

IS5V8CHX/E

 **INDESIT**

FR**Manuel d'utilisation
Cuisinière pose-libre
Table des matières**

Consignes de sécurité	3
GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE	11
Installation	47

EN**Operating Instructions
COOKER AND OVEN**

Contents	
Safety Instructions	9
DAILY REFERENCE GUIDE	38
Installation	47

DE**Bedienungsanleitungen
HERD UND OFEN****Inhalt**

Sicherheitshinweise	5
KURZ ANLEITUNG	21
Installation	47

IT**Manuale d'uso****Piano di cottura a libera installazione****Sommario**

Norme di sicurezza	7
GUIDA RAPIDA	29
Installazione	47

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être lues et observées en tout temps. Le Fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, ou d'un mauvais réglage des commandes.

⚠ **MISE EN GARDE** : L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température élevée lors de l'utilisation. Évitez tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

⚠ **MISE EN GARDE** : Ne pas utiliser la table de cuisson si la surface est cassée ou fissurée - risque de choc électrique.

⚠ **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie : Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

⚠ **ATTENTION** : La cuisson doit être supervisée. Une cuisson de courte durée doit être supervisée en tout temps.

⚠ **MISE EN GARDE** : Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson contenant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse - risque d'incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle par ex. ou d'une couverture antifeu.

⚠ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou support. Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante. Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.

⚠ **MISE EN GARDE** : L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température

élevée lors de l'utilisation. Évitez tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante

⚠ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments. Si une sonde peut être utilisée avec l'appareil, utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer. Soyez toujours vigilant lorsque vous faites cuire des aliments riches en matière grasse, huile, ou lorsque vous ajoutez de l'alcool - un incendie pourrait se déclarer. Utilisez des gants pour retirer les plats et les accessoires. À la fin de la cuisson, ouvrez la porte avec soin pour permettre à l'air chaud ou la vapeur de s'évacuer graduellement avant d'accéder la cavité - vous pourriez vous brûler. Évitez d'obstruer les événements d'air chaud à l'avant du four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Prenez garde de ne pas frapper la porte du four lorsque qu'elle est ouverte ou en position abaissée.

UTILISATION AUTORISÉE

⚠ **MISE EN GARDE** : Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie ou un système de télécommande.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes; par les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires.

⚠ Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer des pièces).

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

⚠ N'entreposez pas de substances explosives ou inflammables (p. ex. essence ou bombe aérosol) à l'intérieur ou près de l'appareil - risque d'incendie.

INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

⚠ L'installation, incluant l'alimentation en eau (selon le modèle), et les connexions électriques, ainsi que les réparations, doivent être exécutées par un technicien qualifié. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autre que ceux spécifiquement

indiqués dans le guide d'utilisation. Gardez les enfants à l'écart du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-Vente le plus proche. Une fois installé, gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants - ils pourraient s'étouffer. L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation - vous pourriez vous électrocuter. Au moment de l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil - risque d'incendie ou de choc électrique. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

Retirez l'appareil de sa base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation.

 N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative - un incendie pourrait se déclarer.





Si la grille est placée sur une base, elle doit être nivelée et fixée à la paroi par la chaîne de conservation fournie, pour éviter l'appareil en glissant de la base.





MISE EN GARDE : Afin d'éviter l'appareil de glisser, la chaîne de retenue fournie doit être installée. Consultez les instructions pour l'installation.

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES


 La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).


 Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux règles de câblage et l'appareil doit être mis à la terre conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

 N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou si vous êtes pieds nus. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou est tombé.


 Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé avec un câble identique par le fabricant, un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.





 Si le câble électrique doit être remplacé, contactez un centre de maintenance agréé.


 **MISE EN GARDE :** Pour éviter toute décharge électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule.


NETTOYAGE ET ENTRETIEN

 **AVERTISSEMENT :** Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranchez de l'alimentation électrique avant d'effectuer le nettoyage ou l'entretien ; n'utilisez jamais un appareil de nettoyage à vapeur - risque de choc électrique.


 N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte, ils peuvent rayer la surface et, à la longue, briser le verre.

 N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à récurer.


 Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant de le nettoyer ou effectuer des travaux d'entretien. - Risque de brûlures.

 **MISE EN GARDE :** Éteignez l'appareil avant de remplacer l'ampoule - vous pourriez vous électrocuter.

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage . Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec la réglementation des autorités locales régissant la mise au rebut de déchets.

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué avec des matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut en vous conformant à la réglementation locale en matière d'élimination des déchets. Pour toute information supplémentaire sur le traitement et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En s'assurant que ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé. Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Préchauffez le four uniquement si cela est spécifié dans le tableau de cuisson ou dans votre recette. Utilisez des plaques de cuisson foncées, laquées ou émaillées, car elles absorbent mieux la chaleur.

DÉCLARATIONS DE CONFORMITÉ

Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen 66/2014 conformément à la norme européenne EN 60350-1.

Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen 66/2014 conformément à la norme européenne EN 60350-2.

SICHERHEITSHINWEISE

DIESE MÜSSEN DURCHGELESEN UND BEACHTET WERDEN

Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch durchlesen. Diese Anweisungen zum Nachschlagen leicht zugänglich aufbewahren.

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Geräts oder falsche Bedienungseinstellung.

⚠️ WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Das Berühren heißer Teile ist unbedingt zu vermeiden. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

⚠️ WARNUNG: Wenn die Kochfeldoberfläche rissig ist, das Gerät nicht verwenden - Stromschlaggefahr.

⚠️ WARNUNG: Brandgefahr: Lagern Sie nichts auf der Kochoberfläche.

⚠️ VORSICHT: Das Garverfahren muss überwacht werden. Ein kurzes Garverfahren muss kontinuierlich überwacht werden.

⚠️ WARNUNG: Das Kochfeld beim Garen mit Fett oder Öl unbeaufsichtigt zu lassen kann gefährlich sein - Brandgefahr. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer speziellen Brandschutzdecke ab.

⚠️ Benutzen Sie die Kochmulde nicht als Arbeitsfläche oder Ablage. Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind - Brandgefahr.

⚠️ Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden. Jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

⚠️ WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Das Berühren heißer Teile ist unbedingt zu vermeiden. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

⚠️ Lassen Sie das Gerät während des Dörrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt. Eignet sich das Gerät für die Verwendung von Sonden, ausschließlich für diesen Ofen empfohlene Temperatursonden verwenden - Brandgefahr.

⚠️ Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind - Brandgefahr. Beim Garen von fett- oder ölhaltigen Speisen oder bei Zugabe von alkoholischen Getränken besonders wachsam sein - Brandgefahr. Zum Entnehmen von Töpfen und Zubehöerteilen immer Schutzhandschuhe verwenden. Nach Ende des Garens die Tür vorsichtig öffnen, damit heißer Dampf langsam entweichen kann, bevor in den Backofen gelangt wird - Verbrennungsgefahr. Die Warmluftklappen an der Vorderseite des Ofens nicht abdecken - Brandgefahr.

⚠️ Vorsichtig vorgehen, wenn die Ofentür geöffnet oder heruntergeklappt ist, um zu vermeiden, dass sie daran stoßen.

ZULÄSSIGE NUTZUNG

⚠️ VORSICHT: Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltvorrichtung, z. B. einem Timer oder einer separaten Fernbedienung, ausgelegt.

⚠️ Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert, zum Beispiel: Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen Arbeitsbereichen; Gutshäuser; von Kunden in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohneinrichtungen.

⚠️ Jegliche andere Art der Nutzung (z.B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt.

⚠️ Dieses Gerät ist nicht für den professionellen Gebrauch ausgelegt. Das Gerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.

⚠️ Keine explosiven oder entzündbaren Stoffe (z.B. Benzin oder Sprühdosen) in dem oder in der Nähe des Gerätes lagern - Brandgefahr.

INSTALLATION

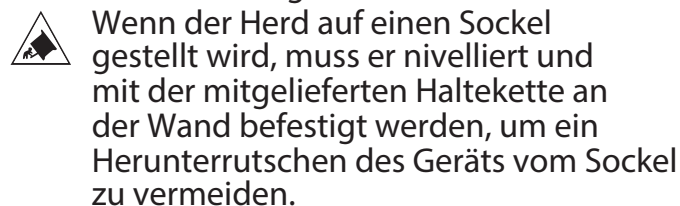
⚠️ Das Gerät muss von zwei oder mehr Personen gehandhabt und aufgestellt werden – Verletzungsgefahr. Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation des Geräts verwenden – Schnittgefahr.

