijdering moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwijdering. Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, uw afvalophaaldienst of de winkelier waar u het product heeft gekocht.

CE-verklaring van overeenstemming

Hierbij verklaart Boretti B.V. dat dit apparaat is vervaardigd volgens de normen van de CE-verklaring van overeenstemming.



2. Waarschuwingen voor veiligheid en gebruik

- * Deze handleiding is een integraal onderdeel van het apparaat. Het moet gedurende de hele levensduur van het fornuis in goede staat en dichtbij het apparaat worden bewaard. Wij raden aan deze handleiding zeer aandachtig door te lezen voordat u het fornuis gebruikt. Indien een extra jetsset als accessoire bij het fornuis wordt geleverd, raden wij aan deze te bewaren. De installatie moet worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel en in overeenstemming met de huidige normen. Dit apparaat is geschikt voor huishoudelijk gebruik en voldoet aan de eeg richtlijnen die momenteel van kracht zijn. Bij gebruik in een professionele omgeving en installatie binnen een bedrijf zoals een restaurant, bar, bedrijfskantine of elk ander gebruik dan hier is aangegeven, vervalt de garantie onmiddellijk. Het apparaat is gebouwd voor het uitvoeren van de volgende functie: het koken en verwarmen van voedsel; elk ander gebruik moet als oneigenlijk worden beschouwd. De fabrikant aanvaardt geen enkele verantwoordelijkheid als het apparaat wordt gebruikt voor andere doeleinden dan die zijn aangegeven.
- * Op het ogenblik van de aankoop neemt de gebruiker de rechtstreekse verantwoordelijkheid voor het product op zich en moet hij er zich derhalve van vergewissen dat bij normaal gebruik geen instabiliteit, vervorming, breuk of slijtage optreedt die de veiligheid van het product in het gedrang zou brengen.
- * Dit product is ontworpen en vervaardigd om veilig te werken en vormt geen gevaar voor mensen, dieren en voorwerpen.
- * Breng geen aanpassingen aan op dit apparaat.
- * Spuit geen aërosolen in de buurt van dit apparaat wanneer het in werking is. Dit apparaat mag niet worden gebruikt als verwarming. Niet voor gebruik in boten, caravans of campers, tenzij elke brander is uitgerust met een vlambeveiliging.
- * Transportbescherming moet worden verwijderd voor gebruik. Laat geen stukken van de verpakking zonder toezicht in de woning liggen. Scheid de verschillende verpakkingsmaterialen en lever ze in bij het dichtstbijzijnde recyclingcentrum.
- * De aardaansluiting is verplicht te voldoen aan de voorwaarden van de veiligheidsnormen van het elektrische bedradingssysteem.
- * Als de gaskranen moeilijk te draaien zijn, smeer ze dan met een specifiek product voor hoge temperaturen. Neem contact op met de

technische dienst voor deze handeling.

- * Test het apparaat onmiddellijk na de installatie door de onderstaande instructies te volgen. In het geval van een storing moet u het apparaat van het elektriciteitsnet loskoppelen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde technische servicecentrum. Probeer het apparaat niet te repareren.
- * Het gebruik van een gasfornuis produceert warmte en vocht in de kamer waar het is geïnstalleerd. Zorg voor een goede ventilatie in de ruimte: houd de natuurlijke ventilatieroosters open of installeer een mechanisch ventilatiesysteem (afzuigkap met kanaal). Bij intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan extra ventilatie nodig zijn, zoals het openen van een raam, een efficiëntere ventilatie of het verhogen van het afzuigvermogen, indien geïnstalleerd.
- * Elke keer dat u de kookplaat gebruikt, moet u altijd controleren of de bedieningsknoppen in de "nul"-stand staan (uit).
- * Plaats nooit brandbare voorwerpen in de oven: als deze per ongeluk wordt ingeschakeld, kan er brand ontstaan. In het geval van een brand: sluit de hoofdgastoevoer en schakel de elektrische stroom uit. Gooi geen water op brandende of frituurolie. Bewaar geen ontvlambare voorwerpen of spuitbussen in de buurt van het apparaat en spuit niet in de buurt van de branders wanneer het apparaat is ingeschakeld. Draag geen ruimvallende kleding of accessoires die zich niet in de buurt van het lichaam bevinden wanneer de branders zijn ingeschakeld: er kunnen ernstige verwondingen ontstaan door brandende stof. Gebruik of bewaar geen ontvlambare materialen in de opberglade van het apparaat of in de buurt van het apparaat.
- * Zet geen steelpannen op de kookplaat die geen perfect gladde, vlakke bodem hebben.
- * Gebruik geen pannen of grillpannen die de buitenste omtrek van de kookplaat overschrijden
- * Het typeplaatje met de technische gegevens, het serienummer en het merkteken zijn duidelijk zichtbaar aan de achterkant van het apparaat; er is een kopie bij de handleiding gevoegd. Er bevindt zich een tweede plaatje met gedetailleerde informatie over het model en serienummer in de apparatuur aan de linkerkant en is zichtbaar bij het openen van de ovendeur. Deze platen mogen nooit worden verwijderd
- * Het apparaat mag alleen door volwassenen worden gebruikt. Laat kinderen niet in de buurt van het apparaat komen of ermee spelen. Bewaar nooit voorwerpen boven het apparaat die kinderen kunnen proberen te grijpen. Het opwarmen van sommige delen van het apparaat en van de gebruikte pannen kan gevaar opleveren, dus

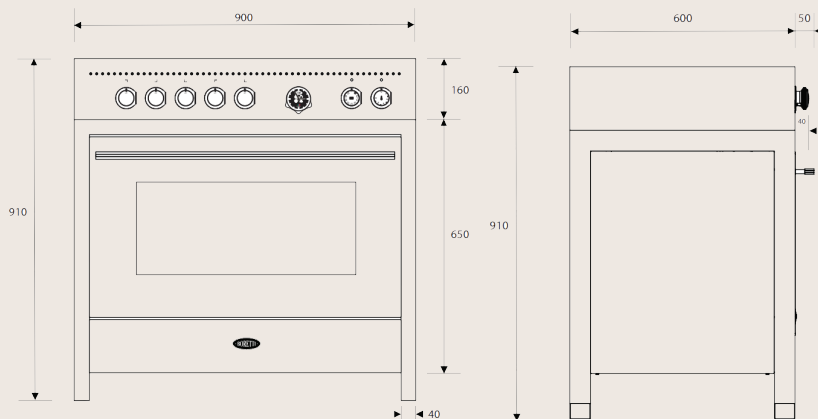
tijdens de werking en gedurende de periode die nodig is voor het afkoelen, moet u ervoor zorgen dat de hete pannen zodanig worden geplaatst dat verbranding of omvallen voorkomen wordt. Laat de ovendeur niet open staan tijdens de werking of direct na het uitschakelen. Raak de verwarmingselementen in de oven en de grill niet aan.

- * Als u op de geopende ovendeur, laden of voorraadruimte rust of gaat zitten, kan het apparaat omvallen en daardoor schade veroorzaken. De laden hebben een dynamische capaciteit van 25 kg.
- * Als het fornuis op een voetstuk is geplaatst, moeten passende maatregelen worden genomen om te voorkomen dat het van het voetstuk kan glijden.
- * Wanneer het apparaat buiten gebruik wordt gesteld, moet het in een geschikt recyclingcentrum worden weggegooid. Snijd het netsnoer af nadat u de stekker uit het stopcontact hebt gehaald, en beveilig alle onderdelen die gevaarlijk kunnen zijn voor kinderen (deuren, enz.).
- * Dit apparaat is gemarkeerd overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/eg betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (weee). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen, die anders worden veroorzaakt door onjuiste afvalverwerking van dit product. Het symbool  op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden ingeleverd bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Verwijdering moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvorschriften voor afvalverwijdering. Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft gekocht.

Opmerking

De fabrikant wijst elke verantwoordelijkheid af voor schade veroorzaakt door personen of objecten die worden veroorzaakt door het niet naleven van de bovenstaande richtlijnen of door geknoei met enig onderdeel van het apparaat of door het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.

3. Installatie



3.1 Algemene waarschuwingen

de volgende handelingen moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde installatietechnicus. De installatietechnicus is verantwoordelijk voor de juiste installatie van het apparaat volgens de geldende veiligheidsnormen. Voordat u het apparaat in gebruik neemt, verwijdert u het beschermende plastic van het bedieningspaneel, de roestvrijstalen onderdelen, enz...

Na de installatie moet de installateur het apparaat volledig testen en controleren of het goed werkt voordat het aan de klant wordt overhandigd. De fabrikant wijst elke verantwoordelijkheid af voor schade die is ontstaan door personen, dieren of voorwerpen die zijn veroorzaakt door het niet opvolgen van de bovenstaande richtlijnen (cfr. hoofdstuk "2. Waarschuwingen voor veiligheid en gebruik").

De technische gegevens staan op het plaatje aan de achterkant van het apparaat. De voorwaarden voor de afstelling zijn aangegeven op een label dat op de verpakking en het apparaat is aangebracht.

Opmerking:

Gebruik de handgreep van de ovendeur niet om de oven op te tillen of te verplaatsen, ook niet tijdens het uitpakken van het apparaat.

3.2 Vervangen van de verstelbare poten

Het fornuis wordt geleverd met standaard poten die al zijn geïnstalleerd.

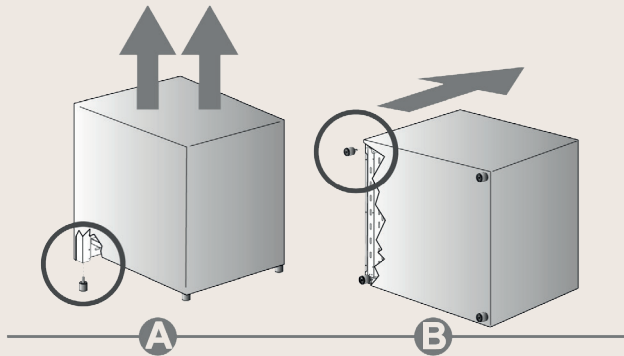
Om het fornuis te verhogen, dient u voetblokken (optionele accessoires) te installeren om de werkhoogte van uw fornuis op het gewenste niveau te brengen.

i Voordat u het fornuis kantelt, raden wij u aan om alle onderdelen die niet stevig vastzitten te verwijderen, met name de roosters en branders van de kookplaat. Om het gewicht van het fornuis te verlichten, kunnen ook de accessoires in de oven worden verwijderd, waardoor onbedoelde schade tijdens het kantelen wordt voorkomen.

Ga als volgt te werk om de poten te vervangen:

A - Til het fornuis van de vloer.

B - Leg het fornuis op zijn rug.



Haal de poten uit de verpakking en schroef ze vast aan de onderkant van het fornuis. Na het aansluiten van de gas- en elektrische aansluitingen moeten de poten definitief worden afgesteld om het fornuis waterpas op de vloer te plaatsen.

i Als u de apparatuur moet slepen, draait u de poten helemaal vast en stelt u ze bij nadat u ze op de beoogde plaats hebt neergezet.

3.3 Elektrische aansluiting

Zorg ervoor dat de spanning en de capaciteit van de voedingskabel overeenkomen met de gegevens op het plaatje aan de achterkant van het apparaat; er is een kopie bij de handleiding gevoegd. Er bevindt zich een tweede plaatje met gedetailleerde informatie over het model en serienummer in de apparatuur aan de linkerkant en is zichtbaar bij het openen van de oventeur.

Deze platen mogen nooit worden verwijderd.

Plaats een omnipolaire onderbreker op de stroomtoevoerleiding van het apparaat met een contactopeningsafstand gelijk aan of groter dan 3 mm, geplaatst op een geschikte plaats in de buurt van het apparaat.

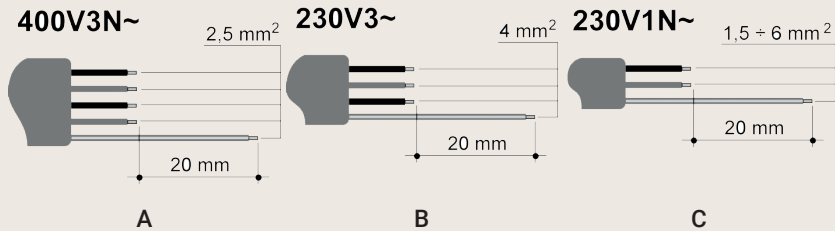
Opmerking:

Gebruik geen regelaars, adapters of shunts.

Voordat u de elektrische verbinding maakt, moet u ervoor zorgen dat de aarding efficiënt is. Zorg ervoor dat de ontlastklep en het bedradingssysteem van het huis bestand zijn tegen de belasting van het apparaat. De gele/groene aardkabel mag niet worden onderbroken. De elektrische kabel mag niet in contact komen met onderdelen waarvan de temperatuur meer dan 50 °C hoger is dan de kamertemperatuur.

3.3.1 Elektrische voedingskabelsectie

Gebruik volgens het type stroomvoorziening een kabel die voldoet aan de volgende tabel.



Gebruik bij 400V3N~ (modellen die zijn aangesloten volgens DIAGRAM "A"): gebruik een pentapolaire kabel van het type H05RR-F (kabel van 5 x 2,5 mm²).

Gebruik bij 230V3~ (modellen aangesloten volgens DIAGRAM "C" maar gecommuteerd door de installateur volgens DIAGRAM "B"): gebruik een tetrapolaire kabel van het type H05RR-F (kabel van 4 x 4 mm²).

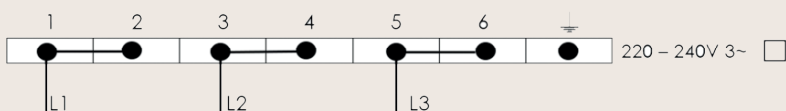
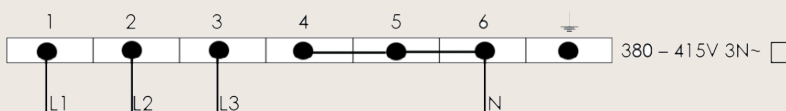
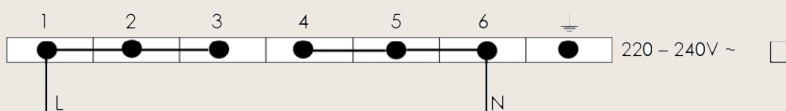
Gebruik bij 230V1N~ (modellen aangesloten volgens DIAGRAM "C"):
 tot 2,9 kW gebruik een tripolaire kabel van het type H05RR-F (kabel van 3 x 1,5 mm²); tussen 2,9 kW en 5,4 kW gebruik een tripolaire kabel van het type H05RR-F (kabel van 3 x 2,5 mm²); tussen 5,4 kW en 7 kW gebruik een tripolaire kabel van het type H05RR-F (kabel van 3 x 4 mm²); boven 7 kW gebruik een tripolaire kabel van het type H05RR-F (kabel van 3 x 6 mm²).

Aan het uiteinde dat op het apparaat moet worden aangesloten, moet de aardingsdraad (geel-groen) ten minste 20 mm langer zijn.

3.3.2 Type stroomvoorziening

Het is mogelijk om verschillende aansluitingen afhankelijk van de spanning te verkrijgen, door eenvoudig de niet-aangesloten kabeluiteinden op het klemmenbord verplaatsen zoals getoond in de volgende diagrammen.

Raadpleeg, afhankelijk van het model, de tabel "**Aansluiting op het klemmenbord**".



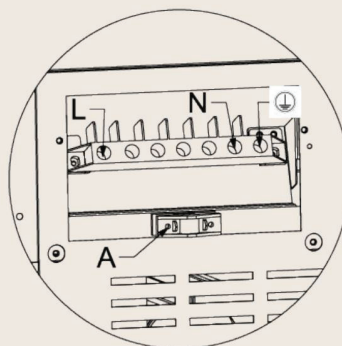
Model	kW-vermogen
Gasfornuis - 6 branders (1 oven)	2.9 kW
Inductiefornuis - 5 zones (1 oven)	10.3 kW


3.3.3 Vervangen van de elektrische kabel

Om de elektrische kabel te vervangen, is het noodzakelijk om toegang te krijgen tot het klemmenbord. Dit bevindt zich aan de achterkant van het apparaat, zoals aangegeven in de afbeelding.

Ga als volgt te werk om de kabel te vervangen:

- * **open de aansluitkast;**
- * **schroef de schroef A los waarmee de kabel is vergrendeld;**



- * draai de schroefcontacten los en vervang de kabel door een kabel met dezelfde lengte die overeenstemt met de specificaties in de tabel in paragraaf "3.3.1 Elektrische voedingskabelsectie";
- * de "geelgroene" aardendraad moet worden aangesloten op de klem  en moet ongeveer 20 mm langer zijn dan de lijnkabels;
- * de neutrale "blauwe" draad moet worden aangesloten op de klem die is gemarkeerd met de letter N;
- * de lijndraad moet worden aangesloten op de klem die is gemarkeerd met de letter L.

3.4 Ventilatie in ruimtes waar gasapparaten staan

dit apparaat is niet aangesloten op een afzuigapparaat voor verbrandingsproducten. Het moet daarom worden geïnstalleerd en aangesloten in overeenstemming met de geldende installatienormen. Let vooral op de normen die gelden voor de beluchting van de ruimte.

Dit apparaat mag alleen worden geïnstalleerd in geventileerde ruimten, volgens de geldende normen, die, met openingen in de buitenmuren of geschikte kanalen, een correcte natuurlijke of geforceerde ventilatie mogelijk maken, die permanent en voldoende zowel de luchttoevoer garandeert die nodig is voor een correcte verbranding, als de afvoer van vervuilde lucht. Het wordt aanbevolen een afzuigkap direct boven het apparaat of een plafondventilator in de buurt van het apparaat te monteren.

Opmerking:

Het gebruik van een gasfornuis produceert warmte en vocht in de kamer waar het is geïnstalleerd. Zorg voor een goede ventilatie in de ruimte: houd de natuurlijke ventilatieroosters open of installeer een mechanisch ventilatiesysteem (afzuigkap met kanaal). Bij intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan extra ventilatie nodig zijn, zoals het openen van een raam, een efficiëntere ventilatie of het verhogen van het afzuigvermogen, indien geïnstalleerd.

Indien dit het enige gasapparaat in de ruimte is, moet een afzuigkap worden geïnstalleerd om de vervuilde lucht op natuurlijke en directe wijze af te voeren, met een rechtlijnig verticaal kanaal dat ten minste twee keer zo lang is als de diameter en een doorsnede heeft van ten minste 100 cm².

Voor de aanzuiging van de noodzakelijke lucht in het vertrek moet een soortgelijke opening van ten minste 100 cm² worden gemaakt, die rechtstreeks

in verbinding staat met de buitenlucht, dicht bij de vloer is gelegen, zodat zij noch van binnen noch van buiten wordt belemmerd en de verbranding van de branders en de juiste afvoer van vervuilde lucht niet worden verstoord, en met een hoogteverschil van ten minste 180 cm ten opzichte van de uitgangsopening.

Vergeet niet dat de hoeveelheid lucht die nodig is voor de verbranding niet lager mag zijn dan 2 m³/u per kW vermogen (zie totaal vermogen in kW op het typeplaatje).

In alle andere gevallen, d.w.z. wanneer andere gasapparaten aanwezig zijn in dezelfde ruimte, of wanneer een natuurlijke directe ventilatie niet mogelijk is, is het noodzakelijk om een natuurlijke, indirecte ventilatie of geforceerde ventilatie te creëren: **voor dit type gebruik is het noodzakelijk om contact op te nemen met een gekwalificeerde technicus voor het installeren en creëren van het ventilatiesysteem in strikte naleving van de richtlijnen die zijn vastgelegd in de huidige normen.**

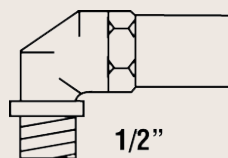
De openingen dienen zodanig te worden geplaatst dat ze geen onaangename luchtstroom kunnen vormen voor de bewoners. Daarnaast is het verboden voor de afvoer van verbrandingsproducten schoorstenen te gebruiken die reeds door andere apparaten worden gebruikt.

3.5 Gasaansluiting

Opmerking:

De instellingen van het apparaat staan vermeld op het plaatje aan de achterkant van het apparaat. Met gas gestookte apparaten voor huishoudelijk gebruik, die niet op een leiding zijn aangesloten voor de afvoer van verbrandingsproducten, mogen geen concentratie koolmonoxide veroorzaken die, gezien de duur van de blootstelling, voor de blootgestelde personen een gezondheidsrisico kan inhouden.

Wij raden u aan te controleren of het apparaat correct is opgesteld voor het type gas dat wordt verspreid. De aansluiting op de gasleidingen moet op een vakkundige manier gebeuren, met inachtneming van de geldende normen die voorschrijven dat aan het uiteinde van de leiding een veiligheidskraan moet worden geïnstalleerd. De gasaansluitleiding met schroefdraad 1/2" bevindt zich aan de achterzijde aan de rechterkant van het apparaat.



Voor butaan en propaan moet een drukregelaar die voldoet aan de normen **UNI-CIG 7432** in werking gesteld worden. De afdichtingen moeten voldoen aan de geldende normen **UNI-CIG 9264**. Nadat het gas is aangesloten, controleert u de afdichting van de verbindingen met een oplossing van zeep en water.



ISO 7-1



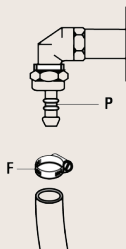
ISO 228-1

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

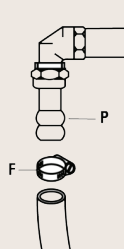
Het is mogelijk om het gas op de volgende manieren aan te sluiten:

- * met behulp van een ijzeren of koperen stijve leiding;
- * met behulp van een ononderbroken roestvrijstalen flexibele leiding met een mechanische fitting die voldoet aan de normvoorschriften (maximale lengte van verlengde leiding 2.000 mm). De leiding moet recht op de elleboog van de helling worden aangesloten;
- * door het inbrengen van een flexibele rubberen leiding die voldoet aan de geldende norm. Deze leiding moet rechtstreeks worden gekoppeld aan de rubberhouder P die overeenkomt met het gebruikte gas, en moet worden vergrendeld met een klem F die voldoet aan de geldende normvoorschriften. In het laatstgenoemde geval, controleer de vervaldatum afgedrukt op de leiding en vervang deze voor die datum.

VLOEIBAAR GAS



METHAANGAS



Gebruik **flexibele rubberen leidingen** met een max. lengte van **1.500 mm**:

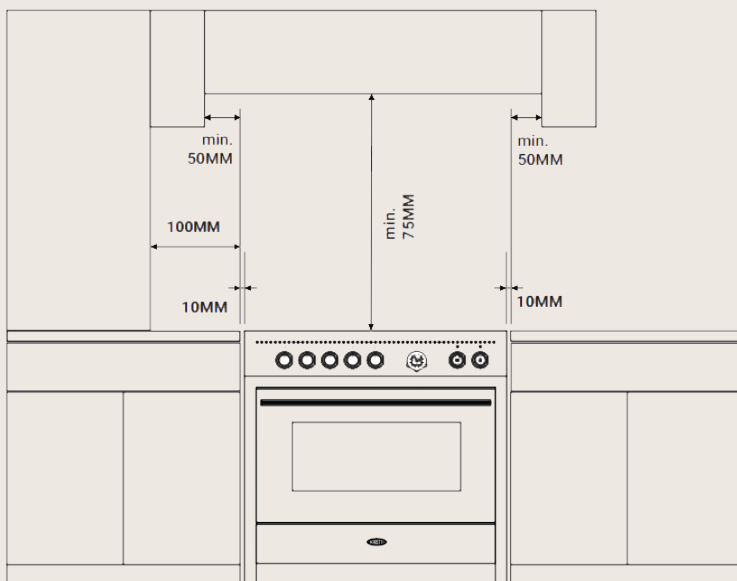
- * zorg ervoor dat de leidingen niet worden vernauwd of geplet;
- * de leidingen mogen niet worden onderworpen aan trekkracht of druk op torsie;
- * zorg ervoor dat de leidingen niet in contact komen met snijdende of scherpe randen, enz...
- * zorg ervoor dat de leidingen niet in contact komen met onderdelen die temperaturen van 70 °C boven kamertemperatuur kunnen bereiken;
- * zorg ervoor dat de volledige lengte van de leidingen kan worden geïnspecteerd;
- * gebruik de met het apparaat meegeleverde aardgasregelaar niet voor propaangas.

Belangrijk:

Op basis van de Belgische normen NBN D 51-003 en NBN D 51-006 is het type aansluiting met een slang van elastomeer (flexibele rubberen leiding) in België verboden voor fornuizen geïnstalleerd in gebouwen.

Opmerking:

De eenheid moet worden gecoat in hittebestendig materiaal (minimaal 90 °C). Als het apparaat in de buurt van andere apparaten wordt geïnstalleerd, moet de minimumruimte die in het volgende diagram is voorgesteld, worden aangehouden.

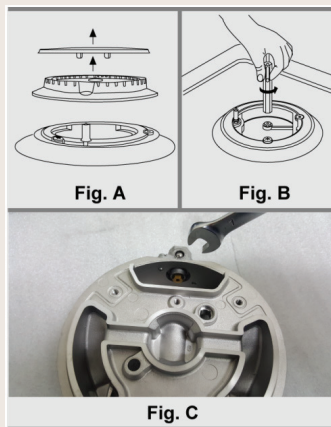


3.6 Gasafstellingen

De verstuivers die niet bij het apparaat worden geleverd, moeten worden aangevraagd bij het servicecentrum.

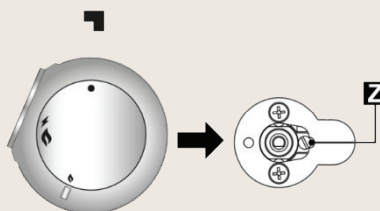
Als het kookapparaat is ingesteld voor een ander type gas dan de beschikbare, moeten de verstuivers worden vervangen, het minimumdebiet worden geregeld en de rubberhouder worden vervangen. Om de verstuivers in de kookplaat te vervangen, moet u de volgende handelingen uitvoeren:

- * **verwijder de pansteunen;**
- * **verwijder de branders en de branderdoppen (afb. A);**
- * **haal de verstuiver eruit (afb. B/afb. C) en vervang door een die geschikt is voor het nieuwe type gas (zie "ALGEMENE VERSTUIVERSTABEL" op pagina 87, 87.);**
- * **vervang het gaslabel (op de achterkant van het apparaat) door het nieuwe dat bij de verstuiversset wordt geleverd;**
- * **monteer alle onderdelen door de instructies voor demontage in omgekeerde volgorde te volgen en zorg ervoor dat de branderdop correct op de brander wordt geplaatst.**



3.6.1 Minimumdebiet van kookplaatkranen met ventielen

- * **Schakel de brander in en draai de bedieningsknop in de richting van de minimumdebietstand;**
- * **verwijder de knop;**
- * **pas met behulp van een schroevendraaier de interne schroef Z aan tot de juiste lage vlam wordt verkregen;**
- * **plaats de knop terug.**
- * **Draai de stelschroef Z los om het debiet te verhogen of draai deze vast om het debiet te verlagen.**
- * **De aanpassing is correct wanneer de lage vlam ongeveer 3 of 4 mm meet.**
- * **Voor butaan/propana moet de stelschroef volledig worden vastgedraaid.**
- * **Bij het snel schakelen van de maximale naar de minimale debiet, zorg**

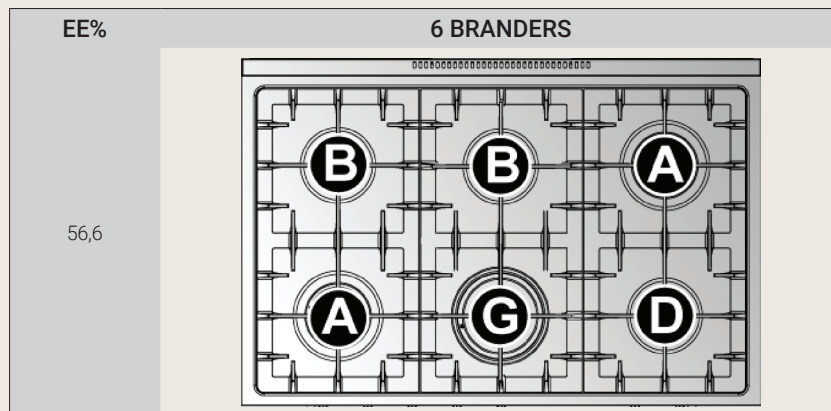


ervoor dat de vlam niet uitgaat.

3.7 Aansluiten op LPG

Waarschuwing:

Gas mag alleen worden aangesloten op een gasinstallatie, al dan niet van een fles.



EE%	SNEL (A)	SEMI-SNEL (B)	WOK (G)	EXTRA (D)
	58,4	56,5	53,2	-

NL ALGEMENE VERSTUIVERSTABEL (NL) – CAT: II 2EK3B/P

Soort gas	mBar	Mondstuk Nr.	Positie branders Type	Watt-vermogen		Verbruik
				Min.	Max.	Max.
G25/G25,3 AARDGAS	25	121	SNEL (A)	3000	750	332 l/h
		94	SEMI-SNEL (B)	1750	480	194 l/h
		135	WOKBRANDER (G)	3500	1800	387 l/h
		72	EXTRA (D)	1000	330	111 l/h
BUTAAN G30 PROPAAAN G31	28/30 37	85	SNEL (A)	3000	750	219 g/h
		65	SEMI-SNEL (B)	1750	480	128 g/h
		94	WOKBRANDER (G)	3500	1800	254 g/h
		50	EXTRA (D)	1000	330	73 g/h

BE ALGEMENE VERSTUIVERSTABEL (BE) – CAT: II 2E+3+

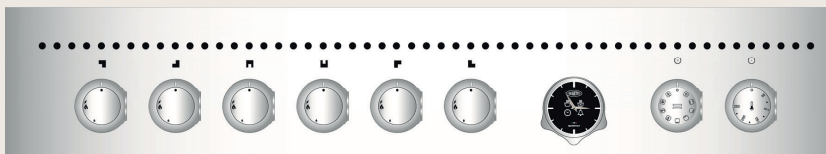
Soort gas	mBar	Mondstuk Nr.	Positie branders Type	Watt-vermogen		Verbruik
				Min.	Max.	Max.
G20/G25 AARDGAS	20/25	115	SNEL (A)	3000	750	286 l/h
		97	SEMI-SNEL (B)	1750	480	167 l/h
		132	WOKBRANDER (G)	3500	1800	333 l/h
		72	EXTRA (D)	1000	330	95 l/h
BUTAAN G30 PROPAAN G31	28/30 37	85	SNEL (A)	3000	750	219 g/h
		65	SEMI-SNEL (B)	1750	480	128 g/h
		94	WOKBRANDER (G)	3500	1800	254 g/h
		50	EXTRA (D)	1000	330	73 g/h

4. Beschrijving van de bediening

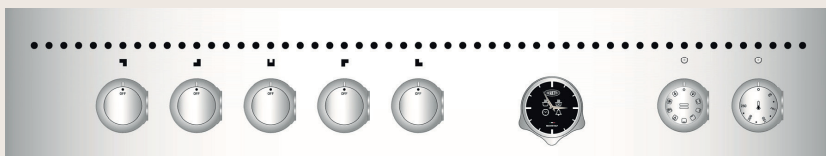
4.1 Bedieningspanelen

Alle bedieningselementen voor de kookplaat en oven bevinden zich op het voorpaneel.



Gasfornuizen, 6 branders (1 oven)



Inductiefornuizen, 5 zones (1 oven)



Beschrijving van de branderknop

De vlam wordt aangestoken door de knop gelijktijdig in te drukken en linksom te draaien tot het symbool voor lage vlam . Om het debiet van de vlam te regelen, draait u de knop tussen de maximale  en minimale  instellingen. Schakel de brander uit door de knop weer in stand  te zetten.

Indeling van de branders – Beschrijving van de symbolen



Linksvoor



Linksachter



Middenvoor



Middenachter



Rechtsvoor



Rechtsachter

Beschrijving van de inductiekookplaat

De inductiekookplaat is voorzien van knoppen voor het bedienen van het vermogensniveau. Om een ander vermogensniveau te selecteren, draait u de bedieningsknop naar de gewenste waarde (**1 - 9** en **P**). "**P**" is het maximale vermogen dat van toepassing is op elk stralingselement.

Opmerking:

Draai aan de knop om de gewenste vermogenswaarde in te stellen (zie de tabel in paragraaf "7.2"). Draai aan de knop om het gewenste vermogensniveau weer te geven, terwijl het niveau dat met de knop is geselecteerd, slechts indicatief is.

Indeling van de stralingselementen – Beschrijving van de symbolen



Linksvoor



Linksachter



Middenvoor



Middenachter

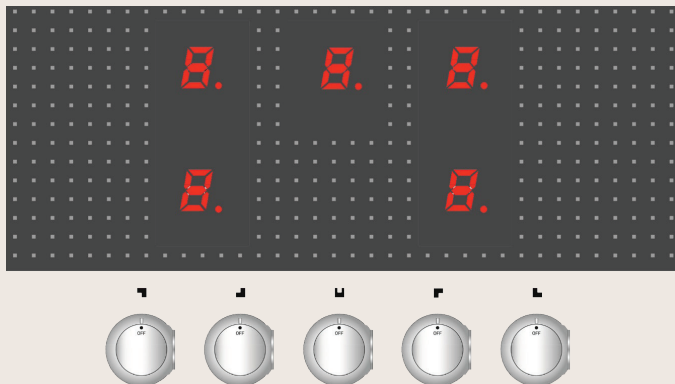


Rechtsvoor



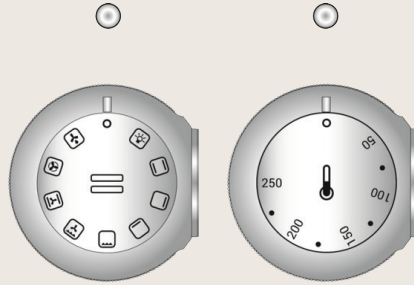
Rechtsachter

Alle bedieningen voor de stralingselementen bevinden zich op het voorpaneel en de betreffende displays zijn zichtbaar op de kookplaat



Beschrijving van elektrische ovenknoppen

De elektrische oven wordt bediend met twee knoppen: functieschakelaar en thermostaatknop. Ze stellen u in staat om het meest geschikte verwarmingstype voor verschillende bereidingsvereisten te kiezen, door de verwarmingselementen op de juiste wijze in te schakelen en de gewenste temperatuur in te stellen (50°C tot 250°C).



Boven de ovenknoppen bevinden zich twee waarschuwingslampjes: het linker witte lampje geeft aan dat de oven werkt; het witte rechter lampje geeft aan dat de vooraf ingestelde temperatuur is bereikt. Het witte lampje gaat aan en uit om aan te geven wanneer de verwarming automatisch in werking treedt om de temperatuur in de oven op het niveau ingesteld op de thermostaatknop te behouden.

De oven heeft een intern lampje. Het lampje brandt altijd als de oven in werking is: het kan worden ingeschakeld als de oven uitgeschakeld is, voor reinigingsdoeleinden, door de functieschakelaar naar het symbool te draaien.

Beschrijving van de symbolen op de functieschakelaar



Inschakelen van het lampje in de oven



Conventionele bereiding –
Bovenste + onderste
verwarmings
element - ECO
(zie paragraaf 8.3.1)



Bovenste verwarmingselement



Onderste verwarmingselement



Grill-element



Grillventilatorelement



Conventionele koeling +
ventilator



Verwarmingselement -
convectie



Ontdooien

Gebruik en programmering van de digitale analoge klok op ovens


Met de digitale klok kan de oven automatisch in- en uitgeschakeld worden.



De drukknop wordt gebruikt om de tijd in te stellen, de start- en eindtijden van de bereiding te programmeren, het geluidsalarm (in "kookwekker"-modus) in te stellen en handmatig te starten/stoppen.

De tijd instellen

Ga als volgt te werk:

- * **Druk 4 keer op de drukknop tot de  LED knippert;**
- * **Draai de drukknop rechtsom of linksom om de tijd te verhogen of te verlagen; de minutenwijzer beweegt in stappen van 1 minuut rechtsom of linksom.**

i De klok verlaat automatisch de tijdstelmodus 10 seconden na de laatste keer draaien van de drukknop.

Bereiden in de handmatige modus



Voor gebruik van de oven zonder programmering van de elektronische klok.

Wanneer de elektronische klok is gedeactiveerd, kunnen de ovens worden gebruikt door de betreffende bedieningsknoppen te draaien (zie de betreffende paragrafen 7.3).

Programmering van de kookeindtijd

Na het programmeren van de **kookeindtijd**, schakelt de oven onmiddellijk in en schakelt automatisch uit op de ingestelde tijd.

Ga als volgt te werk:

- * **Druk 2 keer op de drukknop tot de  LED knippert;**
- * **Draai de drukknop rechtsom of linksom om de kooktijd te verhogen of te verlagen; de minutenwijzer beweegt in stappen van 1 minuut rechtsom of linksom. De LED  zal 10 seconden blijven knipperen nadat de drukknop voor het laatst werd gedraaid.**

i Bevestig de programmeur door op de drukknop te drukken (minimale programmeertijd: 1 minuut koken).

- * **Een geluidsalarm wordt automatisch geactiveerd. De oven wordt onmiddellijk ingeschakeld en automatisch uitgeschakeld als de ingestelde kookeindtijd overeenkomt met de huidige tijd.**

i Om het ingestelde programma weer te geven, drukt u op de drukknop (de wijzers en de LED's geven het ingestelde programma weer).



- * **Aan het einde van de bereiding,  knippert de LED en weerklinkt het alarm gedurende 1 minuut (druk op de drukknop om het te deactiveren).**

i Om het programma voor het einde van de bereiding te annuleren, drukt u gedurende 3 seconden op de drukknop; het programma wordt geannuleerd en de elektronische klok keert terug naar de handmatige kookmodus.

Programmeren van de start- en eindtijden

Het programmeren van de kookstarttijd maakt het mogelijk om de bereiding automatisch te starten en te eindigen op basis van het programma.

Ga als volgt te werk om de **kookstarttijd** te programmeren:

- * **Druk eenmaal op de drukknop tot de  LED knippert;**
- * **Draai de drukknop rechtsom of linksom om de kookstarttijd te verhogen of te verlagen; de minutenwijzer beweegt in stappen van 1 minuut rechtsom of linksom. De  LED zal 10 seconden blijven knipperen nadat de**

drukknop voor het laatst werd gedraaid.

i Als de drukknop niet wordt gedraaid of binnen 10 seconden wordt ingedrukt, keren de wijzers automatisch terug naar de huidige tijd en wordt het programma geannuleerd.

- * **Als u op de drukknop drukt, wordt de kookstarttijd opgeslagen (🕒 LED brandt en blijft branden) op voorwaarde dat er ten minste 1 minuut vertraging is geprogrammeerd en de kookeindtijd* nu is ingesteld (🕒 LED gaat van uit naar knipperen). De oven wordt automatisch ingeschakeld wanneer de ingestelde kooktijd overeenkomt met de huidige tijd.**

i Om de kookeindtijd te programmeren volgt u de procedure in de vorige paragraaf op pagina 94.

Het alarm programmeren

Het programmeren van het geluidsalarm laat een pieptoon horen aan het einde van het kookprogramma of aan het einde van het ingestelde tijdstip als er niet gekookt is (in "kookwekker"-modus).

Bij het starten van een programma met de kookstarttijd en de kookeindtijd geactiveerd:

- * **Het geluidsalarm wordt automatisch geactiveerd (🔔 LED brandt). Om te deactiveren, drukt u op de drukknop na het programmeren van de kookeindtijd.**

Ga als volgt te werk om het geluidsalarm in te stellen zonder te koken (in "kookwekker"-modus):

- * **Druk 3 keer op de drukknop tot de 🔔 LED knippert;**
- * **Draai de drukknop rechtsom of linksom, zoals beschreven in de paragraaf "Kookeindtijd programmeren".**

i De "kookwekker"-modus kan alleen worden gebruikt als er geen kookprogramma is ingesteld.

5. Het gasfornuis gebruiken

i Zorg ervoor dat de vlamdoppen, de branderdoppen en de pannensteunen correct zijn geplaatst.

Opmerking:

Tijdens normaal gebruik warmt het apparaat aanzienlijk op. Voorzichtigheid is dus geboden. Laat kinderen niet in de buurt van het apparaat komen. Laat de kookplaat niet onbeheerd achter wanneer deze is ingeschakeld.

5.1 De branders inschakelen

Alle knoppen van de kookplaat hebben de volgende symbolen:



De lage vlaminstelling is te vinden door de knop helemaal linksom te draaien. Alle tusseninstellingen moeten worden geselecteerd tussen de hoge vlam en lage vlam, nooit tussen de hoge vlam en gesloten.

i Het gebruik van de brander met tweekronige vlamverdelers: als u tijdens het gebruik van de kookplaat merkt dat de vlam van consistentie verandert of sputtert tussen de middelste en buitenste kronen van de brander, is dit te wijten aan het continue vermogen dat is vereist door dit type brander en moet dit als normaal worden beschouwd.