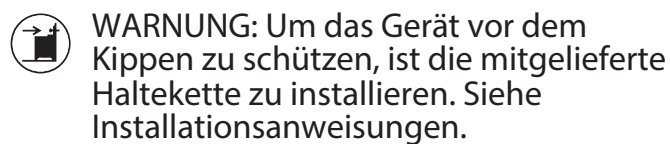
⚠️ Die Installation, einschließlich der Wasserversorgung (falls vorhanden) und elektrische Anschlüsse und Reparaturen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder vom Installationsort fern halten. Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice. Nach der Installation müssen Verpackungsabfälle

(Kunststoff, Styroporsteile usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden - Erstickungsgefahr. Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen - Stromschlaggefahr. Während der Installation sicherstellen, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen - Brand- oder Stromschlaggefahr. Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.

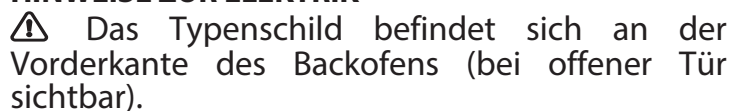
Das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

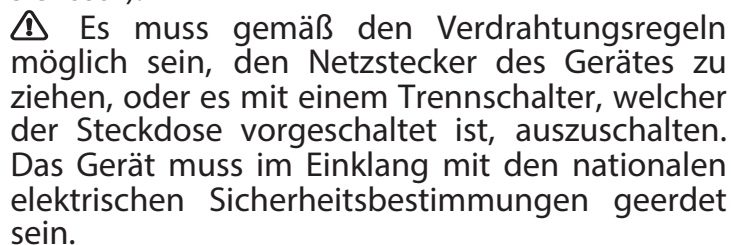
 Das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür installieren – Brandgefahr.

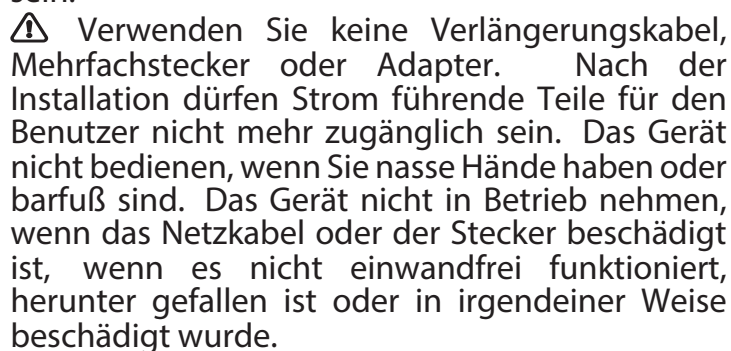
 Wenn der Herd auf einen Sockel gestellt wird, muss er nivelliert und mit der mitgelieferten Haltekette an der Wand befestigt werden, um ein Herunterrutschen des Geräts vom Sockel zu vermeiden.

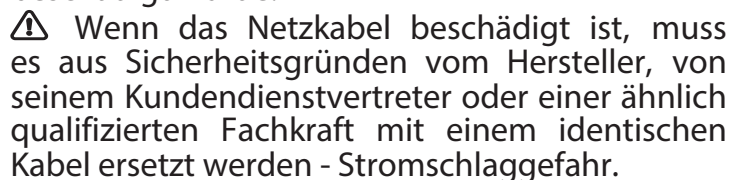
 **WARNUNG:** Um das Gerät vor dem Kippen zu schützen, ist die mitgelieferte Haltekette zu installieren. Siehe Installationsanweisungen.

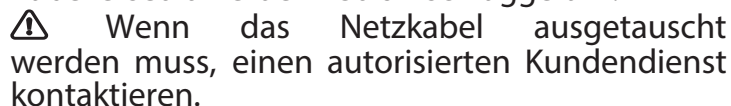
HINWEISE ZUR ELEKTRIK

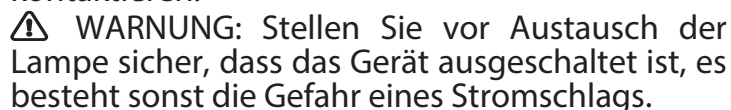
 Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).

 Es muss gemäß den Verdrahtungsregeln möglich sein, den Netzstecker des Gerätes zu ziehen, oder es mit einem Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten. Das Gerät muss im Einklang mit den nationalen elektrischen Sicherheitsbestimmungen geerdet sein.

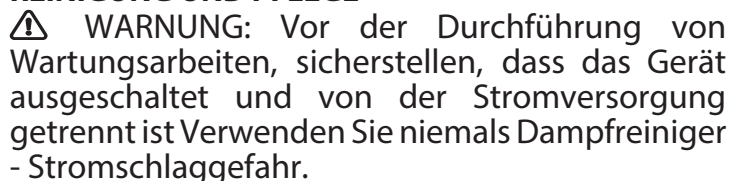
 Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. Das Gerät nicht bedienen, wenn Sie nasse Hände haben oder barfuß sind. Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, herunter gefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.

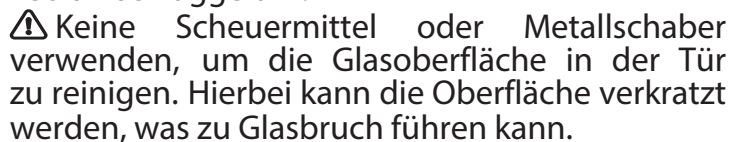
 Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von seinem Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft mit einem identischen Kabel ersetzt werden - Stromschlaggefahr.

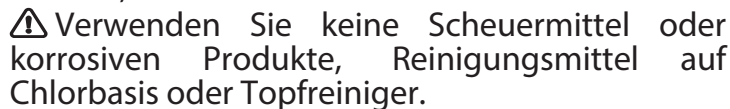
 Wenn das Netzkabel ausgetauscht werden muss, einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.

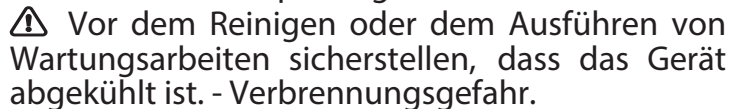
 **WARNUNG:** Stellen Sie vor Austausch der Lampe sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, es besteht sonst die Gefahr eines Stromschlags.

REINIGUNG UND PFLEGE

 **WARNUNG:** Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist. Verwenden Sie niemals Dampfreiniger - Stromschlaggefahr.


 Keine Scheuermittel oder Metallschaber verwenden, um die Glasoberfläche in der Tür zu reinigen. Hierbei kann die Oberfläche verkratzt werden, was zu Glasbruch führen kann.

 Verwenden Sie keine Scheuermittel oder korrosiven Produkte, Reinigungsmittel auf Chlorbasis oder Topfreiniger.


 Vor dem Reinigen oder dem Ausführen von Wartungsarbeiten sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist. - Verbrennungsgefahr.

 **WARNUNG:** Das Gerät vor dem Austausch der Lampe ausschalten - Stromschlaggefahr.

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol . Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach weg, sondern entsorgen Sie es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.

ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten sind bei der örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler erhältlich, bei dem das Gerät gekauft wurde. Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch Ihren Beitrag zur korrekten Entsorgung dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Das  Symbol auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

ENERGIESPARTIPPS

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist. Verwenden Sie dunkel lackierte oder emaillierte Backbleche, da diese die Hitze besser aufnehmen.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät erfüllt die Ökodesign-Anforderungen der EU-Verordnung Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit der Europäischen Norm EN 60350-1.

Dieses Gerät erfüllt die Ökodesign-Anforderungen der EU-Verordnung Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit der Europäischen Norm EN 60350-2.

IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le seguenti norme di sicurezza. Conservarle per eventuali consultazioni successive.

Questo manuale e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e rispettare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.

⚠ **AVVERTENZA:** L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

⚠ **AVVERTENZA:** Se la superficie del piano cottura è incrinata, non utilizzare l'apparecchio per evitare il rischio di folgorazione.

⚠ **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.

⚠ **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi richiedono una supervisione continua.

⚠ **AVVERTENZA:** La mancata sorveglianza del piano di cottura durante preparazioni con l'uso di grasso e olio può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con l'acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme con un coperchio o una coperta ignifuga.

⚠ Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio. Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati per evitare il rischio di incendi.

⚠ Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni. Senza la sorveglianza costante di un adulto tenere anche l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età compresa tra 3 e 8 anni. I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. I bambini non devono eseguire operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio senza la sorveglianza di un adulto.

⚠ **AVVERTENZA:** L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto

caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati

⚠ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti. Se l'apparecchio è predisposto per l'uso di una termosonda, usare solo i tipi di termosonda raccomandati per questo forno per evitare il rischio di incendi.

⚠ Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati, per evitare il rischio di incendi. Sorvegliare continuamente la cottura degli alimenti ricchi di grasso o olio o le cotture con aggiunta di alcolici, perché queste preparazioni comportano un rischio di incendio. Usare guanti da forno per estrarre tegami e accessori. Alla fine della cottura, aprire lo sportello con cautela, lasciando defluire gradualmente l'aria o il vapore prima di accedere al vano del forno per evitare possibili rischi di ustioni. Non ostruire le aperture di sfiato dell'aria calda sul lato anteriore del forno per evitare il rischio di incendi.

⚠ Porre la dovuta attenzione con la porta del forno in posizione abbassata o di apertura, per evitare di urtarla.

USO CONSENTITO

⚠ **ATTENZIONE:** l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un dispositivo esterno o un sistema di comando a distanza separato.

⚠ L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali: aree di cucina per il personale di negozi, uffici e altri contesti lavorativi; agriturismi; camere di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.

⚠ Non sono consentiti altri usi (ad esempio, il riscaldamento di ambienti).

⚠ Questo apparecchio non è destinato all'uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

⚠ Non conservare sostanze esplosive oppure infiammabili (ad es. taniche di benzina o bombolette spray) all'interno o in prossimità dell'apparecchio, per evitare il pericolo di incendi.

INSTALLAZIONE


⚠ Per evitare il rischio di lesioni personali, le operazioni di movimentazione e installazione dell'apparecchio devono essere eseguite da almeno due persone. Per le operazioni di disimballaggio e installazione utilizzare i guanti protettivi per non procurarsi tagli.


⚠ L'installazione, comprendente anche eventuali raccordi per l'alimentazione idrica e i collegamenti elettrici, e gli interventi di riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato. Non riparare o sostituire qualsiasi parte

dell'apparecchio se non espressamente richiesto nel manuale d'uso. Tenere i bambini a distanza dal luogo dell'installazione. Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza. A installazione completata, conservare il materiale di imballaggio (parti in plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare il rischio di soffocamento. Per evitare rischi di scosse elettriche, prima di procedere all'installazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Durante l'installazione, accertarsi che l'apparecchio non possa danneggiare il cavo di alimentazione e causare così rischi di scosse elettriche. Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

Non rimuovere l'apparecchio dalla base di polistirolo fino al momento dell'installazione.


 Non installare l'apparecchio dietro un pannello decorativo - possibile rischio di incendio.


 Se l'apparecchio è in appoggio su una base, deve essere livellato e fissato alla parete per mezzo della catena di tenuta in dotazione, per impedire che possa scivolare dalla base.


 **AVVERTENZA:** per impedire il ribaltamento dell'apparecchio è necessario installare la catena di tenuta in dotazione. Fare riferimento alle istruzioni di installazione.

AVVERTENZE ELETTRICHE


 La targhetta matricola si trova sul bordo anteriore del forno (visibile a porta aperta).


 Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare installato a monte della presa nel rispetto dei regolamenti elettrici vigenti; inoltre, l'apparecchio deve essere messo a terra in conformità alle norme di sicurezza elettrica nazionali.

 Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Al termine dell'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili all'utilizzatore. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi. Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.


 Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno dello stesso tipo dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo o rischi di scosse elettriche.





 Se il cavo di alimentazione deve essere sostituito, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.


 **AVVERTENZA:** Per evitare il rischio di scossa elettrica, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina.


PULIZIA E MANUTENZIONE

 **ATTENZIONE:** Per evitare rischi di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica; inoltre, non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.


 Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici per pulire il vetro della porta del forno, in quanto potrebbero graffiare la superficie con il rischio di rottura del vetro.

 Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, prodotti a base di cloro o pagliette.


 Prima di eseguire qualsiasi operazione, assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato. - Rischio di ustioni.

 **AVVERTENZA:** Spegnerne l'apparecchio prima di sostituire la lampadina, per evitare il rischio di scosse elettriche.

SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio . Le varie parti dell'imballaggio devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali.

SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali conseguenze negative sull'ambiente e sulla salute umana. Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta. Usare teglie laccate o smaltate in colori scuri, in quanto assorbono il calore in modo più efficiente.

DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ

Questo apparecchio soddisfa i requisiti del regolamento europeo 66/2014 in materia di progettazione ecocompatibile in conformità alla norma europea EN 60350-1.

Questo apparecchio soddisfa i requisiti del regolamento europeo 66/2014 in materia di progettazione ecocompatibile in conformità alla norma europea EN 60350-2.

EN

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

⚠ WARNING: If the hob surface is cracked, do not use the appliance – risk of electric shock.

⚠ WARNING: Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

⚠ CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.

⚠ WARNING: Leaving the hob unattended when cooking with fat or oil can be dangerous – risk of fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover the flames e.g. with a lid or a fire blanket.

⚠ Do not use the hob as a work surface or support. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely – risk of fire.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised

⚠ Never leave the appliance unattended during food drying. If the appliance is suitable for probe usage, only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

⚠ Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire. Always

be vigilant when cooking foods rich in fat, oil or when adding alcoholic beverages - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories. At the end of cooking, open the door with caution, allowing hot air or steam to escape gradually before accessing the cavity - risk of burns. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven - risk of fire.

⚠ Exercise caution when the oven door is in the open or down position, to avoid hitting the door.

PERMITTED USE

⚠ CAUTION: The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

⚠ Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near the appliance - risk of fire.

INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest Aftersales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electric shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

Do not remove the appliance from its polystyrene foam base until the time of installation.

⚠ Do not install the appliance behind a decorative door - risk of fire.

⚠ if the range is placed on a base, it must be leveled and fixed to the wall by the retention chain provided, to prevent the appliance slipping from the base.



WARNING: In order to prevent the appliance from tipping, the retention chain provided must be installed. Refer to the instructions for installation.

ELECTRICAL WARNINGS

⚠ The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

⚠ If the power cable needs to be replaced, contact an authorized service center.

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

CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.


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

⚠ Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.

⚠ Make sure the appliance has cooled down before cleaning or performing maintenance. - risk of burns.

⚠ **WARNING:** Switch off the appliance before replacing the lamp - risk of electric shock.


DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.



For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health. The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe. Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better.

DECLARATIONS OF CONFORMITY

This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 in compliance with the European standard EN 60350-1.

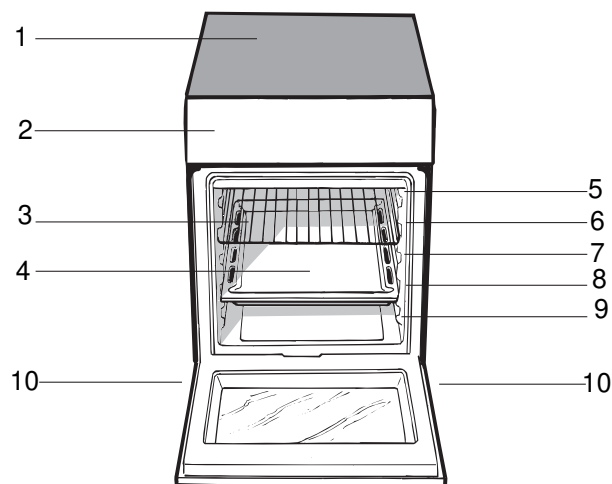
This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 in compliance with the European standard EN 60350-2.

GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



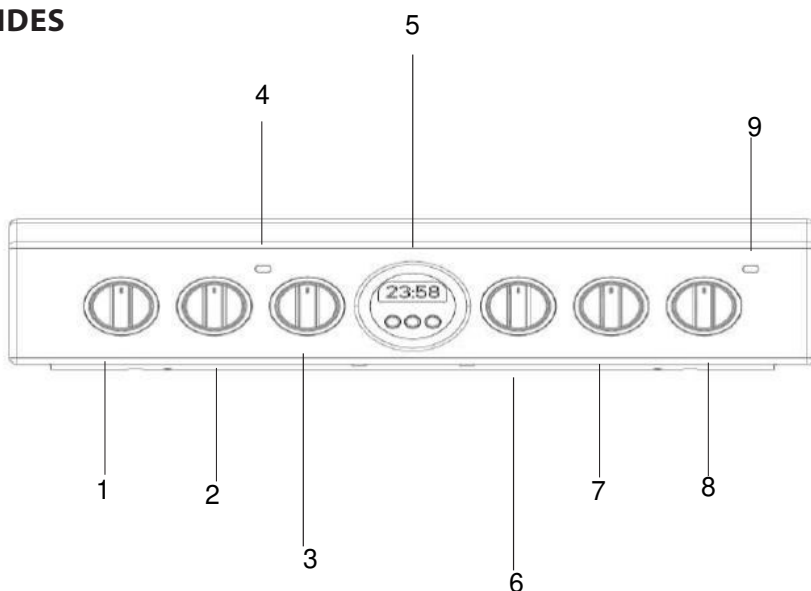
Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Plan de cuisson vitrocéramique
2. Tableau de bord
3. Support **GRILLE**
4. Support **LECHEFRITE GLISSIERES** de coulissement
5. niveau 5
6. niveau 4
7. niveau 3
8. niveau 2
9. niveau 1
10. **Pied de réglage**

PANNEAU DE COMMANDES



1. Bouton foyer

PLAQUE ELECTRIQUE

2. Bouton foyer

PLAQUE ELECTRIQUE

3. Bouton

THERMOSTAT

4. Voyant

THERMOSTAT

5. **MINUTEUR**

ÉLECTRONIQUE

6. Bouton

PROGRAMMES

7. Bouton foyer

PLAQUE ELECTRIQUE

8. Bouton foyer

PLAQUE ELECTRIQUE

9. Voyant **FONCTIONNEMENT**

PLAQUE ELECTRIQUE

FR | Conseils d'installation

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension et fréquence d'alimentation : voir plaquette signalétique

ÉTIQUETTE ÉNERGIE et ÉCOCONCEPTION

- Consommation énergie convection naturelle.
Fonction four :



Four Pâtisserie

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

Pour les modèles équipés d'une grille de réduction, n'utiliser cette dernière que pour le brûleur auxiliaire, en cas d'utilisation de casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre.