5.1.1 One-touch verlichting

De branders van de kookplaat zijn uitgerust met een "one-touch"-aansteeksysteem. Om één van de branders in te schakelen, drukt u op de knop die overeenkomt met de gewenste brander en draait u deze linksom naar de laagste stand. Houd de knop ingedrukt om het automatische "one-touch"-aansteeksysteem in te schakelen. Wanneer de brander is ingeschakeld, houdt u de knop gedurende ongeveer 10 seconden ingedrukt om de veiligheidsklep te openen. In geval van een stroomstoring kan de brander ook met een lucifer worden aangestoken (zie paragraaf "5.1.2 Handmatig aansteken"). Als de brander per ongeluk uitschakelt, blokkeert het veiligheidsthermokoppel de gastoevoer, zelfs wanneer de kraan openstaat.

Let op:

Het apparaat mag niet langer dan 15 seconden worden geactiveerd. Als het na die tijd niet werkt, druk dan niet langer op de knop, open het raam en wacht 1 minuut voordat u het opnieuw probeert. Als de vlam per ongeluk uit gaat, zet de knop dan uit en probeer de brander ten minste 1 minuut niet aan te zetten.

5.1.2 Handmatig aansteken

Om een van de branders aan te steken, beweegt u een brandende lucifer in de richting van de brander, drukt u op de bijbehorende knop en draait u deze linksom tot de minimuminstelling . Laat de knop los.

5.2 De branders uitschakelen

Zet de knop aan het einde van de bereiding terug in de stand .

6. De inductiekookplaat gebruiken

De kookplaat is uitgerust met één stralingsgenerator per kookzone. Elke generator onder het glaskeramische kookoppervlak genereert een elektromagnetisch veld dat een thermische stroom in de bodem van de pan veroorzaakt. Bij inductiekoken wordt de warmte niet overgebracht door een warmtebron, maar gecreëerd door inductiestromen direct in de pan.

i Voordelen van inductiekoken:

- * **Energiebesparing dankzij de directe overdracht van energie naar de pan, in vergelijking met traditioneel koken met elektriciteit of gas.**
- * **Veiliger dankzij de overdracht van energie uitsluitend naar de pan die op de kookplaat rust.**
- * **Zeer efficiënte energieoverdracht van de inductiekookzone naar de bodem van de pan.**
- * **Snelle verwarmingssnelheid.**
- * **Minder kans op brandwonden, omdat het kookoppervlak alleen aan de onderkant van de pan wordt verwarmd.**
- * **Gemorst voedsel blijft niet aan het oppervlak van de kookplaat plakken.**

6.1 Algemene waarschuwingen

1. Verwijder alle etiketten en zelfklevende materialen van het keramische glas.
2. Voordat u het apparaat op het elektriciteitsnet aansluit, moet u ervoor zorgen dat het **minstens 2 uur op kamertemperatuur heeft gestaan**.
3. Mensen met een pacemaker of andere soortgelijke apparaten moeten ervoor zorgen dat de werking van hun apparaten niet in gevaar wordt gebracht door het inductieveld, waarvan het frequentiebereik tussen **20 en 50 kHz ligt**.
4. Draag geen metalen voorwerpen of kettingen in direct contact met het lichaam. Bij het betreden van het stralingsveld van de inductiekookplaat kunnen deze oververhit raken met gevaar voor verbranding als gevolg. Niet-magnetiseerbare metalen (bijv. goud of zilver) dragen dit risico niet.
5. Voorwerpen met een magnetische strip (creditcards, pinpassen, diskettes,

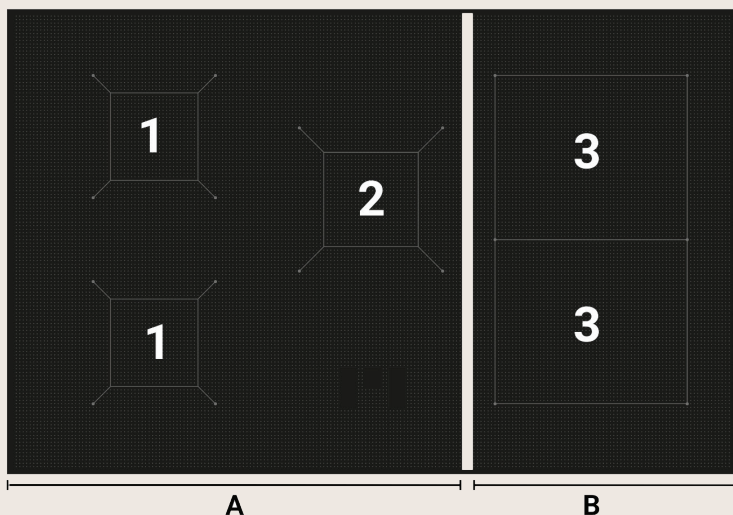
enz.) mogen niet in de buurt van het apparaat worden gelaten als het aan staat.

6. Verwarm geen ingeblikt voedsel of andere afgesloten verpakkingen. Door de druk die tijdens het koken in de container ontstaat, kan deze exploderen.
7. Plaats geen metalen voorwerpen zoals kookgerei of bestek op het oppervlak van de kookplaat, omdat deze oververhit kunnen raken, met het risico van verbranding als gevolg.
8. Dek het apparaat nooit af met een doek of een beschermfolie, dit zou zeer heet kunnen worden en vlam kunnen vatten.
9. Gebruik het glazen oppervlak van de kookplaat niet als een aanrecht of werkoppervlak.
10. Zorg ervoor dat geen enkele kabel van een ingebouwd of verplaatsbaar apparaat in contact komt met het glas of de hete steelpan.
11. Eventuele schade die voortvloeit uit het gebruik van steelpannen die ongeschikt zijn voor inductiekoken of van verwijderbare accessoires tussen de pan en het stralingselement, maakt de garantie ongeldig. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan de kookplaat of gerelateerde schade als gevolg van onjuist gebruik.

6.2 Automatische stralingsvermogensverdeling

Het maximaal toepasbaar vermogen wordt verdeeld onder de actieve stralingselementen, het laatst ingestelde vermogensniveau heeft voorrang op de vorige instellingen van de andere stralingselementen.

Vermogen wordt automatisch verdeeld over de drie stralingselementen aan de linkerkant (A) en de twee aan de rechterkant (B).



	A		B
Stralingselement	1 Ø 200 MM	2 Ø 230 MM	3 Π 220 x 200 MM
Vermogen	1850W	2300W	2100W
Vermogen met booster	3000W	3700W	3700W
Maximaal vermogen	3700W		3700W

Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Straling 1	55w	120w	203w	287w	351w	583w	832w	1193w	1850w
Straling 2	69w	149w	253w	356w	437w	724w	1035w	1483w	2300w
Straling 3	63w	136w	231w	235w	399w	661w	945w	1354w	2100w

Bij gelijktijdig gebruik van meerdere stralingselementen, kan het laatst geactiveerde element de ingestelde waarde handhaven ten nadele van de andere eerder ingestelde elementen, die dan te maken kunnen krijgen met een vermindering van het vermogen. Bij het activeren van het laatste stralingselement zullen de waarden op de displays van de eerder ingestelde elementen beginnen te knippen, waardoor automatisch het nieuwe lagere geleverde vermogen wordt aangegeven. Als de verwarmingswaarde van één van de stralingselementen handmatig wordt verminderd, wordt het verschil in vermogen verdeeld over de overige elementen.

i Aangezien het koken verder gaat met nieuwe, automatisch geresette vermogenswaarden, kan het nodig zijn aanpassingen aan te brengen, afhankelijk van het soort voedsel dat wordt gekookt.

6.3 Energieregelaarstabel

In de onderstaande tabel staan de vermogensniveaus die kunnen worden ingesteld en het soort voedsel dat op elk niveau kan worden bereid. De waarden kunnen variëren afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en persoonlijke smaak.

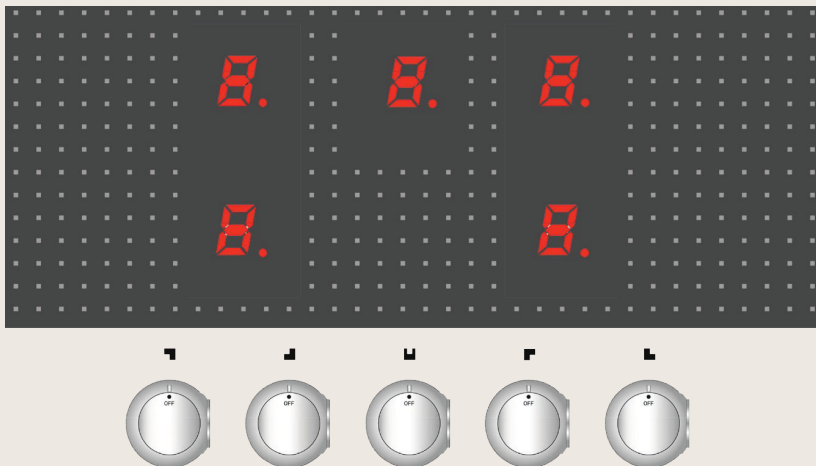
i Draai de knop om de gewenste vermogenswaarde in te stellen. Draai aan de knop om het gewenste vermogensniveau weer te geven, terwijl het niveau dat met de knop is geselecteerd, slechts indicatief is.

1 - 2	Voor het opwarmen van voedsel, het aan de kook houden van kleine hoeveelheden water, het maken van sauzen op basis van ei of boter.
3 - 5	Voor de bereiding van vast en vloeibaar voedsel, water aan de kook houden, het ontdooien van diepvriesproducten, het bakken van 2-3 eieren, het bereiden van fruit en groenten, algemeen koken.
6 - 8	Het bereiden van vlees-, vis- en groentestoofschotels, voedsel met meer of minder water, het maken van jam, enz.
9	Het braden van vlees of vis, biefstuk, lever, aanbraden van vlees of vis, eieren, enz.
P	Het frituren van aardappelen, enz., het snel aan de kook brengen van water.

6.4 De inductiekookplaat voor de eerste keer inschakelen

i Reinig de kookplaat met een vochtige doek en droog het oppervlak goed af. Gebruik geen schoonmaakmiddel dat een blauwe kleur op het glazen oppervlak kan veroorzaken.

Wanneer de kookplaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld, lichten alle stralingselementen gelijktijdig op met de symbolen **B**, zoals getoond in de afbeelding; de displays schakelen dan onmiddellijk uit zonder geluid te maken.





Als een of meer knoppen niet in de "0"-stand staan wanneer de kookplaat voor het eerst wordt ingeschakeld, lichten de betreffende displays op zoals normaal, maar werkt het stralingselement niet. Bij het draaien van de knop verschijnt op het betreffende display het hiernaast afgebeelde symbool, ten teken dat het stralingselement niet werkt. Het element zal pas weer naar behoren functioneren wanneer de knop weer in de "0"-stand wordt gezet en een nieuwe vermogenswaarde wordt ingesteld.

6.5 Panherkenning





Een elektronische sensor detecteert of er een pan aanwezig of afwezig is op het stralingselement. Als het type pan niet geschikt is voor magnetisch inductiekoken (zie paragraaf "6.5") of als de pan te klein is (zie tabel "MINIMALE DIAMETER"), wordt het hiernaast afgebeelde symbool weergegeven.

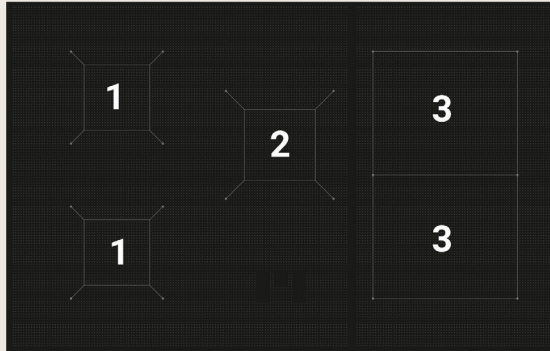
Indien tijdens het koken een pan van het stralingselement wordt genomen zonder eerst de betreffende knop in de "0"-stand te hebben teruggezet, wordt de eerder ingestelde en op het betreffende display aangegeven vermogenswaarde automatisch vervangen door het symbool .

Als de pan correct op het stralingselement wordt geplaatst, wordt het symbool  uitgeschakeld en wordt de bereiding normaal hervat; anders schakelt het symbool na 10 minuten uit, moet de knop worden teruggezet naar de

"0"-stand en moet een nieuwe vermogenswaarde worden ingesteld voordat het stralingselement opnieuw kan worden gebruikt.

Als een knop naar een willekeurige positie wordt gedraaid voordat een pan op het stralingselement wordt geplaatst, toont het betreffende display de ingestelde vermogenswaarde en vervangt deze dan onmiddellijk door het symbool  (het stralingselement blijft gedurende 10 minuten staan). Als er in de tussentijd een pan correct op het stralingselement is geplaatst, begint het koken; anders wordt het stralingselement niet geactiveerd en schakelt het symbool  uit. Om het stralingselement opnieuw te activeren, moet de betreffende knop in de "0"-stand worden teruggezet en moet een nieuwe vermogenswaarde worden ingesteld.

De grenzen van de panherkenning: de diameter van de panbodem wordt aangegeven door een omtrek of perimeter van de kookzone.



	1	2	3
MINIMALE DIAMETER (MM)	145	180	145
MAXIMALE DIAMETER (MM)	200	230	220

6.5.1 One-touch verlichting

Fabrikanten geven over het algemeen aan of het kookgerei geschikt is voor inductiekoken. Het pictogram hiernaast geeft het type symbool aan dat wordt gebruikt om aan te geven dat de pan geschikt is voor inductiekoken; dit symbool staat gewoonlijk op de onderkant van de pan.

Gebruik alleen pannen met een perfect vlakke, gladde bodem die geschikt zijn voor inductiekoken.

Het kookgerei dat gebruikt wordt voor inductiekoken moet gemaakt zijn van ferrometalen of ferritisch staal, magnetisch zijn en een voldoende dikke bodem hebben.


Om te controleren of de pan geschikt is, houdt u een magneet tegen de bodem: als deze wordt aangetrokken, is de pan geschikt voor inductiekoken. Als u geen magneet hebt, giet u een beetje water in de pan, laat u deze op een kookzone staan en zet u de kookplaat aan.

Bepaalde pannen kunnen ruis maken wanneer ze op een inductiekookzone worden geplaatst. Dit geluid duidt niet op een defect aan het apparaat en heeft geen invloed op de werking van het koken.

GESCHIKT KOOKGEREI	ONGESCHIKT KOOKGEREI
<ul style="list-style-type: none"> * Geëmailleerd kookgerei van ferritisch staal met dikke bodem. * Kookgerei van gietijzer met geëmailleerde bodem. * Meerlagig roestvrijstaal, roestvrij ferritisch staal of aluminium kookgerei met speciale bodem voor inductiekoken. 	<ul style="list-style-type: none"> * Koper, roestvrijstaal, aluminium, brandwerend glas, hout, keramiek en terracotta.

6.6 Het inschakelen van een stralingselement

Plaats, alvorens een stralingselement in te schakelen, een geschikte pan op de betreffende kookontrek.

Als u een knop met de klok mee draait, klinkt er een pieptoon en worden alle displays ingeschakeld; het display dat overeenkomt met de gedraaide knop toont de geselecteerde vermogenswaarde, terwijl de andere de waarde  tonen.

Bij het draaien aan een tweede knop klinkt er geen pieptoon en toont het display de ingestelde vermogenswaarde voor die knop.

6.6.1 Het vermogensniveau wijzigen

Elke knop heeft een schaalverdeling die met de klok mee oploopt van niveau "0" tot niveau "9". Het verwarmingsvermogen van de stralingselementen wordt verhoogd door een knop vanuit de "0"-stand rechtsonder te draaien en wordt verlaagd door de knop linksom vanuit de bereikte stand te draaien.

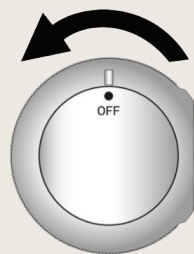
De standaardpositie van de knop komt overeen met niveau "0" (waarde **0** op het betreffende display).

i Draai aan de knop om de gewenste vermogenswaarde in te stellen (zie de tabel in paragraaf "6.2"). Draai aan de knop om het gewenste vermogensniveau weer te geven, terwijl het niveau dat met de knop is geselecteerd, slechts indicatief is.

De knop rechtsonder draaien voorbij vermogensniveau "9" zal resulteren in een klik en een geluidssignaal, waardoor de "Booster"-functie, aangeduid op het display met het symbool **P**, wordt ingeschakeld; plaats de knop vervolgens weer op niveau "9" (zie paragraaf "6.6.3").

6.6.2 Snelle verwarmingsfunctie

Met deze functie kan het vereiste vermogensniveau sneller worden bereikt, hoewel zij gedurende een zeer beperkte periode actief blijft. Start vanaf de "0"-stand, draai de knop tegen de klok in totdat de knop klikt en houd de knop in die stand gedurende 2 seconden; het display gaat branden en toont het naastgelegen symbool. Vervolgens heeft u 10 seconden om de knop naar het gewenste vermogensniveau te draaien; op het display begint afwisselend het symbool **A** te knipperen met het nieuwe vermogensniveau dat met de knop is ingesteld.

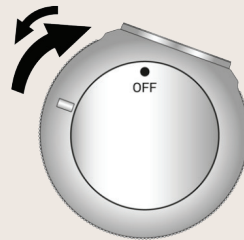


De volgende tabel geeft de snelle opwarmtijden voor de verschillende vermogensniveaus aan.

Gekozen vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Duur in seconden	48	144	230	312	408	120	168	216	-

6.6.3 Boosterfunctie

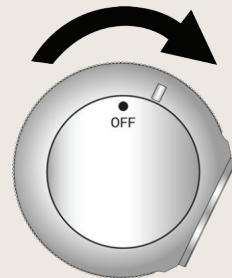
Draai de knop rechtsonder voorbij vermogensniveau "9" totdat u een klik hoort en een geluidssignaal klinkt (op het display verschijnt het naastgelegen symbool); plaats vervolgens de knop op niveau "9".



De knop moet correct geplaatst zijn op niveau "9"; anders wordt het symbool **P**, weergegeven op het display, vervangen door foutcode **P**, die het uitschakelen van het stralingselement signaleert; om het stralingselement te herstellen, volg de instructies in paragraaf "6.10". De maximale verwarmingstijd met de boosterfunctie is 10 minuten. Aan het einde van de maximale verwarmingstijd knippert het symbool **P** enkele seconden en wordt het vermogen automatisch gereset, waarbij de waarde **9** wordt weergegeven. Wanneer de boosterfunctie is geactiveerd, kunnen verschillende opeenvolgende cycli worden herhaald.




6.6.4 Voedselverwarmingsfunctie

Deze functie verwarmt tot 45 °C de bodem van een pan die geschikt is voor inductiekoken met een constante temperatuur (*) in de pan; het is nuttig om eerder gekookt voedsel in de pan warm te houden, waardoor het energieverbruik wordt geoptimaliseerd. De maximale tijd voor constant verwarmen is beperkt tot 120 minuten.



De eerste 3 vermogensniveaus zijn voedselverwarmingsfuncties. Draai de knop rechtsonder en de symbolen worden op het inductieoppervlak aangegeven.

Het bijbehorende display toont het naastgelegen symbool in drie fasen (het verwarmingsvermogen wordt automatisch aangepast).

Fase	1		2		3	
(*) Constante temperatuur		42 °C		70 °C		94 °C

6.6.5 Brugfunctie



Deze functie "overbrugt" de twee rechter stralingselementen (voor en achter) tot een enkele kookzone die alleen met de tweede knop rechts wordt bediend. De boosterfunctie kan niet worden gebruikt wanneer de brugfunctie actief is.

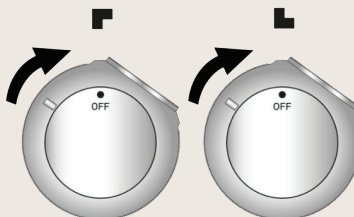


Draai tegelijkertijd de laatste twee knoppen rechts rechtsom (voorbij vermogensniveau "9" tot ze klikken en een pieptoon klinkt) tot stand "P" en houd ze in deze stand



gedurende ten minste 2 seconden (de bijbehorende displays tonen de naastgelegen symbolen die

aangeven dat de functie actief is). Draai de tweede knop rechts tot het gewenste vermogensniveau.



Als tijdens het koken een pan van de stralingselementen wordt genomen en niet binnen 10 minuten wordt teruggeplaatst, wordt de functie automatisch gedeactiveerd.

Om de functie handmatig uit te schakelen, zet u de knoppen weer in de "uit"-stand.

6.6.6 Restwarmte

Nadat het koken is beëindigd en de knop weer in de "uit"-stand wordt gezet, toont het display van het stralingselement het naastgelegen symbool, afgewisseld met de waarde **H**, wat aangeeft dat het stralingselement zojuist is gebruikt en nog heet is.

Het symbool **H** knippert een paar seconden en blijft aan totdat de glastemperatuur onder het veiligheidsniveau is gedaald.

6.6.7 Ventilatie

Het koelsysteem is volledig automatisch. De koelventilator start met een lage snelheid wanneer de door het elektronische systeem afgegeven calorieën een bepaald niveau bereiken. De ventilatie start zijn hoge snelheid wanneer de kookplaat intensief wordt gebruikt. De koelventilator verlaagt zijn snelheid en stopt automatisch wanneer het elektronische circuit voldoende is afgekoeld.

6.6.8 Oververhitting

De inductiekookplaat is voorzien van een veiligheidsvoorziening die de interne elektronica beschermt tegen oververhitting. Dit apparaat vereist geen aandacht van de gebruiker en zorgt ervoor dat de kookplaat zonder gevaar van oververhitting kan worden gebruikt.

6.6.9 Een enkel stralingselement deactiveren



Als u een knop linksom draait en de knop langer dan 30 seconden in die stand houdt, toont het betreffende display het naastgelegen symbool om aan te geven dat het stralingselement is gedeactiveerd.

i Als de knop niet correct is geplaatst, wordt op het betreffende display de foutcode weergegeven die het stralingselement deactiveert. Het is niet nodig om contact op te nemen met de klantenservice; om het stralingselement te herstellen, draait u de knop naar de "0"-stand en reset u de vereiste vermogenswaarde.

Deze functie wordt aanbevolen om een enkel stralingselement uit te schakelen als het defect is of niet goed werkt. Nadat het stralingselement door **de erkende technische ondersteuningsdienst** is gerepareerd, kan het opnieuw worden geactiveerd door de knop opnieuw linksom te draaien en langer dan 30 seconden in die stand te houden.

6.7 Automatisch uitschakelen

Een automatische teller telt de tijd die verstrijkt sinds de laatste vermogensvariatie. Dit bepaalt de maximale duur van de verwarming, wat varieert afhankelijk van het geselecteerde vermogensniveau. Als een stralingselement per ongeluk ingeschakeld blijft (met een correct geplaatste pan), zal het automatisch uitschakelen zodra de maximale verwarmingsduur voor het gekozen vermogen is bereikt.


Gekozen vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Max. tijd in minuten	360		300		240	90	90	90	90	10

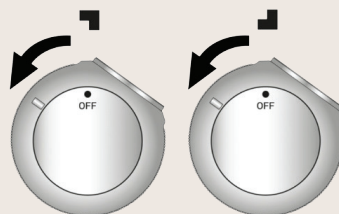
6.8 Handmatig uitschakelen




Draai alle knoppen naar de "uit"-stand. Elke display zal een knipperende stip tonen zoals in de naastgelegen afbeelding; na 15 seconden schakelen alle displays uit, klinkt een pieptoon en het apparaat gaat naar stand-by.

6.9 Kinderbeveiliging

De stralingselement kunnen worden gedeactiveerd. Draai de eerste twee knoppen links gelijktijdig linksom en houd deze in deze stand gedurende minstens 2 seconden, totdat alle displays symbool  weergeven.



Na enkele minuten worden de symbolen  uitgeschakeld, maar de stralingselementen worden niet geactiveerd en de hierboven vermelde symbolen verschijnen op alle displays als er aan een knop wordt gedraaid.

De deactivering heeft geen tijdslimiet. Een langdurige stroomstoring kan deze deactivering annuleren.

Om de stralingselementen weer in te schakelen, draait u de eerste twee knoppen links tegelijkertijd linksom.

6.10 In het geval van defecten en storingen

Als er een defect is geconstateerd, schakelt u het apparaat en de elektrische voeding uit.

Probeer geen defect stralingselement te gebruiken voordat het is gerepareerd door de erkende technische ondersteuningsdienst.

Reparaties moeten uitsluitend door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd. Open het apparaat nooit om welke reden dan ook.

Als het glasoppervlak beschadigd is, schakelt u het apparaat onmiddellijk uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen en neemt u contact op met de technische ondersteuningsdienst.

Als een stralingselement defect is, kunnen de overige elementen nog steeds normaal worden gebruikt. Om de foutcode van de displays te wissen, zet u alle knoppen in de "uit"-stand en stelt u nieuwe vermogenswaarden in.

De onderstaande lijst bevat de meest voorkomende storingen, waarvan de

oorzaken door de gebruiker of via de technische ondersteuningsdienst kunnen worden verholpen.

FOUT	OORZAAK	OPLOSSING
De kookplaat of de kookzones worden niet ingeschakeld.	Het apparaat is niet correct aangesloten op het elektriciteitsnet. De functie kookplaatvergrendeling is geactiveerd.	Sluit het apparaat weer op het elektriciteitsnet aan. Deactiveer de vergrendeling door de instructies in paragraaf 6.9 te volgen
Het display toont het naastgelegen symbool.	Er is geen pan op de kookzone. De pan is niet geschikt voor magnetisch inductiekoken. De diameter van de bodem van de pan is te klein voor de kookzone.	Plaats een geschikte pan op de juiste manier door de instructies in paragraaf 6.5 te volgen Vervang de pan door een geschikt exemplaar, zoals aangegeven in paragraaf 6.5 Vervang de pan door een geschikt exemplaar, zoals aangegeven in paragraaf 6.5
Het display toont het naastgelegen symbool.	De knop is niet correct geplaatst.	Het is niet nodig om contact op te nemen met de klantenservice; om het stralingselement te herstellen, draait u de knop naar de "0"-stand en reset u de vereiste vermogenswaarde.
Het display toont de naastgelegen code, afgewisseld met cijfers of letters.		Neem contact op met de klantenservice en geef de code op het display door.
De kookplaat of een kookzone wordt uitgeschakeld.	De veiligheidsvoorziening is geactiveerd. Het apparaat wordt geactiveerd wanneer een kookzone per ongeluk ingeschakeld blijft. Een lege pan is oververhit.	Zet de betreffende knop weer in de "uit"-stand. Verwijder de lege pan van de kookzone.
De koelventilator blijft ingeschakeld nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Dit is geen fout.	De ventilator blijft ingeschakeld tot de kookplaat is afgekoeld. De ventilator wordt automatisch uitgeschakeld.

7. De oven gebruiken

7.1 Algemene waarschuwingen

1. Wanneer de oven of grill in werking is, kunnen de buitenwanden en de ovendeur zeer heet worden. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.
2. Laat kinderen niet op de ovendeur zitten en laat ze er niet mee spelen.
3. Gebruik de deur niet als een stoel.
4. Plaats nooit aluminium pannen of folie op de bodem van de oven, omdat dit het emaille van de oven ernstig kan beschadigen.
5. Bereid geen voedsel op de bodem van de oven.
6. Probeer de ovendeur niet te demonteren zonder de bijbehorende instructies zorgvuldig te raadplegen (zie paragraaf "10.1 De ovendeur demonteren"): de scharnieren van de ovendeur kunnen de handen verwonden.

i

Verwarmingsblok van de oven

Als tijdens de normale werking de oven de verwarming onderbreekt en het display van de programmeur begint te knipperen en op nul gaat, controleer dan of:

*** er een stroomstoring is geweest.**

Als de blokkering zich opnieuw voordoet nadat het kookprogramma opnieuw is gestart, betekent dit dat de beveiliging is uitgeschakeld. Dit apparaat grijpt in bij een thermostaatfout en voorkomt oververhitting van de oven. In dat geval raden wij u aan de oven niet opnieuw te gebruiken en contact op te nemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

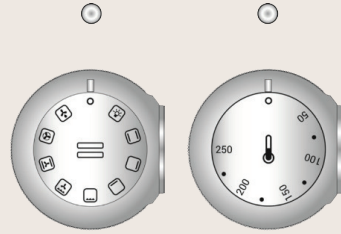
7.2 Risico op condensatie


- * **Sommige bereidingen met een hoog watergehalte in combinatie met het gebruik van bepaalde functies kunnen condensvorming op het binnenglas van de deur veroorzaken. Om dit te voorkomen, opent u de ovendeur een paar seconden tijdens het koken.**
- * **Laat geen voedsel in de oven afkoelen na het koken om condensvorming op het binnenglas van de deur te voorkomen, dat uit de oven kan druppelen wanneer de deur wordt geopend.**

7.3 De elektrische multifunctionele oven gebruiken

7.3.1 De oven voor de eerste keer inschakelen.

De eerste keer dat u de oven gebruikt, kan de oven roken of een bijtende geur afgeven die wordt veroorzaakt door olieachtige resten van de fabricage die onaangename geuren of smaken aan voedsel kunnen geven. Voordat u het voedsel in de oven plaatst, verwarm tot de maximale temperatuur gedurende 30-40 minuten met de deur gesloten en wacht totdat de rook of geur is verdwenen.







i Om te voorkomen dat de stoom in de oven verbrandt, gaat u als volgt te werk: draai de functieschakelaar naar de stand '0' of naar de functie ; open de deur in twee fasen: houd hem 4-5 seconden gedeeltelijk open (ca. 5 cm) en open hem vervolgens volledig. Als u het voedsel moet aanpassen, laat de deur dan zo kort mogelijk open om te voorkomen dat de temperatuur in de oven zo ver daalt dat het koken in gevaar komt.

Stroomelementen

Bovenste + onderste verwarmingselement:	2.080 W
Bovenste element:	880 W
Onderste element:	1.230 W
Circulair element:	2.170 W
Grill-element:	1.950 W

7.3.2 Traditionele bereiding

Draai de functieschakelaar naar positie  en de thermostaatknop in overeenstemming met de vereiste temperatuurwaarde. Voor gedifferentieerde verwarming boven of onder het voedsel, zet u de functiekeuzeschakelaar op de stand  (bovenverwarming) of  (onderverwarming). Draai de functieschakelaar naar de stand  voor gelijkmatigere verwarming van alle kookniveaus in de oven.


Aanbevolen voor verwarming boven + onder: Ovenschotels, cakes, taarten.

Aanbevolen voor verwarming onder: Soufflé

Aanbevolen voor verwarming boven: Pasteitjes/quiche

7.3.3 Convectiebereiding




Draai de functieschakelaar naar positie ; draai de thermostaatknop in overeenstemming met de vereiste temperatuurwaarde. De ringvormige weerstand en de ventilator zijn ingeschakeld. De warmte wordt gelijkmatig verdeeld over elk kookniveau. De temperatuur dient te worden ingesteld tussen 50°C en 250°C.

Aanbevolen voor: Ovenschotels en lasagne

7.3.4 Bereiden met de geventileerde grill




Draai de functieschakelaar naar positie ; draai de thermostaatknop in overeenstemming met de maximale temperatuurwaarde.

Aanbevolen voor: Ovenschotels die een knapperige korst nodig hebben.

7.3.5 Bereiden met de grill



Draai de functieschakelaar naar positie ; draai de thermostaatknop in overeenstemming met de maximale temperatuurwaarde.

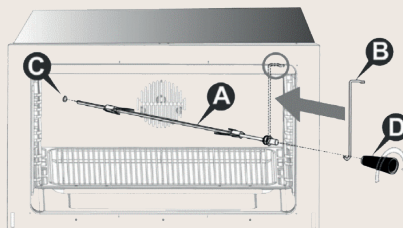
Aanbevolen voor: Groente, vis.

7.3.6 Bereiden met grill + braadspit



Als uw model een braadspit heeft, gaat u als volgt te werk:

- * **Schuif het te bereiden vlees op de spitstaaf A en zet het vast met de verstelbare vorken.**
- * **Hang haak B aan de bovenkant van de oven zoals getoond in de afbeelding.**
- * **Plaats de spitstaaf A in de opening C in de behuizing van de oven; voordat u de ovendeur sluit, controleert u of de spit A goed in de opening C is geplaatst (steek de spit erin en draai deze lichtjes heen en weer).**
- * **Hang het andere einde van de spitstaaf aan de haak B (de katrol van de spit A bevindt zich aan de handgreep van de haak B).**
- * **Sluit de ovendeur en schakel de**




spit in door de functiekeuzeknop naar de stand te draaien.

- * **Wanneer de bereiding is voltooid, opent u de ovendeur en verwijdert u de spitstaaf met de plastic handgreep D die in de bodem van de spit A is geschroefd.**

Aanbevolen voor: Gebraden kip, roulades, porchetta

7.3.7 Ontdooien



Draai de functieschakelaar naar de stand , draai de thermostaatknop naar de stand **O**: op deze manier wordt de motorventilator geactiveerd die de lucht in de oven verplaatst en bevroren voedsel bevordert te ontdooien.

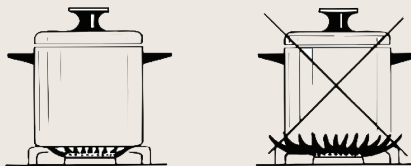
7.3.8 De oven uitschakelen

De oven wordt uitgeschakeld door de thermostaatknop terug te zetten naar de stand **O**.

8. Kooksuggesties

8.1 Suggesties voor het correct gebruiken van de kookplaatbranders

De diameter van de bodem van pannen moet overeenkomen met de diameter van de gebruikte brander (zie naastgelegen tabel). De vlam mag nooit breder zijn dan de diameter van de schaal. Gebruik pannen met een vlakke bodem. Gebruik waar mogelijk pannen met een deksel, omdat dit minder vermogen gebruikt. Gebruik weinig water om de bereidingstijd voor groenten, aardappelen, enz. te verminderen.



BRANDER	PANDIAMETER (IN CM)
Snel	Van 24 tot 26
Semi-snel	Van 16 tot 22
Extra	Van 8 tot 14
Drievoudige ring/wok	Van 24 tot 26

8.2 Suggesties voor correct gebruik van de inductiekookplaat

Gebruik voor de beste kookresultaten en energiebesparing alleen kookgerei dat geschikt is voor inductiekoken. De diameter van de bodem van het kookgerei moet gelijk zijn aan de diameter van de cirkel op de kookzone (paragraaf "7.5"); als ze niet overeenkomen, zal energie worden verspild. De bodem van het kookgerei moet gemaakt zijn van ferrometaal of ferritisch staal en perfect plat zijn. Het moet ook perfect schoon en droog zijn, evenals het glas in de kookzone. Gebruik geen pannen met een ruwe, bekraste of beschadigde bodem, aangezien deze het oppervlak van de kookplaat kunnen beschadigen.

i Suiker, synthetische materialen of aluminium vellen mogen niet in contact komen met de verwarmingszones. Deze kunnen door afkoeling breuken of andere wijzigingen in het glaskeramische oppervlak veroorzaken. Alvorens suikerhoudende voedingsmiddelen te bereiden, is het raadzaam om het glaskeramische oppervlak te behandelen met een specifiek siliconen product om het oppervlak van de kookplaat te beschermen tegen aangebrande etensresten.

1. Plaats of laat geen lege steelpannen op de vitrokeramische kookplaat staan.
2. Voorkom het vallen van voorwerpen, zelfs kleine, op de vitrokeramische kookplaat.
3. Zand of andere schurende materialen kunnen het keramische glas beschadigen.
4. Het glas kan worden bekrast als de pannen op schurende resten worden geplaatst. Krassen hebben echter geen invloed op de werking van inductiekoken.
5. Controleer of de ventilator van het apparaat goed werkt

8.3 Suggesties voor het correct gebruiken van de oven

De oven maakt het mogelijk om de bereiding te optimaliseren. Het is mogelijk om traditioneel, met convectie en met de grill te bereiden. *De ovendeur moet volledig gesloten zijn voor alle soorten bereidingen.*

8.3.1 Traditionele bereiding

Bij dit type bereiding komt de warmte van boven naar beneden. Het is daarom raadzaam om de centrale geleiders te gebruiken. Als het bereiden een hogere temperatuur van de bodem of vanaf de bovenkant vereist, gebruik dan de onderste of bovenste geleiders. Traditionele bereiding wordt aanbevolen voor alle gerechten waarvoor een hoge temperatuur nodig is of voor een lange gaartijd. Dit systeem wordt ook aanbevolen bij het bereiden met pannen van terracotta, porselein en soortgelijke materialen.

ECO-MODUS

De traditionele manier van bereiden, met de bovenste en onderste verwarmingselementen, beschikt ook over de ECO-functie met intelligente verwarming (*): het apparaat regelt de hoeveelheid energie in de oven optimaal; het voedsel wordt geleidelijk verwarmd met behulp van de restwarmte en dit vereist veel tijd, het wordt aanbevolen het apparaat alleen te gebruiken om gerechten opnieuw te verwarmen.

Als u dit type verwarming niet wilt gebruiken, maar de kookfunctie wilt gebruiken door de verwarmingselementen optimaal te gebruiken, moet u:

- * **De oven voorverwarmen door een andere functie te selecteren, bijvoorbeeld convectie, en ook de thermostaatknop in stellen op een**

temperatuur van minstens 100 °C;

*** Zodra de temperatuur is bereikt (oranje lampje is uit), de traditionele functie selecteren en het gerecht plaatsen.**

Opmerking:

Bij het gebruik van de ECO-functie, zodra de temperatuur van ongeveer 100 °C is bereikt, door het openen en sluiten van de deur, wordt de ECO-functie gedeactiveerd.

Wanneer de ECO-functie actief is, blijft het interne verlichtingslampje van de oven uit vanaf het begin van het verwarmen en gaat deze pas na het openen van de ovendeur weer aan.

(*) Dit type verwarming wordt gebruikt om de energie-efficiëntieklasse en het energieverbruik in de traditionele modus te definiëren.

8.3.2 Convectiebereiding

Bij deze bereiding wordt het voedsel verwarmd door voorverwarmde lucht die in de oven circuleert dankzij een ventilator die zich aan de achterzijde van de oven bevindt. De warmte bereikt snel en gelijkmatig alle delen van de oven, zodat verschillende gerechten gelijktijdig op verschillende plateaus kunnen worden bereid. De luchtvochtigheid wordt uit de lucht gehaald en de drogere ruimte voorkomt dat geuren en smaken worden verspreid en gemengd. Met de mogelijkheid om op meer dan één plateau te koken, kunt u vele verschillende gerechten tegelijkertijd bereiden. Biscuits en minipizza's kunnen in drie verschillende bakvormen worden bereid. De oven kan echter ook worden gebruikt voor het koken op één plateau. De onderste plateaus kunnen worden gebruikt om het bereiden beter te controleren. Convectiebereiding is bijzonder geschikt om diepgevroren voedsel snel weer op kamertemperatuur te brengen, om conserven of zelfgemaakt fruit op siroop te steriliseren, en ten slotte om champignons of fruit te drogen.

8.3.3 Bereiden met de grill

De warmte komt van bovenaf. Bijna alle soorten vlees kunnen worden gegrild, met uitzondering van mager wild en gerechten zoals gehaktbrood. Het te grillen vlees en vis moeten lichtjes met olie worden besprenkeld en op de roosters worden gelegd, die in de geleiders het dichtst bij of het verst van het grillelement moeten worden geplaatst, afhankelijk van de dikte van het vlees,

om te voorkomen dat het oppervlak verbrandt en de binnenkant niet gaar wordt. Geschikt voor: relatief dun vlees; tosti's.

Plaats de grillpan op het laagste niveau om de sappen en het vet op te vangen; giet een glas water in de grillpan om rookvorming door oververhitting van het vet te voorkomen.

8.3.4 Bereiden met de geventileerde grill

De combinatie van grill en ventilator gebruiken. Met deze bereiding kan de warmte geleidelijk in het voedsel dringen, ook al wordt het oppervlak direct blootgesteld aan de grill. Geschikt voor: dikker vlees; wild gevogelte.

8.3.5 Bereiden van vlees en vis

Vlees dat gekookt moet worden in de oven moet ten minste 1 kg wegen. Zeer mals rood vlees dat lichtjes moet worden gebakken (rosbief, filet, enz.), of dat van buiten goed gaar moet zijn en van binnen al zijn sappen moet behouden, moet kort op hoge temperaturen worden bereid (200-250 °C). Wit vlees, wild gevogelte en vis moeten op lage temperaturen worden bereid (150-175 °C). De ingrediënten voor de saus dienen alleen in de bakvorm te worden geplaatst als de bereidingstijd kort is, anders moeten ze in het laatste halfuur worden toegevoegd. Het vlees kan op een ovenvaste plaat worden gelegd of direct op de roosters, waaronder de uitlekpan moet worden geplaatst om het sap op te vangen. Druk met een lepel op het vlees om te controleren of het gaar is. Als het stevig is, is het gaar. Wacht aan het einde van de bereiding ten minste 15 minuten met het aansnijden van het vlees, om te voorkomen dat de sappen verloren gaan. Voordat u begint met het opdienen, kunnen de borden op minimale temperatuur in de oven worden opgewarmd.