Utilisation du four

Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner le bouton PROGRAMMES.
2. Choisir la température conseillée pour ce programme ou celle qu'on préfère à l'aide du bouton THERMOSTAT.

Un tableau de cuisson sert de guide et indique notamment les températures conseillées pour plusieurs préparations culinaires (voir tableau cuisson au four).

En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :


- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT;
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".

Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Voyant THERMOSTAT

Allumé, il signale la montée en chaleur du four. Il s'éteint dès que la température sélectionnée est atteinte. Le voyant s'allume et s'éteint tour à tour pour indiquer que le thermostat fonctionne et maintient la température au degré près.

Eclairage du four

Pour l'allumer, amenez le bouton PROGRAMMES sur une position autre que la position "0". Il reste allumé tant que le four est en marche. Si vous amenez le bouton sur-, la lampe s'allume sans activer aucune résistance.

Programmes de cuisson

Pour tous les programmes, vous pouvez sélectionner une température comprise entre 50°C et MAX., sauf pour :

- GRIL et DOUBLE GRIL (il est conseillé dans ce cas de sélectionner MAX.);
- DOUBLE GRIL VENTILE (il est conseillé de ne pas dépasser 200°C).

Four Tradition

temp: entre 50°C et Max.

En effectuant ce choix, vous obtiendrez l'éclairage du four et le branchement des deux résistances (sole et voûte). C'est le four traditionnel de grand-mère revu pour atteindre un niveau exceptionnel de diffusion de la chaleur et d'économie d'électricité. Rien n'égale le four statique quand il s'agit de cuisiner des plats garnis traditionnels tels que : côtes de porc au chou, morue à l'espagnole, stockfisch aux pommes de terre, veau au riz etc... Vous obtiendrez des résultats tout aussi excellents pour vos plats de viande de bœuf ou de veau tels que : bœuf braisé, ragoût, goulasch, gibier, jambon et longe de porc etc... qui exigent une cuisson lente et de fréquents ajouts de liquides. C'est aussi le mode de cuisson recommandé pour les gâteaux, les fruits et les plats mijotés dans des cocottes avec couvercle. Lorsque vous utilisez le four statique, ne cuisez que sur un seul niveau pour avoir une meilleure diffusion de la chaleur. N'hésitez pas à choisir le niveau qui vous permettra de mieux balancer la quantité de chaleur provenant de la voûte et de la sole. En enfournant sur le premier ou le deuxième gradin en partant du bas vous obtiendrez plus de chaleur dans la partie inférieure.

Four Pâtisserie

temp: entre 50°C et Max.

Mise en marche du ventilateur et de tous les éléments chauffants. Ceci permet d'obtenir une chaleur "douce" provenant surtout de la sole. Cette fonction est tout particulièrement indiquée pour la cuisson de mets délicats, notamment de gâteaux à lever qui gonflent mieux grâce à l'arrivée de chaleur par le bas. Quelques conseils :

- Réchauffez votre four avant d'enfourner
- N'enfournez pas plus d'un plat à la fois
- Utilisez la grille (à moins que vous ne cuisiez directement dans la lèche-frite), vous aurez une meilleure distribution de la chaleur. Ne laissez pas dans le four vos lèche-frite inutilisées.
- Placez la grille sur le troisième ou sur le deuxième gradin en partant du bas, vous profiterez mieux de la chaleur provenant de la sole. Posez le moule à gâteau au milieu de la grille.
- N'ouvrez jamais la porte en cours de cuisson car toute chute subite de température pourrait interrompre la cuisson et vos gâteaux risqueraient de s'affaisser.



Mode PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement. Attendre la fin du préchauffage avant de placer les aliments dans le four, puis sélectionner la fonction de cuisson préférée.



Four Pizza

temp: entre 50°C et Max.

Mise en marche de la résistance de sole et de la résistance circulaire, ainsi que de la turbine. La sélection de cette combinaison permet un préchauffage accéléré du four grâce à sa très grande puissance (2700 W). La chaleur dans ce cas est distribuée par l'air pulsé et par la sole du four. La fonction four pizza convient tout particulièrement aux plats exigeant une grosse quantité de chaleur, tels que pizza et gros rôtis. N'utilisez qu'une lèche-frite ou qu'une grille à la fois. La cuisson sur plus d'un gradin à la fois n'est possible qu'à condition de les changer de place à mi-cuisson.



Le four "ventilé"

temp : entre 50°C et Max.

La chaleur, constante et bien distribuée à l'intérieur du four grâce à la turbine située dans le bas du four, permet de cuire et de dorer les aliments de façon uniforme et en tous points. Vous pouvez ainsi procéder à une cuisson groupée en enfournant plusieurs plats ensemble à condition qu'ils cuisent à la même température. Vous pouvez cuire sur deux niveaux en suivant les conseils fournis dans le paragraphe "Cuisson sur plusieurs niveaux". Vous réussirez parfaitement tous les plats gratinés qui exigent une cuisson prolongée tels que lasagnes, gratin de pâtes, gratin de riz, vols au vent etc... Le choix de températures plus basses, possible grâce à une meilleure répartition de la chaleur, vous permettra d'obtenir des rôtis de viande plus juteux et tendres à souhait avec une moindre perte de poids. Cette fonction qui permet de cuisiner avec peu de condiment, convient aussi à merveille à la cuisson du poisson, dont l'aspect et le goût demeurent inaltérés. Vous obtiendrez aussi d'excellents résultats lors de la cuisson des légumes : courgettes, aubergines, poivrons, tomates etc.

Desserts : vous réussirez à coup sûr vos pâtes levées pour vos génoises, brioches, croissants. La fonction "ventilé", réglée à une température comprise entre 80° - 100°C sert aussi à décongeler la viande, rouge ou blanche, le poisson ou le pain. Pour décongeler des mets plus délicats, sélectionnez une

température de 50°C ou n'utilisez que la circulation d'air froid en plaçant le bouton du thermostat sur 0°C



Résistance voûte

temp: entre 50°C et Max.

La température élevée et directe du gril permet de saisir l'aliment en surface pour qu'il ne perde pas son jus et reste tendre à souhait. La cuisson au gril est particulièrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée à leur surface : côtes de veau et de bœuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc....



Le "gril"

temp: entre 50°C et Max.

Un gril plus grand que d'habitude, au dessin novateur : son rendement est augmenté de 50%. Avec ce double gril, finies les zones d'angle où la chaleur n'arrive pas.

Important : Pour obtenir d'excellents résultats et faire des économies d'énergie (10% environ), **la porte du four doit rester fermée lorsque vous utilisez le gril.**

Lorsque vous cuisinez en fonction barbecue, placez la grille sur le gradin le plus haut (voir tableau cuisson) et la lèche-frite juste en-dessous pour recueillir la graisse qui fond.



Gril Ventilé

temp: entre 50°C et Max.

L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. C'est l'idéal pour cuire : brochettes de viande et légumes (kebabs), saucisses, côtelettes, côtelettes d'agneau, poulet, cailles, côtes de porc, etc. Mais aussi des tranches de poisson (espadon, thon, mérrou, etc.).

Cette fonction déclenche aussi la mise en marche du moteur du tournebroche (si votre appareil en est équipé). Ce type de cuisson est notamment recommandé pour des pièces de viande telles que longues, volaille, etc.