8.3.6 Bakken

Geklopte mengsels moet aan de lepel blijven plakken, omdat een te grote vloeibaarheid de kooktijd zal verlengen. Zoete gerechten vereisen een gematigde temperatuur (meestal tussen 150-200 °C) en voorverwarming (ongeveer 10 minuten). De ovendeur mag niet worden geopend tot ten minste $\frac{3}{4}$ van de bereidingstijd.

8.3.7 Aanbevolen kooktabellen

De bereidingstijd varieert afhankelijk van de aard, de homogeniteit en het volume van het gerecht. Wij raden u aan om uw eerste pogingen te controleren en de resultaten na te gaan, omdat vergelijkbare resultaten worden verkregen door dezelfde gerechten in dezelfde omstandigheden te bereiden. De volgende drie tabellen (I, II en III) bevatten richtlijnen.

BEREIDINGSTIJDTABEL VOOR CONVECTIE EN TRADITIONELE BEREIDING (I)						
Type bereiding	Aantal kg.	Positie van de geleider vanaf de onderkant		Temperatuur °C		Tijd in minuten
		Convectie 	Traditioneel 	Convectie 	Traditioneel 	

Zoetigheden

Met opgeklopt mengsel, in een bakvorm	1	1-3	2	175	200	60
Met opgeklopt mengsel, op de druippan	1	1-3	2	175	200	50
Bladerdeeg, taartbodern	0.5	1-3	3	175	200	30
Bladerdeeg met vochtige vulling	1.5	1-3	2	175	200	70
Bladerdeeg met droge vulling	1	1-3	2	175	200	45
Met natuurlijk gistdeeg	1	1-3	1	175	200	50
Kleine taarten	0.5	1-3	3	160	175	30

Vlees

Kalfsvlees	1	2	2	180	200	60
Rundvlees	1	2	2	180	200	70
Engelse rosbief	1	2	2	220	220	50
Varkensvlees	1	2	2	180	200	70
Kip	1-1,5	2	2	200	200	70
Stoofschotels						
Stoofschotel van rundvlees	1	1	2	175	200	120
Stoofschotel van kalfsvlees	1	1	2	175	200	110



Vis

Filets, biefstukken, kabeljauw, heek, tong	1	1-3	2	180	180	30
Makreel, tarbot, zalm	1	1-3	2	180	180	45
Oesters	1	1-3	2	180	180	20


Taarten

Pastataart	2	1-3	2	185	200	60
Groentetaart	2	1-3	2	185	200	50
Zoete en hartige soufflés	0.75	1-3	2	180	200	50
Pizza en calzone	0.5	1-3	2	200	220	30

- * **De bereidingstijden verwijzen naar de bereiding op één plateau; voor de bereiding op meer dan één plateau, verhoogt u de bereidingstijd met 5-10 minuten.**
- * **De bereidingstijd moet beginnen na ongeveer 15 minuten voorverwarmen.**
- * **Indien er op meer dan één plateau wordt gekookt, heeft de aangegeven positie van de geleiders de voorkeur.**
- * **Voor gebraden rundvlees, kalfsvlees, varkensvlees en kalkoen, met bot of opgerold, moet de bereidingstijd met 20 minuten worden verhoogd.**

BEREIDINGSTIJDTABEL VOOR GRILLEN EN GEVENTILEERD GRILLEN (II)				
Traditioneel grillen 				
Type bereiding	Aantal kg.	Positie van de geleider vanaf de onderkant	Temperatuur °C	Tijd in minuten
Kip	1-1.5	3	Max.	30 aan elke zijde
Toast	0.5	4	Max.	5 aan elke zijde
Worstjes	0.5	4	Max.	10 aan elke zijde
Varkenskoteletten	0.5	4	Max.	8 aan elke zijde
Vis	0.5	4	Max.	8 aan elke zijde
Grillen met ventilatierooster 				
Type bereiding	Aantal kg.	Positie van de geleider vanaf de onderkant	Temperatuur °C	Tijd in minuten
Gebraden varkensvlees	1.5	2	170	180
Gebraden rundvlees	1.5	3	220	60
Kip	1.2	2	190	90

- * **De druippan voor het opvangen van de sappen moet altijd op de 1e geleider van onder worden geplaatst.**

ONTDOOITIJDTABEL (III)			
Ontdooien 			
Type voedsel	Aantal kg.	Positie van de geleider vanaf de onderkant	Tijd in minuten
Kant-en-klare maaltijden	1	2	45

Vlees	0.5	2	50
Vlees	0.75	2	70
Vlees	1	2	110

*** Ontdooien op kamertemperatuur heeft het voordeel dat de smaak en het uiterlijk van het voedsel er niet door wordt aangetast.**

9. Zorg en onderhoud

Opmerking:

Alvorens te reinigen of onderhoud uit te voeren, schakelt u de voeding van het apparaat uit en sluit u de gaskraan.

Waarschuwing:

Onderhoud mag alleen door bevoegd personeel worden uitgevoerd. Reinig de oppervlakken van het apparaat niet wanneer ze nog heet zijn. Gebruik alleen geschikte reinigingsmiddelen om de oppervlakken van het apparaat te reinigen. De fabrikant wijst iedere verantwoordelijkheid af en is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van ongeschikt en/of ander reinigingsmiddel dan aangegeven. Gebruik geen hogedrukspuit of stoomspuit om het apparaat te reinigen.

9.1 Onderhoudsschema

Er is geen regelmatig onderhoud vereist voor de apparaten, behalve voor het reinigen.

9.2 Reinigen van de roestvrijstalen oppervlakken

Gebruik voor het reinigen en conserveren van de roestvrijstalen oppervlakken een oplossing van warm water en azijn of neutrale zeep. Giet de oplossing op een vochtige doek en veeg het stalen oppervlak af, in de richting van de satijn glans, spoel grondig na en droog af met een zachte doek of een zeem. Gebruik in geen geval metalen sponzen of scherpe schrapers die de oppervlakken kunnen beschadigen. Gebruik alleen niet-krassende, niet-schurende sponzen en, indien nodig, houten of plastic keukengerei.

9.3 Reinigen van de geëmailleerde oppervlakken

Reinig met een niet-krassende, niet-schurende spons die is bevochtigd met een neutrale zeep en water. Vetvlekken kunnen gemakkelijk worden verwijderd met warm water of een product dat speciaal is gemaakt voor het reinigen van emaille. Spoel voorzichtig af en droog met een zachte doek of een zeemlap.

Gebruik geen producten die schuurmiddelen bevatten, schuursponsjes, staalwol of zuren die de oppervlakken kunnen beschadigen. Laat geen zuren of alkalische substanties op het emaille achter (citroensap, azijn, zout, enz.).

9.4 Reinigen van de gepolijste oppervlakken

Reinig met een niet-schurende, niet-krassende, vochtige spons met warm water en neutrale zeep of met een gewoon reinigingsmiddel voor gepolijste oppervlakken. Spoel en droog zorgvuldig af met een zachte doek.

Schuurpasta's, grove draadpads, staalwol of zuur zullen de oppervlakken beschadigen. Gebruik geen alcohol.

9.5 Reinigen van de houten oppervlakken, accessoires en houten onderdelen

Wij raden u aan reinigingsproducten te gebruiken die normaal verkrijgbaar zijn in de supermarkt. Deze producten zorgen ervoor dat het hout in de loop van de tijd behouden blijft. Als deze producten niet beschikbaar zijn, raden wij u aan het vuil zo snel mogelijk te verwijderen met een doek die vochtig is gemaakt met water en een neutrale zeep. Spoel goed af en droog met een zachte doek. Verwijder de grotere korsten en meer hardnekkige resten met behulp van een krasbestendige schraper voor hout of een speciale spons die is ontworpen voor delicate oppervlakken. Gebruik in geen geval metalen sponzen of scherpe schrapers die de oppervlakken kunnen beschadigen.

Reinig geen houten accessoires en onderdelen in de vaatwasser. Houd droog en vermijd extreme temperatuurschommelingen. Overmatige vochtigheid en extreme temperatuurveranderingen kunnen de houten accessoires en onderdelen onherstelbaar vervormen.

9.6 Reinigen van de knoppen en het bedieningspaneel

Reinig de knoppen en het bedieningspaneel met een vochtige doek.

9.7 Reinigen van de geëmailleerde oppervlakken

Om de roosters en de branders van de kookplaat te reinigen, verwijdert u ze van de behuizing door ze omhoog te tillen, zoals getoond in de afbeelding, en laat u ze gedurende ongeveer tien minuten in een oplossing van warm water en niet-schurend reinigingsmiddel weken. Spoel af en droog zorgvuldig. Reinig de branders of de platen niet in de vaatwasser. Controleer altijd of de openingen van de brander niet verstopt zijn. Zorg ervoor dat u de brander correct terugplaatst en controleer of de vlam gelijkmatig is. Wij raden u aan deze

handeling ten minste één keer per week uit te voeren en elke keer dat nodig is.

9.8 Reinigen van de bougies en thermokoppels

Voor een goede werking van de bougies en thermokoppels moeten deze altijd schoon worden gehouden. Controleer ze regelmatig en maak ze indien nodig schoon met een vochtige doek. Droog grondig af. Droge resten moeten worden verwijderd met een tandenstoker of naald en zorg er daarbij voor dat het isolerende keramische gedeelte niet wordt beschadigd.

9.9 Reinigen van de inductiekookplaat

De inductiekookplaat vereist geen speciaal onderhoud of reiniging. Als er na het koken etensresten in de buurt van de kookzone achterblijven, verwijder deze dan met een krasbestendige schraper, spoel met water en droog goed af met een droge doek. Regelmatig gebruik van de schraper voorkomt het gebruik van chemische reinigingsproducten. Alvorens pannen op de kookplaat te verplaatsen of te schuiven moet u ervoor zorgen dat er geen kruimels of onzuiverheden zijn die krassen kunnen veroorzaken. Gebruik geen schurende sponzen of reinigingsmiddelen. Vermijd het gebruik van agressieve chemische producten, zoals ovenreinigers, vlekwerende producten of andere producten zoals badkamer- of allesreinigers.

i Zorg ervoor dat de hete glaskeramische kookplaat niet in aanraking komt met plastic, aluminiumfolie, suiker of voedsel dat suiker bevat. Deze stoffen kunnen het oppervlak van de kookplaat beschadigen en moeten onmiddellijk worden verwijderd met een krasbestendige schraper. Alvorens suikerhoudende voedingsmiddelen te bereiden, is het raadzaam om het glaskeramische oppervlak te behandelen met een specifiek siliconen product om het oppervlak van de kookplaat te beschermen tegen aangebrande etensresten.

Om het oppervlak van de keramische kookplaat te reinigen, gaat u als volgt te werk:

1. Verwijder de grotere korsten en meer hardnekkige resten met behulp van een krasbestendige schraper of een speciale spons die is ontworpen voor delicate oppervlakken.
2. Wacht tot het oppervlak van de kookplaat volledig is afgekoeld, giet enkele druppels reinigingsmiddel en wrijf met keukenrol of een schone doek. U kunt ook een speciale spons gebruiken die is ontworpen voor delicate oppervlakken.
3. Veeg het oppervlak van de kookplaat schoon met een vochtige doek, of met de droge kant van een speciale spons.

9.10 Reinigen van de oven

Voor een goed behoud van de oven moet deze regelmatig worden gereinigd, indien mogelijk na elk gebruik nadat hij is afgekoeld: op deze manier kunnen de resten gemakkelijker worden verwijderd, zodat deze de volgende keer dat de oven wordt gebruikt niet worden verbrand. Reinig de roestvrijstalen onderdelen en geëmailleerde onderdelen zoals beschreven in de bijbehorende paragrafen "10.2 Reiniging van de roestvrijstalen oppervlakken" en "10.3 Reiniging van de geëmailleerde oppervlakken". Neem alle uitneembare onderdelen uit en was ze afzonderlijk. Spoel af en droog grondig met een schone doek.

9.10.1 Reinigen van de ovenwanden

Gebruik nooit reinigingsmiddelen om dit type oven te reinigen. De wanden van de oven kunnen schoongemaakt worden met witte azijn en schoongeveegd worden met een doek die is bevochtigd met water. Verwarm vervolgens de oven gedurende ten minste één uur op 150 °C om het reinigen te vergemakkelijken. Wanneer de oven is afgekoeld, veegt u deze opnieuw af met een vochtige doek.

9.10.2 Reinigen van de oven deur

We raden u aan om de oven deur altijd schoon te houden. Gebruik keukenrol en op hardnekkiger vuil een vochtige doek en afwasmiddel.

Opmerking:

Sprayproducten voor het reinigen van de oven mogen niet worden gebruikt om de ventilator en de thermostaatsensor in de ovenruimte te reinigen.

10. Speciaal onderhoud

Het is noodzakelijk om regelmatig bepaalde onderdelen te onderhouden of te vervangen die onderhevig zijn aan slijtage. Specifieke instructies worden hieronder gegeven voor elk type onderhoud.

Opmerking:

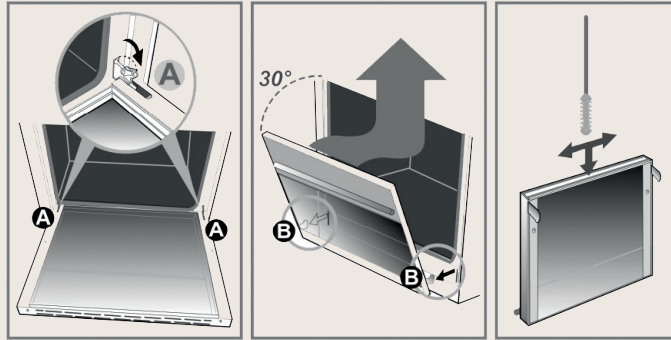
Alvorens onderhoud uit te voeren, schakelt u de voeding van het apparaat uit en sluit u de gaskraan.

10.1 Verwijderen van de ovendeur

De ovendeur kan volledig worden verwijderd om grondiger reiniging mogelijk te maken. Hoewel deze handeling mogelijk is, mag deze niet door iedereen worden uitgevoerd, aangezien het de kracht vereist om de deur omhoog te houden en een minimum aan deskundigheid om de deur opnieuw te monteren. Als u niet zeker weet of u dit kunt doen, raden wij u aan de deur te reinigen zonder deze uit te nemen of, in speciale gevallen, contact op te nemen met het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum.

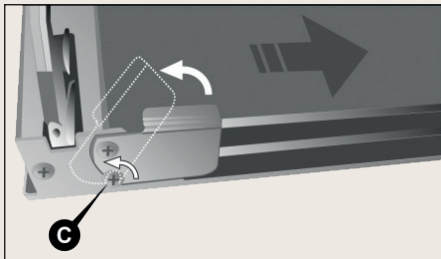
Ga als volgt te werk om de deur te verwijderen:

- * **Open de ovendeur en maak de veiligheidsvergrendeling van de scharnieren los door aan de respectievelijke pennen A (een voor elk scharnier) naar achteren te draaien;**
- * **sluit de deur gedeeltelijk totdat er geen spanning meer op de veren staat (de deur zal een hoek van ongeveer 30 ° vormen);**
- * **gebruik beide handen, begeleid de beweging van de deur in de richting van de sluiting en til hem tegelijkertijd omhoog;**
- * **draai het onderste deel van de deur naar de buitenkant om de scharnieren B van hun plaats los te maken.**



U kunt het binnenglas uitnemen voor een grondige reiniging. Ga als volgt te werk:

- * draai schroef C een halve slag los om de grendel van rechts naar links te kunnen heffen;
- * til de twee grendels op en schuif het binnenglas naar buiten;
- * om het glas weer terug te plaatsen, volgt u de bovenstaande instructies in omgekeerde volgorde.



Om het gedeelte tussen het buitenglas en het tussenglas te reinigen, gebruikt u een zachte borstel in de ruimte tussen de glaspanelen, zoals weergegeven op pagina 129. Om de deur weer terug te plaatsen, volgt u de instructies op pagina 129 in omgekeerde volgorde. Wanneer de scharnieren **B** terug op zijn plaats zitten, opent u de deur volledig en brengt u de veiligheidsvergrendeling van de scharnieren weer aan, waarbij u de respectievelijke pennen **A** omlaag zet (één voor elk scharnier).

Waarschuwing:

Na het opnieuw monteren van de deur, moet u altijd de veiligheidsvergrendeling van de scharnieren weer aanbrengen.

10.2 Verwijderen van de ovendeur

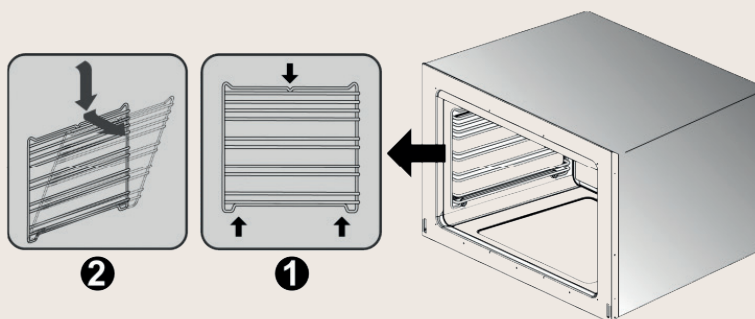
De frames van de rekken kunnen worden verwijderd om ze afzonderlijk te

reinigen en om het reinigen van de ovenwanden te vergemakkelijken. De frames worden aan de ovenwand vastgehaakt op de drie punten die in de afbeelding met de pijlen zijn aangegeven (detail 1).

* **Druk naar beneden met uw vingers zoals getoond in detail 2 van de afbeelding om het frame los te maken van de bovenste pen.**

* **Til het frame omhoog en neem het uit.**

Ga verder in omgekeerde richting om opnieuw te monteren. Plaats het onderste deel van het frame op de respectievelijke pennen en druk het bovenste deel tegen de ovenwand totdat het op de pen haakt.



10.3 Verwijderen van de oven deur

De binnenventilator van de geventileerde oven moet periodiek worden gereinigd. Ga als volgt te werk om de ventilator te demonteren:

* **Zorg ervoor dat de stroomtoevoer naar het apparaat is uitgeschakeld.**

* **Verwijder alle onderdelen binnenin (uitlekpan, plateaus).**

* **Draai de vier schroeven A los en verwijder ze uit het afdekpaneel.**

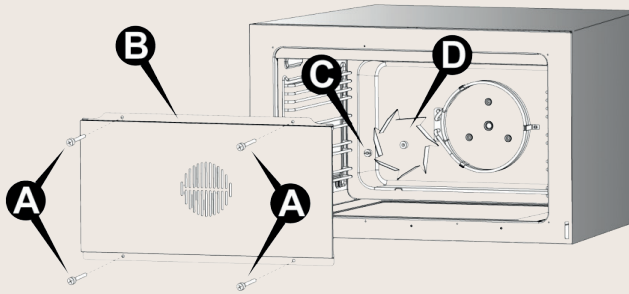
* **Verwijder het afdekpaneel B.**

* **Gebruik een munt om de bevestigingsmoer C van de ventilator los te draaien (deze schroefdraad is omgekeerd; om los te draaien draait u rechtsom).**

* **Verwijder de ventilator D en was hem door hem in warm water en afwasmiddel te dompelen. Gebruik nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen, poedervormige producten of metalen schrobbers.**

Spoel de ventilator af en droog deze grondig.

Monteer de ventilator en de afdekking opnieuw door in omgekeerde richting te werken volgens de instructies voor het verwijderen.



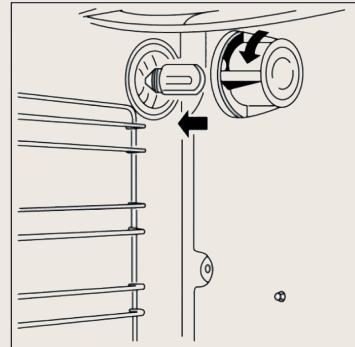
10.4 Vervangen van de ovenlamp

Opmerking:

Alvorens onderhoud uit te voeren, schakelt u de voeding van het apparaat uit.

Ga als volgt te werk:

- * **open de ovendeur;**
- * **draai de glazen beschermkap tegen de klok in los;**
- * **draai de lamp los en vervang deze door een andere voor hoge temperaturen (300 °C) met de volgende kenmerken:**
- * **Plaats de glazen dop terug en schakel de stroom in. Het is mogelijk te controleren of de ovenverlichting werkt, zelfs wanneer de deur is gesloten door de functieschakelaar naar de stand te draaien.**





Passione in Cucina



MANUAL
CRG916 / CR1915

DE | BENUTZERHANDBUCH

www.boretti.com

Einführung

Herzlichen Glückwunsch! Sie sind nun offizieller Eigentümer eines Boretti-Herds. In den kommenden Jahren werden Sie entdecken, dass der Gebrauch eines Boretti-Herds dem Kochen eine neue Dimension verleiht.

Wir empfehlen, alle Anweisungen in diesem Handbuch aufmerksam zu lesen, da es detaillierte Informationen über die am besten geeigneten Bedingungen für die korrekte und sichere Benutzung des Herds enthält. Dieses Handbuch hilft Ihnen auch, sich mit allen Bauteilen vertraut zu machen. Es enthält nützliche Hinweise zur Nutzung von Behältern und Besteck, zur Lage von Führungen und zu Steuerungseinstellungen.

Die im Handbuch enthaltenen Hinweise zur ordnungsgemäßen Reinigung ermöglichen es Ihnen, die Leistung des Herds über lange Zeit zu erhalten. Die einzelnen Abschnitte sind so angelegt, dass Sie sich mit allen Funktionen des Herds vertraut machen können. Der Text ist leicht verständlich und mit detaillierten Bildern und einfachen Piktogrammen illustriert. Beim aufmerksamen Lesen dieses Handbuchs werden Sie die Antwort auf alle Fragen finden, die sich zum richtigen Gebrauch Ihres neuen Herds ergeben können.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

Boretti

Inhalt

* 1. Allgemeine Informationen	137
* 2. Warnhinweise zur Sicherheit und zum Gebrauch	139
* 3. Aufstellung.....	143
* 4. Beschreibung der Regler.....	158
* 5. Verwendung des Gaskochfelds.....	166
* 6. Verwendung des Induktionskochfeldes.....	168
* 7. Verwendung des Backofens.....	183
* 8. Kochvorschläge.....	187
* 9. Pflege und Wartung	194
* 10. Spezielle Wartung	199

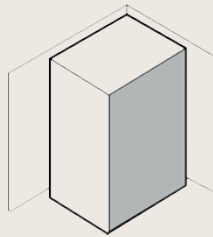
Dieses Benutzerhandbuch ist ein integraler Bestandteil des erworbenen Produkts. Der Nutzer muss das Handbuch richtig aufbewahren, so dass es bei der Benutzung und Wartung des Geräts immer zum Nachschlagen zur Verfügung steht. Bewahren Sie dieses Benutzerhandbuch zum späteren Nachschlagen auf. Wenn das Gerät weiterverkauft wird, muss das Handbuch an jeden künftigen Eigentümer oder Nutzer des Geräts mit übergeben werden.

Der Hersteller haftet nicht für Ungenauigkeiten in diesem Buch, die aufgrund von Druck- oder Übertragungsfehlern entstanden sind. Der Hersteller behält sich das Recht vor, seine Produkte nach eigenem Ermessen oder im Interesse der Nutzer zu verändern, ohne ihre wesentlichen Sicherheits- und Betriebseigenschaften zu verändern.

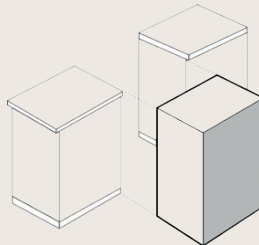
Geräteklassen

Die in diesem Handbuch beschriebenen Kochgeräte gehören zu den folgenden Einbauarten:

- * **Klasse 1: nicht bündig eingebautes Kochgerät;**



-
- * **Klasse 2: Unterklasse 1: zwischen zwei Geräten bündig eingebautes Kochgerät, bestehend aus einem einzigen Gerät, das aber auch so aufgestellt werden kann, dass die Seitenwände zugänglich sind.**



1. Allgemeine Informationen

Dieses Produkt wurde in Übereinstimmung mit den folgenden Richtlinien und Vorschriften hergestellt:

- * **2014/35/EU zu elektrischen Betriebsmitteln, die für den Einsatz innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen ausgelegt sind.**
- * **2014/30/EU zur elektromagnetischen Verträglichkeit. In Übereinstimmung mit den Vorschriften zur elektromagnetischen Verträglichkeit gehört das elektromagnetische Induktionskochfeld zur Gruppe 2 und zur Klasse b (EN 55011).**
- * **EU-Verordnung 2016/426 zu "Gasgeräten".**
- * **EG-Verordnung Nr. 1935 vom 27. 10. 2004 und nachfolgende Änderungen zu Materialien und Artikeln, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind.**
- * **2011/65/EG (RoHS) zu Einschränkungen der Nutzung gefährlicher Stoffe in Produktionsmaterialien.**

1.1 Technischer Kundendienst

Vor dem Verlassen der Fabrik wurde dieses Gerät von qualifiziertem, spezialisiertem Personal getestet und eingerichtet, um die besten Betriebsergebnisse zu gewährleisten. Jede Reparatur oder Anpassung, die später erforderlich werden könnte, muss mit äußerster Sorgfalt und Aufmerksamkeit ausgeführt werden. Wir empfehlen daher, sich stets an den Händler zu wenden, bei dem das Gerät gekauft wurde, oder das nächstgelegene Kundendienstzentrum, und dabei die Art des Problems und das Gerätemodell anzugeben.

Umweltschutz

Alte Elektrogeräte dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Führen Sie Altgeräte dem Recycling zu, wenn eine Sammelstelle vorhanden ist. Hinweise zum Recycling erhalten Sie von Ihren Behörden vor Ort oder beim Händler. Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie für eine ordnungsgemäße Entsorgung dieses Geräts sorgen, helfen

Sie bei der Vermeidung möglicher negativer Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die andernfalls durch ein unsachgemäßes Vorgehen bei der Entsorgung dieses Geräts verursacht werden können. Das Symbol auf dem Gerät weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht mit dem Hausmüll entsorgt



werden darf. Stattdessen muss es der zuständigen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden. Die Entsorgung muss gemäß den örtlich geltenden Umweltschutzvorschriften zur Abfallentsorgung durchgeführt werden. Weitere Informationen zur Behandlung, Verwertung und zum Recycling dieses Geräts erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde, ihrem Entsorgungsunternehmen oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

CE-Konformitätserklärung

Hiermit erklärt Boretti B.V., dass dieses Gerät gemäß den Normen der CE-Konformitätserklärung hergestellt wurde.




2. Warnhinweise zur Sicherheit und zum Gebrauch

- * Dieses Handbuch ist integraler Bestandteil des Geräts. Es sollte in gutem Zustand erhalten und über die gesamte Lebensdauer des Herds in der Nähe des Geräts aufbewahrt werden. Wir empfehlen, dieses Handbuch sehr aufmerksam durchzulesen, bevor Sie den Herd benutzen. Wenn dem Herd ein zusätzlicher Düsensatz als Zubehör beigegeben ist, empfehlen wir, ihn zu behalten und aufzubewahren. Die Installation muss von qualifiziertem Personal und unter Einhaltung der geltenden Normen durchgeführt werden. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt und entspricht den aktuell geltenden EEC-Richtlinien. Die Nutzung in professioneller Umgebung und die Aufstellung in einem Betrieb wie z. B. einem Restaurant, einer Bar, einer Firmenkantine oder eine andere Nutzung außer der angegebenen führt unmittelbar zum Erlöschen der Garantie. Das Gerät ist zur Ausführung der folgenden Funktion gebaut: Kochen und Erwärmen von Speisen; jede andere Nutzung ist als nicht bestimmungsgemäß anzusehen. Der Hersteller lehnt jegliche Haftung ab, wenn das Gerät für andere als die angegebenen Zwecke verwendet wird.
- * Zum Zeitpunkt des Kaufs übernimmt der Nutzer die direkte Verantwortung für das Gerät und muss daher sicherstellen, dass bei normaler Nutzung im Lauf der Zeit keine Instabilität, Verformung, Bruch oder Verschleiß auftreten, die die Produktsicherheit reduzieren würden.
- * Dieses Gerät wurde für einen sicheren Betrieb entwickelt und gebaut und stellt keine Gefahr für Menschen, Tiere oder Gegenstände dar.
- * Nehmen Sie keine Veränderungen an diesem Gerät vor.
- * Versprühen Sie keine Aerosole in der Nähe dieses Geräts, wenn es in Betrieb ist. Dieses Gerät darf nicht als Raumheizung verwendet werden. Nicht für den Einsatz in Wasserfahrzeugen, Wohnwagen oder Wohnmobilen geeignet, es sei denn, jeder Brenner ist mit einem Flammenschutz ausgestattet.
- * Ein eventuell vorhandener Transportschutz muss vor Gebrauch entfernt werden. Lassen Sie keine Teile der Verpackung unbeaufsichtigt im Haus. Trennen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialien und geben Sie sie beim nächstgelegenen Recyclingzentrum ab.
- * Die Herstellung einer Erdung gemäß den Voraussetzungen der Sicherheitsnormen für die Elektroverkabelung ist Pflicht.

- * Wenn sich die Gashähne schwer drehen lassen, schmieren Sie sie mit einem Spezialprodukt für hohe Temperaturen. Wenden Sie sich dafür an den technischen Kundendienst.
- * Testen Sie das Gerät unmittelbar nach der Aufstellung kurz gemäß den weiter unten beschriebenen Anweisungen. Trennen Sie bei einer Störung das Gerät vom Netz und wenden Sie sich an das nächstgelegene technische Kundendienstzentrum. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren.
- * Die Nutzung eines Gaskochgeräts erzeugt Wärme und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem es aufgestellt ist. Sorgen Sie für eine gute Raumbelüftung: halten Sie natürliche Lüftungsgitter offen oder bauen Sie ein mechanisches Belüftungsgerät ein (Abzugshaube). Intensive und längere Nutzung des Geräts kann dazu führen, dass zusätzlich gelüftet werden muss, zum Beispiel durch Öffnen eines Fensters, eine effektivere Belüftung oder ein Höherstellen der Abzugshaube, falls vorhanden.
- * Prüfen Sie nach dem Ende der Nutzung des Kochfelds immer, ob die Bedienknöpfe in der Stellung "Null" sind (aus).
- * Stellen Sie keine brennbaren Gegenstände in den Backofen: wenn er versehentlich eingeschaltet wird, kann es zu einem Brand kommen. Bei einem Brand: Schließen Sie die Hauptgasversorgung und trennen Sie die Stromversorgung ab. Spritzen Sie kein Wasser auf brennendes Öl oder Frittierfett. Lagern Sie keine brennbaren Gegenstände oder Sprühdosen in der Nähe des Geräts und versprühen Sie keine Aerosole, wenn die Brenner eingeschaltet sind. Tragen Sie keine locker sitzende Kleidung oder Accessoires, die nicht eng am Körper anliegen, wenn die Brenner eingeschaltet sind: wenn der Stoff Feuer fängt, können schwere Verletzungen entstehen. Verwenden oder lagern Sie keine brennbaren Materialien in der Aufbewahrungsschublade oder in der Nähe dieses Geräts.
- * Stellen Sie keine Töpfe auf das Kochfeld, die keinen vollkommen glatten, ebenen Boden haben.
- * Verwenden Sie keine Behälter oder Steak-Grills, die über den äußeren Umfang des Kochfelds hinausragen.
- * Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und der Markierung ist deutlich sichtbar an der Rückseite des Geräts angebracht; eine Kopie ist dem Handbuch beigelegt. Ein zweites Schild mit Detailinformationen über das Modell und der Seriennummer befindet sich im Gerät auf der linken Seite und wird beim Öffnen der Ofentür sichtbar. Diese Schilder dürfen nicht entfernt werden
- * Das Gerät darf nur von Erwachsenen benutzt werden. Erlauben Sie

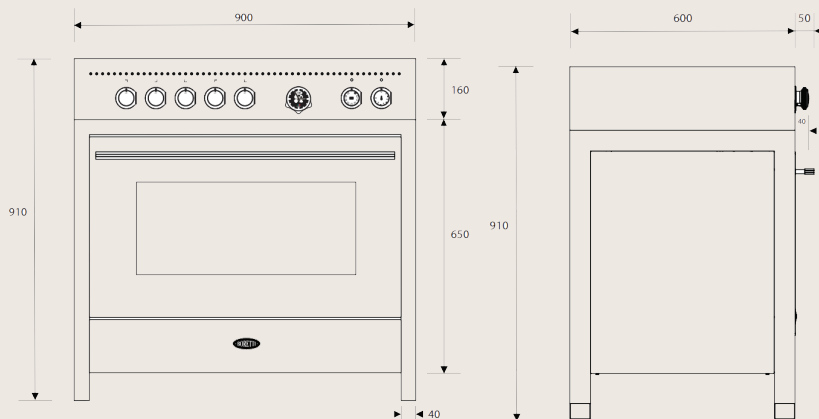
Kindern nicht, sich dem Gerät zu nähern oder damit zu spielen. Lagern Sie niemals Gegenstände oberhalb des Geräts, die Kinder versuchen könnten, zu erreichen. Die Erwärmung einiger Teile des Geräts und von benutzten Pfannen kann eine Gefahr darstellen, achten Sie daher während des Betriebs und der erforderlichen Abkühlzeit darauf, dass heiße Pfannen so abgestellt werden, dass Verbrennungen oder ein Umkippen unmöglich sind. Lassen Sie während des Betriebs und in der Zeit kurz nach dem Ausschalten die Ofentür nicht offen stehen. Vermeiden Sie es, die Heizelemente im Inneren des Backofens oder die Gitter zu berühren.

- * Ein Abstützen oder Sitzen auf der geöffneten Ofentür, den Schubladen oder dem Aufbewahrungsfach kann zu einem Umkippen des Geräts mit schwerwiegenden Folgen führen. Die Schubladen haben eine Belastbarkeit von 25 kg.
- * Wenn der Herd auf einem Sockel steht, müssen geeignete Maßnahmen ergriffen werden, um ein Herunterrutschen vom Sockel zu verhindern.
- * Wenn das Gerät außer Betrieb genommen wird, muss es in einem geeigneten Recyclingzentrum entsorgt werden. Schneiden Sie das Netzkabel ab, nachdem Sie es aus der Wandsteckdose gezogen haben, und sichern Sie alle Komponenten, die für Kinder gefährlich sein können (Türen usw.).
- * Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie für eine ordnungsgemäße Entsorgung dieses Geräts sorgen, helfen Sie bei der Vermeidung möglicher negativer Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die andernfalls durch ein unsachgemäßes Vorgehen bei der Entsorgung dieses Geräts verursacht werden können. Das Symbol  auf dem Produkt bzw. auf den dem Produkt beiliegenden Dokumenten weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es der zuständigen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden. Die Entsorgung muss gemäß den örtlich geltenden Umweltschutzvorschriften zur Abfallentsorgung durchgeführt werden. Weitere Informationen zur Behandlung, Verwertung und zum Recycling dieses Geräts erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung, ihrem Entsorgungsunternehmen oder in dem Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.

Hinweis

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden oder Verletzungen, die durch die Nichteinhaltung der oben genannten Richtlinien entstanden sind oder durch Manipulation an Teilen des Geräts oder durch die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.

3. Aufstellung



3.1 Allgemeine Warnhinweise

Die folgenden Arbeiten müssen von einem qualifizierten Installateur ausgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät gemäß den aktuellen Sicherheitsstandards korrekt aufzustellen. Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, entfernen Sie den Kunststoffschutz vom Bedienfeld, den Edelstahlteilen usw.

Nach der Aufstellung muss der Installateur das Gerät vollständig testen und sich davon überzeugen, dass es ordnungsgemäß funktioniert, bevor er es an den Kunden übergibt. Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen, die durch die Nichteinhaltung der oben genannten Richtlinien verursacht wurden (vgl. Kapitel "2. Warnhinweise zur Sicherheit und zum Gebrauch").

Die technischen Daten sind auf dem Typenschild auf der Geräterückseite angegeben. Die Einstellbedingungen sind auf einem Etikett angegeben, das auf der Verpackung und am Gerät angebracht ist.

Hinweis:

Benutzen Sie den Griff der Ofentür nicht zum Anheben oder Bewegen des Geräts, auch nicht beim Auspacken.

3.2 Austausch der einstellbaren FüÙe

Der Herd wird mit bereits montierten StandardfüÙen ausgeliefert.

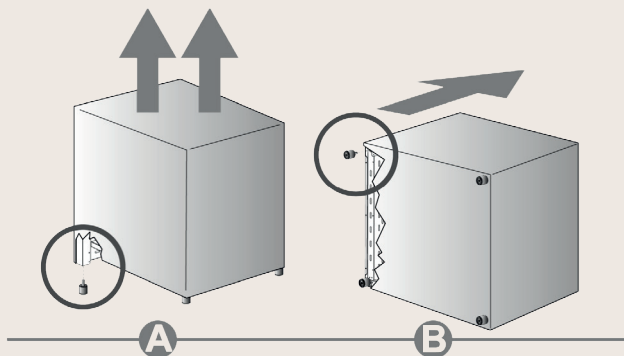
Zum Anheben des Herds sollten Sie spezielle StützfüÙe anbringen (optionales Zubehör), um die Arbeitsfläche des Herds auf die gewünschte Höhe anzuheben.

i Wir empfehlen, vor dem Anheben des Herds alle Teile zu entfernen, die nicht stabil mit ihm verbunden sind, insbesondere die Roste und Brenner des Kochfelds. Zur Verringerung des Gewichts können auch alle Gegenstände aus dem Backofen entfernt werden, wodurch auch eine versehentliche Beschädigung während des Anhebens verhindert wird.

Gehen Sie auf eine der folgenden Weisen vor, um die FüÙe auszutauschen:

A - Den Herd vom Boden abheben.

B - Den Herd auf die Rückseite legen.



Nehmen Sie die FüÙe aus der Verpackung und schrauben Sie sie in die Unterseite des Herds. Nehmen Sie die endgültige Einstellung der FüÙe so vor, dass der Herd waagrecht steht, nachdem Sie den Gas- und Elektroanschluss hergestellt haben.

i Wenn Sie das Gerät ziehen müssen, schrauben Sie die FüÙe vollständig hinein und stellen Sie sie am neuen Aufstellort wieder passend ein.

3.3 Elektroanschluss

Überzeugen Sie sich davon, dass die Spannung und Kapazität der Stromleitung den Daten auf dem Schild an der Geräterückseite entsprechen; eine Kopie ist dem Handbuch beigelegt. Ein zweites Schild mit Detailinformationen über das Modell und der Seriennummer befindet sich im Gerät auf der linken Seite und wird beim Öffnen der Ofentür sichtbar. **Diese Schilder dürfen nicht entfernt werden.**

Stellen Sie eine omnipolare Trennvorrichtung für die Stromversorgungsleitung des Geräts mit einem Kontaktöffnungsabstand von mindestens 3 mm an einer leicht zugänglichen Stelle in der Nähe des Geräts bereit.

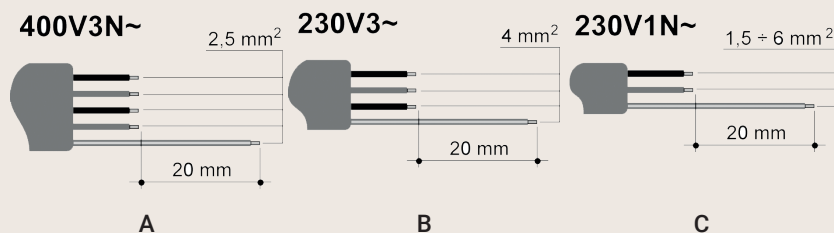
Hinweis:

Benutzen Sie keine Reduzierstücke, Adapter oder Shunts.

Überzeugen Sie sich vor dem Herstellen der elektrischen Verbindung davon, dass die Erdungswirkung gewährleistet ist. Überzeugen Sie sich davon, dass das Entlastungsventil und das Hausanschlusssystem der Last des Geräts standhalten können. Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht abgeschnitten werden. Das Elektrokabel darf nicht mit Teilen in Berührung kommen, deren Temperatur mehr als 50 °C über der Raumtemperatur liegt.

3.3.1 Querschnitt des Elektrokabels

Verwenden Sie je nach Art der Stromversorgung ein Kabel, das der folgenden Tabelle entspricht.



Betrieb bei 400 V 3N~ (nach DIAGRAMM "A" angeschlossene Modelle):

ein fünfadriges Kabel vom Typ H05RR-F verwenden (Kabelquerschnitt $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$).

Betrieb bei 230 V 3~ (nach DIAGRAMM "C" angeschlossene Modelle, vom Installateur gemäß DIAGRAMM "B" kommutiert):

ein vieradriges Kabel vom Typ H05RR-F verwenden (Kabelquerschnitt $4 \times 4 \text{ mm}^2$).

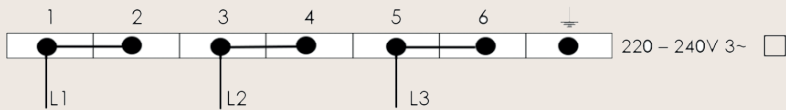
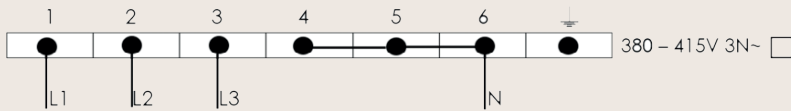
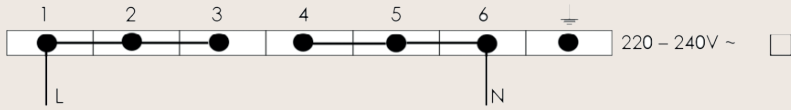
Betrieb bei 230 V 1N~ (nach DIAGRAMM "C" angeschlossene Modelle):

bis zu 2,9 kW ein dreiadriges Kabel vom Typ H05RR-F verwenden (Kabelquerschnitt $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$); zwischen 2,9 kW und 5,4 kW ein dreiadriges Kabel vom Typ H05RR-F verwenden (Kabelquerschnitt $3 \times 2,5 \text{ mm}^2$); zwischen 5,4 kW und 7 kW ein dreiadriges Kabel vom Typ H05RR-F verwenden (Kabelquerschnitt $3 \times 4 \text{ mm}^2$); über 7 kW ein dreiadriges Kabel vom Typ H05RR-F verwenden (Kabelquerschnitt $3 \times 6 \text{ mm}^2$).

An dem Kabelende, das mit dem Gerät verbunden werden soll, muss das Erdungskabel (gelb-grün) mindestens 20 mm länger sein.

3.3.2 Art der Stromversorgung

Es ist möglich, je nach Spannung verschiedene Anschlussarten herzustellen, einfach durch Versetzen der unverbundenen Kabelenden an der Klemmleiste, wie in den folgenden Abbildungen gezeigt. Schauen Sie für Ihr Modell in der Tabelle **"Anschluss an die Klemmleiste"** nach.



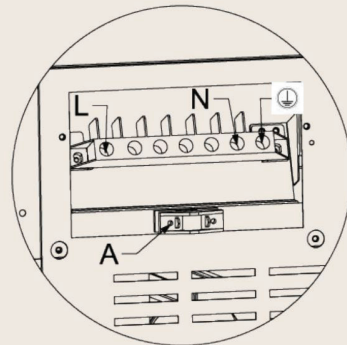
Modell	Leistung in kW
Gasherd - 6 Brenner (1 Backofen)	2.9 kW
Induktionsherd – 5 Zonen (1 Backofen)	10.3 kW

3.3.3 Austausch des Elektrokabels


Zum Austauschen des Elektrokabels müssen Sie Zugang zur Klemmleiste haben. Sie befindet sich an der Rückseite des Geräts, wie in der Abbildung gezeigt.

Gehen Sie folgendermaßen vor, um das Kabel auszutauschen:

- * **öffnen Sie den Klemmleistenkasten;**
- * **lösen Sie die Schraube A, mit der das Kabel gesichert ist;**
- * **lösen Sie die Schraubkontakte und tauschen Sie das Kabel gegen eines in der gleichen Länge aus, das den Angaben in der Tabelle "3.3.1**



Querschnitt des Elektrokabels" entspricht;

- * **das "gelb-grüne" Erdungskabel muss mit der Klemme  verbunden werden und ca. 20 mm länger sein als die Leitungskabel;**
- * **das neutrale "blaue" Kabel muss mit der Klemme verbunden werden, die mit dem Buchstaben N gekennzeichnet ist;**
- * **das Leitungskabel muss mit der Klemme verbunden werden, die mit dem Buchstaben L gekennzeichnet ist.**

3.4 Belüftung in Räumen mit Gasgeräten

Dieses Gerät wird nicht an eine Absaugvorrichtung für Verbrennungsgase angeschlossen. Es muss daher unter Beachtung der aktuellen Einbaunormen aufgestellt und angeschlossen werden. Achten Sie besonders auf Normen, die für die Raumbelüftung gelten.

Dieses Gerät darf nur in belüfteten Räumen gemäß den geltenden Normen aufgestellt werden, mit Öffnungen in Außenwänden oder geeigneten Leitungskanälen für eine ordnungsgemäße natürliche oder Zwangslüftung, die sowohl die erforderliche Zuluft für eine ordnungsgemäße Verbrennung als auch die Ableitung der Abluft sicherstellt. Es wird empfohlen, direkt über dem Gerät eine Dunstabzugshaube zu installieren oder einen Deckenlüfter in unmittelbarer Nähe des Geräts.

Hinweis:

Die Nutzung eines Gaskochgeräts erzeugt Wärme und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem es aufgestellt ist. Sorgen Sie für eine gute Raumbelüftung: halten Sie natürliche Lüftungsgitter offen oder bauen Sie ein mechanisches Belüftungsgerät ein (Abzugshaube). Intensive und längere Nutzung des Geräts kann dazu führen, dass zusätzlich gelüftet werden muss, zum Beispiel durch Öffnen eines Fensters, eine effektivere Belüftung oder ein Höherstellen der Abzugshaube, falls vorhanden.

Wenn dies das einzige Gasgerät im Raum ist, muss eine Haube zur natürlichen und direkten Ableitung der Abluft installiert werden, mit einem rechteckigen Abluftkanal, der mindestens doppelt so lang ist wie sein Durchmesser und einen Mindestquerschnitt von 100 cm² aufweist.

Für die wesentliche Zuluft in den Raum muss eine ähnliche Öffnung von mindestens 100 cm² mit direkter Verbindung ins Freie vorgesehen werden, die sich nah am Boden befindet und weder auf der Innen- noch auf der Außenseite abgedeckt werden darf, um weder die Funktion der Brenner noch die Ableitung

der Abluft zu behindern, und die einen Höhenunterschied zur Auslassöffnung von mindestens 180 cm aufweist.

Denken Sie daran, dass die für die Verbrennung notwendige Luftmenge nicht niedriger als 2 m³/h pro kW Leistung sein darf (die Gesamtleistung in kW steht auf dem Typenschild).

In allen anderen Fällen, d.h. wenn andere Gasgeräte im selben Raum vorhanden sind oder wenn es nicht möglich ist, eine natürliche direkte Belüftung zu ermöglichen, muss eine natürliche, indirekte Belüftung oder eine Zwangsbelüftung eingerichtet werden: **für diese Betriebsart müssen Sie sich an einen qualifizierten Techniker wenden, der das Belüftungssystem unter strenger Einhaltung der geltenden Richtlinien installiert und plant.**

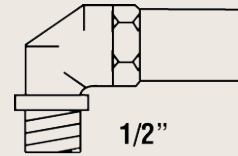
Die Öffnungen sollten so platziert werden, dass keine unangenehme Zugluft für die Bewohner entsteht. Darüber hinaus ist es verboten, bereits von anderen Geräten genutzte Abzugsvorrichtungen zu verwenden, um Verbrennungsgase abzuleiten.

3.5 Gasanschluss

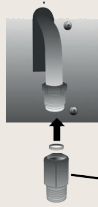
i Hinweis:

Die Einstellungsbedingungen für das Gerät sind auf dem Typenschild auf der Geräterückseite angegeben. Gasbetriebene Geräte für den Haushaltseinsatz, die nicht an einen Abzug für Verbrennungsgase angeschlossen sind, dürfen keine Konzentration von Kohlenmonoxid verursachen, die für exponierte Personen während der Expositionszeit ein Gesundheitsrisiko darstellen könnte.

Wir empfehlen zu überprüfen, ob das Gerät für die Gasart des Versorgers richtig eingerichtet ist. Der Anschluss an die Gasleitungen muss fachgerecht ausgeführt werden und den aktuellen Normen entsprechen, die den Einbau eines Sicherheitshahns am Ende der Leitung vorschreiben. Die Gasanschlussleitung mit ½"-Gewinde befindet sich hinten an der rechten Seite des Geräts.



Für Butan und Propan muss ein Druckminderer gemäß den geltenden Normen **UNI-CIG 7432** eingebaut werden. Die Dichtungen müssen den geltenden Normen **UNI-CIG 9264** entsprechen. Sobald der Gasanschluss hergestellt ist, prüfen Sie die Dichtheit der Verbindungen mit Seifenlauge.



ISO 7-1



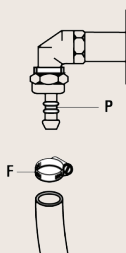
ISO 228-1

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

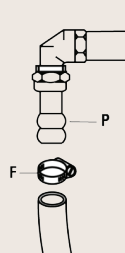
Es bestehen folgende Möglichkeiten für den Gasanschluss:

- * **Nutzung von starren Rohren aus Eisen oder Kupfer;**
- * **Nutzung ununterbrochener flexibler Edelstahlleitungen mit einem mechanischen Fitting entsprechend der Norm (maximale Länge der Verlängerungsleitung 2.000 mm). Die Leitung sollte direkt mit dem Winkelstück des Anschlusses verbunden werden;**
- * **Einsetzen einer flexiblen Gummileitung entsprechend der geltenden Norm. Diese Leitung sollte direkt mit der Gummihalterung P entsprechend der genutzten Gasart verbunden und mit einer Schelle F entsprechend den geltenden Normen gesichert werden. Überprüfen Sie in letzterem Fall das Haltbarkeitsdatum auf dem Schlauch und ersetzen Sie ihn vor dem Ablauf.**

FLÜSSIGGAS



METHANGAS



Nutzung von **flexiblen Gummileitungen** mit einer Höchstlänge von **1.500 mm**:

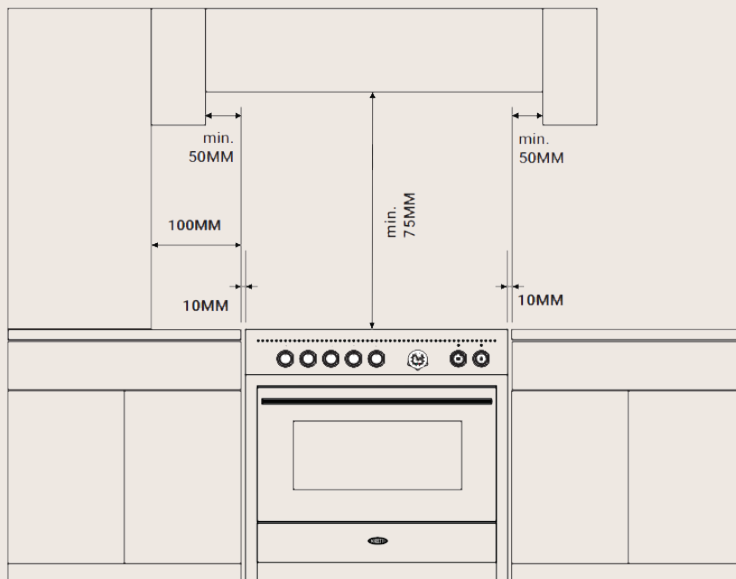
- * **die Leitungen dürfen nicht zusammengedrückt oder gequetscht werden;**
- * **Leitungen dürfen keiner Zugkraft oder Drehbelastung ausgesetzt werden;**
- * **die Leitungen dürfen nicht in Kontakt mit schneidenden oder scharfen Kanten o. Ä. kommen**
- * **die Leitungen dürfen nicht in Kontakt mit Teilen kommen, die eine Temperatur von 70 °C über der Raumtemperatur erreichen können;**
- * **sorgen Sie dafür, dass die Leitungen über ihre gesamte Länge überprüft werden können;**
- * **nutzen Sie den mitgelieferten Erdgasregler nicht für Propangas.**

Wichtig:

In Belgien ist gemäß den Belgischen Normen NBN D 51-003 und NBN D 51-006 der Anschluss mit einem Elastomerschlauch (flexible Gummileitung) für in Gebäuden aufgestellte Herde verboten.

Hinweis:

Das Gerät muss mit hitzebeständigem Material beschichtet sein (mindestens 90 °C). Wenn das Gerät in der Nähe anderer Geräte aufgestellt wird, muss der in der folgenden Abbildung angegebene Mindestabstand eingehalten werden.

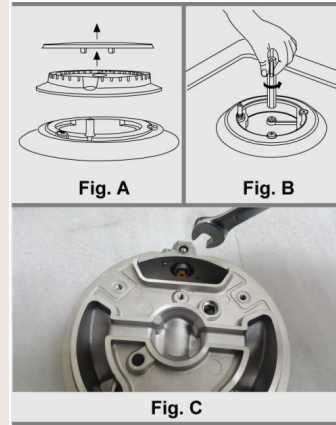


3.6 Gaseinstellungen

Nicht im Lieferumfang des Geräts enthaltene Düsen erhalten Sie vom Kundendienstzentrum.

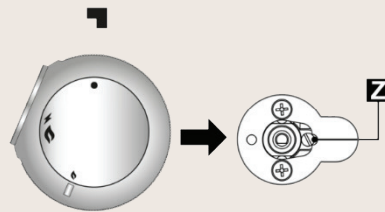
Wenn das Kochgerät für eine andere Gasart als die verfügbare eingerichtet ist, müssen die Düsen ausgetauscht, der Mindestdurchfluss reguliert und die Gummihalterung gewechselt werden. Um die Düsen im Kochfeld auszutauschen, müssen die folgenden Schritte durchgeführt werden:

- * **entfernen Sie die Roste;**
- * **entfernen Sie die Brenner und Brennerdeckel (Abb. A);**
- * **nehmen Sie die Düse heraus (Abb. B/ Abb. C) und ersetzen Sie sie durch eine für die neue Gasart geeignete (siehe in der "ALLGEMEINEN DÜSENTABELLE" auf Seite 156, 156.);**
- * **ersetzen Sie den Aufkleber für die Gasart (an der Geräterückseite) durch den neuen, der dem Düsenatz beiliegt;**
- * **setzen Sie alle Teile in umgekehrter Reihenfolge der Demontage wieder ein und achten Sie darauf, den Brennerdeckel passend auf den Brenner zu setzen.**



3.6.1 Mindestdurchfluss der Kochfeld-Ventilarmaturen

- * **Schalten Sie den Brenner ein und drehen Sie den Bedienknopf in die Stellung für den Mindestdurchfluss;**
- * **entfernen Sie den Knopf;**
- * **stellen Sie die innen liegende Schraube Z mit einem Schraubendreher ein, bis die kleine Flamme die gewünschte Größe hat;**
- * **setzen Sie den Knopf wieder auf.**
- * **Lösen Sie die Einstellschraube Z, um den Durchfluss zu erhöhen, oder ziehen Sie sie fest, um den Durchfluss zu vermindern.**
- * **Die Einstellung ist korrekt, wenn die kleine Flamme etwa 3 oder 4 mm groß ist.**
- * **Für Butan/Propan sollte die Einstellschraube bis zum Anschlag festgezogen**



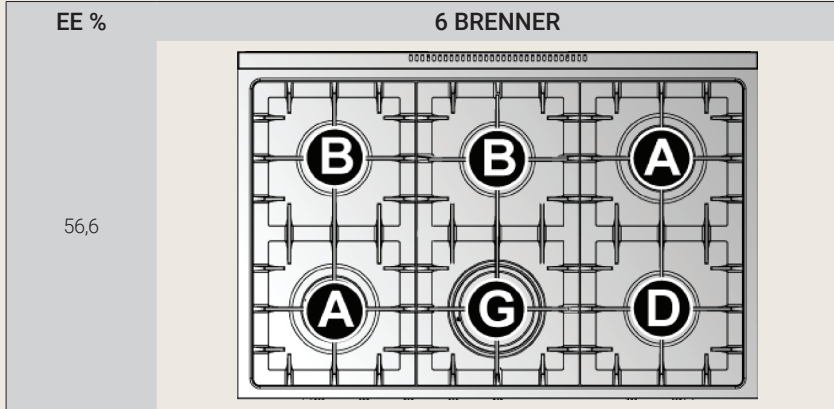
werden.

- * Wenn Sie schnell vom Höchst- zum Mindestdurchfluss wechseln und umgekehrt, achten Sie darauf, dass die Flamme nicht erlischt.

3.7 Anschluss an LPG

Achtung:

Der Gasanschluss darf nur mit einer geeigneten Gasanlage hergestellt werden, sei es eine Gasflasche oder etwas anderes.



EE %	STARK (A)	MITTEL (B)	WOK (G)	ZUSATZ (D)
	58,4	56,5	53,2	-



ALLGEMEINE DÜSENTABELLE (NL) – KAT.: II 2EK3B/P

Gasart	mBar	Düse Nr.	Brennerposition Typ	Leistung in Watt		Verbrauch
				Min.	Max.	Max.
G25/G25,3 ERDGAS	25	121	STARK (A)	3000	750	332 l/h
		94	MITTEL (B)	1750	480	194 l/h
		135	WOK-BRENNER (G)	3500	1800	387 l/h
		72	ZUSATZ (D)	1000	330	111 l/h
BUTAN G30 PROPAN G31	28/30 37	85	STARK (A)	3000	750	219 g/h
		65	MITTEL (B)	1750	480	128 g/h
		94	WOK-BRENNER (G)	3500	1800	254 g/h
		50	ZUSATZ (D)	1000	330	73 g/h



ALLGEMEINE DÜSENTABELLE (BE) – KAT.: II 2E+3+

Gasart	mBar	Düse Nr.	Brennerposition Typ	Leistung in Watt		Verbrauch
				Min.	Max.	Max.

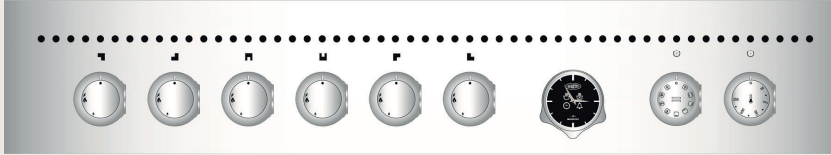
G20/G25 ERDGAS	20/25	115	STARK (A)	3000	750	286 l/h
		97	MITTEL (B)	1750	480	167 l/h
		132	WOK-BRENNER (G)	3500	1800	333 l/h
		72	ZUSATZ (D)	1000	330	95 l/h
BUTAN G30 PROPAN G31	28/30 37	85	STARK (A)	3000	750	219 g/h
		65	MITTEL (B)	1750	480	128 g/h
		94	WOK-BRENNER (G)	3500	1800	254 g/h
		50	ZUSATZ (D)	1000	330	73 g/h

4. Beschreibung der Regler

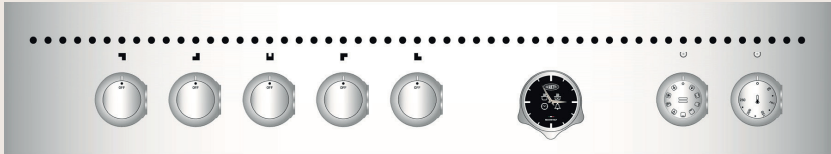
4.1 Bedienfelder

sämtliche Bedien- und Reglerelemente für das Kochfeld und den Backofen befinden sich an der Frontblende.





Gasherde, 6 Brenner (1 Backofen)



Induktionsherde, 5 Zonen (1 Backofen)



Beschreibung des Brennerknopfs

Die Flamme wird durch gleichzeitiges Eindrücken und Drehen des Knopfs gegen den Uhrzeigersinn zum Symbol  für die kleine Flamme gezündet. Um den Durchfluss für die Flamme zu regeln, drehen Sie den Knopf zwischen den Einstellungen Maximal  und Minimal . Schalten Sie den Brenner aus, indem Sie den Knopf wieder auf  stellen.

Anordnung der Brenner – Beschreibung der Symbole



Vorn links



Hinten Links



Vorn Mitte



Hinten Mitte



Vorn rechts



Hinten rechts

Beschreibung des Induktionskochfelds

Das Induktionskochfeld ist mit Knöpfen zur Regelung der Leistungsstufe ausgestattet. Um eine andere Leistungsstufe zu wählen, drehen Sie den Einstellknopf auf den gewünschten Wert (**1 - 9** und **P**). "**P**" ist die maximale Leistung, die das jeweilige Strahlungselement erreichen kann.

Hinweis:

Drehen Sie den Knopf, um den gewünschten Leistungswert einzustellen (siehe die Tabelle im Abschnitt "7.2"). Drehen Sie den Knopf, um die tatsächlich gewünschte Leistungsstufe anzuzeigen, während die mit dem Knopf ausgewählte Leistungsstufe nur ein Richtwert ist.

Anordnung der Strahlungselemente – Beschreibung der Symbole



Vorn links



Hinten Links



Vorn Mitte



Hinten Mitte

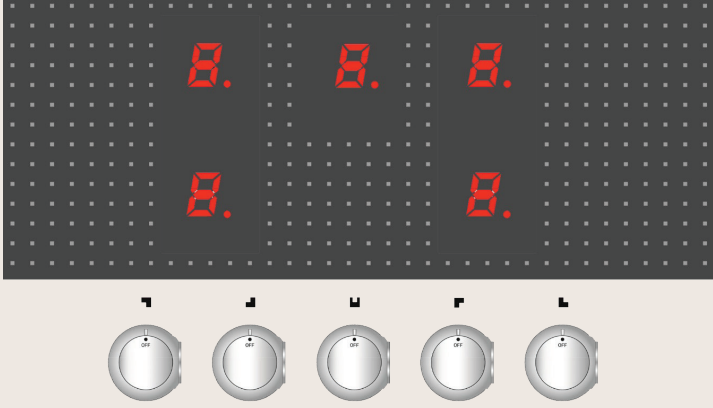


Vorn rechts



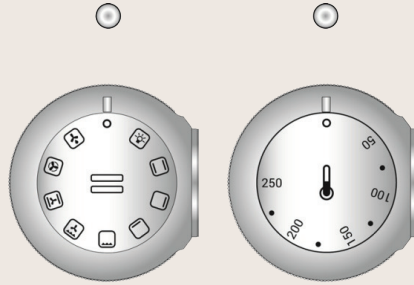
Hinten rechts

Alle Regler für die Strahlungselemente befinden sich an der Frontblende und die entsprechenden Anzeigen sind auf dem Kochfeld sichtbar



Beschreibung der Knöpfe für den elektrischen Backofen

Der Elektrobackofen wird mit zwei Knöpfen bedient: Funktionsschaltknopf und Thermostatknopf. Damit können Sie die am besten geeignete Heizart für verschiedene Backanforderungen auswählen, indem Sie die Heizelemente entsprechend einschalten und die gewünschte Temperatur einstellen (50 °C bis 250 °C).



Oberhalb der Backofenknöpfe befinden sich zwei Warnleuchten: die linke weiße Leuchte signalisiert, dass der Ofen eingeschaltet ist; die rechte weiße Leuchte zeigt an, dass die voreingestellte Temperatur erreicht ist. Die weiße Leuchte schaltet sich ein und aus und zeigt damit an, wenn die Heizung automatisch eingeschaltet wird, um die Temperatur im Backofen auf der mit dem Thermostatknopf eingestellten Stufe zu halten.

Der Backofen hat eine Innenbeleuchtung. Die Lampe leuchtet ständig, wenn der Ofen eingeschaltet ist: sie kann auch bei ausgeschaltetem Ofen zu Reinigungszwecken eingeschaltet werden, indem Sie den Funktionsschaltknopf auf das entsprechende Symbol einstellen.

Beschreibung der Symbole auf dem Funktionsschaltknopf



Licht im Backofen einschalten



Umluftgrillelement



Herkömmliches Backen –
Oberes + Unteres
Heizelement - ECO
(Siehe Abschnitt 8.3.1)



Herkömmliches Backen +
Umluft



Oberes Heizelement



Heizelement - Konvektion



Unteres Heizelement



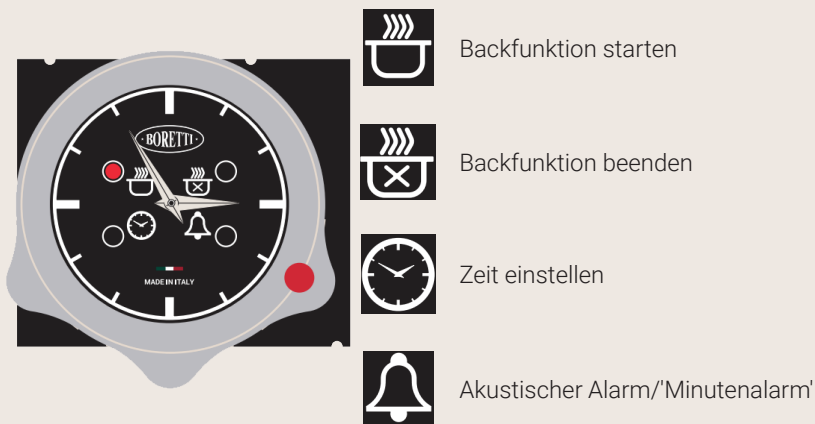
Auftauen



Grillelement

Nutzung und Programmierung der digitalen Analoguhr am Backofen


Mit der Digitaluhr kann der Backofen automatisch ein- und ausgeschaltet werden.



Mit dem Druckknopf wird die Zeit eingestellt, die Start- und Endzeit für das Backen programmiert, der akustische Alarm eingerichtet (im "Minutenalarm"-Modus) und das Backen manuell gestartet/gestoppt.

Einstellen der Uhrzeit

Gehen Sie wie folgt vor:

- * **Drücken Sie den Druckknopf 4-mal, bis die -LED blinkt;**
- * **Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn, um die Uhr vor- oder zurückzustellen; der Minutenzeiger bewegt sich in 1-Minuten-Schritten im oder gegen den Uhrzeigersinn.**

i Die Uhr beendet den Zeiteinstellmodus automatisch 10 Sekunden nach dem letzten Drehen des Knopfes.

Backen im manuellen Modus



Zur Verwendung des Backofens ohne Programmierung der elektronischen Uhr.

Wenn die elektronische Uhr deaktiviert ist, kann der Backofen einfach durch Drehen der entsprechenden Regelknöpfe bedient werden (siehe die entsprechenden Abschnitte 7.3).

Programmierung der Backzeit

Nachdem die **Backzeit** programmiert wurde, schaltet sich der Backofen sofort ein und schaltet sich zur eingestellten Zeit automatisch aus.


Gehen Sie wie folgt vor:

- * **Drücken Sie den Druckknopf 2-mal, bis die -LED blinkt;**
- * **Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn, um die Backzeit zu verkürzen oder zu verlängern; der Minutenzeiger bewegt sich in 1-Minuten-Schritten im oder gegen den Uhrzeigersinn. Die LED  blinkt noch 10 Sekunden nach dem letzten Drehen des Knopfs.**

i Bestätigen Sie die Programmierung durch Drücken des Druckknopfes (minimale Programmierzeit: 1 Minute Backen).

- * **Ein akustischer Alarm wird automatisch aktiviert. Der Backofen schaltet sich sofort ein und schaltet sich automatisch aus, wenn die eingestellte Backzeit mit der aktuellen Zeit übereinstimmt.**

i Um das eingestellte Programm anzuzeigen, drücken Sie kurz auf den Druckknopf und lassen Sie ihn wieder los (die Zeiger und die LEDs zeigen das eingestellte Programm an).



- * **Am Ende des Backvorgangs blinkt die LED  und der Alarm ertönt 1 Minute lang (drücken Sie den Druckknopf, um ihn zu deaktivieren).**

i Um das Programm vor Ablauf des Backvorgangs zu beenden, drücken Sie den Druckknopf 3 Sekunden lang; das Programm wird beendet und die elektronische Uhr kehrt zum manuellen Backmodus zurück.

Programmieren von Backstart- und Endzeit



Die Programmierung der Startzeit für das Backen ermöglicht das automatische Starten und Beenden des Backvorgangs je nach Programm.

Gehen Sie zur Programmierung der **Backstartzeit** wie folgt vor:

- * **Drücken Sie den Druckknopf einmal, bis die -LED blinkt;**
- * **Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn, um die Backstartzeit vor- oder zurückzustellen; der Minutenzeiger bewegt sich in 1-Minuten-Schritten im oder gegen den Uhrzeigersinn. Die -LED**

blinkt noch 10 Sekunden nach dem letzten Drehen des Knopfs.

i Wenn der Knopf nicht innerhalb von 10 Sekunden gedreht oder gedrückt wird, kehren die Zeiger automatisch zur aktuellen Uhrzeit zurück und das Programm wird abgebrochen.


- * **Beim Drücken des Druckknopfs wird die Backstartzeit gespeichert ( -LED leuchtet dauerhaft), sofern mindestens 1 Minute Verzögerung programmiert wurde und die Backendzeit* eingestellt ist ( -LED fängt an zu blinken). Der Backofen wird automatisch eingeschaltet, wenn die eingestellte Backstartzeit mit der aktuellen Zeit übereinstimmt.**

i Um die Backendzeit zu programmieren, folgen Sie dem Verfahren aus dem vorigen Abschnitt auf Seite 164.


Alarm programmieren

Wenn der akustische Alarm programmiert ist, wird am Ende des Backprogramms ein Piepton ausgegeben, bzw. am Ende der eingestellten Zeit, wenn der Backofen nicht aktiviert wurde (im "Minutenalarm"-Modus).

Beim Starten eines Programms mit aktivierter Backstartzeit und Backendzeit:

- * **Der akustische Alarm wird automatisch aktiviert ( -LED leuchtet). Um ihn zu deaktivieren, drücken Sie den Druckknopf nach der Programmierung der Backendzeit.**

Gehen Sie wie folgt vor, um den akustischen Alarm ohne Aktivierung des Backofens einzustellen (im "Minutenalarm"-Modus):

- * **Drücken Sie den Druckknopf 3-mal, bis die  -LED blinkt;**
- * **Drehen Sie den Druckknopf im oder gegen den Uhrzeigersinn, wie im Abschnitt "Programmierung der Backendzeit" beschrieben.**

i Der "Minutenalarm"-Modus kann nur verwendet werden, wenn kein Backprogramm eingestellt ist.

5. Verwendung des Gaskochfelds

i Überzeugen Sie sich davon, dass die Flammdeckel, Brennerdeckel und Roste richtig eingesetzt sind.

Hinweis:

Während des normalen Betriebs heizt sich das Gerät beträchtlich auf. Daher ist Vorsicht geboten. Erlauben Sie Kindern nicht, sich dem Gerät zu nähern. Lassen Sie das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.

5.1 Einschalten der Brenner

Alle Kochfeldknöpfe haben folgende Symbole:



Die kleine Flamme wird eingestellt, indem der Knopf gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag gedreht wird. Alle Zwischenstellungen müssen zwischen Großer Flamme und Kleiner Flamme liegen, niemals zwischen Großer Flamme und Geschlossen.

i Verwendung des Brenners mit doppeltem Flammenring: wenn Sie bei der Benutzung des Kochfelds bemerken, dass die Flamme ihre Konsistenz ändert oder zwischen innerem und äußerem Flammenring flackert, liegt dies am kontinuierlichen Leistungsbedarf dieses Brennertyps und kann als normal betrachtet werden.


5.1.1 One-Touch-Zündung

Die Kochfeldbrenner sind mit einem "One-Touch"-Zündsystem ausgestattet. Um einen Brenner einzuschalten, drücken Sie den Knopf für den gewünschten Brenner und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die niedrige Stufe. Halten Sie den Knopf gedrückt, um das automatische "One-Touch"-Zündsystem zu aktivieren. Wenn der Brenner eingeschaltet ist, halten Sie den Knopf etwa 10 Sekunden lang gedrückt, damit das Sicherheitsventil sich öffnen kann. Bei einem Stromausfall kann der Brenner auch mit einem Streichholz gezündet werden (siehe Kapitel "5.1.2 Manuelle Zündung"). Sollte der Brenner unbeabsichtigt ausgehen, blockiert der Sicherheits-Thermoregler den Gasstrom, auch wenn der Hahn geöffnet ist.


Vorsicht:

Die Vorrichtung darf nicht länger als 15 Sekunden betätigt werden. Wenn nach dieser Zeit noch keine Zündung erfolgt ist, lassen Sie den Knopf los, öffnen Sie das Fenster und warten Sie 1 Minute, bevor Sie es erneut versuchen. Falls die Flamme versehentlich erlischt, drehen Sie den Knopf aus und versuchen Sie mindestens 1 Minute lang nicht, den Brenner einzuschalten.

5.1.2 Manuelles Zünden

Halten Sie ein brennendes Streichholz an den Brenner, um ihn zu zünden, drücken Sie den zugehörigen Knopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die kleinste Einstellung . Lassen Sie den Knopf los.

5.2 Brenner ausschalten

Drehen Sie am Ende des Kochvorgangs den Knopf wieder in die Stellung .

6. Verwendung des Induktionskochfeldes

Das Kochfeld ist mit einem Strahlungserzeuger pro Kochzone ausgestattet. Die Erzeuger befinden sich unterhalb der Glaskeramik-Kochfläche, jeder von ihnen erzeugt ein elektromagnetisches Feld, mit dem ein Wärmestrom im Topfboden induziert wird. Beim Induktionskochen wird die Wärme nicht von einer Wärmequelle übertragen, sondern durch induktive Ströme direkt im Inneren des Topfs erzeugt.

i Vorteile des Induktionskochens:

- * **Energieeinsparung dank der direkten Übertragung von Energie auf den Topf im Vergleich zum herkömmlichen Kochen mit Strom oder Gas.**
- * **Größere Sicherheit dadurch, dass die Energie ausschließlich an den auf dem Kochfeld stehenden Topf übertragen wird.**
- * **Hocheffiziente Energieübertragung von der Induktionskochzone auf den Topfboden.**
- * **Schnelles Aufheizen.**
- * **Reduzierte Verbrennungsgefahr, da die Kochfläche nur am Topfboden erhitzt wird.**
- * **Übergekochte Lebensmittel haften nicht an der Oberfläche des Kochfelds.**

6.1 Allgemeine Warnhinweise

1. Entfernen Sie alle Etiketten und Aufkleber vom Keramikglas.
2. Bevor Sie das Gerät ans Stromnetz anschließen, überzeugen Sie sich davon, **dass es mindestens 2 Stunden bei Raumtemperatur gestanden hat.**
3. Personen mit einem Herzschrittmacher oder ähnlichen Geräten müssen sicherstellen, dass die Funktion ihres Geräts nicht von dem Induktionsfeld beeinträchtigt wird, dessen Frequenzbereich zwischen **20 und 50 kHz** liegt.
4. Tragen Sie keine metallischen Gegenstände oder Halsketten mit direktem Kontakt zum Körper. Wenn Sie in das Strahlungsfeld des Induktionskochfelds geraten, können sie überhitzen, was zu einer Verbrennungsgefahr führen kann. Nicht magnetisierbare Metalle (z. B. Gold oder Silber) unterliegen dieser Gefahr nicht.
5. Objekte mit einem Magnetstreifen (Kreditkarten, Magnetkarten, Disketten usw.) dürfen nicht in der Nähe des Geräts abgelegt werden, wenn es

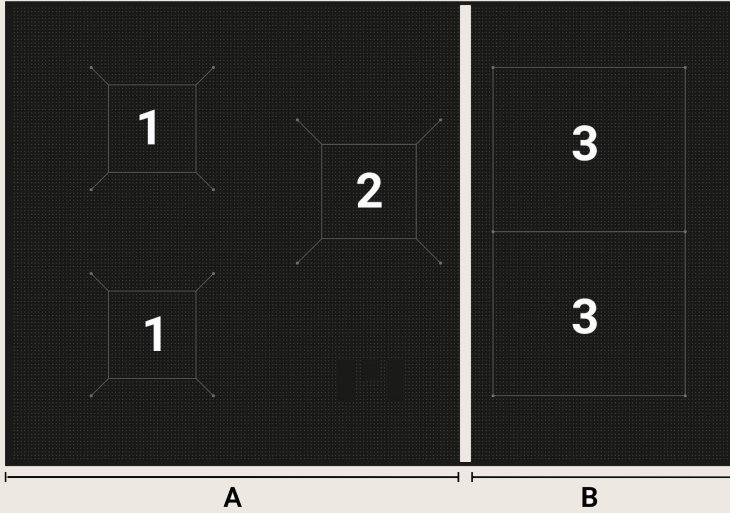
eingeschaltet ist.

6. Erhitzen Sie keine Lebensmittel in Konservendosen oder anderen versiegelten Behältern. Der Druck, der sich während des Kochens im Behälter aufbaut, kann zu einer Explosion führen.
7. Legen Sie keine Metallgegenstände wie Kochgeschirr oder Besteck auf die Oberfläche des Kochfeldes, da es überhitzen kann, wodurch eine Verbrennungsgefahr besteht.
8. Decken Sie das Gerät niemals mit einem Tuch oder einer Schutzfolie ab. Diese können sehr heiß werden und in Brand geraten.
9. Verwenden Sie die Glasoberfläche des Kochfelds nicht als Arbeitsplatte oder Küchenarbeitsfläche.
10. Achten Sie darauf, dass kein Kabel von feststehenden oder beweglichen Geräten mit dem Glas oder heißen Töpfen in Berührung kommt.
11. Alle Schäden, die durch den Gebrauch von nicht für das Induktionskochen geeignetem Kochgeschirr oder durch bewegliches Zubehör zwischen dem Topf und dem Strahlungselement entstehen, führen zum Erlöschen der Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden am Kochfeld oder damit verbundene Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.

6.2 Automatische Verteilung der Strahlungsleistung

Die maximal anwendbare Leistung wird auf die aktiven Strahlungselemente verteilt, die zuletzt eingestellte Leistungsstufe hat Vorrang vor den vorigen Einstellungen der anderen Strahlungselemente.

Die Leistung wird automatisch zwischen den drei Strahlungselementen links (A) und den beiden rechts (B) verteilt.



	A		B
Strahlungselement	1 Ø 200 mm	2 Ø 230 mm	3 Π 220 x 200 mm
Leistung	1850 W	2300 W	2100 W
Leistung mit Booster	3000 W	3700 W	3700 W
Höchstleistung	3700 W		3700 W

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Strahler 1	55w	120w	203w	287w	351w	583w	832w	1193w	1850w
Strahler 2	69w	149w	253w	356w	437w	724w	1035w	1483w	2300w
Strahler 3	63w	136w	231w	235w	399w	661w	945w	1354w	2100w

Wenn mehrere Strahlungselemente gleichzeitig benutzt werden, behält das zuletzt aktivierte Element möglicherweise den eingestellten Wert auf Kosten der anderen, zuvor eingestellten Elemente aufrecht, deren Leistung dadurch reduziert sein kann. Beim Aktivieren des letzten Strahlungselements fangen die Werte auf der Anzeige der zuvor eingestellten Elemente an zu blinken und zeigen automatisch die neue, niedrigere Leistungsstufe an. Wenn der Heizwert eines der Strahlungselemente manuell reduziert wird, wird der Leistungsunterschied auf die übrigen Elemente aufgeteilt.

i Beim Fortsetzen des Kochvorgangs mit den neuen, automatisch angepassten Leistungswerten, kann es erforderlich sein, je nach Art

der zubereiteten Speise Anpassungen vorzunehmen.

6.3 Energieregler-Tabelle

Die folgende Tabelle zeigt die einstellbaren Leistungsstufen und die Art der Speisen an, die auf der jeweiligen Stufe gegart werden können. Die Werte können je nach Menge der Lebensmittel und persönlichem Geschmack variieren.

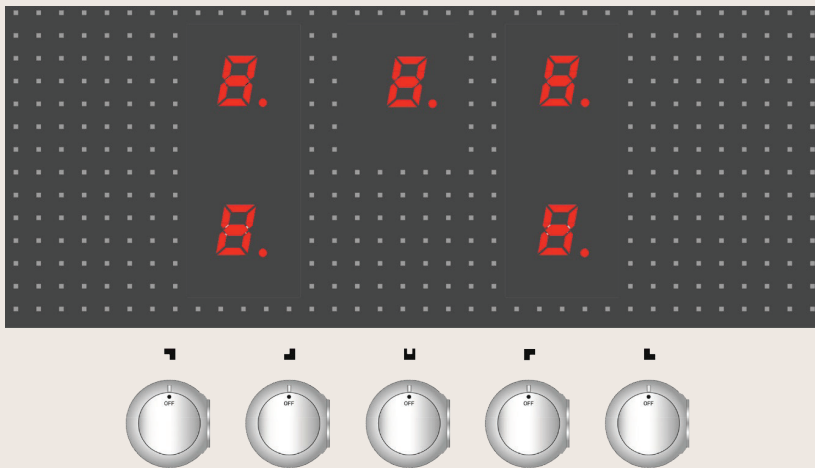
i Drehen Sie den Knopf, um den gewünschten Leistungswert einzustellen. Drehen Sie den Knopf, um die tatsächlich gewünschte Leistungsstufe anzuzeigen, während die mit dem Knopf ausgewählte Leistungsstufe nur ein Richtwert ist.

1 - 2	Zum Aufwärmen von Speisen, Kochendhalten von kleinen Mengen Wasser, zur Bereitung von Soßen auf Ei- oder Buttergrundlage.
3 - 5	Zum Kochen von festen und flüssigen Lebensmitteln, zum Aufkochen von Wasser, zum Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln, zum Braten von 2-3 Eiern, zum Kochen von Obst und Gemüse, zum allgemeinen Kochen.
6 – 8	Kochen von Fleisch, Fisch und Gemüseintöpfen, Lebensmittel mit mehr oder weniger Wasser, Herstellung von Marmeladen usw.
9	Braten von Fleisch oder Fisch, Steak, Leber, Anbraten von Fleisch oder Fisch, Eiern usw.
P	Frittierte Kartoffeln usw., Wasser schnell zum Kochen bringen.

6.4 Erstmaliges Einschalten des Induktionskochfelds

i Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie anschließend die Oberfläche gründlich ab. Verwenden Sie kein Reinigungsmittel, das eine Blaufärbung der Glasoberfläche verursachen kann.