N.B. : cuisinez au gril **porte fermée.**



Programme "Décongélation"

Le ventilateur situé à l'arrière du four fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Cette fonction est indiquée pour décongeler tout type d'aliment, et plus particulièrement les aliments délicats qui craignent la chaleur tels que, par exemple : les gâteaux glacés, les gâteaux garnis de crème pâtissière ou de crème fouettée, les gâteaux aux fruits. Le temps de décongélation est réduit environ de moitié. Vous pouvez également utiliser la fonction "Multicuisson" pour décongeler rapidement de la viande, du poisson ou du pain, en sélectionnant une température de 80°C -100°C.




Four Inferieur Ventilé

L'élément chauffant inférieur (ventilateur) est branché.

Cette position est conseillée pour parfaire la cuisson d'aliments (placés dans des plats à rôtir) qui sont déjà bien cuits à la surface mais encore mous à l'intérieur ou pour des gâteaux garnis de fruits ou de confiture qui ont besoin de se colorer modérément à leur surface.

Cuisson simultanée sur plusieurs niveaux

S'il vous avez besoin de deux grilles, utilisez le programme FOUR VENTILE  car c'est le seul qui vous permet de cuire sur deux niveaux. Mieux vaut en outre :

- ne pas utiliser les gradins 1 et 5 : ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler vos mets délicats.
- utilisez surtout les gradins 2 et 4 et placez au gradin 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- en cas de cuisson simultanée de plats dont les temps et les températures de cuisson varient, choisissez une température intermédiaire entre les deux conseillées (voir *Tableau cuisson au four*) et enfournez les plats plus délicats au gradin 4. Sortez du four, avant les autres, le plat dont la cuisson est plus rapide.
- lors de la cuisson de pizza sur plusieurs niveaux à une température de 220°C, mieux vaut préchauffer le four pendant 15 minutes. Normalement, la cuisson au gradin 4 exige davantage de temps : il est par conséquent conseillé de sortir du four d'abord la pizza placée au niveau inférieur et de laisser cuire celle du gradin 4 quelques minutes de plus.
- Placez la lèche-frite en bas et la grille en haut.

Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les gradins 1 et 5: ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les mets délicats.

Pour les cuissons BARBECUE et GRATIN, notamment au tournebroche, placer la lèche-frite au gradin 1 pour récupérer les graisses ou jus de cuisson.

MULTICUISSON

- Utiliser les gradins 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la l che-frite en bas et la grille en haut.

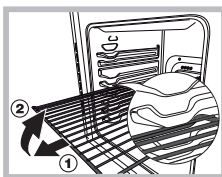
BARBECUE

- Placer la grille au gradin 3 ou 4, enfourner les plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

FOUR PIZZA

- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourner sur la grille du four. En cas d'utilisation du plateau émaillé, le temps de cuisson sera plus long et la pizza beaucoup moins croustillante.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarella qu'à mi-cuisson.

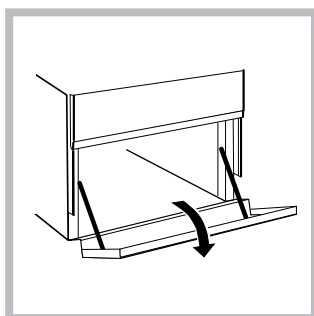
Lorsqu'une fonction particulière est sélectionnée, les paramètres sont définis de telle sorte à améliorer les performances de cuisson. Il est donc possible que le ventilateur et les corps chauffants mettent plus de temps à démarrer.



ATTENTION ! Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four.(1) Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en les

saisissant par l'avant et de les tirer (2).

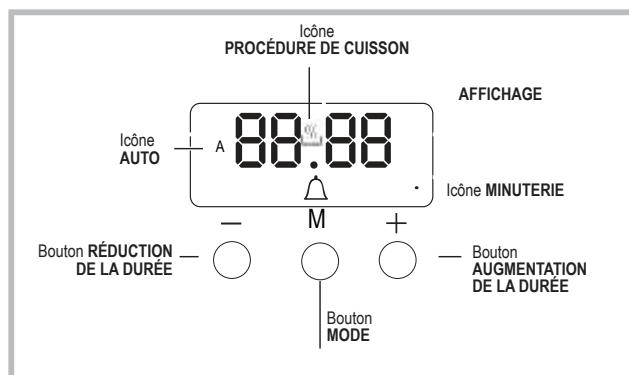
Niche inférieure*



Une niche ménagée au-dessous du four peut être utilisée pour entreposer des accessoires ou des casseroles. Pour ouvrir le volet, faites-le pivoter vers le bas (voir figure).

Ne pas stocker de matériel inflammable dans la niche du bas.

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



Réglage de l'horloge

L'horloge peut être réglée lorsque le four est éteint ou quand il est allumé, à condition que le délai d'un cycle de cuisson n'ait pas déjà été programmé. Après avoir branché l'appareil au réseau électrique principal,

ou après une coupure électrique, les chiffres 00:00 de l'afficheur commencent à clignoter.



1. Appuyez simultanément sur les boutons « + » et « - ». Les deux points entre les chiffres des heures et ceux des minutes clignotent.
2. Utilisez les boutons « + » et « - » pour régler la durée ; si vous appuyez et maintenez enfoncé l'un de ces boutons, l'écran va défiler entre les valeurs très rapidement, ainsi le réglage de la valeur souhaitée sera facile et rapide.

Modification de la fréquence de l'avertisseur

La fréquence de l'avertisseur sonore peut être modifiée en appuyant plusieurs fois sur « - ».

Réglage du bip minute


Cette fonction n'interrompt pas la cuisson et ne modifie pas le four ; elle est simplement utilisée pour activer l'avertisseur à la fin de la durée réglée

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton  jusqu'à ce que l'icône  et les trois chiffres à l'écran commencent à clignoter.
2. Utilisez les boutons « + » et « - » pour régler la durée souhaitée ; si vous appuyez et maintenez enfoncé l'un de ces boutons, l'écran va défiler entre les valeurs très rapidement, ainsi le réglage de la valeur sera facile et rapide.
3. Patientez pendant 5 secondes, si vous appuyez à nouveau sur le bouton, l'écran affiche la durée et lance le compte à rebours. À la fin de cette période, l'avertisseur retentit.




Programmation de la cuisson

Sélectionnez un mode de cuisson avant la programmation.

Programmation de la durée de cuisson


1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton jusqu'à ce que l'icône  et les chiffres DUR sur l'écran commencent à clignoter.
 2. Utilisez les boutons « + » et « - » pour régler la durée souhaitée ; si vous appuyez et maintenez enfoncé l'un de ces boutons, l'écran va défiler entre les valeurs très rapidement, ainsi le réglage de la valeur sera facile et rapide.
 3. Patientez pendant 5 secondes, après cela l'icône **AUTO** s'affiche sur l'écran.
 4. À la fin de la durée réglée, le four arrête la cuisson et un avertisseur sonore retentit. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'avertisseur.
- Par exemple : il est 9 h 00 et vous programmez une durée de 1 heure et 15 minutes. Le programme s'arrête automatiquement à 10 h 15.

Réglage de l'heure de fin du mode de cuisson

1. Suivez les étapes 1 à 3 pour régler la durée tel que détaillé ci-dessus.
 2. Ensuite, appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que le texte END (FIN) sur l'écran commence à clignoter
 3. Utilisez les boutons « + » et « - » pour régler l'heure de fin de la cuisson ; si vous appuyez et maintenez enfoncé l'un de ces boutons, l'écran va défiler entre les valeurs très rapidement, ainsi le réglage de la valeur souhaitée sera facile et rapide.
 4. Patientez pendant 5 secondes ou appuyez à nouveau sur le bouton .
- Lors du début de la cuisson, le symbole  est visible à l'écran.
5. À la fin de la durée réglée, le four arrête la cuisson et un avertisseur sonore retentit. Appuyez sur n'importe quel bouton pour l'arrêter. La programmation est lancée lorsque l'icône **AUTO** s'allume
- Par exemple : Il est 9 h 00 et une durée de 1 heure a été programmée. 12 h 30 est programmée comme heure de fin. Le programme démarre automatiquement à 11 h 30.

Annulation d'un programme

Pour annuler un programme :

- appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que l'icône corresponde au réglage que vous souhaitez annuler et les chiffres à l'écran commencent à clignoter. Appuyez sur le bouton « - » jusqu'à ce que les chiffres 00:00 s'affichent à l'écran.
- Appuyez et maintenez enfoncé les boutons « + » et « - » ; ceci annule tous les réglages sélectionnés auparavant, y compris les réglages de la minuterie.

Utilisation du plan de cuisson vitrocéramique

La colle utilisée pour les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Nous conseillons de les éliminer avant d'utiliser l'appareil à l'aide d'un produit d'entretien non abrasif. Une odeur de caoutchouc peut se dégager au cours des premières heures d'utilisation, elle disparaîtra très vite.