Wenn Sie das Kochfeld zum ersten Mal einschalten, leuchten die Anzeigen aller Strahlungselemente gleichzeitig auf und zeigen die in der Abbildung dargestellten Symbole **B** an; die Anzeigen schalten sich dann sofort aus, ohne einen Ton abzugeben.





Wenn beim ersten Einschalten des Kochfeldes ein oder mehrere Knöpfe nicht auf der Position "0" stehen, leuchten die entsprechenden Anzeigen wie gewohnt auf, aber das Strahlungselement funktioniert nicht. Wenn Sie den Knopf drehen, erscheint auf der entsprechenden Anzeige das nebenstehende Symbol, das anzeigt, dass das Strahlungselement nicht funktioniert. Das Strahlungselement funktioniert erst wieder richtig, wenn der Knopf wieder auf der Position "0" steht und ein neuer Leistungswert eingestellt wird.



6.5 Topferkennung



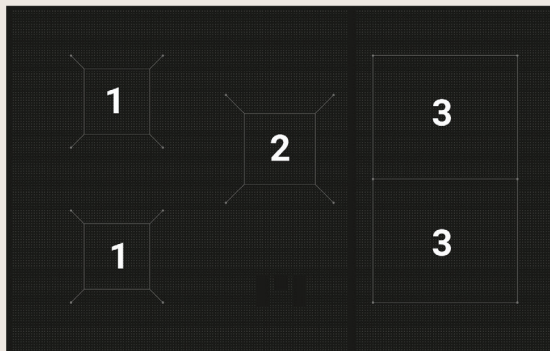
Ein elektronischer Sensor erkennt, ob sich ein Topf auf dem Strahlungselement befindet oder nicht. Wenn die Art des Topfes für das magnetische Induktionskochen nicht geeignet ist (siehe Abschnitt "6.5") oder wenn der Topf zu klein ist (siehe Tabelle "MINDESTDURCHMESSER"), wird das nebenstehende Symbol angezeigt.

Wenn während des Kochens ein Topf vom Strahlungselement heruntergenommen wird, ohne dass der entsprechende Knopf zuvor auf die Position "0" zurückgestellt wurde, wird der zuvor eingestellte und auf der entsprechenden Anzeige angezeigte Leistungswert automatisch durch das Symbol  ersetzt.

Wenn der Topf wieder richtig auf das Strahlungselement gestellt wird, erlischt das Symbol  und der Kochvorgang wird normal fortgesetzt; andernfalls schaltet sich das Symbol nach 10 Minuten aus, der Knopf muss auf die Position "0" zurückgestellt und ein neuer Leistungswert eingestellt werden, bevor das Strahlungselement wieder verwendet werden kann.

Wenn ein Knopf in eine beliebige Position gedreht wird, bevor ein Topf auf das Strahlungselement gestellt wird, zeigt die entsprechende Anzeige den eingestellten Leistungswert an und ersetzt diesen dann sofort durch das Symbol  (das Strahlungselement steht 10 Minuten lang still). Wenn in der Zwischenzeit ein Topf ordnungsgemäß auf das Strahlungselement gestellt wird, beginnt der Kochvorgang; andernfalls wird das Strahlungselement nicht aktiviert und das Symbol  schaltet sich aus. Um das Strahlungselement wieder zu aktivieren, muss der entsprechende Knopf wieder in die Position "0" zurückgestellt und ein neuer Leistungswert eingestellt werden.

Topferkennungsgrenzen: der Durchmesser des Topfbodens wird durch einen Kreisumfang oder eine Umrandung der Kochzone angezeigt.



	1	2	3
MINDESTDURCHMESSER (MM)	145	180	145
MAXIMALDURCHMESSER (MM)	200	230	220

6.5.1 One-Touch-Zündung

Die Hersteller geben in der Regel an, ob ihr Kochgeschirr für das Induktionskochen geeignet ist oder nicht. Das nebenstehende Piktogramm zeigt die Art des Symbols an, das die Eignung für das Induktionskochen kennzeichnet und sich in der Regel auf dem Boden des Topfes befindet.

Verwenden Sie nur für das Induktionskochen geeignete Töpfe mit ganz flachen, glatten Böden.

Das für das Induktionskochen verwendete Kochgeschirr muss aus Eisenlegierungen oder ferritischem Stahl bestehen, magnetisch sein und einen ausreichend dicken Boden aufweisen.

Um zu überprüfen, ob der Topf geeignet ist, halten Sie einfach einen Magneten an den Boden des Topfes: wenn er angezogen wird, ist der Topf für das Induktionskochen geeignet. Wenn Sie keinen Magneten haben, gießen Sie etwas Wasser in den Topf, stellen Sie ihn auf eine Kochzone und schalten Sie das Kochfeld ein.

Bestimmte Töpfe können Geräusche verursachen, wenn sie auf eine Induktionskochzone gestellt werden. Dieses Geräusch deutet nicht auf einen Defekt des Herds hin und hat keinen Einfluss auf den Kochvorgang.

GEEIGNETES KOCHGESCHIRR	UNGEEIGNETES KOCHGESCHIRR
<ul style="list-style-type: none"> * Kochgeschirr aus emailliertem ferritischen Stahl mit dickem Boden. * Kochgeschirr aus Eisenguss mit emailliertem Boden. * Mehrschichtiges Kochgeschirr aus Edelstahl, ferritischem Edelstahl oder Aluminium mit speziellem Boden für das Induktionskochen. 	<ul style="list-style-type: none"> * Kupfer, rostfreier Stahl, Aluminium, feuerfestes Glas, Holz, Keramik und Terrakotta.

6.6 Einschalten eines Strahlungselements

Stellen Sie vor dem Einschalten eines Strahlungselements einen geeigneten Topf auf den entsprechenden Kochumfang.

Wenn Sie einen beliebigen Knopf im Uhrzeigersinn drehen, ertönt ein Signalton und alle Anzeigen werden eingeschaltet; diejenige, die dem gedrehten Knopf entspricht, zeigt den ausgewählten Leistungswert an, während die anderen den Wert **0** anzeigen.

Wenn Sie einen zweiten Knopf drehen, ertönt kein Signalton und die Anzeige zeigt den für diesen Knopf eingestellten Leistungswert an.

6.6.1 Änderung der Leistungsstufe

Jeder Knopf hat eine Skala, die im Uhrzeigersinn von der Stufe "0" bis zur Stufe "9" ansteigt. Die Heizleistung der Strahlungselemente wird durch Drehen eines beliebigen Knopfes im Uhrzeigersinn von der Position "0" erhöht und durch Drehen des Knopfes im Gegenuhrzeigersinn von der eingestellten Position verringert.

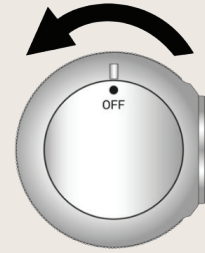
Die Standardposition des Knopfes entspricht der Stufe "0" (dem Wert **0** auf der entsprechenden Anzeige).

i Drehen Sie den Knopf, um den gewünschten Leistungswert einzustellen (siehe die Tabelle im Abschnitt "6.2"). Drehen Sie den Knopf, um die tatsächlich gewünschte Leistungsstufe anzuzeigen, während die mit dem Knopf ausgewählte Leistungsstufe nur ein Richtwert ist.

Wenn Sie den Knopf im Uhrzeigersinn über die Leistungsstufe "9" hinaus drehen, ertönt ein Klicken und ein akustisches Signal, wodurch die Funktion "Booster" aktiviert wird, die auf der Anzeige mit dem Symbol **P** angezeigt wird; stellen Sie dann den Knopf wieder auf die Stufe "9" (siehe Abschnitt "6.6.3").

6.6.2 Schnellaufheizfunktion

Diese Funktion ermöglicht, dass die gewünschte Leistungsstufe schneller erreicht wird, obwohl sie nur für eine sehr begrenzte Zeit aktiviert ist. Drehen Sie den Knopf von der Position "0" aus im Gegenuhrzeigersinn, bis er einrastet, und halten Sie ihn 2 Sekunden lang in dieser Position; die Anzeige leuchtet auf und zeigt das nebenstehende Symbol an. Sie haben dann 10 Sekunden Zeit, um den Knopf auf die gewünschte Leistungsstufe zu stellen, auf der Anzeige blinkt abwechselnd das Symbol **A** und die mit dem Knopf eingestellte neue Leistungsstufe.

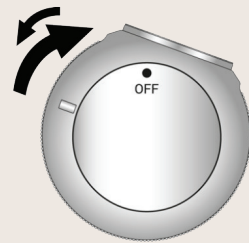


In der folgenden Tabelle sind die Schnellaufheizzeiten für die verschiedenen Leistungsstufen angegeben.

Ausgewählte Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Dauer in Sekunden	48	144	230	312	408	120	168	216	-

6.6.3 Boosterfunktion

Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn über die Leistungsstufe "9" hinaus, bis Sie ein Klicken und ein akustisches Signal hören (auf der Anzeige erscheint das nebenstehende Symbol); stellen Sie den Knopf dann wieder auf Stufe "9".

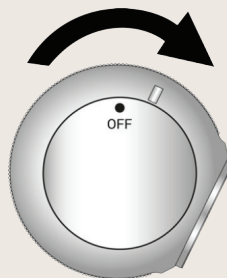


Der Knopf muss ordnungsgemäß auf die Stufe "9" zurückgestellt werden; andernfalls wird das auf der Anzeige angezeigte Symbol **P** durch den Fehlercode **⌂** ersetzt, der die Deaktivierung des Strahlungselements signalisiert; befolgen Sie die im Abschnitt "6.10" angegebenen Anweisungen, um das Strahlungselement wieder zu aktivieren. Die maximale Aufheizzeit mit der Boosterfunktion beträgt 10 Minuten. Nach dem Ablauf der maximalen Aufheizzeit blinkt das Symbol **P** einige Sekunden lang und die Stromversorgung wird automatisch zurückgesetzt, wobei der Wert **9** angezeigt wird. Wenn die

Boosterfunktion aktiviert ist, können mehrere aufeinanderfolgende Zyklen wiederholt werden.

6.6.4 Warmhaltefunktion

Diese Funktion erwärmt den Boden eines für das Induktionskochen geeigneten Topfes auf 45 °C und hält die Temperatur im Innern des Topfes konstant (*); sie ist nützlich, um bereits gekochte Lebensmittel im Topf warmzuhalten und so den Energieverbrauch zu optimieren. Der maximale Zeitraum der dauerhaften Aufwärmung ist auf 120 Minuten begrenzt.



Die ersten 3 Leistungsstufen sind Teil der Warmhaltefunktion. Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn und die Symbole werden auf der Induktionsfläche angezeigt.

Die entsprechende Anzeige zeigt das nebenstehende Symbol in drei Stufen an (die Heizleistung wird automatisch angepasst).

Stufe	1		2		3	
(*) Konstante Temperatur		42 °C		70 °C		94 °C

6.6.5 Brückenfunktion



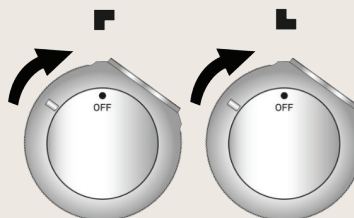
Diese Funktion "vereint" die beiden rechten Strahlungselemente (vorn und hinten) zu einer einzigen Kochzone, die nur mit dem zweiten Knopf rechts gesteuert wird. Wenn die Brückenfunktion aktiviert ist, kann die Boosterfunktion nicht verwendet werden.



Drehen Sie gleichzeitig die letzten beiden Knöpfe auf der rechten Seite im Uhrzeigersinn (über die Leistungsstufe "9" hinaus, bis sie einrasten und ein Signalton ertönt)



bis zur Position "P" und halten Sie sie mindestens 2 Sekunden lang in dieser Position (auf den



entsprechenden Anzeigen erscheinen die nebenstehenden Symbole, die anzeigen, dass die Funktion aktiviert ist). Drehen Sie den zweiten Knopf

auf der rechten Seite auf die gewünschte Leistungsstufe.

Wenn der Topf während des Kochens von den Strahlungselementen entfernt und nicht innerhalb von 10 Minuten wieder hingestellt wird, wird die Funktion automatisch deaktiviert.

Stellen Sie die Knöpfe auf die Position "Aus" zurück, um die Funktion manuell zu deaktivieren.

6.6.6 Restwärme

Wenn der Kochvorgang beendet ist und der Knopf in die Position "Aus" zurückgestellt wurde, zeigt die Anzeige des Strahlungselements das nebenstehende Symbol abwechselnd mit dem Wert **0**, an, was anzeigt, dass das Strahlungselement gerade benutzt wurde und noch heiß ist.

Das Symbol **H** blinkt einige Sekunden lang, wird dann dauerhaft angezeigt und leuchtet so lange, bis die Glastemperatur unter den Sicherheitswert gesunken ist.

6.6.7 Lüftung

Das Kühlsystem läuft vollautomatisch. Das Kühlgebläse startet mit niedriger Drehzahl, wenn die vom elektronischen System abgegebene Wärme eine bestimmte Stufe erreicht hat. Die Lüftung startet mit hoher Geschwindigkeit, wenn das Kochfeld intensiv verwendet wird. Das Kühlgebläse verringert seine Geschwindigkeit und schaltet sich automatisch aus, wenn der elektronische Schaltkreis ausreichend abgekühlt ist.

6.6.8 Überhitzung

Das Induktionskochfeld ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die die interne Elektronik vor Überhitzung schützt. Diese Vorrichtung erfordert keine Aufmerksamkeit durch den Benutzer und ermöglicht eine sichere Verwendung des Kochfeldes ohne Überhitzungsgefahr.

6.6.9 Deaktivierung eines einzelnen Strahlungselements



Wenn ein beliebiger Knopf im Gegenuhrzeigersinn gedreht wird und länger als 30 Sekunden in dieser Position verbleibt, zeigt die entsprechende Anzeige das nebenstehende Symbol an, um anzuzeigen, dass das Strahlungselement deaktiviert ist.

i Wenn der Knopf nicht ordnungsgemäß positioniert ist, zeigt die entsprechende Anzeige den Fehlercode an, welcher die Deaktivierung des Strahlungselements anzeigt. Sie müssen nicht den Kundendienst anrufen; um das Strahlungselement wieder zu aktivieren, stellen Sie den Knopf einfach auf die Position "0" zurück und stellen Sie wieder die gewünschte Leistungsstufe her.

Diese Funktion ist empfehlenswert, um ein einzelnes Strahlungselement zu deaktivieren, wenn es defekt ist oder nicht richtig funktioniert. Nachdem das Strahlungselement **durch den autorisierten technischen Kundendienst** repariert wurde, kann es wieder aktiviert werden, indem der Knopf erneut im Gegenuhrzeigersinn gedreht wird und länger als 30 Sekunden in dieser Stellung verbleibt.

6.7 Automatisches Ausschalten

Ein automatischer Zähler zählt die Zeit, die seit der letzten Leistungsveränderung verstrichen ist. Damit wird die maximale Heizdauer festgelegt, die von der ausgewählten Leistungsstufe abhängig ist. Wenn ein Strahlungselement (mit einem ordnungsgemäß positionierten Topf) versehentlich angelassen bleibt, schaltet es sich automatisch aus, sobald die maximale Heizdauer für die ausgewählte Leistungsstufe erreicht ist.

Ausgewählte Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Maximale Zeit in Minuten	360		300		240	90	90	90	90	10

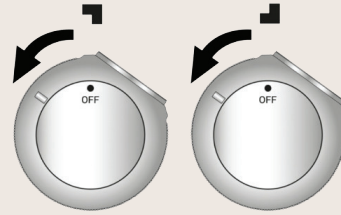
6.8 Manuelles Ausschalten



Drehen Sie alle Knöpfe in die Position "Aus". Alle Anzeigen zeigen einen blinkenden Punkt wie in der nebenstehenden Abbildung; nach 15 Sekunden schalten sich alle Anzeigen aus, es ertönt ein Signalton und das Gerät geht in den Stand-by-Modus über.

6.9 Kindersicherung

Die Strahlungselemente können deaktiviert werden. Drehen Sie die ersten beiden Knöpfe auf der linken Seite gleichzeitig im Gegenuhrzeigersinn und halten Sie sie mindestens 2 Sekunden lang in dieser Position, bis auf allen Anzeigen das Symbol **L** erscheint.



Nach einigen Minuten schalten sich die Symbole **L** aus, aber die Strahlungselemente werden nicht aktiviert und die oben genannten Sperrsymbole erscheinen auf allen Anzeigen, wenn ein beliebiger Knopf gedreht wird.

Die Deaktivierung ist unbegrenzt lange wirksam. Ein längerer Stromausfall kann diese Deaktivierung aufheben.

Drehen Sie die ersten beiden Knöpfe auf der linken Seite gleichzeitig im Gegenuhrzeigersinn, um die Strahlungselemente wieder zu aktivieren.

6.10 Im Fall von Störungen und Ausfällen

Wenn Sie einen Fehler feststellen, schalten Sie das Gerät aus und unterbrechen Sie die Stromversorgung.

Versuchen Sie nicht, ein defektes Strahlungselement zu verwenden, bis es vom autorisierten technischen Kundendienst repariert wurde.

Alle Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Das Gerät darf auf keinen Fall geöffnet werden.

Wenn die Glasoberfläche beschädigt ist, schalten Sie das Gerät sofort aus, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden, und wenden Sie sich an den

technischen Kundendienst.

Wenn ein Strahlungselement defekt ist, können die übrigen Elemente weiterhin normal verwendet werden. Um den Fehlercode aus den Anzeigen zu löschen, stellen Sie alle Knöpfe auf die Position "Aus" und stellen Sie neue Leistungswerte ein.

Die folgende Liste enthält die häufigsten Störungen, deren Ursachen vom Benutzer oder über den technischen Kundendienst behoben werden können.

FEHLER	URSACHE	ABHILFE
Das Kochfeld oder die Kochzonen werden nicht eingeschaltet.	Das Gerät ist nicht ordnungsgemäß an das Stromnetz angeschlossen. Die Kochfeldsperrfunktion wurde aktiviert.	Schließen Sie das Gerät wieder an das Stromnetz an. Deaktivieren Sie die Sperre, indem Sie die Anweisungen im Abschnitt 6.9 befolgen.
Die Anzeige zeigt das nebenstehende Symbol an.	Auf der Kochzone steht kein Topf. Der Topf ist nicht für das magnetische Induktionskochen geeignet. Der Durchmesser des Bodens des Topfes ist für die Kochzone zu klein.	Stellen Sie einen geeigneten Topf gemäß den Anweisungen im Abschnitt 6.5 ordnungsgemäß auf. Ersetzen Sie den Topf durch einen geeigneten Topf, wie im Abschnitt 6.5 beschrieben. Ersetzen Sie den Topf durch einen geeigneten Topf, wie im Abschnitt 6.5 beschrieben.
Die Anzeige zeigt das nebenstehende Symbol an.	Der Knopf ist nicht richtig positioniert.	Sie müssen nicht den Kundendienst anrufen; um das Strahlungselement wieder zu aktivieren, stellen Sie den Knopf einfach auf die Position "0" zurück und stellen Sie wieder die gewünschte Leistungsstufe her.
Auf der Anzeige wird der nebenstehende Code abwechselnd mit Zahlen oder Buchstaben angezeigt.		Wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie den auf der Anzeige angezeigten Code an.
Das Kochfeld oder eine Kochzone schaltet sich aus.	Die Sicherheitsvorrichtung ist ausgelöst. Die Vorrichtung wird ausgelöst, wenn ein Kochzone versehentlich angelassen bleibt. Ein leerer Topf ist überhitzt.	Stellen Sie den entsprechenden Knopf auf die Position "Aus". Entnehmen Sie den leeren Topf von der Kochzone.
Das Kühlgebläse bleibt auch nach dem Ausschalten des Kochfeldes eingeschaltet.	Dies ist kein Fehler.	Das Gebläse bleibt eingeschaltet, bis das Kochfeld abgekühlt ist. Das Gebläse schaltet sich automatisch aus.

7. Verwendung des Backofens

7.1 Allgemeine Warnhinweise

1. Wenn der Backofen oder der Grill in Betrieb ist, können die Außenwände und die Ofentür sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
2. Erlauben Sie Kindern nicht, sich auf die Ofentür zu setzen oder mit ihr zu spielen.
3. Verwenden Sie die Tür nicht als Sitzgelegenheit.
4. Platzieren Sie niemals Aluminiumtöpfe oder -folie auf dem Boden des Backofens, da dies die Emaile des Backofens stark beschädigen kann.
5. Kochen Sie keine Lebensmittel auf dem Boden des Backofens.
6. Versuchen Sie nicht, die Ofentür auszubauen, ohne die entsprechenden Anweisungen sorgfältig zu lesen (siehe Abschnitt "10.1 Ausbau der Ofentür"): durch die Scharniere der Ofentür können die Hände verletzt werden.

i Unterbrechung der Aufheizung des Backofens

Wenn der Backofen während des normalen Betriebs das Aufheizen unterbricht und die Programmanzeige zu blinken beginnt und auf Null geht, überprüfen Sie, ob:

*** es eine Stromunterbrechung gab.**

Wenn die Unterbrechung nach dem Neustart des Kochprogramms erneut erfolgt, bedeutet dies, dass die Sicherheitsvorrichtung ausgelöst wurde. Diese Vorrichtung greift bei einem Thermostatfehler ein und verhindert eine Überhitzung des Backofens. In diesem Fall empfehlen wir Ihnen, den Backofen nicht erneut einzuschalten und sich an das nächstgelegene Kundendienstzentrum zu wenden.

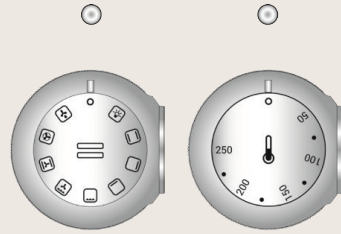
7.2 Gefahr der Bildung von Kondenswasser


- * **Einige Kochvorgänge mit hohem Wassergehalt können in Verbindung mit der Verwendung bestimmter Funktionen zur Bildung von Kondenswasser auf dem Innenglas der Tür führen. Um dies zu verhindern, öffnen Sie die Ofentür während des Garvorgangs ein- oder zweimal für ein paar Sekunden.**
- * **Lassen Sie die Lebensmittel nach dem Garvorgang nicht im Backofen abkühlen, um zu verhindern, dass sich Kondenswasser auf dem Innenglas der Tür bildet, das beim Öffnen der Tür aus dem Backofen tropfen kann.**

7.3 Verwendung des elektrischen Multifunktionsofens

7.3.1 Erstmaliges Einschalten des Backofens.

Wenn Sie den Backofen erstmalig verwenden, kann der Backofen rauchen oder einen stechenden Geruch abgeben, der durch ölige Rückstände aus der Herstellung verursacht wird, die den Lebensmitteln einen unangenehmen Geruch oder Geschmack verleihen können. Bevor Sie die Lebensmittel in den Backofen stellen, heizen Sie ihn 30-40 Minuten lang bei geschlossener Tür auf Höchsttemperatur auf und warten Sie, bis der Rauch oder Geruch aufgehört hat.







i Um zu vermeiden, dass Sie sich am Dampf im Backofen verbrühen, gehen Sie wie folgt vor: drehen Sie den Funktionsschalterknopf in die Position '0' oder auf die Funktion . Öffnen Sie die Tür in zwei Schritten: halten Sie sie 4-5 Sekunden lang teilweise geöffnet (ca. 5 cm) und öffnen Sie sie dann vollständig. Wenn Sie die Lebensmittel umstellen müssen, lassen Sie die Tür so kurz wie möglich offen, damit die Temperatur im Inneren des Backofens nicht so weit absinkt, dass der Garvorgang gefährdet wird.

Leistungselemente

Oberes + unteres Heizelement:	2.080 W
Oberes Element:	880 W
Unteres Element:	1.230 W
Rundes Element:	2.170 W
Grillelement:	1.950 W

7.3.2 Traditionelles Garen




Drehen Sie den Funktionsschalterknopf auf die Position  und stellen Sie den Thermostatknopf auf den gewünschten Temperaturwert ein. Stellen Sie für eine differenzierte Aufheizung über oder unter dem Lebensmittel den Funktionswahlschalter auf die Position  (Oberhitze) oder  (Unterhitze). Drehen Sie für eine gleichmäßigere Erwärmung auf allen Ebenen im Backofen den Funktionsschalterknopf auf die Position .

Empfehlung für die Ober- und Unterhitze: Ofengerichte, Kuchen, Torten.

Empfehlung für die Unterhitze: Soufflee


Empfehlung für die Oberhitze: Topfkuchen/Quiche

7.3.3 Umluftbacken

Drehen Sie den Funktionsschalterknopf auf die Position ; stellen Sie den Thermostatknopf auf den gewünschten Temperaturwert ein. Umluft und Ventilator sind eingeschaltet. Die Hitze wird gleichmäßig auf jeder Garstufe verteilt. Die Temperatur wird zwischen 50°C und 250°C eingestellt.


Empfehlung: Ofengerichte und Lasagnen

7.3.4 Garen mit dem Umluftgrill

Drehen Sie den Funktionsschalterknopf auf die Position ; stellen Sie den Thermostatknopf auf den maximalen Temperaturwert ein.

Empfehlung: Ofengerichte, die eine knusprige Oberfläche benötigen.

7.3.5 Grillen

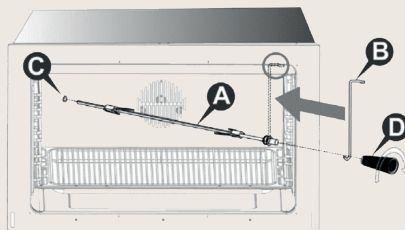
Drehen Sie den Funktionsschalterknopf auf die Position ; stellen Sie den Thermostatknopf auf den maximalen Temperaturwert ein.

Empfehlung: Gemüse, Fisch.

7.3.6 Grillen + Grillspieß

Wenn Ihr Ofenmodell über einen Grillspieß verfügt, gehen Sie wie folgt vor:

- * **Schieben Sie das zu garende Fleisch auf den Spießstab A und sichern Sie es mit den verstellbaren Gabeln.**
- * **Hängen Sie den Haken B wie in der Abbildung gezeigt oben in den Backofen ein.**
- * **Stecken Sie den Spießstab A in die Öffnung C des Ofengehäuses; bevor Sie die Ofentür schließen, vergewissern Sie sich, dass der Spieß A richtig in die Öffnung C**




eingesetzt ist (setzen Sie den Spieß ein und drehen Sie ihn leicht vor und zurück).

- * **Hängen Sie das andere Ende des Spießstabes an den Haken B (die Rolle des Stabes A befindet sich am Griff des Hakens B).**
- * **Schließen Sie die Ofentür und aktivieren Sie den Spieß, indem Sie den Funktionsschalterknopf auf die Position drehen.**
- * **Wenn der Grillvorgang beendet ist, öffnen Sie die Ofentür und nehmen Sie den Spießstab mithilfe des Kunststoffgriffs D, der in den Fuß des Spießstabes A eingeschraubt ist, heraus.**

Empfehlung: Gebratenes Hähnchen, Rouladen, Porchetta

7.3.7 Auftauen



Drehen Sie den Funktionsschalterknopf auf die Position , drehen Sie den Thermostatknopf auf die Position **0**: Auf diese Weise wird das Motorgebläse aktiviert, das die Luft im Inneren des Backofens bewegt und das Auftauen der gefrorenen Lebensmittel fördert.

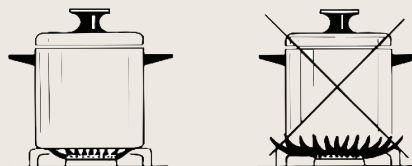
7.3.8 Ausschalten des Backofens

Der Backofen wird ausgeschaltet, indem der Thermostatknopf auf die Position **0** zurückgestellt wird.

8. Kochvorschläge

8.1 Empfehlungen für die ordnungsgemäße Verwendung der Kochfeldbrenner

Der Durchmesser des Bodens des Kochgeschirrs muss dem Durchmesser des verwendeten Brenners entsprechen (siehe nebenstehende Tabelle). Die Brennerflamme darf niemals breiter



als der Durchmesser des Kochgeschirrs sein. Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem flachen Boden. Verwenden Sie nach Möglichkeit Töpfe mit Deckel, da so weniger Energie verbraucht wird. Verwenden Sie etwas Wasser, um die Garzeit von Gemüse, Kartoffeln usw. zu verkürzen.

BRENNER	DURCHMESSER DES KOCHGESCHIRRS (IN CM)
Stark	Von 24 bis 26
Halbstark	Von 16 bis 22
Zusatz	Von 8 bis 14
Dreifachring/Wok	Von 24 bis 26

8.2 Empfehlungen für die ordnungsgemäße Verwendung des Induktionskochfeldes

Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für das Induktionskochen geeignet ist, um beste Kochergebnisse zu erzielen und Energie zu sparen. Der Durchmesser des Bodens des Kochgeschirrs muss mit dem Durchmesser des Kreises auf der Kochzone (Abschnitt "7.5") übereinstimmen, wenn sie nicht übereinstimmen, wird Energie verschwendet. Der Boden des Kochgeschirrs muss aus einer Eisenlegierung oder einem ferritischen Stahl bestehen und vollkommen flach sein. Das Kochgeschirr muss außerdem vollkommen sauber und trocken sein, ebenso wie das Glas in der Kochzone. Verwenden Sie keine Töpfe mit rauem, zerkratztem oder beschädigtem Boden, da sie die Oberfläche des Kochfeldes zerkratzen können.

i Zucker, Kunststoffe oder Aluminiumbleche dürfen nicht mit den Heizzonen in Berührung kommen. Diese können zu Brüchen oder

anderen Veränderungen der Glaskeramikoberfläche durch die Abkühlung führen. Vor dem Kochen von zuckerhaltigen Lebensmitteln ist es ratsam, die Glaskeramikoberfläche mit einem speziellen Produkt auf Silikonbasis zu behandeln, um die Kochfeldoberfläche vor eingebrannten Lebensmittelresten zu schützen.

1. Stellen Sie keine leeren Kochtöpfe auf dem Glaskeramikkochfeld ab.
2. Vermeiden Sie, dass Gegenstände, auch kleine, auf das Glaskeramikkochfeld fallen.
3. Sand oder andere Scheuermittel können das Keramikglas beschädigen.
4. Das Glas kann zerkratzt werden, wenn Töpfe auf scheuernden Rückständen abgestellt werden. Die Kratzer beeinträchtigen jedoch nicht die Funktionsfähigkeit des Induktionskochens.
5. Vergewissern Sie sich, dass das Gebläse des Geräts ordnungsgemäß funktioniert.

8.3 Empfehlungen für die ordnungsgemäße Verwendung des Backofens

Der Backofen ermöglicht die Optimierung des Garvorgangs. Sie können traditionell, mit Umluft und mit Grill garen. *Die Ofentür sollte bei allen Arten des Garens vollständig geschlossen sein.*

8.3.1 Traditionelles Garen

Bei dieser Art des Garens kommt die Hitze von oben und unten. Es ist daher vorzuziehen, die mittleren Führungen zu verwenden. Verwenden Sie die unteren oder oberen Führungen, wenn das Garen eine höhere Temperatur von unten oder von oben erfordert. Das traditionelle Garen wird für alle Lebensmittel empfohlen, die hohe Gartemperaturen oder lange Schmorzeiten erfordern. Dieses System ist auch beim Garen mit Gefäßen aus Terrakotta, Porzellan und ähnlichen Materialien empfehlenswert.

ECO-MODUS

Die traditionelle Art des Garens mit Heizelement für die Ober- und Unterhitze verfügt auch über die ECO-Funktion mit intelligenter Heizung (*): das Gerät regelt die Energiemenge im Backofen optimal; die Lebensmittel werden schrittweise unter Nutzung der Restwärme erwärmt, was lange Zeiten erfordert, es wird empfohlen, sie nur zum Aufwärmen von Gerichten zu verwenden.

Wenn Sie diese Art der Beheizung nicht verwenden möchten, sondern die Kochfunktion verwenden und dabei die Heizelemente optimal ausnutzen

möchten, müssen Sie Folgendes tun:

- * **Heizen Sie den Backofen vor, indem Sie eine andere Funktion, beispielsweise Umluft, auswählen und den Thermostatknopf auf eine Temperatur von mindestens 100 °C einstellen;**
- * **Sobald die Temperatur erreicht ist (die orangefarbene Lampe erlischt), wählen Sie die traditionelle Funktion aus und stellen Sie das Gericht hinein.**

Hinweis:

Wenn die ECO-Funktion verwendet wird, wird die ECO-Funktion deaktiviert, wenn die Temperatur von etwa 100 °C erreicht ist und die Ofentür geöffnet und geschlossen wird.

Wenn die ECO-Funktion aktiv ist, bleibt die Innenbeleuchtung des Backofens ab Beginn des Aufheizens ausgeschaltet und schaltet sich erst nach dem Öffnen der Ofentür ein.

(*) Diese Art der Beheizung wird zur Ermittlung der Energieeffizienzklasse und des Energieverbrauchs im traditionellen Modus verwendet.

8.3.2 Umluftbacken

Bei dieser Art des Garens werden die Lebensmittel durch die vorgewärmte Luft erhitzt, die dank eines Gebläses, das sich an der Rückwand des Backofens befindet, im Backofen zirkuliert. Die Hitze gelangt schnell und gleichmäßig in alle Bereiche des Backofens, sodass verschiedene Lebensmittel gleichzeitig auf den verschiedenen Einschüben gegart werden können. Die Luftfeuchtigkeit wird aus der Luft entzogen und der trockenere Bereich verhindert, dass sich die Gerüche und Aromen ausbreiten und vermischen. Die Möglichkeit, auf mehreren Ebenen zu garen, bietet Ihnen die Möglichkeit, viele verschiedene Gerichte gleichzeitig zuzubereiten. Biskuits und Minipizzen können in drei verschiedenen Backblechen gegart werden. Der Backofen kann jedoch auch für das Garen auf einem einzelnen Rost verwendet werden. Die unteren Roste können verwendet werden, sodass das Garen besser überwacht werden kann. Die Umluft eignet sich besonders gut, um gefrorene Lebensmittel schnell wieder auf Raumtemperatur zu bringen, um Konserven oder hausgemachte Früchte in Sirup zu sterilisieren und schließlich um Pilze oder Früchte zu trocknen.

8.3.3 Garen mit dem Grill

Die Hitze kommt von oben. Fast alles Fleisch kann gegrillt werden, mit Ausnahme von magerem Wildfleisch und Gerichten wie zum Beispiel Hackbraten. Fleisch und Fisch, die gegrillt werden sollen, sind leicht mit Öl zu beträufeln und auf die Roste zu legen, die je nach Dicke des Fleisches in den Führungen am nächsten oder am weitesten vom Grillelement entfernt angeordnet werden sollten, um zu vermeiden, dass die Oberfläche verbrennt und das Innere zu wenig gegart wird. Geeignet für: relativ mageres Fleisch, getoastete Sandwiches.

Platzieren Sie die Grillpfanne in der untersten Ebene, um den Bratensaft und das Fett aufzufangen; gießen Sie ein Glas Wasser in die Grillpfanne, um eine Rauchbildung durch die Überhitzung des Fetts zu vermeiden.

8.3.4 Garen mit dem Umluftgrill

Verwendung der Kombination von Grill und Gebläse. Bei dieser Art des Garens dringt die Hitze allmählich in das Innere der Lebensmittel ein, auch wenn die Oberfläche direkt dem Grill ausgesetzt ist. Geeignet für: dickeres Fleisch; Wildgeflügel.

8.3.5 Garen von Fleisch und Fisch

Das Fleisch, das im Backofen gegart werden soll, sollte mindestens 1 kg wiegen. Sehr zartes rotes Fleisch, das blutig gegart werden soll (Roastbeef, Filet usw.), oder das außen gut durchgebraten werden und innen den gesamten Saft behalten soll, muss kurz bei hoher Temperatur (200-250 °C) gegart werden. Weißes Fleisch, Wildgeflügel und Fisch müssen bei niedrigen Temperaturen (150-175 °C) gegart werden. Die Zutaten für die Soße sollten nur bei kurzer Garzeit auf das Backblech gegeben werden, ansonsten erst in der letzten halben Stunde. Das Fleisch kann auf einer ofenfesten Platte oder direkt auf den Gitterstäben angeordnet werden, unter denen die Tropfschale zum Auffangen des Bratensaftees angebracht werden sollte. Drücken Sie mit einem Löffel auf das Fleisch, um zu überprüfen, ob es gar ist. Wenn es fest ist, ist es gar. Warten Sie am Ende der Garzeit mindestens 15 Minuten vor dem Aufschneiden des Fleisches, damit der Saft nicht verloren geht. Vor dem Servieren können die Teller bei minimaler Temperatur im Backofen vorgewärmt werden.

8.3.6 Backen

Geschlagene Mischungen müssen am Löffel haften bleiben, da eine zu flüssige Masse die Kochzeit verlängern würde. Süßigkeiten benötigen moderate Temperaturen (im Allgemeinen zwischen 150-200 °C) und müssen vorgeheizt werden (etwa 10 Minuten). Die Ofentür darf frühestens nach $\frac{3}{4}$ der Garzeit geöffnet werden.

8.3.7 Empfohlene Gartabellen

Die Garzeiten sind von der Art, Homogenität und dem Volumen der Lebensmittel abhängig. Wir empfehlen, Ihre ersten Versuche zu beobachten und die Ergebnisse zu überprüfen, da ähnliche Ergebnisse erzielt werden, wenn die gleichen Gerichte unter den gleichen Bedingungen zubereitet werden. Die folgenden drei Tabellen (I, II und III) bieten Ihnen Leitlinien.

GARZEITABELLE FÜR UMLUFT- UND TRADITIONELLES BACKEN (I)						
Art des Backens	Menge in kg.	Position der Schiene von unten		Temperatur °C		Zeit in Minuten
		Umluft 	Traditionell 	Umluft 	Traditionell 	

Süßgebäck

Mit geschlagener Masse, in einer Form	1	1-3	2	175	200	60
Mit geschlagener Masse, auf der Tropfwanne	1	1-3	2	175	200	50
Mürbeteiggebäck, Tortenboden	0.5	1-3	3	175	200	30
Mürbeteiggebäck mit saftiger Füllung	1.5	1-3	2	175	200	70
Mürbeteiggebäck mit trockener Füllung	1	1-3	2	175	200	45
Mit natürlichem Hefeteig	1	1-3	1	175	200	50
Kleine Kuchen	0.5	1-3	3	160	175	30

Fleisch

Kalb	1	2	2	180	200	60
Rind	1	2	2	180	200	70
Englisches Roastbeef	1	2	2	220	220	50
Schwein	1	2	2	180	200	70
Hähnchen	1-1,5	2	2	200	200	70

Schmorgerichte						
Rindergulasch	1	1	2	175	200	120
Kalbsragout	1	1	2	175	200	110

Fisch



Filets, Steaks, Kabeljau, Seehecht, Seezunge	1	1-3	2	180	180	30
Makrele, Steinbutt, Lachs	1	1-3	2	180	180	45
Austern	1	1-3	2	180	180	20

Pasteten


Nudelgerichte	2	1-3	2	185	200	60
Gemüsepastete	2	1-3	2	185	200	50
Süße und herzhafte Soufflés	0.75	1-3	2	180	200	50
Pizza und Calzone	0.5	1-3	2	200	220	30

- * **Die Garzeiten beziehen sich auf das Backen auf einem Blech; wenn auf mehreren Blechen gebacken wird, erhöhen sich die Garzeiten um 5 - 10 Minuten.**
- * **Der Beginn der Garzeit ist nach ca. 15 Minuten Vorheizen angenommen.**
- * **Wenn Sie auf mehr als einem Blech gleichzeitig backen, ist die angezeigte Einschubposition die empfohlene.**
- * **Bei Roastbeef, Kalb, Schwein und Truthahn, mit Knochen oder gerollt, erhöhen sich die Garzeiten um 20 Minuten.**

GARZEITABELLE FÜR GRILL UND UMLUFTGRILL (II)

Traditionelles Grillen 				
Art des Backens	Menge in kg.	Position der Schiene von unten	Temperatur °C	Zeit in Minuten
Hähnchen	1-1.5	3	Max.	30 auf jeder Seite
Toast	0.5	4	Max.	5 auf jeder Seite
Würstchen	0.5	4	Max.	10 auf jeder Seite
Schweinekoteletts	0.5	4	Max.	8 auf jeder Seite
Fisch	0.5	4	Max.	8 auf jeder Seite
Grillen mit Umluft 				
Art des Backens	Menge in kg.	Position der Schiene von unten	Temperatur °C	Zeit in Minuten
Schweinebraten	1.5	2	170	180
Roastbeef	1.5	3	220	60
Hähnchen	1.2	2	190	90

- * Die Tropfwanne zum Auffangen von Bratensäften sollte immer in die 1. Schiene von unten eingeschoben werden.

ZEITTABELLE ZUM AUFTAUEN (III)			
Auftauen 			
Art des Lebensmittels	Menge in kg.	Position der Schiene von unten	Zeit in Minuten
Fertiggerichte	1	2	45
Fleisch	0.5	2	50
Fleisch	0.75	2	70
Fleisch	1	2	110

- * Das Auftauen bei Raumtemperatur hat den Vorteil, dass Geschmack und Aussehen der Speisen nicht beeinträchtigt werden.

9. Pflege und Wartung

Hinweis:

Schalten Sie vor der Reinigung oder Durchführung von Wartungsarbeiten die Stromversorgung zum Gerät aus und schließen Sie den Gashahn.

Achtung:

Wartungsarbeiten dürfen nur durch qualifiziertes Personal durchgeführt werden. Reinigen Sie die Oberflächen des Geräts nicht, wenn sie noch heiß sind. Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel, um die Oberflächen des Geräts zu reinigen. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab und haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung von ungeeigneten und/oder anderen als den angegebenen Reinigungsmitteln entstehen. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Druck- oder Dampfspritzpistolen.

9.1 Wartungsplan

Für das Gerät ist außer der Reinigung keine regelmäßige Wartung erforderlich.

9.2 Reinigung der Edelstahloberflächen

Verwenden Sie zur Reinigung und Pflege der Edelstahloberflächen eine Lösung aus warmem Wasser und Essig oder neutraler Seife. Gießen Sie die Lösung auf ein feuchtes Tuch und wischen Sie die Stahloberfläche in Richtung der Satinierung ab, spülen Sie sie gründlich ab und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch oder Fensterleder. Verwenden Sie auf keinen Fall Metallschwämme oder scharfe Schaber, die die Oberflächen beschädigen können. Verwenden Sie nur nicht kratzende, nicht scheuernde Schwämme und, falls erforderlich, Holz- oder Kunststoffutensilien.

9.3 Reinigung der emaillierten Oberflächen

Reinigen Sie sie mit einem nicht kratzenden, nicht scheuernden Schwamm, der mit neutraler Seife und Wasser befeuchtet wurde. Fettflecken lassen sich leicht mit heißem Wasser oder einem speziell für die Reinigung von Emaille entwickelten Produkt entfernen. Spülen Sie die Oberfläche sorgfältig ab und trocknen Sie sie mit einem Stück Hirschleder. **Verwenden Sie keine Produkte,**

die Scheuermittel, Scheuerschwämme, Stahlwolle oder Säure enthalten, da diese die Oberflächen beschädigen können. Lassen Sie keine sauren oder alkalischen Substanzen (Zitronensaft, Essig, Salz usw.) auf die Emaille gelangen.

9.4 Reinigung der polierten Oberflächen

Reinigen Sie sie mit einem nicht scheuernden, kratzfesten Schwamm, der mit warmem Wasser und neutraler Seife angefeuchtet ist, oder mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für polierte Oberflächen. Spülen Sie die Oberfläche ab und trocknen Sie sie sorgfältig mit einem weichen Tuch.

Scheuerpasten, grobe Drahtpads, Stahlwolle oder Säure beschädigen die Oberflächen. Verwenden Sie keinen Alkohol.

9.5 Reinigung der Holzoberflächen, des Zubehörs und der Teile aus Holz

Wir empfehlen die Verwendung handelsüblicher Holzreinigungsprodukte. Diese Produkte sorgen dafür, dass das Holz im Laufe der Zeit erhalten bleibt. Wenn solche Produkte nicht zur Verfügung stehen, empfehlen wir, den Schmutz so schnell wie möglich mit einem mit Wasser und neutraler Seife angefeuchteten Tuch zu entfernen. Spülen Sie die Oberfläche sorgfältig ab und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch. Entfernen Sie die größeren Verkrustungen und hartnäckigeren Rückstände mit einem kratzfesten Schaber für Holz oder einem speziellen Schwamm für empfindliche Oberflächen. Verwenden Sie auf keinen Fall Metallschwämme oder scharfe Schaber, die die Oberflächen beschädigen können.

Das Zubehör und die Teile aus Holz dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Halten Sie sie trocken und vermeiden Sie extreme Temperaturschwankungen. Übermäßige Feuchtigkeit und extreme Temperaturschwankungen können das Zubehör und die Teile aus Holz unwiderruflich verformen.

9.6 Reinigung der Knöpfe und des Bedienfelds

Reinigen Sie die Knöpfe und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch.

9.7 Reinigung der emaillierten Oberflächen

Um die Roste und Kochfeldbrenner zu reinigen, entnehmen Sie sie aus ihrem Gehäuse, indem Sie sie wie in der Abbildung gezeigt anheben, und tauchen Sie sie etwa zehn Minuten lang in eine Lösung aus warmem Wasser und einem nicht scheuernden, neutralen Reinigungsmittel. Spülen und trocknen Sie sie sorgfältig. Die Brenner oder die Platten dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Überprüfen Sie stets, dass keine der Brenneröffnungen verstopft ist. Achten Sie darauf, dass Sie den Brenner wieder richtig einsetzen und dass die Flamme gleichmäßig ist. Wir empfehlen, diesen Vorgang mindestens einmal pro Woche und jedes Mal, wenn es notwendig ist, durchzuführen.

9.8 Reinigung der Zündkerzen und Thermoelemente

Damit die Zündkerzen und Thermoelemente ordnungsgemäß funktionieren, müssen sie stets sauber gehalten werden. Überprüfen Sie sie regelmäßig und reinigen Sie sie gegebenenfalls mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie sie sorgfältig. Trockene Rückstände sind mit einem Zahnstocher oder einer Nadel zu entfernen, wobei darauf zu achten ist, dass das isolierende Keramikteil nicht beschädigt wird.

9.9 Reinigung des Induktionskochfeldes

Das Induktionskochfeld erfordert keine besondere Wartung oder Reinigung. Wenn nach dem Kochen eingebrannte Lebensmittelreste in der Nähe der Kochzone verbleiben, entfernen Sie diese mit einem kratzfesten Schaber, spülen Sie sie mit Wasser ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch gut ab. Durch die regelmäßige Verwendung des Schabers wird die Verwendung von chemischen Reinigungsprodukten vermieden. Vergewissern Sie sich, bevor Sie die Töpfe auf das Kochfeld schieben, dass keine Krümel oder Verunreinigungen vorhanden sind, die Kratzer verursachen können. Verwenden Sie keine scheuernden Schwämme oder Reinigungsmittel. Vermeiden Sie die Verwendung aggressiver chemischer Produkte, wie zum Beispiel Ofenreinigungssprays, Fleckenschutzmittel oder andere Produkte wie zum Beispiel Bad- oder Allzweckreiniger.

i Achten Sie darauf, dass das heiße Glaskeramikkochfeld nicht mit Kunststoff, Aluminiumfolie, Zucker oder zuckerhaltigen Lebensmitteln in Berührung kommt. Diese Substanzen können

die Oberfläche des Kochfeldes beschädigen und sind sofort mit einem kratzfesten Schaber zu entfernen. Vor dem Kochen von zuckerhaltigen Lebensmitteln ist es ratsam, die Glaskeramikoberfläche mit einem speziellen Produkt auf Silikonbasis zu behandeln, um die Kochfeldoberfläche vor eingebrannten Lebensmittelresten zu schützen.

Gehen Sie wie folgt vor, um die Oberfläche des Glaskeramikkochfeldes zu reinigen:

1. Entfernen Sie die größeren Verkrustungen und hartnäckigeren Rückstände mit einem kratzfesten Schaber oder einem speziellen Schwamm für empfindliche Oberflächen.
2. Warten Sie, bis die Oberfläche des Kochfeldes vollständig abgekühlt ist, geben Sie ein paar Tropfen Spülmittel darauf und reiben Sie sie mit Küchenpapier oder einem sauberen Tuch ab. Alternativ können Sie auch einen speziellen Schwamm für empfindliche Oberflächen verwenden.
3. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch oder mit der trockenen Seite eines speziellen Schwamms über die Oberfläche des Kochfeldes.

9.10 Reinigung des Backofens

Um den Backofen in gutem Zustand zu erhalten, ist er regelmäßig zu reinigen, möglichst nach jedem Gebrauch, nachdem er abgekühlt ist. Auf diese Weise lassen sich eventuelle Rückstände leichter entfernen, sodass sie bei der nächsten Verwendung des Backofens nicht einbrennen können. Reinigen Sie die Edelstahlteile und die emaillierten Teile wie in den entsprechenden Abschnitten "10.2 Reinigung der Edelstahloberflächen" und "10.3 Reinigung der emaillierten Oberflächen" beschrieben. Nehmen Sie alle abnehmbaren Teile heraus und waschen Sie sie separat. Spülen und trocknen Sie sie gründlich mit einem sauberen Tuch.

9.10.1 Reinigung der Ofenwände

Verwenden Sie zur Reinigung dieses Ofentyps niemals Reinigungsmittel. Die Ofenwände können mit weißem Essig gereinigt und mit einem mit Wasser angefeuchteten Tuch abgewischt werden. Heizen Sie anschließend den Backofen mindestens eine Stunde lang auf 150 °C auf, um die Reinigung zu erleichtern. Wenn der Backofen abgekühlt ist, wischen Sie ihn erneut mit einem feuchten Tuch ab.

9.10.2 Reinigung der Ofentür

Wir empfehlen, die Ofentür stets sauber zu halten. Verwenden Sie Küchenpapier und bei hartnäckigen Verschmutzungen ein feuchtes Tuch und einen Haushaltsreiniger.

Hinweis:

Reinigungsprodukte für den Backofen dürfen nicht zur Reinigung des Gebläses und des Thermostatsensors im Inneren des Ofenraums verwendet werden.

10. Spezielle Wartung

In regelmäßigen Abständen müssen einige Verschleißteile gewartet oder ausgetauscht werden. Nachfolgend finden Sie spezifische Anweisungen für jede Art der Wartung.

Hinweis:

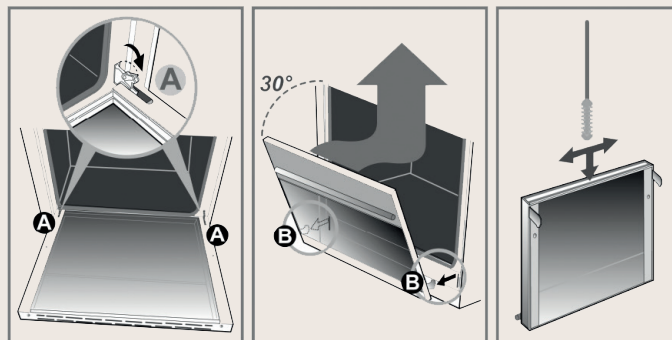
Schalten Sie vor der Durchführung von Wartungsarbeiten die Stromversorgung zum Gerät aus und schließen Sie den Gashahn.

10.1 Ausbau der Ofentür

Die Ofentür kann vollständig ausgebaut werden, um eine gründlichere Reinigung zu ermöglichen. Obwohl dieser Vorgang möglich ist, darf er aber nicht von jedermann durchgeführt werden, da er Kraft erfordert, die Tür hochzuhalten, und ein Mindestmaß an Fachwissen, um sie wieder einzubauen. Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob Sie dies tun können, empfehlen wir Ihnen, die Tür zu reinigen, ohne sie auszubauen, oder sich in besonderen Fällen an das nächstgelegene autorisierte Kundendienstzentrum zu wenden.

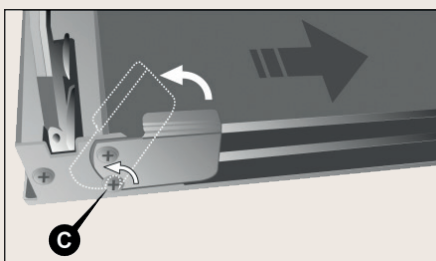
Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Tür auszubauen:

- * **Öffnen Sie die Ofentür und lösen Sie die Sicherheitsverschlüsse der Scharniere, indem Sie die entsprechenden Stifte A (einen für jedes Scharnier) nach hinten drehen;**
- * **schließen Sie die Tür teilweise, bis keine Spannung mehr auf den Federn liegt (die Tür bildet einen Winkel von etwa 30°);**
- * **begleiten Sie mit beiden Händen die Bewegung der Tür zum Schließen und heben Sie sie gleichzeitig nach oben an;**
- * **drehen Sie den unteren Teil der Tür nach außen, um die Scharniere B aus ihren Sitzen zu lösen.**



Für eine gründlichere Reinigung kann das innere Glas herausgenommen werden. Gehen Sie wie folgt vor:

- * **lösen Sie die Schraube C um eine halbe Umdrehung, damit der Verschluss von rechts nach links angehoben werden kann;**
- * **heben Sie die beiden Verschlüsse an und schieben Sie das innere Glas heraus;**
- * **befolgen Sie die obigen Anweisungen in umgekehrter Reihenfolge, um das Glas wieder einzusetzen.**



Um den Bereich zwischen dem Außenglas und dem Zwischenglas zu reinigen, verwenden Sie im Zwischenraum zwischen den Glasscheiben eine weiche Bürste, wie auf Seite 199 abgebildet. Befolgen Sie die Anweisungen auf Seite 199 in umgekehrter Reihenfolge, um die Tür wieder einzusetzen. Wenn die Scharniere **B** wieder an ihrem Platz sind, öffnen Sie die Tür vollständig und bringen Sie die Sicherheitsverschlüsse der Scharniere wieder an, indem Sie die entsprechenden Stifte **A** (einen für jedes Scharnier) absenken.

Achtung:

Achten Sie nach dem Wiedereinsetzen der Tür darauf, die Sicherheitsverschlüsse der Scharniere wieder anzubringen.

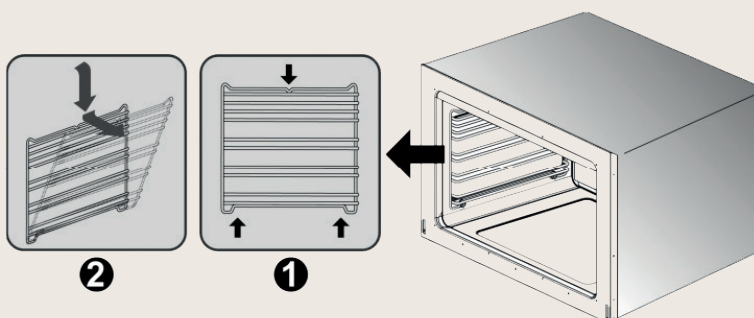
10.2 Ausbau der Ofentür

Die Gestellhalterungsrahmen können zur separaten Reinigung herausgenommen werden, um die Reinigung der Ofenwände zu erleichtern. Die Rahmen sind an den drei in der Abbildung (Detail **1**) mit Pfeilen gekennzeichneten Punkten an der Ofenwand eingehakt.

* **Drücken Sie mit Ihren Fingern nach unten, wie im Detail 2 der Abbildung gezeigt, um den Rahmen vom oberen Stift zu lösen.**

* **Heben Sie den Rahmen nach oben und nehmen Sie ihn heraus.**

Der Vorgang des Wiedereinbaus erfolgt in der umgekehrten Richtung. Setzen Sie den unteren Teil des Rahmens auf die entsprechenden Stifte und drücken Sie den oberen Teil gegen die Ofenwand, bis er am Stift einrastet.



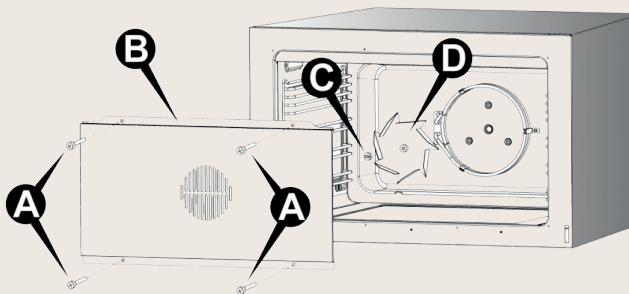
10.3 Ausbau der Ofentür

Das Innengebläse des Umluftofens muss möglicherweise regelmäßig gereinigt werden. Gehen Sie folgendermaßen vor, um das Gebläse zu demontieren:

- * **Vergewissern Sie sich, dass die Stromversorgung des Geräts ausgeschaltet ist.**
- * **Entnehmen Sie alle inneren Komponenten (Tropfschale, Einlegeböden).**
- * **Lösen und entfernen Sie die vier Schrauben A von der Abdeckung.**
- * **Nehmen Sie die Abdeckung B ab.**
- * **Verwenden Sie eine Münze, um die Befestigungsmutter C des Gebläses zu lösen (dieses Gewinde ist ein Linksgewinde; zum Lösen im Uhrzeigersinn drehen).**
- * **Nehmen Sie das Gebläse D heraus und waschen Sie es in warmem Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie niemals scheuernde oder ätzende Reinigungsmittel, pulverförmige Produkte oder metallische Scheuerbürsten. Spülen Sie das Gebläse ab und trocknen Sie es sorgfältig.**

Bringen Sie das Gebläse und die Abdeckung in umgekehrter Reihenfolge wie

bei den Anweisungen zur Demontage an.



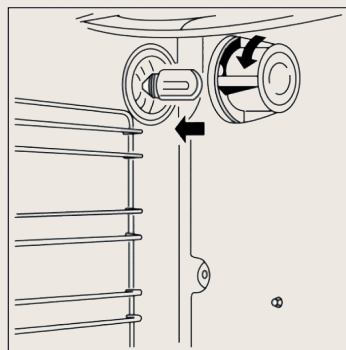
10.4 Austausch der Ofenlampe

Hinweis:

Schalten Sie vor der Durchführung von Wartungsarbeiten die Stromversorgung zum Gerät aus.

Gehen Sie wie folgt vor:

- * **öffnen Sie die Ofentür;**
- * **schrauben Sie den Glassicherheitsabdeckung im Gegenuhrzeigersinn ab;**
- * **schrauben Sie die Glühbirne heraus und ersetzen Sie sie durch eine andere Glühbirne für hohe Temperaturen (300 °C) mit den folgenden Eigenschaften:**
- * **Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an und schalten Sie die Stromversorgung ein. Sie können überprüfen, ob die Ofenbeleuchtung auch bei geschlossener Tür funktioniert, indem Sie den Funktionsschalterknopf auf die Position drehen.**





Passione in Cucina



MANUEL
CRG916 / CR1915

FR | NOTICE D'UTILISATION

www.boretti.com

Introduction

Félicitations ! Vous êtes maintenant officiellement propriétaire d'une cuisinière Boretti. Dans les années à venir, vous découvrirez que l'utilisation d'une cuisinière Boretti apporte une nouvelle dimension à la cuisine.

Nous vous recommandons de lire attentivement toutes les instructions de ce manuel. Il contient des informations détaillées sur les conditions les plus appropriées pour utiliser la cuisinière correctement et en toute sécurité. Ces instructions vous aideront également à vous familiariser avec chaque composant. Des conseils utiles vous sont offerts pour l'utilisation des récipients, des ustensiles, des positions des guides et des réglages des commandes.

Les opérations correctes de nettoyage mentionnées dans ce manuel vous permettent de maintenir les performances de la cuisinière inchangées dans le temps. Les différentes sections sont présentées de manière à vous permettre de vous familiariser avec toutes les fonctions de la cuisinière. Le texte est facile à comprendre et est accompagné d'images détaillées et de pictogrammes simples. En lisant attentivement ce manuel, vous trouverez la réponse à toutes vos questions pour utiliser correctement votre nouvelle cuisinière.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir en cuisine !

Boretti

Table des matières

* 1. Informations générales	207
* 2. Avertissements pour la sécurité et l'utilisation.....	209
* 3. Installation	213
* 4. Description de commande	227
* 5. Utilisation de la table de cuisson à gaz.....	235
* 6. Utilisation de la table de cuisson à induction	238
* 7. Utilisation du four	252
* 8. Suggestions pour les cuissons.....	256
* 9. Entretien et maintenance.....	263
* 10. Maintenance spéciale	268

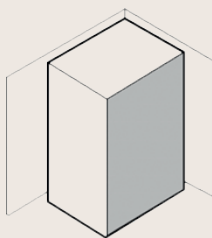
Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante du produit que vous venez d'acheter. L'utilisateur doit conserver correctement ce manuel afin de pouvoir le consulter à tout moment pendant l'utilisation et l'entretien du produit. Conservez cette notice d'utilisation pour référence ultérieure. Si le produit est revendu, le manuel doit être transféré à tout propriétaire ou utilisateur ultérieur du produit.

Le fabricant n'est pas responsable des inexactitudes de ce livret résultant d'erreurs d'impression ou de transcription. Le fabricant se réserve le droit de modifier ses produits s'il le juge nécessaire ou dans l'intérêt de l'utilisateur, sans compromettre leurs caractéristiques essentielles de sécurité et de fonctionnement.

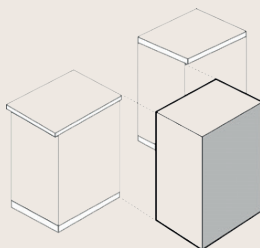
Catégories d'appareils

Les appareils de cuisson décrits dans ce manuel d'utilisation appartiennent aux classes d'installation suivantes :

- * **Catégorie 1 : appareil de cuisson non encastré ;**



-
- * **Catégorie 2 : sous-catégorie 1 : appareil de cuisson encastré entre deux unités, composé d'une seule unité, mais qui peut également être installé de manière à ce que les parois latérales soient accessibles.**



1. Informations générales

Ce produit a été fabriqué en conformité avec les directives et règlements suivants :

- * **2014/35/UE relatif au matériel électrique destiné à être utilisé dans certaines limites de tension.**
- * **2014/30/UE relatif à la compatibilité électromagnétique. Conformément aux dispositions relatives à la compatibilité électromagnétique, la plaque à induction électromagnétique appartient au groupe 2 et à la classe B (EN 55011).**
- * **Règlement UE 2016/426 relatif aux « Appareils à gaz ».**
- * **Règlement CE n° 1935 du 27/10/2004 et modifications ultérieures concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.**
- * **2011/65/CE (RoHS) sur la restriction de l'utilisation de substances dangereuses dans les matériaux de fabrication.**

1.1 Service technique

Avant de quitter l'usine, cet appareil a été testé et réglé par du personnel qualifié et spécialisé, afin de garantir les meilleurs résultats de fonctionnement. Chaque réparation ou réglage qui pourrait s'avérer nécessaire par la suite doit être effectué avec le plus grand soin et la plus grande attention. Nous vous recommandons donc de toujours contacter le revendeur où vous avez acheté l'appareil ou le centre d'assistance le plus proche, en précisant le type de problème et le modèle de l'appareil.

Protection de l'environnement

Les produits électriques usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez les recycler là où des installations existent. Consultez les autorités locales ou votre détaillant pour obtenir des conseils sur le recyclage. Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que ce produit est mis au rebut correctement, vous contribuerez à prévenir les éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient sinon résulter d'une manipulation inappropriée des déchets de ce produit. Le symbole figurant sur le produit indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet



ménager. Il doit plutôt être remis au point de collecte applicable pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. L'élimination doit être effectuée conformément aux réglementations environnementales locales relatives à l'élimination des déchets. Pour des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre municipalité, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le détaillant chez qui vous avez acheté le produit.

Déclaration de conformité CE

Par la présente, Boretti B.V. déclare que cet appareil a été fabriqué conformément aux normes de la Déclaration de conformité CE.




2. Avertissements pour la sécurité et l'utilisation

- * Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil. Il doit être conservé en bon état et à proximité de l'appareil pendant toute la durée de vie de la cuisinière. Nous vous recommandons de lire ce manuel très attentivement avant d'utiliser la cuisinière. Dans le cas où un kit de jets supplémentaires est fourni en accessoire de la cuisinière, nous vous recommandons de le garder et de le préserver. L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié et dans le respect des normes en vigueur. Cet appareil est destiné à un usage domestique et est conforme aux directives de la CEE actuellement en vigueur. L'utilisation dans un cadre professionnel et l'installation dans une entreprise telle qu'un restaurant, un bar, une cantine d'entreprise ou toute autre utilisation autre que celle spécifiée ici annule immédiatement la garantie. L'appareil est conçu pour remplir la fonction suivante : cuire et réchauffer des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation de l'appareil à des fins autres que celles indiquées.
- * Au moment de l'achat, l'utilisateur assume la responsabilité directe du produit et doit donc s'assurer que, dans le cadre d'une utilisation normale, il n'y ait pas d'instabilité, de déformation, de rupture ou d'usure dans le temps qui réduise la sécurité du produit.
- * Ce produit est conçu et fabriqué pour fonctionner en toute sécurité et ne présente aucun danger pour les personnes, les animaux et les objets.
- * Ne modifiez pas cet appareil.
- * Ne pulvérisez pas d'aérosols à proximité de cet appareil lorsqu'il est en fonctionnement. Cet appareil ne doit pas être utilisé comme un chauffage d'appoint. Il ne doit pas être utilisé dans les bateaux, les caravanes ou les mobil-homes, sauf si chaque brûleur est équipé d'un dispositif de protection de la flamme.
- * Toute protection de transport doit être retirée avant l'utilisation. Ne laissez aucun élément de l'emballage sans surveillance dans la maison. Séparez les différents matériaux d'emballage et remettez-les au centre de recyclage le plus proche.
- * Le raccordement à la terre est obligatoire, conformément aux modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- * Si les robinets de gaz sont difficiles à tourner, les lubrifier en utilisant

un produit spécifique pour les hautes températures. Contactez le service technique pour cette opération.

- * Immédiatement après l'installation, testez brièvement l'appareil en suivant les instructions ci-dessous. En cas de dysfonctionnement, débranchez l'appareil du réseau et contactez le service technique le plus proche. N'essayez pas de réparer l'appareil.
- * L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à une bonne ventilation de la pièce : laissez les grilles de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante). L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, une ventilation plus efficace ou l'augmentation de la puissance de la hotte d'extraction, si elle est installée.
- * Chaque fois que vous finissez d'utiliser la table de cuisson, vérifiez toujours que les boutons de commande sont en position « zéro » (arrêt).
- * Ne placez jamais d'objets inflammables dans le four : en cas d'allumage accidentel, un incendie pourrait se déclarer. En cas d'incendie : fermez l'arrivée principale de gaz et coupez le courant électrique. Ne jetez pas d'eau sur de l'huile qui brûle ou qui fuit. Ne stockez pas d'objets inflammables ou de bombes aérosols à proximité de l'appareil et ne pulvérisiez pas près des brûleurs lorsqu'ils sont allumés. Ne portez pas de vêtements amples ou d'accessoires qui ne sont pas près du corps lorsque les brûleurs sont allumés : des blessures graves peuvent être causées par des tissus en feu. N'utilisez pas et ne stockez pas de matériaux inflammables dans le tiroir de rangement de l'appareil ou à proximité de celui-ci.
- * Ne posez pas de casseroles dont le fond n'est pas parfaitement lisse et régulier sur la table de cuisson.
- * N'utilisez pas de récipients ou de grilles à steak dont le périmètre extérieur dépasse celui de la table de cuisson.
- * La plaquette d'identification avec les données techniques, le numéro de série et la marque est bien visible à l'arrière de l'appareil ; une copie est jointe au manuel. Une deuxième plaquette, comprenant des informations détaillées sur le modèle et le numéro de série, est placée à l'intérieur de l'appareil sur le côté gauche et est visible en ouvrant la porte du four. Ces plaquettes ne doivent jamais être retirées
- * L'appareil ne doit être utilisé que par des adultes. Ne laissez pas les enfants s'approcher ou jouer avec l'appareil. Ne rangez

jamais d'objets que les enfants pourraient tenter d'atteindre au-dessus de l'appareil. L'échauffement de certaines parties de l'appareil et des casseroles utilisées peut constituer un danger. Pendant le fonctionnement et pendant tout le temps nécessaire au refroidissement, veillez à placer les casseroles chaudes de manière à éviter les brûlures ou le renversement. Évitez de laisser la porte du four ouverte pendant le fonctionnement ou immédiatement après l'arrêt. Évitez de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four ainsi que les grilles.

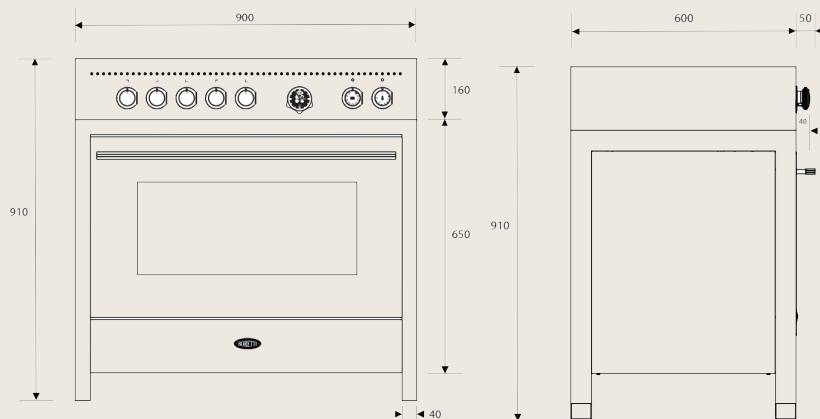
- * Si vous vous appuyez ou vous asseyez sur la porte du four, les tiroirs ou le compartiment de rangement ouverts, vous risquez de renverser l'appareil et de vous blesser. Les tiroirs ont une capacité dynamique de 25 kg.
- * Si la cuisinière est posée sur un socle, des mesures appropriées doivent être prises pour l'empêcher de glisser de ce socle.
- * Lorsque l'appareil est mis hors service, il doit être éliminé dans un centre de recyclage approprié. Coupez le cordon d'alimentation secteur après l'avoir débranché de la prise murale, et mettez en sécurité les éléments qui pourraient être dangereux pour les enfants (portes, etc.).
- * Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que ce produit est mis au rebut correctement, vous contribuerez à prévenir les éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient sinon résulter d'une manipulation inappropriée des déchets de ce produit. Le symbole  figurant sur le produit, ou sur les documents qui l'accompagnent, indique que cet appareil ne peut pas être traité comme un déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de collecte applicable pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. L'élimination doit être effectuée conformément aux réglementations environnementales locales relatives à l'élimination des déchets. Pour des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Remarque

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages subis par des personnes ou des objets qui sont causés par le non-respect des directives

ci-dessus ou par l'altération d'une partie quelconque de l'appareil ou par l'utilisation de pièces de rechange non originales.

3. Installation



3.1 Avertissements généraux

Les opérations suivantes doivent être effectuées par un technicien d'installation qualifié. L'installateur est responsable de l'installation correcte de l'appareil selon les normes de sécurité en vigueur. Avant d'utiliser l'appareil, retirez le plastique de protection du panneau de commande, des pièces en acier inoxydable, etc...

Après l'installation, l'installateur doit tester complètement l'appareil et s'assurer de son bon fonctionnement avant de le remettre au client. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages subis par les personnes, les animaux ou les objets qui sont causés par le non-respect des directives ci-dessus (cfr. chapitre « 2. Avertissements pour la sécurité et l'utilisation »).

Les données techniques sont indiquées sur la plaquette située à l'arrière de l'appareil. Les conditions de réglage sont indiquées sur une étiquette appliquée sur l'emballage et l'appareil.

Remarque :

N'utilisez pas la poignée de la porte du four pour soulever ou manipuler, y compris lors du déballage de l'appareil.

3.2 Remplacement des pieds réglables

La cuisinière est livrée avec des pieds standard, déjà installés.

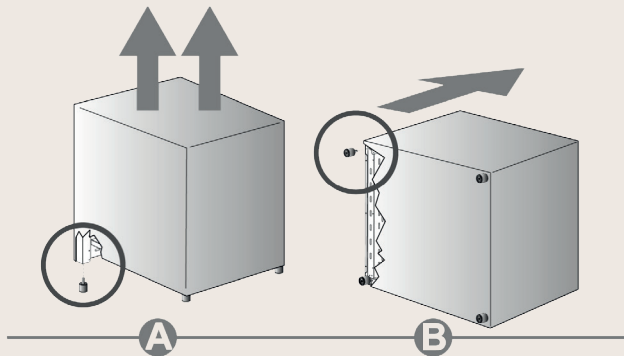
Pour surélever la cuisinière, vous devez installer des blocs de pieds (accessoires en option) afin d'élever la hauteur de travail de votre cuisinière au niveau souhaité.

i Avant de basculer la cuisinière, nous vous recommandons d'enlever toutes les pièces qui ne sont pas fixées de manière stable, en particulier les grilles de la table de cuisson et les brûleurs. Pour alléger le poids de la cuisinière, il est également possible de retirer les accessoires situés à l'intérieur du four, ce qui permet d'éviter tout dommage accidentel lors de l'opération de renversement.

Pour remplacer les pieds, procédez de l'une des manières suivantes :

A - Soulevez la cuisinière du sol.

B - Posez la cuisinière sur le dos.



Retirez les pieds de l'emballage et vissez-les au fond de la cuisinière. Effectuez le réglage final des pieds, pour mettre la cuisinière à niveau sur le sol, après avoir effectué les raccordements de gaz et d'électricité.

i Si vous devez déplacer l'appareil, serrez les pieds à fond, puis ajustez-les après l'avoir placé à l'endroit prévu.

3.3 Raccordement électrique

Assurez-vous que la tension et la capacité de la ligne électrique sont conformes aux données indiquées sur la plaque située à l'arrière de l'appareil ; une copie est jointe au manuel. Une deuxième plaquette, comprenant des informations détaillées sur le modèle et le numéro de série, est placée à l'intérieur de l'appareil sur le côté gauche et est visible en ouvrant la porte du four. **Ces plaquettes ne doivent jamais être retirées.**

Préparez un dispositif de coupure omnipolaire sur la ligne d'alimentation de l'appareil avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm, situé dans une position pratique à proximité de l'appareil.

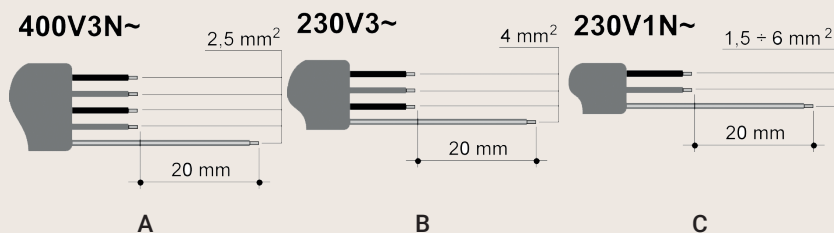
Remarque :

N'utilisez pas de réducteurs, d'adaptateurs ou de shunts.

Avant d'effectuer le raccordement électrique, assurez-vous de l'efficacité de la mise à la terre. Assurez-vous que la soupape de décharge et le système de câblage domestique sont capables de supporter la charge de l'appareil. Le câble de masse jaune/vert ne doit pas être soumis à des coupures. Le câble électrique ne doit pas entrer en contact avec des pièces dont la température est supérieure de plus de 50 °C à la température ambiante.

3.3.1 Section du câble d'alimentation électrique

Selon le type d'alimentation électrique, utilisez un câble conforme au tableau suivant.



Fonctionnement à 400V3N~ (modèles connectés selon le SCHÉMA « A ») :
utilisez un câble pentapolaire type H05RR-F (câble de 5 x 2,5 mm²).

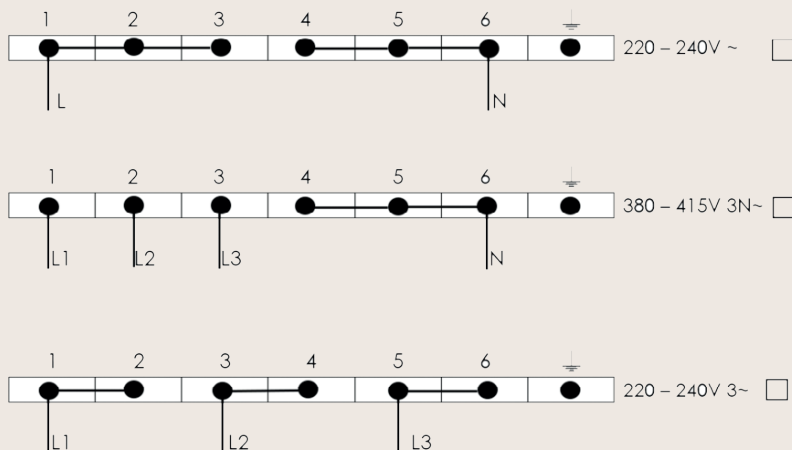
**Fonctionnement à 230V3~ (modèles connectés selon le SCHÉMA « C »
mais commutés par l'installateur selon le SCHÉMA « B ») :** utilisez un
câble tétrapolaire type H05RR-F (câble de 4 x 4 mm²).

Fonctionnement à 230V1N~ (modèles connectés selon le SCHÉMA « C ») :
jusqu'à 2,9 kW utiliser un câble tripolaire type H05RR-F (câble de 3 x 1,5
mm²) ; entre 2,9 kW et 5,4 kW utiliser un câble tripolaire type H05RR-F (câble
de 3 x 2,5 mm²) ; entre 5,4 kW et 7 kW, utilisez un câble tripolaire de type
H05RR-F (câble de 3 x 4 mm²) ; au-delà de 7 kW, utilisez un câble tripolaire
de type H05RR-F (câble de 3 x 6 mm²).

L'extrémité à connecter à l'appareil doit avoir le fil de terre (jaune-vert) plus
long d'au moins 20 mm.

3.3.2 Type d'alimentation électrique

Il est possible d'obtenir des connexions différentes en fonction de la tension, en déplaçant simplement les extrémités non connectées des câbles sur le bornier comme indiqué sur les schémas suivants. Selon le modèle, consultez le tableau « **Connexion au bornier** ».



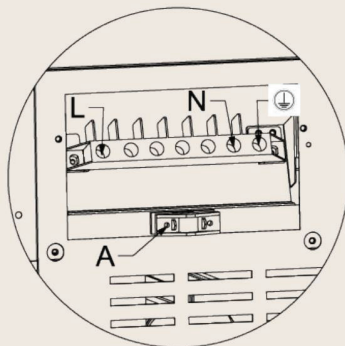
Modèle	Puissance en kW
Cuisinière au gaz - 6 brûleurs (1 four)	2.9 kW
Cuisinière à induction – 5 zones (1 four)	10.3 kW

3.3.3 Remplacement du câble électrique


Pour remplacer le câble électrique, il est nécessaire d'accéder au bornier. Il est situé à l'arrière de l'appareil comme indiqué sur la figure.

Pour remplacer le câble, procédez comme suit :

- * **ouvrez le boîtier du bornier ;**
- * **dévissez la vis A qui verrouille le câble ;**
- * **osez les contacts à vis et remplacez le câble par un câble de même longueur correspondant aux spécifications du tableau du paragraphe « 3.3.1 Section**



du câble d'alimentation électrique » ;

- * le fil de terre « jaune-vert » doit être connecté à la borne  et doit être environ 20 mm plus long que les câbles de ligne ;
- * le fil neutre « bleu » doit être connecté à la borne marquée de la lettre N ;
- * le câble de ligne doit être connecté à la borne marquée de la lettre L.

3.4 Ventilation des locaux des appareils à gaz

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit donc être installé et raccordé conformément aux normes d'installation en vigueur. Faites particulièrement attention aux normes appliquées à l'aération des locaux.

Cet appareil ne peut être installé que dans des locaux aérés, conformément aux normes en vigueur, de façon à permettre, par des ouvertures sur les murs extérieurs ou des conduits appropriés, une ventilation naturelle ou forcée correcte qui assure de façon permanente et suffisante l'entrée d'air nécessaire à une combustion correcte et l'expulsion de l'air vicié. Il est recommandé d'installer une hotte directement au-dessus de l'appareil ou un ventilateur de plafond à proximité de l'appareil.

Remarque :

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à une bonne ventilation de la pièce : laissez les grilles de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante). L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, une ventilation plus efficace ou l'augmentation de la puissance de la hotte d'extraction, si elle est installée.

S'il s'agit du seul appareil à gaz du local, il est nécessaire d'installer une hotte afin d'expulser l'air vicié de manière naturelle et directe, avec un conduit vertical rectiligne dont la longueur est au moins deux fois supérieure à son diamètre et dont la section minimale est d'au moins 100 cm².

Pour l'entrée de l'air essentiel dans la pièce, il est nécessaire de préparer une ouverture similaire d'au moins 100 cm² qui communique directement avec l'extérieur, située près du sol pour ne pas être obstruée ni de l'intérieur ni de l'extérieur et pour ne pas perturber la combustion des brûleurs et l'expulsion correcte de l'air vicié, avec une différence de hauteur par rapport à l'ouverture de sortie d'au moins 180 cm.

N'oubliez pas que la quantité d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieure à 2 m³/h par kW de puissance (voir la puissance totale en kW indiquée sur la plaque de l'appareil).

Dans tous les autres cas, c'est-à-dire lorsque d'autres appareils à gaz sont présents dans le même local, ou, s'il n'est pas possible d'avoir une ventilation naturelle directe, il est nécessaire de créer une ventilation naturelle, indirecte ou forcée : **pour ce type d'opération, il est nécessaire de contacter un technicien qualifié pour l'installation et la création du système de ventilation dans le strict respect des directives prévues par les normes en vigueur.**

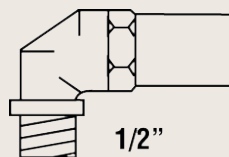
Les ouvertures doivent être positionnées de manière à ne pas permettre la formation d'un courant d'air désagréable pour les occupants. En outre, il est interdit d'utiliser des conduits déjà utilisés par d'autres appareils pour expulser les produits de la combustion.