Allumer et éteindre les foyers

Pour allumer un foyer, tourner le bouton correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre.

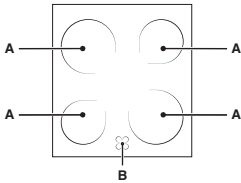
Pour l'éteindre, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à "0".

L'allumage du voyant FONCTIONNEMENT FOYERS signale qu'au moins un foyer du plan de cuisson est allumé.

Les foyers

Le plan de cuisson est équipé d'éléments chauffants électriques radiants. Ils deviennent rouges pendant leur fonctionnement :

A. Foyers radiants



B. Voyant de chaleur résiduelle : il signale une température supérieure à 60°C du foyer correspondant et ce même après extinction de ce dernier.

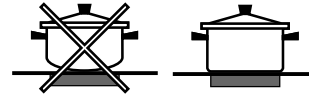
Foyers radiants

Les résistances circulaires des foyers radiants deviennent rouges 10-20 secondes à peine après allumage.

Position	Plaque normale ou rapide
0	Eteint
1	Cuisson de légumes verts, poissons
2	Cuisson de pommes de terre (à la vapeur) soupes, pois chiches, haricots
3	Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone
4	Rôtir (moyen)
5	Rôtir (fort)
6	Rissoler ou rejoindre l'ébullition en peu de temps

Conseils d'utilisation du plan de cuisson

- Utiliser des casseroles à fond plat et de forte épaisseur pour qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de chauffe ;



- utiliser des casseroles dont le diamètre couvre complètement la zone de chauffe de façon à exploiter au mieux toute la chaleur disponible ;



- s'assurer que le fond des casseroles est parfaitement sec et propre : l'adhérence aux foyers sera ainsi optimale et tant les casseroles que le plan de cuisson dureront plus longtemps ;
- éviter d'utiliser des casseroles qui sont aussi utilisées sur les brûleurs à gaz : la concentration de chaleur des brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole qui perd son adhérence ;
- ne jamais laisser un foyer allumé sans casserole, il risque de s'endommager.

Tableau de cuisson

RECETTE	FONCTION CUISSON	NIVEAU DE CUISSON (du bas)	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS (min)
Gâteau éponge	Thermique	2	160 - 190	30 - 60
	Convection	2 - 4	160 - 180	30 - 55
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, gâteau aux fruits)	Thermique	3	180 - 200	50 - 100
	Convection	2 - 4	160 - 190	40 - 90
Biscuits	Thermique	3	160 - 180	20 - 45
	Convection	1 - 3 - 5	140 - 150	30 - 45
Petits gâteaux	Thermique	3	160 - 180	20 - 45
	Convection	1 - 3 - 5	150 - 160	30 - 45
Pizzas	Thermique	3	230 - 250	10 - 25
	Convection	2 - 4	190 - 210	15 - 30
Saucisses / ribs de porc / Hamburger	Gril	4	MAX	15 - 30
Quiche Lorraine	Thermique	3	180 - 200	50 - 70
Quiche Lorraine	Convection	2 - 4	170 - 190	60 - 80
Toast	Gril	5	MAX	Préchauffer 5' Cuisson 2.5'
Lasagnes	Thermique	2	170 - 190	40 - 60
Poulet	Thermique	2	200 - 230	50 - 90
	Turbobroil	3	200 - 220	55 - 70
Bœuf	Thermique	2	190 - 200	70 - 110
	Convection	2	180 - 190	80 - 120
Veau	Thermique	2	190 - 200	70 - 110
	Convection	2	180 - 190	80 - 120
Poissons	Thermique	2	170 - 190	30 - 50
	Gril	4	200	20 - 30
Légumes farcis	Convection	2	180 - 200	50 - 70

Nettoyage et entretien

Economies et respect de l'environnement

- Pour vos cuissons au Gratin, nous vous conseillons de garder la porte du four fermée : Vous obtiendrez de meilleurs résultats tout en faisant de sensibles économies d'énergie (10% environ).
- Évitez, dans la mesure du possible, de préchauffer le four et veuillez toujours le remplir. Ouvrez le moins possible la porte de votre four, car chaque ouverture laisse échapper la chaleur. Pour faire des économies considérables d'énergie, éteignez le four cinq à dix minutes avant la fin du temps de cuisson programmé et utilisez la chaleur dégagée par le four.
- Gardez les joints propres et bien rangés afin d'éviter toute perte d'énergie par la porte.
- Si vous avez souscrit un plan tarifaire particulier auprès de la compagnie d'électricité, vous pouvez économiser en faisant fonctionner votre appareil lorsque l'énergie vous revient moins chère.
- La base de votre casserole ou de votre poêle doit couvrir la plaque chauffante. Si elle est plus petite, une quantité précieuse d'énergie sera perdue et les casseroles qui débordent laisseront des résidus incrustés qui peuvent être difficiles à enlever.
- Faites cuire vos aliments dans des casseroles ou des poêles à couvercle et utilisez le moins d'eau possible. Faire cuire les aliments dans des casseroles ouvertes augmente considérablement la consommation d'énergie.
- Utilisez exclusivement des casseroles et poêles à fond plat.
- Si vous cuisinez un aliment qui nécessite beaucoup de temps, il est préférable d'utiliser un autocuiseur qui est deux fois plus rapide et économise un tiers de l'énergie.

Mise hors tension

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

Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique

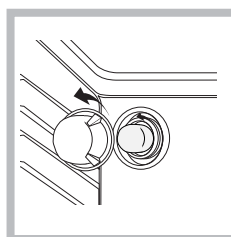
- Ne jamais utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que des bombes aérosols pour grilloirs et fours, des détacheurs et dérouilleurs, des poudres à récurer ou des éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.
- Pour un entretien courant, passer une éponge humide sur la surface de la table et essuyer avec du papier essuie-tout.
 - Si la table est sale, frotter avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincer et essuyer.
 - Pour enlever les salissures en relief, utiliser un grattoir spécial (pas fourni avec l'appareil). Intervenir dès que possible, ne pas attendre que l'appareil ait refroidi afin d'éviter toute incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable, spéciale verre vitrocéramique, imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.
 - Tout objet, matière plastique ou sucre ayant accidentellement fondu sur la table de cuisson doit être aussitôt enlevé à l'aide du grattoir tant que la surface est encore chaude.
 - Une fois que la table est propre, elle peut être traitée

avec un produit d'entretien et de protection spécial : celui-ci forme un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Opérer de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.

- Prendre soin de toujours bien rincer à l'eau claire et d'essuyer la table : les résidus des produits pourraient en effet s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

Produits de nettoyage spéciaux pour vitrocéramique	Où les acheter
Raclette à lames et lames de rechange	Bricolage et quincaillerie
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Autres produits pour vitrocéramique	Articles ménagers Bricolage Quincaillerie Supermarchés

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



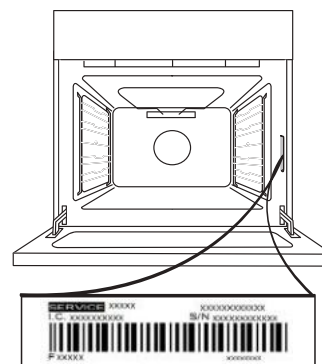
1. Débranchez le four, enlevez le couvercle en verre du logement de la lampe (voir figure).
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : tension 230 V, puissance 25 W, culot E 14.
3. Remontez le couvercle et

rebranchez le four au réseau électrique.

Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.

Pour obtenir de l'aide, appelez le numéro disponible dans le livret de garantie fourni avec l'appareil, ou suivez les directives sur notre site Web. Soyez prêt à fournir :

- Une brève description du problème
- Le type et le modèle exact de l'appareil
- Le code d'aide (le nombre qui suit le mot SERVICE sur la plaque signalétique PLACÉE sur l'appareil, qui est visible sur le bord intérieur gauche lorsque la porte est ouverte)
- Votre adresse complète
- Un numéro de téléphone où vous pouvez être rejoint

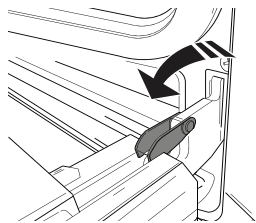


Veillez noter : Si des réparations sont nécessaires, veuillez contacter un Service Après-vente autorisé pour garantir que des pièces d'origines sont utilisées et que la réparation est effectuée correctement.