3.5 Raccordement du gaz

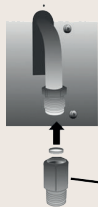
Remarque :

Les conditions de réglage de l'appareil sont indiquées sur la plaque située à l'arrière de l'appareil. Les appareils à gaz à usage domestique, qui ne sont pas raccordés à un conduit d'évacuation des produits de combustion, ne doivent pas être à l'origine d'une concentration de monoxyde de carbone susceptible de présenter un risque pour la santé des personnes exposées en fonction du temps d'exposition.

Nous vous recommandons de vérifier que l'appareil est correctement réglé pour le type de gaz distribué. Le raccordement aux conduites de gaz doit être effectué selon les règles de l'art, conformément aux normes en vigueur qui prescrivent l'installation d'un robinet de sécurité à l'extrémité de la conduite. Le tuyau fileté de raccordement au gaz de 1/2" est situé à l'arrière sur le côté droit de l'appareil.



Pour le butane et le propane, vous devez vous procurer un réducteur de pression conforme aux normes **UNI-CIG 7432** en vigueur. Les joints doivent être conformes aux normes **UNI-CIG 9264** en vigueur. Une fois le gaz raccordé, contrôler l'étanchéité des raccords avec une solution d'eau et de savon.



ISO 7-1



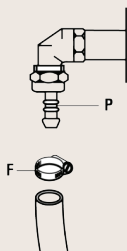
ISO 228-1

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

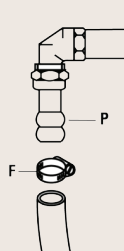
Il est possible de raccorder le gaz de la manière suivante :

- * en utilisant un tuyau rigide en fer ou en cuivre ;
- * en utilisant un tuyau flexible ininterrompu en acier inoxydable avec un raccord mécanique conforme aux normes réglementaires (longueur maximale du tuyau prolongé 2000 mm). Le tuyau doit être raccordé directement au coude de la rampe :
- * en insérant un tuyau flexible en caoutchouc conforme aux normes en vigueur. Ce tuyau doit être accouplé directement au porte-caoutchouc P correspondant au gaz utilisé, et bloqué avec un collier F conforme aux normes en vigueur. Dans ce dernier cas, vérifier la date de péremption imprimée sur le tuyau et le remplacer avant cette date.

GAZ LIQUIDE



MÉTHANE GAZEUX



Utiliser des **tuyaux flexibles en caoutchouc** d'une longueur maximale de **1500 mm** :

- * **ne laissez pas les tuyaux se resserrer ou s'écraser ;**
- * **les tuyaux ne doivent pas être soumis à une force de traction ou à une contrainte de torsion ;**
- * **ne laissez pas les tuyaux entrer en contact avec des bords coupants ou tranchants, etc...**
- * **ne laissez pas les tuyaux entrer en contact avec des pièces qui peuvent atteindre des températures de 70 °C au-dessus de la température ambiante ;**
- * **assurez-vous que toute la longueur des tuyaux peut être inspectée ;**
- * **n'utilisez pas le régulateur de gaz naturel fourni avec l'appareil pour le gaz propane.**

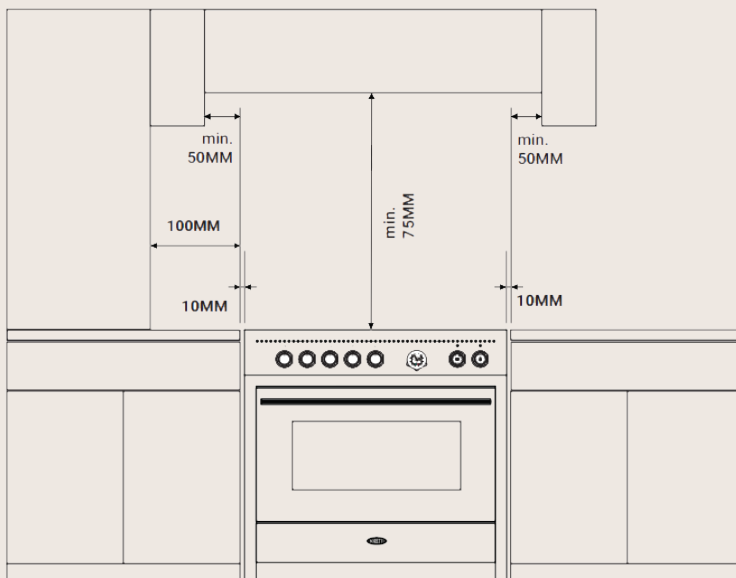
Important :

En Belgique, conformément aux normes belges NBN D 51--003 et NBN D 51--006, le type de raccordement par tuyau en élastomère (tuyau flexible en caoutchouc) est interdit pour les cuisinières installées à l'intérieur des

bâtiments.

Remarque :

L'appareil doit être revêtu d'un matériau résistant à la chaleur (minimum 90 °C). Si l'appareil est installé à proximité d'autres unités, il faut laisser l'espace minimum suggéré dans le schéma suivant.

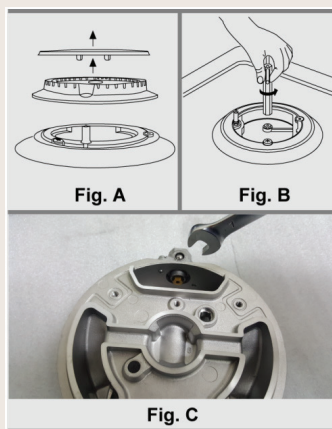


3.6 Réglages du gaz

Les injecteurs non fournis avec l'appareil doivent être demandés au Centre d'assistance.

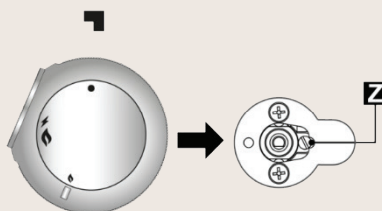
Si l'appareil de cuisson est réglé pour un type de gaz différent de celui qui est disponible, il faut remplacer les injecteurs, régler le débit minimum et changer le support en caoutchouc. Pour remplacer les injecteurs de la table de cuisson, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes :

- * retirez les supports de casseroles ;
- * retirez les brûleurs et chapeaux des brûleurs (Fig. A) ;
- * retirez l'injecteur (Fig. B / Fig. C) et remplacez-le par un autre adapté au nouveau type de gaz (voir « TABLEAU GÉNÉRAL DES INJECTEURS » à la page 225, 225.);
- * remplacez l'étiquette de gaz (à l'arrière de l'appareil) par la nouvelle étiquette fournie avec le kit d'injecteurs ;
- * remontez toutes les pièces en suivant les instructions de démontage dans l'ordre inverse et en prenant soin de positionner correctement le chapeau du brûleur sur le brûleur.



3.6.1 Débit minimal des robinets de table de cuisson à soupapes

- * Allumez le brûleur et tournez le bouton de commande vers la position de débit minimum ;
- * retirez le bouton ;
- * à l'aide d'un tournevis, réglez la vis interne Z jusqu'à l'obtention de la petite flamme correcte ;
- * remettez le bouton en place.
- * Dévissez la vis de réglage Z pour augmenter le débit, ou serrez-la pour réduire le débit.
- * Le réglage est correct lorsque la petite flamme mesure environ 3 ou 4 mm.
- * Pour le butane/propane, la vis de réglage doit être serrée à fond.
- * Lorsque vous passez rapidement du débit maximum au débit minimum et

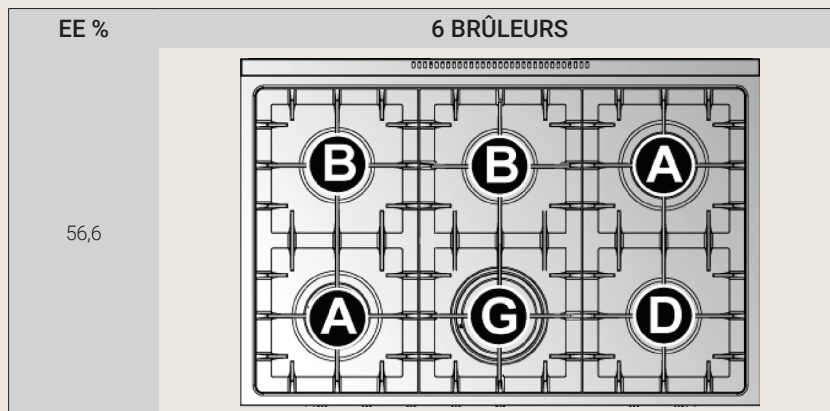


vice versa, assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas.

3.7 Raccordement au GPL

Avertissement :

Le gaz ne peut être raccordé qu'à une installation de gaz, qu'elle soit fournie par une bouteille ou autre.



EE %	RAPIDE (A)	SEMI RAPIDE (B)	WOK (G)	AUXILIAIRE (D)
	58,4	56,5	53,2	-

NL TABLEAU GÉNÉRAL DES INJECTEURS (NL) – CAT : II 2EK3B/P

Type de gaz	mBar	Buse N°	Position de brûleurs Type	Puissance en Watt		Consommation
				Min.	Max.	Max.
G25 / G25.3 GAZ NATUREL	25	121	RAPIDE (A)	3000	750	332 l/h
		94	SEMI RAPIDE (B)	1750	480	194 l/h
		135	BRÛLEUR POUR WOK (G)	3500	1800	387 l/h
		72	AUXILIAIRE (D)	1000	330	111 l/h
BUTANE G30 PROPANE G31	28/30 37	85	RAPIDE (A)	3000	750	219 g/h
		65	SEMI RAPIDE (B)	1750	480	128 g/h
		94	BRÛLEUR POUR WOK (G)	3500	1800	254 g/h
		50	AUXILIAIRE (D)	1000	330	73 g/h

BE TABLEAU GÉNÉRAL DES INJECTEURS (BE) – CAT : II 2E+3+

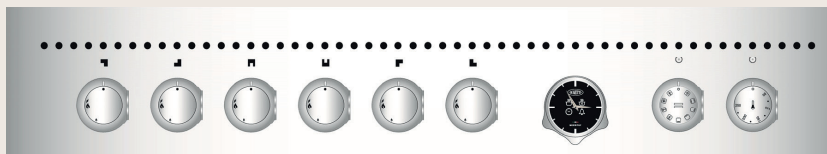
Type de gaz	mBar	Buse N°	Position de brûleurs Type	Puissance en Watt		Consommation
				Min.	Max.	Max.
G20/G25 GAZ NATUREL	20/25	115	RAPIDE (A)	3000	750	286 l/h
		97	SEMI RAPIDE (B)	1750	480	167 l/h
		132	BRÛLEUR POUR WOK (G)	3500	1800	333 l/h
		72	AUXILIAIRE (D)	1000	330	95 l/h
BUTANE G30 PROPANE G31	28/30 37	85	RAPIDE (A)	3000	750	219 g/h
		65	SEMI RAPIDE (B)	1750	480	128 g/h
		94	BRÛLEUR POUR WOK (G)	3500	1800	254 g/h
		50	AUXILIAIRE (D)	1000	330	73 g/h

4. Description de commande

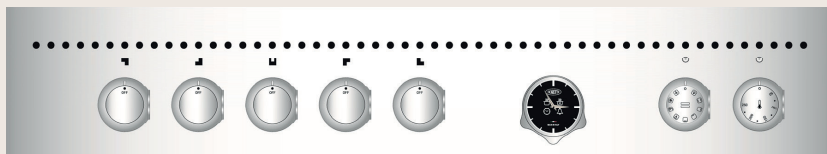
4.1 Panneaux de commande

Toutes les commandes et contrôles de la plaque de cuisson et du four se trouvent sur le panneau frontal.





Cuisinières à gaz, 6 brûleurs (1 four)



Cuisinières à induction, 5 zones (1 four)



Description des boutons de brûleurs

Pour allumer la flamme, appuyez simultanément sur le bouton et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole de flamme basse . Pour régler le débit de la flamme, tournez le bouton entre les réglages  maximum et  minimum. Éteignez le brûleur en remettant le bouton en position .

Disposition des brûleurs – Description des symboles



avant gauche



arrière gauche



avant centre



arrière centre



avant droit



arrière droit

Description du bouton d'induction

La plaque à induction est équipée de boutons permettant de contrôler le niveau de puissance. Pour sélectionner un niveau de puissance différent, tournez le bouton de commande sur la valeur souhaitée (**1 - 9** et **P**). « **P** » est la puissance maximale applicable à chaque élément radiant.

Remarque :

Tournez le bouton pour régler la valeur de la puissance souhaitée (voir tableau de la section « 7.2 »). Tournez le bouton pour afficher le niveau de puissance réel souhaité, celui sélectionné avec le bouton n'étant qu'indicatif.

Disposition des éléments radiants – Description des symboles



avant gauche



arrière gauche



avant centre



arrière centre

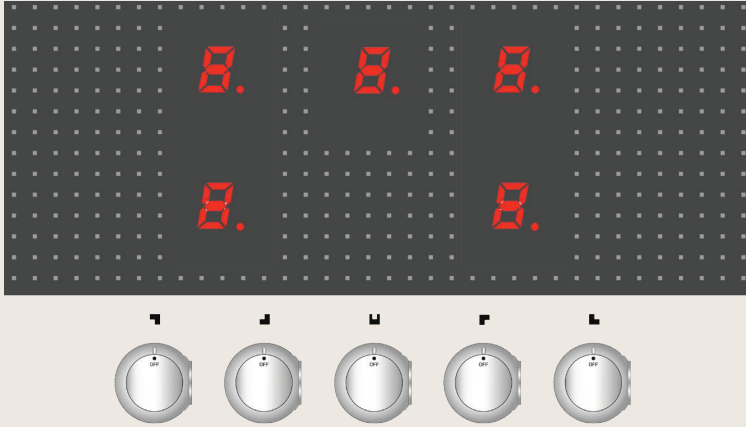


avant droit



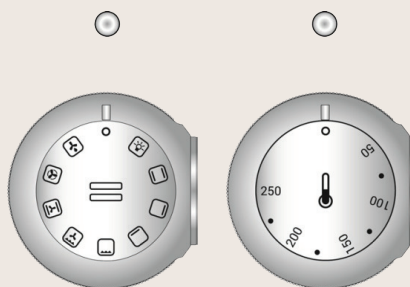
arrière droit

Toutes les commandes des éléments radiants sont situées sur le panneau frontal et les affichages correspondants sont visibles sur la table de cuisson



Description des boutons du four électrique

Le four électrique se commande par deux boutons : le bouton de sélection des fonctions et le bouton de thermostat. Ils permettent de choisir le type de chauffage le plus adapté aux différentes exigences de cuisson, en allumant les éléments chauffants de manière appropriée et en réglant la température souhaitée (50 °C à 250 °C).



Au-dessus des boutons du four se trouvent deux témoins : le témoin blanc de gauche signale que le four fonctionne ; le témoin blanc de droite indique que la température préréglée a été atteinte. Le témoin blanc s'allume et s'éteint pour indiquer que le chauffage se met automatiquement en marche pour maintenir la température à l'intérieur du four au niveau réglé sur le bouton du thermostat.

Le four est doté d'un éclairage interne. La lumière est toujours allumée lorsque le four fonctionne : elle peut être allumée lorsque le four est éteint, à des fins de nettoyage, en tournant le bouton de l'interrupteur de fonction sur le symbole.

Description des symboles sur le bouton de commande des fonctions



Allumer l'éclairage intérieur du four



Cuisson conventionnelle –
Élément chauffant en haut +
en bas - ECO
(Voir paragraphe 8.3.1)



Élément chauffant supérieur



Élément chauffant inférieur



Grill



Ventilateur du grill



Cuisson conventionnelle +
ventilation



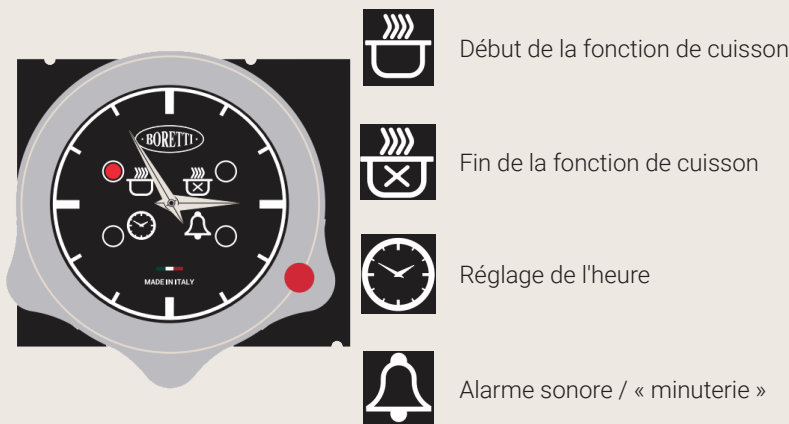
Élément chauffant - Convection



Décongélation

Utilisation et programmation de l'horloge numérique analogique des fours


L'horloge numérique permet de régler le four pour qu'il s'allume et s'éteigne automatiquement.



Le bouton poussoir permet de régler l'heure, de programmer les heures de début et de fin de cuisson, de régler l'alarme sonore (en mode « minuterie ») et de démarrer/arrêter la cuisson manuellement.

Réglage de l'heure

Procédez comme suit :

- * **Appuyez sur 4 fois le bouton poussoir jusqu'à ce que la LED  clignote ;**
- * **Tournez le bouton poussoir dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire pour augmenter ou diminuer l'heure. L'aiguille des minutes se déplace par paliers d'une minute dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.**

i L'horloge quitte automatiquement le mode de réglage de l'heure 10 secondes après la dernière rotation du bouton-poussoir.

Cuisiner en mode manuel



Pour utiliser le four sans programmer l'horloge électronique.


Lorsque l'horloge électronique est désactivée, vous pouvez utiliser les fours en tournant simplement les boutons de commande appropriés (voir les sections 7.3 correspondantes).

Programmation de l'heure de fin de cuisson


Après avoir programmé l'**heure de fin de cuisson**, le four s'allume immédiatement et s'éteint automatiquement à l'heure programmée.


Procédez comme suit :


- * **Appuyez sur 2 fois le bouton poussoir jusqu'à ce que la LED  clignote ;**
- * **Tournez le bouton poussoir dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson ; l'aiguille des minutes se déplace par paliers d'une minute dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire. La LED  continue de clignoter pendant 10 secondes après la dernière rotation du bouton-poussoir.**

 Confirmez le programmeur en appuyant sur le bouton poussoir (temps de programmation minimum : 1 minute de cuisson).

- * **Une alarme sonore se déclenche automatiquement. Le four s'allume immédiatement et s'éteint automatiquement lorsque l'heure de fin de cuisson programmée coïncide avec l'heure actuelle.**

 Pour afficher le programme programmé, appuyer et relâcher le bouton-poussoir (les aiguilles et les LED affichent le programme programmé).


- * **À la fin de la cuisson, la LED  clignote et l'alarme retentit pendant 1 minute (appuyez sur le bouton-poussoir pour la désactiver).**


 Pour annuler le programme avant la fin de la cuisson, appuyez sur le bouton-poussoir pendant 3 secondes ; le programme sera annulé et l'horloge électronique reviendra en mode cuisson manuelle.

Programmation des heures de début et de fin de cuisson



La programmation de l'heure de début de cuisson permet de démarrer et de terminer automatiquement la cuisson en fonction du programme.

Pour programmer l'**heure de début de cuisson**, procédez comme suit :

- * **Appuyez sur une fois le bouton poussoir jusqu'à ce que la LED  clignote ;**

- * **Tournez le bouton poussoir dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire pour augmenter ou diminuer l'heure de début de cuisson ; l'aiguille des minutes se déplace par paliers d'une minute dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire. La LED  continue de clignoter pendant 10 secondes après la dernière rotation du bouton-poussoir.**

i Si vous ne tournez ou n'appuyez pas sur le bouton-poussoir dans les 10 secondes, les aiguilles reviennent automatiquement à l'heure actuelle et le programme est annulé.


- * **En appuyant sur le bouton-poussoir, l'heure de début de cuisson sera mémorisée (LED  allumée et fixe) à condition qu'un délai d'au moins 1 minute ait été programmé et que l'heure de fin de cuisson* soit alors réglée (la LED  LED commence alors à clignoter). Le four s'allume automatiquement l'heure de fin de cuisson programmée coïncide avec l'heure actuelle.**

i Pour programmer l'heure de fin de cuisson, appliquez la procédure indiquée dans la section précédente à la page 232.


Programmation de l'alarme

La programmation de l'alarme sonore émet un bip à la fin du programme de cuisson, ou à la fin du temps programmé si aucune cuisson n'a été lancée (en mode « Minuterie »).

Lors du démarrage d'un programme avec l'heure de début de cuisson et l'heure de fin de cuisson activées :

- * **L'alarme sonore s'active automatiquement (témoin  allumé). Pour la désactiver, appuyez sur le bouton-poussoir après avoir programmé l'heure de fin de cuisson.**

Pour programmer l'alarme sonore sans activer la cuisson (en mode « Minuterie »), procédez comme suit :

- * **Appuyez sur 3 fois le bouton poussoir jusqu'à ce que la LED  clignote ;**
- * **Tournez le bouton-poussoir dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre comme décrit dans le paragraphe « Programmation de l'heure de fin de cuisson ».**



Vous ne pouvez utiliser le mode « Minuterie » que si aucun programme de cuisson n'est programmé.

5. Utilisation de la table de cuisson à gaz

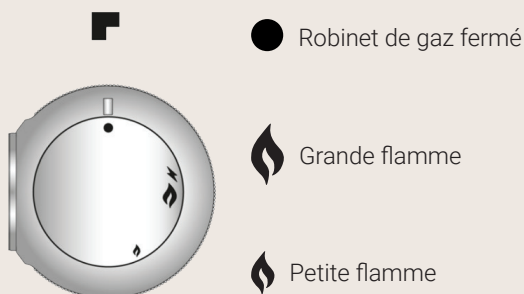
i Veillez à ce que les capuchons de flamme, les capuchons de brûleur et les supports de casseroles soient correctement installés.

Remarque :

En fonctionnement normal, l'appareil s'échauffe considérablement. Il convient donc de faire preuve de prudence. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est en marche.

5.1 Mise en marche des brûleurs

Tous les boutons des brûleurs de la table de cuisson portent les symboles suivants :



Le réglage de la flamme basse est trouvé en tournant le bouton à fond dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Tous les réglages intermédiaires doivent être sélectionnés entre la flamme haute et la flamme basse, jamais entre la flamme haute et la fermeture.

i Utilisation du brûleur avec diffuseur à double couronne : si, pendant l'utilisation de la table de cuisson, vous remarquez que la flamme change de consistance ou passe d'une couronne centrale à une couronne extérieure, cela est dû à la puissance continue requise par ce type de brûleur et doit être considéré comme normal.


5.1.1 Allumage par simple pression

Les brûleurs de la table de cuisson sont équipés d'un système d'allumage à « simple pression ». Pour allumer l'un des brûleurs, appuyez sur le bouton correspondant au brûleur souhaité et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position basse. Maintenez le bouton enfoncé pour activer le système d'allumage automatique à « simple pression ». Lorsque le brûleur est allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant environ 10 secondes, pour permettre à la soupape de sécurité de s'ouvrir. En cas de coupure de courant, le brûleur peut également être allumé avec une allumette (voir le paragraphe « 5.1.2 Allumage manuel »). Si le brûleur s'éteint accidentellement, le thermocouple de sécurité bloque le débit de gaz, même si le robinet est ouvert.


Attention :

Le dispositif ne doit pas être activé pendant plus de 15 secondes. Si après ce laps de temps, il ne fonctionne pas, arrêtez d'appuyer sur le bouton, ouvrez la fenêtre et attendez une minute avant de réessayer. Si la flamme s'éteint accidentellement, éteignez le bouton et n'essayez pas d'allumer le brûleur pendant au moins 1 minute.

5.1.2 Allumage manuel

Pour allumer l'un des brûleurs, approchez une allumette allumée du brûleur, appuyez sur le bouton correspondant et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage minimum . Relâchez le bouton.

5.2 Arrêt des brûleurs

Quand la cuisson est terminée, ramenez le bouton rotatif en position .

6. Utilisation de la table de cuisson à induction

La table de cuisson est équipée d'un générateur de rayonnement par zone de cuisson. Chaque générateur situé sous la surface de cuisson en vitrocéramique génère un champ électromagnétique qui induit un courant thermique dans la base de la casserole. Dans la cuisson par induction, la chaleur n'est pas transmise par une source de chaleur, mais créée par des courants inductifs directement à l'intérieur de la casserole.

i Avantages de la cuisson par induction :

- * **Économie d'énergie grâce à la transmission directe de l'énergie à la casserole, par rapport à la cuisson traditionnelle électrique ou au gaz.**
- * **Plus sûre grâce à la transmission de l'énergie uniquement à la casserole posée sur la table de cuisson.**
- * **Transmission très efficace de l'énergie de la zone de cuisson par induction à la base de la casserole.**
- * **Vitesse de chauffe rapide.**
- * **Risque de brûlures réduit, car la surface de cuisson est chauffée uniquement à la base de la casserole.**
- * **Les aliments renversés ne collent pas à la surface de la table de cuisson.**

6.1 Avertissements généraux

1. Retirez toutes les étiquettes et les autocollants de la vitrocéramique.
2. Avant de brancher l'appareil sur le secteur, assurez-vous qu'il est resté **à température ambiante pendant au moins 2 heures.**
3. Les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque ou d'autres dispositifs similaires doivent s'assurer que le fonctionnement de leurs appareils n'est pas compromis par le champ d'induction, dont la gamme de fréquences est comprise entre **20 et 50 kHz.**
4. Ne portez pas d'objets métalliques ou de colliers en contact direct avec le corps. En entrant dans le champ rayonnant de la table de cuisson à induction, ils peuvent surchauffer et entraîner un risque de brûlure. Les métaux non magnétisables (par exemple l'or ou l'argent) ne présentent pas ce risque.
5. Les objets dotés d'une bande magnétique (cartes de crédit, cartes

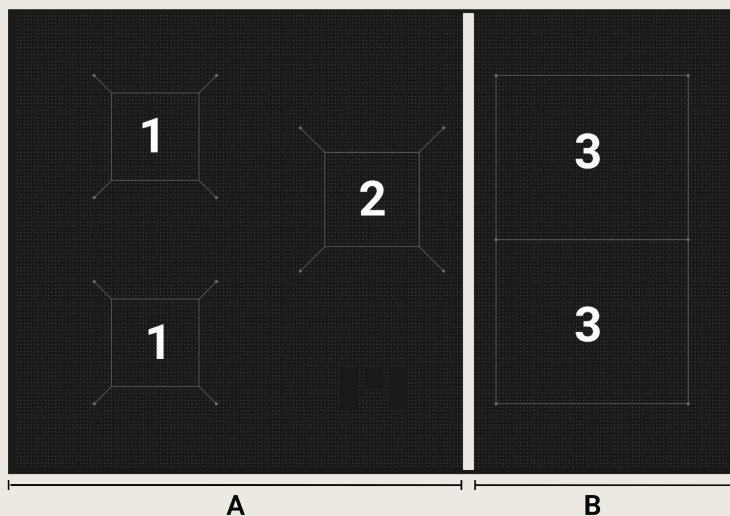
magnétiques, disquettes, etc.) ne doivent pas être laissés à proximité de l'appareil lorsqu'il est allumé.

6. Ne chauffez pas les conserves ou autres récipients fermés. La pression qui s'accumule à l'intérieur du récipient pendant la cuisson peut le faire exploser.
7. Ne posez pas d'objets métalliques tels que des ustensiles de cuisine ou des couverts sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent surchauffer et entraîner un risque de brûlure.
8. Ne recouvrez jamais l'appareil d'un tissu ou d'une feuille de protection, qui pourrait devenir très chaud et prendre feu.
9. N'utilisez pas la surface vitrée de la table de cuisson comme comptoir ou plan de travail.
10. Assurez-vous qu'aucun câble d'un appareil fixe ou mobile n'entre en contact avec le verre ou la casserole chaude.
11. Tout dommage résultant de l'utilisation de casseroles inadaptées à la cuisson par induction, ou d'accessoires amovibles entre la casserole et l'élément rayonnant, annule la garantie. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés à la table de cuisson ou des dommages connexes résultant d'une utilisation inappropriée.

6.2 Distribution automatique de la puissance radiante

La puissance maximale applicable est répartie entre les éléments radiants actifs, le dernier niveau de puissance réglé est prioritaire sur les réglages précédents des autres éléments radiants.

La puissance est répartie automatiquement entre les trois éléments radiants de gauche (A) et les deux de droite (B).



	A			B		
Élément radiant	1	2	3	1	2	3
	Ø 200 MM	Ø 230 MM	Π 220 x 200 MM			
Puissance	1850 W	2300 W	2100 W			
Puissance avec booster	3000 W	3700 W	3700 W			
Puissance maximale	3700 W			3700 W		

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Radiant 1	55 W	120 W	203 W	287 W	351 W	583 W	832 W	1193 W	1850 W
Radiant 2	69 W	149 W	253 W	356 W	437 W	724 W	1035 W	1483 W	2300 W
Radiant 3	63 W	136 W	231 W	235 W	399 W	661 W	945 W	1354 W	2100 W

Lors de l'utilisation simultanée de plusieurs éléments radiants, le dernier élément activé peut maintenir la valeur réglée au détriment des autres éléments précédemment réglés, qui peuvent alors être affectés par une réduction de la puissance. Lors de l'activation du dernier élément radiant, les valeurs sur les écrans des éléments précédemment réglés commenceront à clignoter, indiquant automatiquement le nouveau niveau de puissance inférieur fourni. Si la valeur de chauffe de l'un des éléments radiants est réduite manuellement, la différence de puissance sera redistribuée entre les éléments restants.

i Étant donné que la cuisson se poursuivra avec les nouvelles valeurs de

puissance réinitialisées automatiquement, des ajustements peuvent être nécessaires en fonction du type d'aliments à cuire.

6.3 Tableau des régulateurs d'énergie

Le tableau ci-dessous indique les niveaux de puissance qui peuvent être réglés et le type d'aliments qui peuvent être cuits à chaque niveau. Les valeurs peuvent varier en fonction de la quantité d'aliments et des goûts personnels.

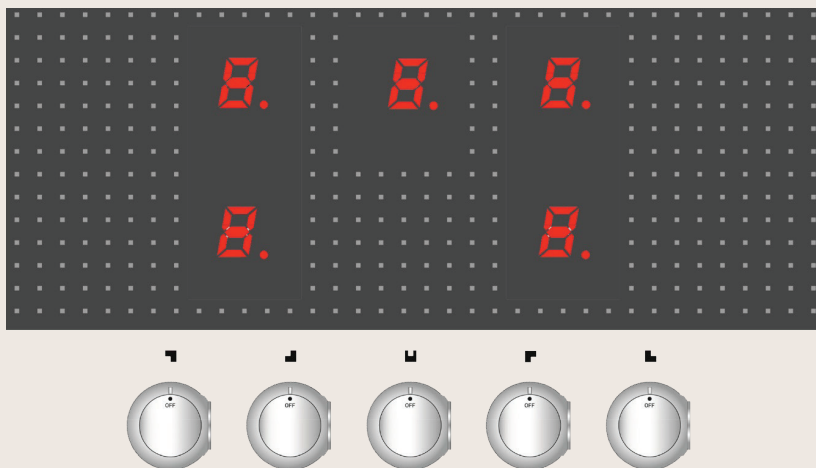
i Tournez le bouton pour régler la valeur de la puissance souhaitée.
i Tournez le bouton pour afficher le niveau de puissance réel souhaité, celui sélectionné avec le bouton n'étant qu'indicatif.

1 – 2	Pour réchauffer les aliments, faire bouillir de petites quantités d'eau, préparer des sauces à base d'œufs ou de beurre.
3 – 5	Pour cuire des aliments solides et liquides, faire bouillir de l'eau, décongeler des aliments surgelés, faire frire 2-3 œufs, cuire des fruits et des légumes, faire de la cuisine générale.
6 – 8	Cuire des ragoûts de viande, de poisson et de légumes, des aliments contenant plus ou moins d'eau, faire des confitures, etc.
9	Rôtir la viande ou le poisson, du steak, du foie, faire revenir la viande ou le poisson, les œufs, etc.
P	Faire frire des pommes de terre, etc., porter rapidement de l'eau à ébullition.

6.4 Première mise en marche de la plaque à induction

i Nettoyez la table de cuisson avec un chiffon humide, puis séchez soigneusement la surface. N'utilisez pas de détergent qui risque de donner une coloration bleue à la surface en verre.

Lors de la première mise en marche de la table de cuisson, les afficheurs de tous les éléments radiants s'allument simultanément en affichant les symboles **B**, indiqués sur la figure ; les afficheurs s'éteignent ensuite immédiatement sans émettre de son.



Si un ou plusieurs boutons ne sont pas en position « 0 » lors de la mise en marche de la table de cuisson, les affichages correspondants s'allument normalement, mais l'élément radiant ne fonctionne pas. Si vous tournez le bouton, l'écran affiche le symbole adjacent, signalant que l'élément rayonnant n'a pas fonctionné. L'élément ne fonctionnera à nouveau correctement que lorsque le bouton sera remis sur la position « 0 » et qu'une nouvelle valeur de puissance sera définie.

6.5 Détection d'une casserole





Un capteur électronique détecte la présence ou l'absence d'une casserole sur l'élément radiant. Si le type de casserole est inadapté à la cuisson par induction magnétique (voir section « 6.5 ») ou si la casserole est trop petite (voir tableau « DIAMÈTRE MINIMAL »), le symbole ci-contre s'affiche.

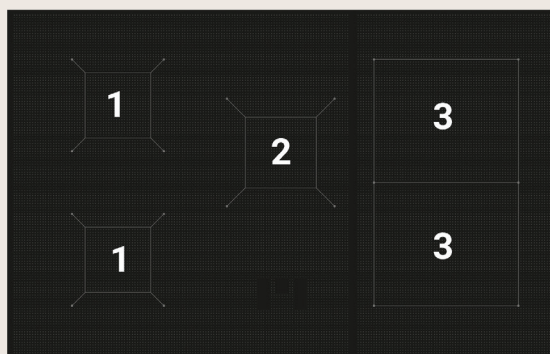
Si, pendant la cuisson, une casserole est retirée de l'élément radiant sans avoir remis le bouton correspondant sur la position « 0 », la valeur de la puissance, précédemment réglée et indiquée sur l'afficheur correspondant, sera automatiquement remplacée par le symbole **U.**

Si la casserole est repositionnée correctement sur l'élément radiant, le symbole **U.** s'éteint et la cuisson reprend normalement ; dans le cas contraire, après 10 minutes, le symbole s'éteint, il faut remettre le bouton en position « 0 » et régler une nouvelle valeur de puissance avant de pouvoir utiliser à nouveau l'élément

radiant.

Si l'on tourne le bouton dans n'importe quelle position avant de placer une casserole sur l'élément radiant, l'afficheur relatif indique la valeur de puissance réglée et la remplace immédiatement par le symbole  (l'élément radiant reste en attente pendant 10 minutes). Si, entre-temps, une casserole est placée correctement sur l'élément radiant, la cuisson commence ; dans le cas contraire, l'élément radiant ne s'active pas et le symbole  s'éteint. Pour réactiver l'élément radiant, il faut remettre le bouton correspondant sur la position « 0 » et régler une nouvelle valeur de puissance.

Limites de la détection de casserole : le diamètre de la base de la casserole est signalé par une circonférence ou un périmètre sur la zone de cuisson.



	1	2	3
DIAMÈTRE MINIMAL (MM)	145	180	145
DIAMÈTRE MAXIMAL (MM)	200	230	220

6.5.1 Allumage par simple pression

Les fabricants indiquent généralement si leurs ustensiles de cuisson conviennent ou non à la cuisson par induction. Le pictogramme ci-contre indique le type de symbole utilisé pour indiquer l'aptitude à la cuisson par induction, généralement présent sur le fond de la casserole.

N'utilisez que des casseroles dont le fond est parfaitement plat et lisse et qui conviennent à la cuisson par induction.

Les ustensiles utilisés pour la cuisson par induction doivent être fabriqués en alliages ferreux ou en acier ferritique, être magnétisables et avoir un fond

suffisamment épais.


Pour vérifier si la casserole est adaptée, il suffit de tenir un aimant à sa base : s'il est attiré, la casserole est adaptée à la cuisson par induction. Si vous n'avez pas d'aimant, versez un peu d'eau dans la casserole, posez-la sur une zone de cuisson et allumez la plaque.

Certaines casseroles peuvent générer du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson par induction. Ce bruit ne signifie pas une défaillance de l'appareil et n'influence pas le fonctionnement de la cuisson.

USTENSILES DE CUISINE APPROPRIÉS	USTENSILES DE CUISINE INADAPTÉS
<ul style="list-style-type: none"> * Batterie de cuisine en acier ferritique émaillé à base épaisse. * Batterie de cuisine en fonte ferreuse avec base émaillée. * Batterie de cuisine en acier inoxydable, en acier ferritique inoxydable ou en aluminium multicouche avec base spéciale pour la cuisson par induction. 	<ul style="list-style-type: none"> * Cuivre, acier inoxydable, aluminium, verre réfractaire, bois, céramique et terre cuite.

6.6 MISE EN MARCHÉ D'UN ÉLÉMENT RADIANT


Avant d'activer un élément radiant, placer une casserole appropriée sur la circonférence de cuisson relative.

En tournant un bouton quelconque dans le sens des aiguilles d'une montre, un signal sonore est émis et tous les afficheurs s'allument ; celui qui correspond au bouton tourné indique la valeur de puissance sélectionnée, tandis que les autres affichent la valeur .

En tournant un deuxième bouton, aucun signal sonore n'est émis et l'écran affiche la valeur de la puissance réglée pour ce bouton.

6.6.1 Adaptation du niveau de puissance

Chaque bouton a une échelle graduée qui augmente dans le sens des aiguilles d'une montre du niveau « 0 » au niveau « 9 ». La puissance de chauffe des éléments radiants est augmentée en tournant un bouton dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position « 0 », et elle est diminuée en tournant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à partir de la position atteinte.

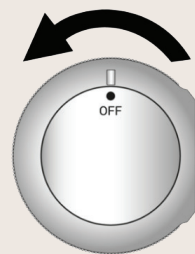
La position par défaut du bouton correspond au niveau « 0 » (valeur  sur l'affichage relatif).

i Tournez le bouton pour régler la valeur de la puissance souhaitée (voir tableau de la section « 6.2 »). Tournez le bouton pour afficher le niveau de puissance réel souhaité, celui sélectionné avec le bouton n'étant qu'indicatif.

En tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre au-delà du niveau de puissance « 9 », un déclic et un signal sonore se produisent, ce qui active la fonction « Booster » indiquée sur l'écran par le symbole **P** ; repositionnez ensuite le bouton sur le niveau « 9 » (voir paragraphe « 6.6.3 »).

6.6.2 Fonction de chauffe rapide.

Cette fonction permet d'atteindre plus rapidement le niveau de puissance souhaité, tout en restant active pendant un temps très limité. En partant de la position « 0 », tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche et maintenez-le dans cette position pendant 2 secondes ; l'écran s'allumera et affichera le symbole adjacent. Vous aurez ensuite 10 secondes pour tourner le bouton jusqu'au niveau de puissance souhaité ; l'écran commencera à clignoter en alternant les symboles **A** avec le nouveau niveau de puissance réglé avec le bouton.

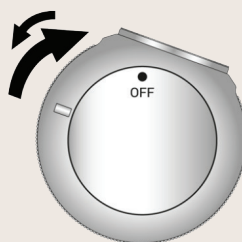


Le tableau suivant indique les temps de chauffage rapide pour les différents niveaux de puissance.

Niveau de puissance sélectionné	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durée en secondes	48	144	230	312	408	120	168	216	-

6.6.3 Fonction Booster

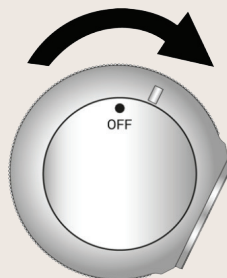
Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre au-delà du niveau de puissance « 9 » jusqu'à ce que vous entendiez un déclic et un signal sonore (l'écran affiche le symbole adjacent) ; repositionnez ensuite le bouton sur le niveau « 9 ».



Le bouton doit être correctement repositionné sur le niveau « 9 », sinon le symbole **P**, affiché sur l'écran, sera remplacé par le code d'erreur **P** qui signale la désactivation de l'élément radiant ; pour rétablir l'élément radiant, suivez les instructions du paragraphe « 6.10 ». Le temps de chauffage maximum avec la fonction Booster est de 10 minutes. À la fin du temps de chauffe maximum, le symbole **P** clignote pendant quelques secondes et l'appareil se remet automatiquement sous tension, en affichant la valeur **9**. Lorsque la fonction Booster est activée, il est possible de répéter plusieurs cycles consécutifs.




6.6.4 Fonction de réchauffement des aliments

Cette fonction permet de réchauffer à 45 °C le fond d'une casserole adaptée à la cuisson par induction en maintenant une température constante (*) à l'intérieur de la casserole ; elle est utile pour maintenir au chaud dans la casserole des aliments déjà cuits, ce qui permet d'optimiser la consommation d'énergie. La durée maximale du réchauffement constant est limitée à 120 minutes.



Les 3 premiers niveaux de puissance sont des fonctions de réchauffement des aliments. Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre et les symboles s'affichent sur la surface à induction.

L'écran correspondant affiche le symbole ci-contre en trois phases (la puissance de chauffe est automatiquement ajustée).