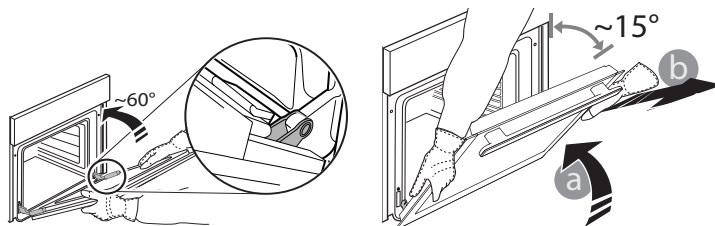
Veillez vous référer au livret de garantie pour plus d'information sur la garantie.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

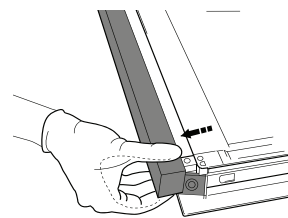
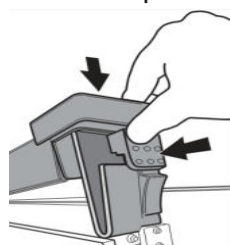
3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

CLIQUER POUR NETTOYER - NETTOYER LA VITRE

1. Après avoir enlevée la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en la tirant vers



2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

3. Lors du remontage de la porte intérieure verre insérer le panneau de verre correctement, de sorte que le texte écrit sur le panneau n'est pas inversée et peuvent être facilement lisibles.

4. Remplacez le bord supérieur : un clique indique qu'elle est bien placée. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

Nettoyage du four à la vapeur :

Ce mode de nettoyage est recommandé après la cuisson des aliments gras (rôtis, viande, etc.)


Cette méthode de nettoyage peut simplifier le processus d'élimination de la saleté qui se trouve sur les parois du four, en produisant de la vapeur à l'intérieur de la cavité de l'appareil. Il sera ainsi plus facile de nettoyer la cavité du four elle-même.

Important ! Avant de lancer le processus de nettoyage à la vapeur :

- enlever tous les débris alimentaires et résidus gras susceptibles de se trouver au fond de la cavité du four ;
- enlever tous les accessoires (grilles et poêles).

Après avoir pris toutes ces précautions, il est conseillé :

1 – de verser 300 ml d'eau dans la poêle profonde du four ; posez-la au premier niveau à partir du bas. Pour les modèles sans poêle profonde, utiliser un moule de four standard installé sur la grille, au premier niveau à partir du bas.

2 – Sélectionner la fonction:  FOUR INFERIEUR et définir la température sur 90°C ;

3 – Laisser le four en MARCHE pendant 35 minutes ;

4 – Éteindre le four ;

5 – Après le refroidissement du four, en ouvrir la porte et terminer le processus de nettoyage avec de l'eau et un chiffon humide.

6 – Éliminer tout résidu d'eau contenu dans la cavité au terme du processus de nettoyage.

Si le nettoyage à la vapeur se fait après la cuisson d'aliments particulièrement gras ou lorsque le four est très sale, veuillez procéder au nettoyage selon la méthode classique recommandée dans le paragraphe précédent.

Nettoyer le four uniquement lorsqu'il a refroidi

Assistance

Indiquez-lui :

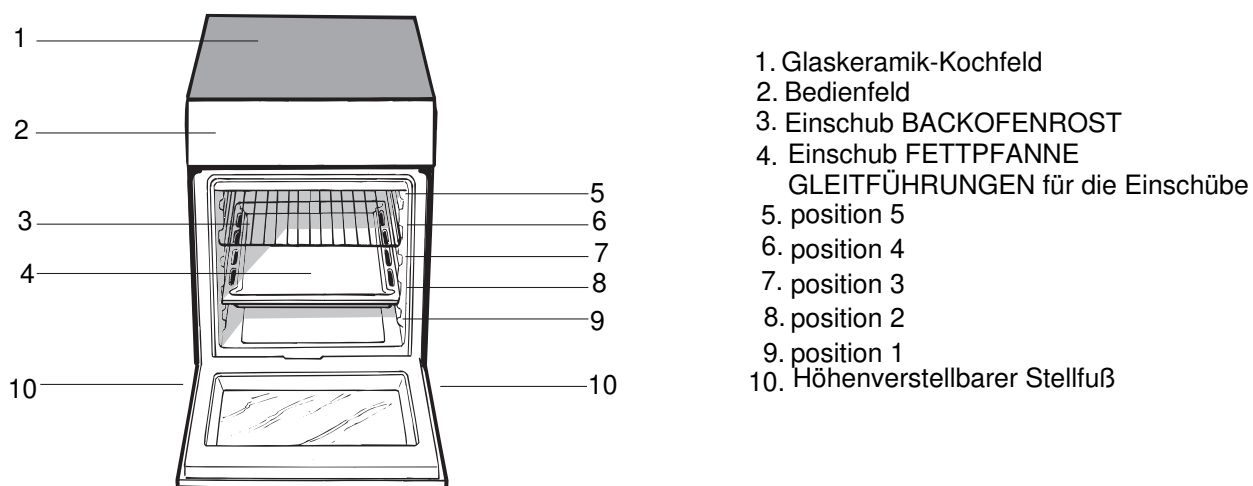
- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur votre appareil et/ou sur son emballage.

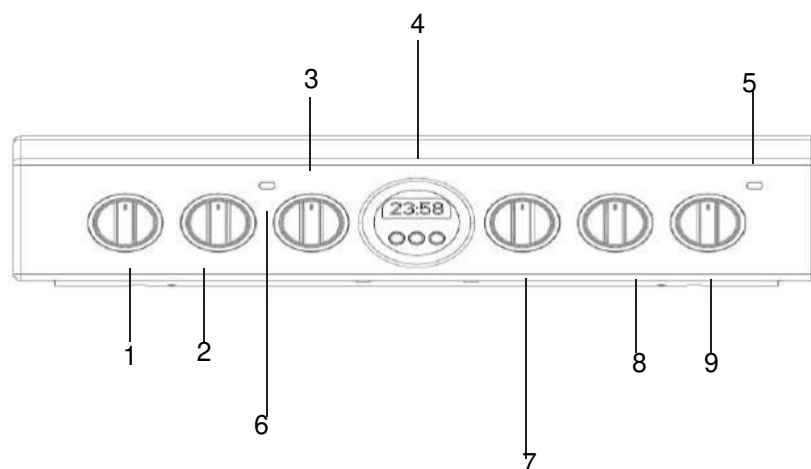
KURZ ANLEITUNG

! Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

PRODUKTBESCHREIBUNG





BEDIENTAFEL



1. Schalter zur Einstellung der Kochfeld-Kochzonen
2. Schalter zur Einstellung der Kochfeld-Kochzonen
3. Drehschalter THERMOSTAT

4. Elektrischer Kochprogrammierer
5. Betriebskontrollleuchte Elektrokochplatte
6. Betriebskontrollleuchte THERMOSTAT

7. Schalter zur Wahl der Backofenfunktionen
8. Schalter zur Einstellung der Kochfeld-Kochzonen
9. Schalter zur Einstellung der Kochfeld-Kochzonen

TYPENSCHILD	
Versorgungsspannung und -frequenz:	siehe Typenschild Typenschild, ist in der Innenseite der Klappe befindet, oder, nachdem der Ofenkammer geöffnet worden ist, auf der linken Wand im Inneren des Ofens gezeigt angepasst werden.
ENERGIELABEL und ECODESIGN	Energieverbrauch natürliche Konvektion – Heizfunktion: Energieverbrauch für den Heizmodus bei natürlicher Konvektion: Konvektion-Modus  Erklärter Stromverbrauch für die erzwungene Konvektionskategorie - Heizmodus: Backen. 

Gebrauch des Ofens

Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine halbe Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Lüften Sie den Raum gut durch, bevor Sie den Ofen ausschalten und öffnen. Es kann ein leicht unangenehmer Geruch entstehen. Es handelt sich hier um die Schutzmittel, die während der Herstellung verwendet wurden und nun mit der Hitze verbrennen.

Bevor Sie das Gerät verwenden, entfernen Sie alle Plastikfolien an den Seiten des Geräts.

Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Ofenboden, da die Emaillierung sonst beschädigt werden kann.

1. Wählen Sie die gewünschte Garart mit dem FUNKTIONSWÄHLER.
2. Wählen Sie die für die gewählte Garart empfohlene oder die gewünschte Temperatur mit dem TEMPERATURREGLER.

Eine Liste mit einer detaillierten Beschreibung der Gararten und empfohlenen Temperaturen ist in der entsprechenden Tabelle zu finden (siehe Praktische Garhinweise).

Während des Garvorgangs kann man jederzeit


- die Garart mit dem FUNKTIONSWÄHLER ändern.
- die Temperatur mit dem TEMPERATURREGLER ändern.
- den Garvorgang anhalten. Drehen Sie hierzu den FUNKTIONSWÄHLER auf die Position „0“.