Phase	1		2		3	
(*) Température constante		42 °C		70 °C		94 °C

6.6.5 Fonction de pont



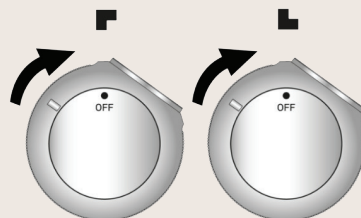
Cette fonction « pont » les deux éléments radiants de droite (avant et arrière) en une seule zone de cuisson contrôlée uniquement par le deuxième bouton de droite. La fonction Booster ne peut pas être utilisée quand la fonction de pont est active.



Tournez simultanément les deux derniers boutons de droite dans le sens des aiguilles d'une montre (au-delà du niveau de puissance « 9 » jusqu'à ce qu'ils émettent un déclic et un bip) jusqu'à la position « P » et maintenez-les dans cette position pendant au moins 2



secondes (les écrans correspondants affichent les symboles adjacents signalant que la fonction est active). Tournez le deuxième bouton à droite jusqu'au niveau de puissance souhaité.



Si une casserole est retirée des éléments radiants pendant la cuisson et n'est pas remise en place dans les 10 minutes, la fonction se désactive automatiquement.

Pour désactiver la fonction manuellement, remettez les boutons sur la position « arrêt ».

6.6.6 Chaleur résiduelle

Une fois la cuisson terminée et le bouton remis sur la position « off », l'écran de l'élément radiant affiche le symbole adjacent en alternance avec la valeur **0**, indiquant que cet élément radiant vient d'être utilisé et est encore chaud.

Le symbole **H** clignote pendant quelques secondes, puis devient fixe et reste allumé jusqu'à ce que la température du verre soit inférieure au niveau de sécurité.

6.6.7 Ventilation

Le système de refroidissement est entièrement automatique. Le ventilateur de refroidissement démarre à basse vitesse lorsque les calories émises par le système électronique atteignent un certain niveau. La ventilation démarre à grande vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée de manière intensive. Le ventilateur de refroidissement réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement lorsque le circuit électronique est suffisamment refroidi.

6.6.8 Surchauffe

La plaque à induction est équipée d'un dispositif de sécurité qui protège l'électronique interne contre la surchauffe. Ce dispositif ne nécessite aucune attention de la part de l'utilisateur et permet d'utiliser la table de cuisson en toute confiance sans risque de surchauffe.

6.6.9 Désactivation d'un seul élément radiant



Si l'on tourne un bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et qu'on le maintient dans cette position pendant plus de 30 secondes, l'affichage relatif montrera le symbole adjacent pour indiquer que l'élément radiant est désactivé.



Si le bouton n'est pas positionné correctement, l'affichage relatif indiquera le code d'erreur qui signale la désactivation de l'élément radiant. Il n'est pas nécessaire d'appeler le service après-vente ; pour rétablir l'élément radiant, il suffit de remettre le bouton en position « 0 » et de rétablir la valeur de puissance requise.

Cette fonction est conseillée pour désactiver un seul élément radiant si celui-ci est défectueux ou en panne. Après la réparation de l'élément radiant par le **service d'assistance technique agréé**, il est possible de le réactiver en tournant à nouveau le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en le maintenant dans cette position pendant plus de 30 secondes.

6.7 Arrêt automatique

Un compteur automatique compte le temps écoulé depuis la dernière variation de puissance. Cela détermine la durée maximale de chauffage, qui varie en fonction de la puissance sélectionnée. Si un élément rayonnant est laissé allumé par erreur (avec une casserole correctement positionnée), il s'éteindra automatiquement lorsque la durée maximale de chauffage pour la puissance sélectionnée sera atteinte.

Niveau de puissance sélectionné	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Temps maxi. en minutes	360		300		240	90	90	90	90	10

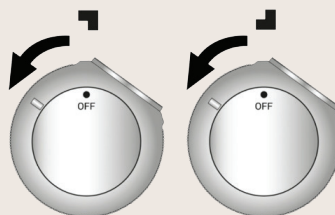
6.8 Arrêt manuel



Tournez tous les boutons sur la position « arrêt ». Chaque écran affichera un point clignotant comme sur la figure ci-contre ; après 15 secondes, tous les écrans s'éteindront, un bip sera émis et l'appareil se mettra en veille.

6.9 Sécurité enfants

Les éléments radiants peuvent être désactivés. Tournez simultanément les deux premiers boutons de gauche dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et maintenez-les dans cette position pendant au moins 2 secondes, jusqu'à ce que tous les affichages indiquent le symbole **L**.



Après quelques minutes, les symboles **L** s'éteignent, mais les éléments radiants ne s'activent pas et les symboles de verrouillage susmentionnés apparaissent sur tous les affichages si l'on tourne un bouton quelconque.

La désactivation n'a pas de limite de temps. Une panne de courant prolongée peut annuler cette désactivation.

Pour réactiver les éléments radiants, tournez simultanément les deux premiers boutons de gauche dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

6.10 En cas d'anomalies et de pannes

Si vous constatez un défaut, éteignez l'appareil et coupez l'alimentation électrique.

N'essayez pas d'utiliser un élément radiant défectueux avant qu'il ne soit réparé par le service d'assistance technique agréé.

Toute réparation doit être effectuée exclusivement par du personnel qualifié.

N'ouvrez pas l'appareil pour quelque raison que ce soit.

Si la surface vitrée est endommagée, éteignez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique et contactez le Service d'assistance technique.

Si un élément radiant est défectueux, les autres éléments peuvent encore être utilisés normalement. Pour effacer le code d'erreur des écrans, mettez tous les boutons sur la position « arrêt » et réglez de nouvelles valeurs de puissance.

La liste suivante comprend les pannes les plus fréquentes, dont les causes peuvent être éliminées par l'utilisateur ou par le Service d'assistance technique.

DÉFAUT	CAUSE	REMÈDE
La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'allument pas.	L'appareil n'est pas correctement raccordé au réseau électrique. La fonction de verrouillage de la table de cuisson a été activée.	Rebranchez l'appareil au réseau électrique. Désactivez le verrouillage en suivant les instructions de la section 6.9
L'écran affiche le symbole ci-contre.	Il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson. La casserole n'est pas adaptée à la cuisson par induction magnétique. Le diamètre de la base de la casserole est trop petit pour la zone de cuisson.	Positionnez correctement une casserole adaptée en suivant les instructions de la section 6.5 Remplacez la casserole par une casserole appropriée, comme indiqué à la section 6.5 Remplacez la casserole par une casserole appropriée, comme indiqué à la section 6.5
L'écran affiche le symbole ci-contre.	Le bouton n'est pas positionné correctement.	Il n'est pas nécessaire d'appeler le service après-vente ; pour rétablir l'élément radiant, il suffit de remettre le bouton en position « 0 » et de rétablir la valeur de puissance requise.
L'écran affiche le code adjacent en alternance avec des chiffres ou des lettres.		Contactez le service clientèle et donnez le code affiché sur l'écran.
La table de cuisson ou une zone de cuisson s'éteint.	Le dispositif de sécurité s'est déclenché. Le dispositif se déclenche lorsqu'une zone de cuisson est laissée allumée par erreur. Une casserole vide a surchauffé.	Remettez le bouton correspondant sur la position « arrêt ». Retirez la casserole vide de la zone de cuisson.
Le ventilateur de refroidissement reste allumé après l'arrêt de la table de cuisson.	Il ne s'agit pas d'un défaut.	Le ventilateur reste en marche jusqu'à ce que la table de cuisson ait refroidi. Le ventilateur s'arrête automatiquement.

7. Utilisation du four

7.1 Avertissements généraux

1. Lorsque le four ou le gril fonctionne, les parois extérieures et la porte du four peuvent devenir très chaudes. Tenez les enfants éloignés de l'appareil.
2. Ne laissez pas les enfants s'asseoir sur la porte du four ou jouer avec elle.
3. N'utilisez pas la porte comme un tabouret.
4. Ne posez jamais de casseroles en aluminium ou de papier d'aluminium sur la base du four, car cela pourrait sérieusement endommager l'émail du four.
5. Ne faites pas cuire d'aliments sur la sole du four.
6. Ne tentez pas de démonter la porte du four sans consulter attentivement les instructions correspondantes (voir section « 10.1 Démontage de la porte du four ») : les charnières de la porte du four peuvent blesser les mains.

i Blocage du chauffe du four

Si, pendant le fonctionnement normal, le four interrompt le chauffage et que l'afficheur du programmeur commence à clignoter et passe à zéro, vérifiez si :

*** il y a eu une interruption du courant.**

Si le blocage se reproduit après avoir relancé le programme de cuisson, cela signifie que le dispositif de sécurité s'est déclenché. Ce dispositif intervient en cas de défaut du thermostat et empêche la surchauffe du four. Dans ce cas, nous vous recommandons de ne pas essayer de rallumer le four et de contacter le centre de service le plus proche.

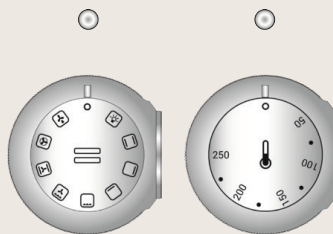
7.2 Risque de condensation


- * **Certaines cuissons à forte teneur en eau combinées à l'utilisation de certaines fonctions peuvent provoquer la formation de condensation sur la vitre intérieure de la porte. Pour éviter ce phénomène, ouvrez la porte du four pendant quelques secondes une ou deux fois pendant la cuisson.**
- * **Ne laissez pas les aliments refroidir dans le four après la cuisson pour éviter la formation de condensation sur la vitre intérieure de la porte, qui pourrait s'écouler du four lorsque la porte est ouverte.**

7.3 Utilisation du four électrique multifonction

7.3.1 Première mise en marche du four

Lors de sa première utilisation, le four peut fumer ou dégager une odeur âcre causée par des résidus huileux de fabrication qui peuvent donner des odeurs ou des saveurs désagréables aux aliments. Avant d'introduire des aliments dans le four, faites-le chauffer à la température maximale pendant 30 à 40 minutes avec la porte fermée et attendez que la fumée ou l'odeur cesse.







i Pour éviter que la vapeur ne s'échaude dans le four, procédez comme suit : tournez le bouton du commutateur de fonction  sur la position « O », ou sur la fonction ; ouvrez la porte en deux temps : maintenez-la partiellement ouverte (environ 5 cm) pendant 4-5 secondes, puis ouvrez-la complètement. Si vous devez régler les aliments, laissez la porte ouverte le moins longtemps possible pour éviter que la température à l'intérieur du four ne baisse au point de compromettre la cuisson.

Éléments de puissance

Élément chauffant supérieur + inférieur :	2080 W
Élément supérieur :	880 W
Élément inférieur :	1230 W
Élément circulaire :	2170 W
Grill :	1950 W

7.3.2 Cuisine traditionnelle



Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la position  et le bouton du thermostat en correspondance avec la valeur de température souhaitée. Pour un chauffage différencié au-dessus ou au-dessous de l'aliment, mettez le sélecteur de fonction en position  (chauffage supérieur) ou  (chauffage inférieur). Pour un chauffage plus uniforme sur tous les niveaux de cuisson du four, tournez le bouton de sélection des fonctions sur la position .


Conseillé pour le chauffage supérieur et inférieur : Plats au four, gâteaux, tartes.

Conseillé pour le chauffage inférieur : Soufflet

Conseillé pour le chauffage supérieur : Tourtes / Quiches

7.3.3 Cuisson par convection




Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la position , tournez le bouton du thermostat en correspondance avec la valeur de température souhaitée. Fonctionnement de la résistance circulaire et du ventilateur. La chaleur sera répartie de manière égale sur chaque niveau de cuisson. La température doit être réglé entre 50 °C et 250 °C.

Conseillé pour : Les plats au four et les lasagnes

7.3.4 Cuisson avec le gril ventilé




Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la position , tournez le bouton du thermostat en correspondance avec la valeur de température maximale.

Conseillé pour : Les plats au four qui nécessitent un dessus croustillant.

7.3.5 Cuisson avec le gril



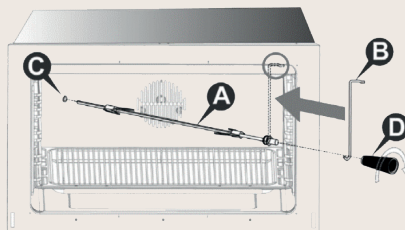
Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la position , tournez le bouton du thermostat en correspondance avec la valeur de température maximale.

Conseillé pour : Légumes, poisson.

7.3.6 Cuisson avec le grill + tournebroche


Si votre modèle de four est équipé d'un tournebroche, procédez comme suit :

- * **Faites glisser la viande à cuire sur la tige de la broche A et fixez-la à l'aide des fourches réglables.**
- * **Accrochez le crochet B en haut du four comme indiqué sur la figure.**
- * **Placez la tige de broche A dans le trou C de la carcasse du four ; avant de fermer la porte du four, assurez-vous que la tige A est correctement insérée dans le trou C (insérez la tige et tournez-la légèrement d'avant en arrière).**
- * **Accrochez l'autre extrémité de la tige de la broche au crochet B (la poulie de la tige A est située sur la poignée du crochet B).**
- * **Fermez la porte du four et activez la broche en tournant le bouton de sélection des fonctions sur la position.**
- * **Une fois la cuisson terminée, ouvrez la porte du four et retirez la tige du tournebroche à l'aide de la poignée en plastique D, qui est vissée à la base de la tige A.**



Conseillé pour : Poulet rôti, roulades, Porchetta

7.3.7 Décongélation

Tournez le bouton du commutateur de fonction sur la position , tournez le bouton du thermostat sur la position **O** : de cette façon, le ventilateur du moteur est activé, ce qui déplace l'air à l'intérieur du four et favorise la décongélation des aliments congelés.

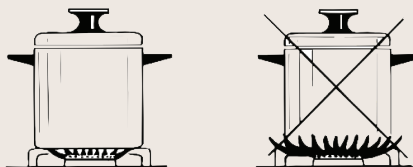
7.3.8 Arrêt du four

Pour éteindre le four, ramenez le bouton du thermostat sur la position **O**.

8. Suggestions pour les cuissons

8.1 Suggestions pour utiliser correctement les brûleurs de la table de cuisson

Le diamètre de la base des récipients de cuisson doit correspondre au diamètre du brûleur utilisé (voir tableau ci-contre). La flamme du brûleur ne doit jamais être plus large que le diamètre du récipient. Utilisez



des récipients à base plate. Dans la mesure du possible, utilisez des casseroles avec un couvercle, ce qui permet d'utiliser moins de puissance. Pour réduire le temps de cuisson des légumes, des pommes de terre, etc., utilisez peu d'eau.

BRÛLEUR	DIAMÈTRE DU RÉCIPIENT (EN CM)
Rapide	De 24 à 26
Semi rapide	De 16 à 22
Auxiliaire	De 8 à 14
Triple anneau / Wok	De 24 à 26

8.2 Suggestions pour utiliser correctement la plaque à induction

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson et économiser de l'énergie, utilisez uniquement des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson par induction. Le diamètre de la base de l'ustensile doit être identique au diamètre du cercle de la zone de cuisson (section « 7.5 ») ; s'ils ne correspondent pas, vous gaspillerez de l'énergie. Le fond de l'ustensile de cuisson doit être en alliage ferreux ou en acier ferritique et parfaitement plat. Elle doit également être parfaitement propre et sèche, tout comme le verre de la zone de cuisson. N'utilisez pas de casseroles dont le fond est rugueux, rayé ou endommagé, car elles pourraient rayer la surface de la table de cuisson.

i Le sucre, les matériaux synthétiques ou les feuilles d'aluminium ne doivent pas entrer en contact avec les zones de chauffe. Ils pourraient provoquer des cassures ou d'autres altérations de la surface vitrocéramique par refroidissement. Avant de cuisiner des aliments sucrés, il est conseillé de traiter la surface vitrocéramique avec un produit spécifique à base de silicone pour protéger la surface de la plaque de cuisson de tout résidu alimentaire brûlé.

1. Ne posez pas et ne laissez pas de casseroles vides sur la plaque vitrocéramique.
2. Évitez de laisser tomber des objets, même petits, sur la plaque vitrocéramique.
3. Le sable ou d'autres matériaux abrasifs peuvent endommager la vitrocéramique.
4. Le verre peut être rayé si des casseroles sont posées sur des résidus abrasifs. Les rayures n'affectent toutefois pas le fonctionnement de la cuisson par induction.
5. Assurez-vous que le ventilateur de l'appareil fonctionne correctement

8.3 Suggestions pour utiliser correctement le four

Le four permet d'optimiser la cuisson. Il est possible de cuisiner de manière traditionnelle, par convection et avec le gril. *La porte du four doit être complètement fermée pour tous les types de cuisson.*

8.3.1 Cuisine traditionnelle

Avec ce type de cuisson, la chaleur vient du haut et du bas. Il est donc préférable d'utiliser les guides centraux. Si la cuisson nécessite une température plus élevée par le bas ou par le haut, utilisez les guides inférieurs ou supérieurs. La cuisson traditionnelle est recommandée pour tous les aliments qui nécessitent des températures de cuisson élevées, ou des temps de brasage longs. Ce système est également recommandé pour la cuisson de récipients en terre cuite, en porcelaine et autres matériaux similaires.

MODE ÉCO

Le type de cuisson traditionnel, avec éléments chauffants supérieurs et inférieurs, dispose également de la fonction ECO avec chauffage intelligent (*) : l'appareil régule de manière optimale la quantité d'énergie dans le four ; les aliments sont chauffés progressivement en utilisant la chaleur résiduelle et nécessitant des temps très longs, il est recommandé de l'utiliser uniquement pour réchauffer les plats.

Si vous ne souhaitez pas utiliser ce type de chauffage, mais utiliser la fonction de cuisson en utilisant les éléments chauffants au mieux de leurs performances, vous devez :

- * **préchauffer le four en sélectionnant une autre fonction, par exemple la convection, en réglant également le bouton du thermostat sur une température d'au moins 100 °C ;**

- * **une fois la température atteinte (témoin orange éteint), sélectionner la fonction traditionnelle et insérer le plat.**

Remarque :

Lorsque vous utilisez la fonction ÉCO, une fois la température d'environ 100 °C atteinte, en ouvrant et en fermant la porte du four, la fonction ÉCO est désactivée.

Lorsque la fonction ÉCO est active, la lampe d'éclairage interne du four reste éteinte dès le début du chauffage et ne s'allume qu'après l'ouverture de la porte du four.

(*) Ce type de chauffage est utilisé pour définir la classe d'efficacité énergétique et la consommation d'énergie en mode traditionnel.

8.3.2 Cuisson par convection

Avec ce type de cuisson, les aliments sont chauffés par l'air préchauffé qui circule dans le four grâce à un ventilateur situé sur la paroi arrière du four. La chaleur atteint rapidement et uniformément toutes les parties du four, ce qui permet de cuire différents aliments en même temps sur différentes étagères. L'humidité de l'air est éliminée et la zone plus sèche empêche les odeurs et les saveurs de se répandre et de se mélanger. La possibilité de cuire sur plusieurs étagères vous permet de cuisiner plusieurs plats différents en même temps. Les biscuits et les mini-pizzas peuvent être cuits dans trois moules différents. Toutefois, le four peut également être utilisé pour la cuisson sur une seule grille. Les grilles inférieures peuvent être utilisées afin de pouvoir surveiller plus facilement la cuisson. La cuisson à convection est particulièrement pratique pour ramener rapidement les aliments surgelés à température ambiante, pour stériliser les conserves ou les fruits maison au sirop et, enfin, pour sécher les champignons ou les fruits.

8.3.3 Cuisson avec le grill

La chaleur vient du haut. Presque toutes les viandes peuvent être grillées, à l'exception du gibier maigre et des plats tels que le pain de viande. La viande et le poisson à griller doivent être légèrement arrosés d'huile et placés sur les barres de la grille, qui doivent être placées dans les guides les plus proches ou les plus éloignés de l'élément du grill, en fonction de l'épaisseur de la viande, afin d'éviter de brûler la surface et de cuire trop peu à l'intérieur. Convient pour : les viandes relativement fines ; les sandwichs grillés.

Placez la lèchefrite au niveau le plus bas pour recueillir les jus et la graisse ; versez un verre d'eau dans la lèchefrite pour éviter la formation de fumée due à la surchauffe de la graisse.

8.3.4 Cuisson avec le gril ventilé

Utilisation de la combinaison du gril et du ventilateur. Ce type de cuisson permet à la chaleur de pénétrer progressivement à l'intérieur des aliments, même si la surface est directement exposée au gril. Convient pour : les viandes épaisses ; le gibier à plumes.

8.3.5 Cuisson de la viande et du poisson

Les viandes à cuire au four doivent peser au moins 1 kg. Les viandes rouges très tendres à cuire saignantes (rôti de bœuf, filet, etc.), ou qui doivent être bien cuites à l'extérieur et conserver tous leurs sucs à l'intérieur, doivent être cuites à haute température pendant une courte période (200-250 °C). La viande blanche, le gibier à plumes et le poisson doivent être cuits à basse température (150-175 °C). Les ingrédients de la sauce ne doivent être placés dans le moule que si le temps de cuisson est court, sinon, ils doivent être ajoutés dans la dernière demi-heure. La viande peut être placée sur une plaque allant au four ou directement sur les grilles, sous lesquelles il faut placer la lèchefrite pour recueillir le jus. Pressez la viande avec une cuillère pour vérifier si elle est cuite. Si elle est ferme, elle est cuite. À la fin de la cuisson, attendez au moins 15 minutes avant de couper la viande pour ne pas perdre les jus. Avant de servir, les assiettes peuvent être réchauffées au four à température minimale.

8.3.6 Cuisson de produits boulangers et pâtisseries

Les mélanges battus doivent coller à la cuillère car un excès de fluidité prolongerait le temps de cuisson. Les aliments sucrés requièrent des températures modérées (généralement entre 150 et 200 °C) et nécessitent un préchauffage (environ 10 minutes). La porte du four ne doit pas être ouverte avant au moins les $\frac{3}{4}$ du temps de cuisson.

8.3.7 Tableaux de cuisson recommandée

Les temps de cuisson varient en fonction de la nature, de l'homogénéité et du volume des aliments. Nous vous recommandons de surveiller vos premiers essais et de vérifier les résultats, car des résultats similaires sont obtenus en cuisant les mêmes plats dans les mêmes conditions. Les trois tableaux suivants (I, II et III) fournissent des indications.

TABLEAU DE TEMPS DE CUISSON POUR LA CUISINE TRADITIONNELLE ET À CONVECTION (I)						
Type de cuisson	Quantité en kg	Position du guide à partir du bas		Température °C		Temps en minutes
		Convection 	Traditionnelle 	Convection 	Traditionnelle 	

Produits sucrés

Avec mélange fouetté, dans un moule	1	1-3	2	175	200	60
Avec mélange fouetté, sur la lèchefrite	1	1-3	2	175	200	50
Pâte brisée, base pour gâteau	0.5	1-3	3	175	200	30
Pâte brisée avec garniture mouillée	1.5	1-3	2	175	200	70
Pâte brisée avec garniture sèche	1	1-3	2	175	200	45
Avec une pâte naturellement levée	1	1-3	1	175	200	50
Petits gâteaux	0.5	1-3	3	160	175	30

Viande

Veau	1	2	2	180	200	60
Boeuf	1	2	2	180	200	70
Rôti de boeuf à l'anglaise	1	2	2	220	220	50
Porc	1	2	2	180	200	70
Poulet	1-1,5	2	2	200	200	70
Ragoûts						
Ragoût de boeuf	1	1	2	175	200	120
Ragoût de veau	1	1	2	175	200	110

Poisson

Filets, steaks, morue, merlu, sole	1	1-3	2	180	180	30
------------------------------------	---	-----	---	-----	-----	----

Maquereau, turbot, saumon	1	1-3	2	180	180	45
Huitres	1	1-3	2	180	180	20

Tourtes

Lasagnes	2	1-3	2	185	200	60
Tourte aux légumes	2	1-3	2	185	200	50
Soufflés sucrés et salés	0.75	1-3	2	180	200	50
Pizza et calzone	0.5	1-3	2	200	220	30

- * **Les temps de cuisson se rapportent à la cuisson sur une seule étagère. Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, augmentez les temps de cuisson de 5 à 10 minutes.**
- * **Les temps de cuisson doivent être comptés au bout de 15 minutes de préchauffage.**
- * **En cas de cuisson sur plus d'un niveau, il est préférable de positionner les guides comme indiqué.**
- * **Pour les rôtis de bœuf, de veau, de porc et de dinde, avec os ou roulés, les temps de cuisson doivent être augmentés de 20 minutes.**

TABLEAU DE TEMPS DE CUISSON POUR LA CUISINE AU GRIL ET AU GRIL VENTILÉ (II)

Gril traditionnel


Type de cuisson	Quantité en kg	Position du guide à partir du bas	Température °C	Temps en minutes
Poulet	1-1.5	3	Max	30 de chaque côté
Gril	0.5	4	Max	5 de chaque côté
Saucisses	0.5	4	Max	10 de chaque côté
Côtes de porc	0.5	4	Max	8 de chaque côté
Poisson	0.5	4	Max	8 de chaque côté

Grillade avec gril ventilé

Type de cuisson	Quantité en kg	Position du guide à partir du bas	Température °C	Temps en minutes
Rôti de porc	1.5	2	170	180
Rôti de bœuf	1.5	3	220	60
Poulet	1.2	2	190	90

- * **La lèche-frite récupérant les jus de cuisson doit toujours être placée sur le 1er guide à partir du bas.**

TABLEAU DES TEMPS DE DÉCONGÉLATION (III)

Décongélation 			
Type d'aliment	Quantité en kg	Position du guide à partir du bas	Temps en minutes
Plats préparés	1	2	45
Viande	0.5	2	50
Viande	0.75	2	70
Viande	1	2	110

*** La décongélation à température ambiante présente l'avantage de ne pas affecter le goût et l'aspect des aliments.**

9. Entretien et maintenance

Remarque :

Avant de procéder au nettoyage ou à la maintenance, coupez l'alimentation électrique de l'appareil et fermez le robinet de gaz.

Avertissement :

L'entretien ne doit être effectué que par du personnel autorisé. Ne nettoyez pas les surfaces de l'appareil lorsqu'elles sont encore chaudes. Utilisez uniquement des détergents appropriés pour nettoyer les surfaces de l'appareil. Le fabricant décline toute responsabilité et n'est pas responsable des dommages résultant de l'utilisation de détergents inadaptés et/ou autres que ceux indiqués. N'utilisez pas de pistolets à pression ou à vapeur pour nettoyer l'appareil.

9.1 Programme de maintenance

Aucune maintenance régulière n'est nécessaire pour les appareils, à l'exception du nettoyage.

9.2 Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

Pour nettoyer et préserver les surfaces en acier inoxydable, utilisez une solution d'eau chaude et de vinaigre ou de savon neutre. Versez la solution sur un chiffon humide et essuyez la surface en acier, dans le sens du satinage, rincez abondamment et séchez avec un chiffon doux ou une peau de chamois. N'utilisez en aucun cas des éponges métalliques ou des grattoirs pointus qui pourraient endommager les surfaces. Utilisez uniquement des éponges non grattantes et non abrasives et, si nécessaire, des ustensiles en bois ou en plastique.

9.3 Nettoyage des surfaces émaillées

Nettoyez avec une éponge non grattante et non abrasive, humidifiée avec de l'eau et du savon neutre. Les taches de graisse peuvent être facilement éliminées avec de l'eau chaude ou un produit spécialement conçu pour le nettoyage de l'émail. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou une peau de chamois.

N'utilisez pas de produits contenant des abrasifs, des tampons à récurer, de la laine d'acier ou de l'acide, qui pourraient abîmer les surfaces. Ne laissez pas de substances acides ou alcalines sur l'émail (jus de citron, vinaigre, sel, etc.).

9.4 Nettoyage des surfaces polies

Nettoyez avec une éponge non abrasive, résistante aux rayures, humidifiée avec de l'eau chaude et du savon neutre ou avec un détergent standard pour surfaces polies. Rincez et séchez soigneusement avec un chiffon doux. **Les pâtes abrasives, les tampons de paille de fer, la laine d'acier ou l'acide endommageront les surfaces. N'utilisez pas d'alcool.**

9.5 Nettoyage des surfaces en bois, des accessoires et des pièces en bois

Nous vous recommandons d'utiliser des produits de nettoyage normalement disponibles sur le marché. Ces produits permettent de préserver le bois dans le temps. Si ces produits ne sont pas disponibles, nous vous conseillons d'éliminer la saleté le plus rapidement possible à l'aide d'un chiffon humidifié avec de l'eau et du savon neutre. Rincez abondamment et séchez avec un chiffon doux. Enlevez les incrustations plus importantes et les résidus plus tenaces en utilisant un grattoir pour bois anti-rayures ou une éponge spéciale conçue pour les surfaces délicates. N'utilisez en aucun cas des éponges métalliques ou des grattoirs pointus qui pourraient endommager les surfaces.

Ne lavez pas les accessoires et pièces en bois au lave-vaisselle. Gardez-les au sec et évitez les changements de température extrêmes. Une humidité excessive et des changements de température extrêmes peuvent déformer irrévocablement les accessoires et pièces en bois.

9.6 Nettoyage des boutons et du panneau de commande

Nettoyez les boutons et le panneau de commande avec un chiffon humide.

9.7 Nettoyage des surfaces émaillées

Pour nettoyer les grilles et les brûleurs de la table de cuisson, retirez-les de leur logement en les soulevant comme indiqué sur la figure, et plongez-les dans une solution d'eau chaude et de détergent neutre non abrasif pendant une dizaine de minutes. Rincez et séchez soigneusement. Ne lavez pas les brûleurs ou les plaques au lave-vaisselle. Vérifiez toujours qu'aucune des ouvertures du brûleur n'est obstruée. Veillez à remettre le brûleur en place correctement, en vérifiant que la flamme est uniforme. Nous vous recommandons d'effectuer cette opération au moins une fois par semaine et chaque fois que cela est nécessaire.

9.8 Nettoyage des bougies d'allumage et des thermocouples

Pour que les bougies d'allumage et les thermocouples fonctionnent correctement, ils doivent être maintenus propres à tout moment. Vérifiez-les fréquemment et, si nécessaire, nettoyez-les avec un chiffon humide. Séchez soigneusement. Les résidus secs doivent être retirés à l'aide d'un cure-dent ou d'une aiguille, en veillant à ne pas endommager la partie isolante en céramique.

9.9 Nettoyage de la plaque à induction

La plaque à induction ne nécessite aucun entretien ni nettoyage particulier. Si des résidus d'aliments brûlés restent à proximité de la zone de cuisson après la cuisson, retirez-les à l'aide d'un grattoir anti-rayures, rincez-les à l'eau et séchez-les bien avec un chiffon sec. L'utilisation régulière du grattoir évite l'emploi de produits de nettoyage chimiques. Avant de déplacer ou de faire glisser des casseroles sur la table de cuisson, assurez-vous qu'il n'y a pas de miettes ou d'impuretés susceptibles de provoquer des rayures. N'utilisez pas d'éponges ou de détergents abrasifs. Évitez d'utiliser des produits chimiques agressifs, tels que les sprays nettoyeurs pour four, les produits antitaches ou d'autres produits tels que les nettoyeurs pour salle de bains ou les nettoyeurs universels.

i Veillez à ce que la plaque vitrocéramique chaude n'entre pas en contact avec du plastique, du papier d'aluminium, du sucre ou des aliments contenant du sucre. Ces substances peuvent endommager la surface de la table de cuisson et doivent être retirées immédiatement à l'aide d'un grattoir anti-rayures. Avant de cuisiner des aliments sucrés, il est conseillé de traiter la surface vitrocéramique avec un produit spécifique à base de silicone pour protéger la surface de la plaque de cuisson de tout résidu alimentaire brûlé.

Pour nettoyer la surface de la plaque vitrocéramique, procédez comme suit :

1. Enlevez les incrustations plus importantes et les résidus plus tenaces en utilisant un grattoir anti-rayures ou une éponge spéciale conçue pour les surfaces délicates.
2. Attendez que la surface de la table de cuisson refroidisse complètement, versez quelques gouttes de détergent et frottez avec du papier absorbant ou un chiffon propre. Vous pouvez également utiliser une éponge spéciale pour les surfaces délicates.
3. Essuyez la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide ou avec le

côté sec d'une éponge spéciale.

9.10 Nettoyage du four

Pour une bonne conservation du four, il faut le nettoyer régulièrement, si possible à chaque utilisation, après l'avoir laissé refroidir. De cette façon, il est possible d'éliminer plus facilement les résidus éventuels, en évitant qu'ils ne brûlent lors de la prochaine utilisation du four. Nettoyez les parties en acier inoxydable et les parties émaillées comme indiqué dans les sections correspondantes « 10.2 Nettoyage des surfaces en acier inoxydable » et « 10.3 Nettoyage des surfaces émaillées ». Retirez toutes les parties amovibles et lavez-les séparément. Rincez et séchez soigneusement avec un torchon propre.

9.10.1 Nettoyage des parois du four

N'utilisez jamais de produits détergents pour nettoyer ce type de four. Les parois du four peuvent être nettoyées avec du vinaigre blanc et essuyées avec un chiffon imbibé d'eau. Ensuite, chauffez le four pendant au moins une heure à 150°C pour faciliter le nettoyage. Lorsque le four a refroidi, essuyez-le à nouveau avec un chiffon humide.

9.10.2 Nettoyage de la porte du four

Nous vous recommandons de toujours garder la porte du four propre. Utilisez du papier absorbant et, pour les salissures plus tenaces, un chiffon humide et un détergent ménager.

Remarque :

Les produits en aérosol destinés à nettoyer le four ne doivent pas être utilisés pour nettoyer le ventilateur et le capteur du thermostat à l'intérieur du compartiment du four.

10. Maintenance spéciale

Périodiquement, il est nécessaire d'entretenir ou de remplacer certaines pièces sujettes à l'usure. Des instructions spécifiques sont données ci-dessous pour chaque type de maintenance.

Remarque :

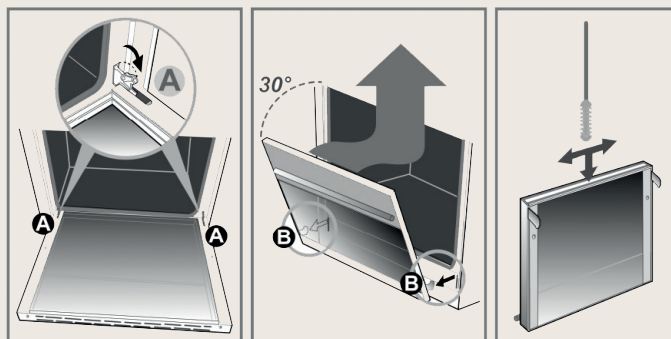
Avant de procéder à la maintenance, coupez l'alimentation électrique de l'appareil et fermez le robinet de gaz.

10.1 Démontage de la porte du four

La porte du four peut être entièrement retirée pour permettre un nettoyage plus approfondi. Bien que cette opération soit possible, elle ne doit pas être effectuée par n'importe qui, car elle nécessite de la force pour soulever la porte et un minimum d'expertise pour la remettre en place. Si vous n'êtes pas sûr de pouvoir le faire, nous vous recommandons de nettoyer la porte sans l'enlever ou, dans des cas particuliers, de contacter le centre de service agréé le plus proche.

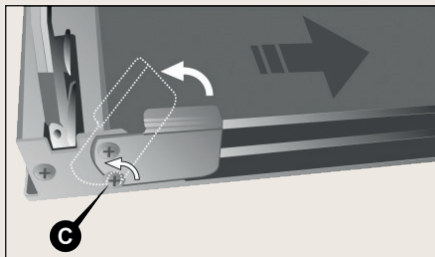
Pour déposer la porte, procédez comme suit :

- * **Ouvrez la porte du four et libérez les loquets de sécurité des charnières en tournant leurs goupilles A (une pour chaque charnière) vers l'arrière ;**
- * **fermez partiellement la porte jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de tension de charge sur les ressorts (la porte formera un angle d'environ 30°) ;**
- * **des deux mains, accompagner le mouvement de la porte vers le haut et soulevez-la simultanément ;**
- * **tournez la partie inférieure de la porte vers l'extérieur pour libérer les charnières B de leurs logements.**



La vitre intérieure peut être retirée pour la nettoyer en profondeur. Procédez comme suit :

- * **desserrez la vis C d'un demi-tour pour permettre de soulever le loquet de droite à gauche ;**
- * **soulevez les deux loquets et faites glisser la vitre intérieure ;**
- * **pour remettre la vitre en place, suivez les instructions ci-dessus dans l'ordre inverse.**



Pour nettoyer la zone située entre la vitre extérieure et la vitre intermédiaire, utilisez une brosse douce dans l'espace situé entre les panneaux de verre, comme indiqué à la page 268. Pour remonter la porte, suivez les instructions de la page 268 dans l'ordre inverse. Une fois les charnières **B** replacées dans leurs logements, ouvrez complètement la porte et remettez en place les loquets de sécurité des charnières, en abaissant les goupilles correspondantes **A** (une pour chaque charnière).

Avertissement :

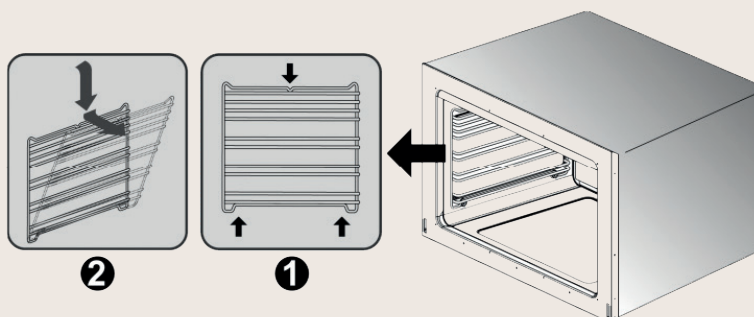
Après avoir remonté la porte, veillez toujours à remonter les loquets de sécurité des charnières.

10.2 Démontage de la porte du four

Les cadres porte-crémaillères peuvent être retirés pour les nettoyer séparément et pour faciliter le nettoyage des parois du four. Les cadres sont accrochés à la paroi du four aux trois points indiqués par les flèches sur la figure (détail 1).

- * **Appuyez vers le bas avec vos doigts comme indiqué dans le détail 2 de la figure pour libérer le cadre de l'axe supérieur.**
- * **Soulevez le cadre et retirez-le.**

Pour le remonter, procédez dans le sens inverse. Placez la partie inférieure du cadre sur les goupilles respectives et appuyez la partie supérieure contre la paroi du four jusqu'à ce qu'elle s'accroche à la goupille.

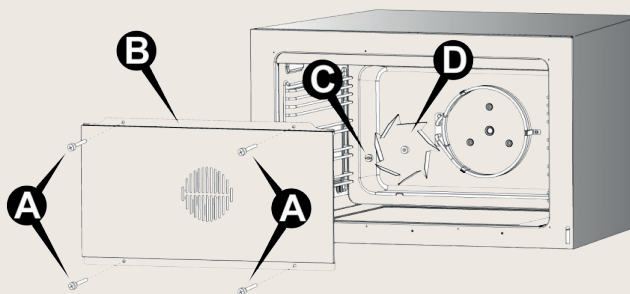


10.3 Démontage de la porte du four

Le ventilateur intérieur du four ventilé peut nécessiter un nettoyage périodique. Pour démonter le ventilateur, procédez comme suit :

- * **Assurez-vous que l'alimentation électrique de l'appareil est coupée.**
- * **Retirez tous les éléments intérieurs (bac de récupération, étagères).**
- * **Desserrez et retirez les quatre vis A du panneau d'habillage.**
- * **Retirez le panneau d'habillage B.**
- * **À l'aide d'une pièce de monnaie, desserrez l'écrou de fixation C du ventilateur (le filetage est inversé. Pour le desserrer, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre).**
- * **Retirez le ventilateur D et lavez-le en l'immergeant dans de l'eau chaude et du détergent à vaisselle. N'utilisez jamais de détergents abrasifs ou corrosifs, de produits en poudre ou d'épurateurs de métaux. Rincez le ventilateur et séchez-le soigneusement.**

Remettez le ventilateur et le couvercle en place en procédant dans le sens inverse des instructions de dépose.



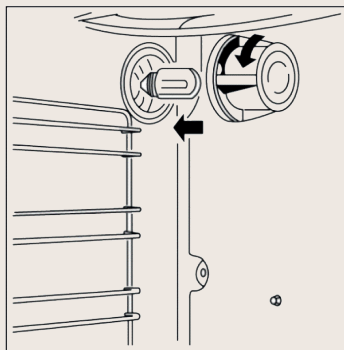
10.4 Remplacement de l'ampoule du four

Remarque :

Avant de procéder à la maintenance, coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

Procédez comme suit :

- * **ouvrez la porte du four ;**
- * **dévissez le bouchon de sécurité en verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ;**
- * **dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre pour hautes températures (300 °C) ayant les caractéristiques suivantes :**
- * **Remettez en place le bouchon en verre et mettez l'appareil sous tension. Il est possible de vérifier que l'éclairage du four fonctionne même lorsque la porte est fermée en mettant la molette du commutateur de fonction en position.**





Passione in Cucina