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

Kontrollleuchte THERMOSTAT

Wenn diese eingeschaltet ist, heizt der Ofen. Sobald im Ofen die eingestellte Temperatur erreicht wird, erlöscht die Leuchte. Jetzt schaltet sich die Kontrollleuchte im Wechsel ein und aus und zeigt damit an, dass das Thermostat in Funktion ist und die eingestellte Temperatur konstant hält.











Backofenlicht

Sobald der FUNKTIONSWÄHLER auf eine andere als die Position „0“ gestellt wird, schaltet sich das Backofenlicht ein. Es bleibt eingeschaltet, solange der Backofen in Betrieb ist. Wird der Schalter auf die Position  gestellt, schaltet sich das Licht ein, ohne dass der Backofen jedoch in Betrieb genommen wird.

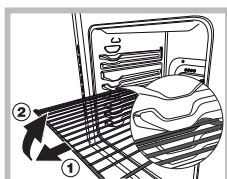
Garmethoden

Für alle Gararten zwischen 50°C und Max kann ein Temperaturwert eingestellt werden, mit Ausnahme der folgenden Modi

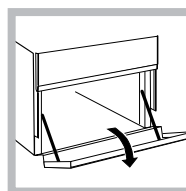
- DOPPELTER GITTER (empfohlen: nur auf MAX. Leistungsstufe einstellen).
- Ventilatorgestützter Doppelgrill (empfohlen: 200°C nicht überschreiten).

Funktion	Funktion	Funktion
	TRADITIONELER BACKOFEN	Die Ober- und Unterhitze wird eingeschaltet. Wenn Sie diese traditionelle Back- oder Bratmethode verwenden, sollten Sie nur ein Rost verwenden. Wenn mehr als ein Rost verwendet wird, wird die Hitze ungleichmäßig verteilt.
	BACKEN	Das hintere Heizelement und der Ventilator schaltet sich an und garantieren so, dass die Hitze im Ofen fein und gleichmäßig verteilt wird. Dieser Modus ist ideal für das Backen und Kochen von Temperatur empfindlichen Speisen (wie Kuchen, die aufgehen müssen) und für die Zubereitung von Plätzchen auf drei Blechen.
	MULTIKOCHER	Es schalten sich alle Heizelemente (oben, unten und rund) ein und der Ventilator beginnt zu laufen. Da sich die Hitze ständig durch den Ofen verteilt, die Luft kocht und bräunt Speisen gleichmäßig. Hier können maximal zwei Roste zur selben Zeit verwendet werden.
	PIZZA	Die runden Heizelement und die Elemente am Boden des Ofens werden eingeschaltet und der Ventilator aktiviert. Diese Kombination heizt den Ofen schnell auf und produziert eine beachtliche Menge an Hitze, besonders vom unteren Heizelement. Wenn Sie mehr als einen Rost zur gleichen Zeit verwenden, verändern Sie die Position des Geschirrs während des Kochens.
	GRILL	Das mittlere Teil des oberen Heizelements schaltet sich ein. Die hohe und unmittelbar Hitze des Grills wird für Speisen empfohlen, die eine hohe Oberflächentemperatur benötigen (Kalbs- und Rindersteak, Filetsteak und Entrecôte). Dieser Kochmodus verwendet eine eingeschränkte Menge an Energie und ist ideal für das Grillen von kleinen Portionen. Stellen Sie die Speisen in die Mitte des Rosts, denn wenn Sie sie in
	GRATIN	Das obere Heizelement und der Drehspieß (wo vorhanden) werden aktiviert und der Ventilator startet. Diese Kombination von Einrichtungen erhöht die Wirksamkeit der eindirektionalen Wärmestrahlung der Heizelement durch die erzwungenen Luftzirkulation durch den ganzen Ofen. Dies verhindert, dass Speisen an der Oberfläche nicht verbrennen und ermöglicht der Hitze, tief in die Speisen
	AUFTAUEN	Der oben im Ofen befindliche Ventilator veranlasst, dass die Luft beim Raumtemperatur um das Gefriergut zirkuliert. Diese Funktion wird zum Auftauen aller Arten an Lebensmitteln empfohlen, insbesondere jedoch für empfindliche Speisen, die nicht erhitzt werden dürfen, wie beispielsweise: Kuchen mit Eiscremeanteilen, Creme oder Puddingdesserts, Fruchtkuchen. Mit Verwendung von Umluft wird die Auftauzeit ungefähr halbiert. Bei Fleisch, Fisch und Brot ist es möglich, den Vorgang durch die Beschleunigung der „Multi-Kochmodus“ und eine eingestellte Temperatur zwischen
	OBERHITZE	Das obere Heizelement schaltet sich ein. Diese Funktion kann zum kurzen Überbacken bereits gegarter Gerichte verwendet werden.
	BODENUMLUFT	Die Heizelement und das Gebläse am Boden des Ofens sind eingeschaltet, was eine gleichmäßige Hitzeverteilung im gesamten Ofeninnenraum gestattet. Diese Kombination eignet sich zum schonenden Garen von Gemüse und Fisch.
	SCHNELLAUFHEIZ	Zum schnellen Vorheizen des Ofens. Das Ende der Vorheizphase abwarten, bevor Speisen in den Ofen gestellt werden, dann die gewünschte Kochfunktion wählen.

Die Innenflächen des Fachs (wenn vorhanden) können heiß werden.




ACHTUNG! Der Ofen ist mit einem Stoppsystem ausgerüstet, um die Roste herauszuziehen und zu verhindern, dass sie aus dem Ofen kommen. (1) Wie in der Zeichnung gezeigt, müssen Sie die Roste nur vorne anheben und an ihnen ziehen, um sie komplett heraus zu ziehen (2).



Aufbewahrungsbereich unter dem Ofen

Unter dem Ofen befindet sich ein Fach zur Aufbewahrung von Zubehör oder großen Schüsseln. Ziehen Sie die Tür zum Öffnen nach unten (siehe Abbildung). Stellen Sie keine entflammaren Gegenstände in das untere Ofenfach.

Kochen auf mehreren Regalen gleichzeitig

Wenn es notwendig ist, zwei Racks zu verwenden, verwenden Sie den Garmodus FAN OVEN , da dies der einzige Garmodus ist, der für diese Art des Garens geeignet ist. Wir empfehlen das auch:

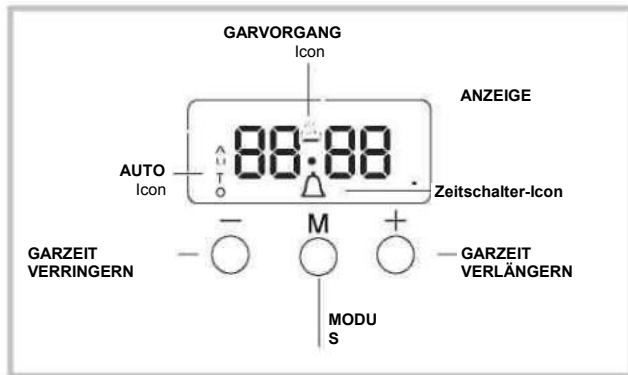
- Die Positionen 1 und 5 werden nicht verwendet. Denn übermäßige direkte Wärme kann temperaturempfindliche Lebensmittel verbrennen.
- Die Positionen 2 und 4 werden verwendet und das Essen, das mehr Wärme benötigt, wird in Position 2 auf das Gestell gestellt.
- Wenn Sie Lebensmittel garen, die unterschiedliche Garzeiten und -temperaturen erfordern, stellen Sie eine Temperatur ein, die auf halbem Weg zwischen

den beiden empfohlenen Temperaturen liegt (siehe Tabelle mit den Garhinweisen für den Ofen) und legen Sie die empfindlicheren Lebensmittel in Position 4 auf das Gestell. Entfernen Sie zuerst die Speisen, die eine kürzere Garzeit erfordern.

- Beim Kochen von Pizzas auf mehreren Regalen mit einer Temperatur von 220°C wird der Ofen für 15 Minuten vorgeheizt. Im Allgemeinen dauert das Kochen auf dem Regal in Position 4 länger: wir empfehlen, dass die auf der untersten Regalposition gekochte Pizza zuerst entfernt wird, gefolgt von der in Position 4 gekochten Pizza einige Minuten später.
- Legen Sie die Tropfschale auf die Unterseite und das Gestell auf die Oberseite.

REZEPT	GARFUNKTIONEN	KOCHSTUFE (von unten)	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (min.)
Biskuitkuchen	Thermisch	2	160 – 190	30 - 60
	Konvektiv	2-4	160 - 180	30 - 55
Gefüllte Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)	Thermisch	3	180 - 200	50 - 100
	Konvektiv	2-4	160 – 190	40 - 90
Plätzchen	Thermisch	3	160 - 180	20 - 45
	Konvektiv	1-3-5	140 - 150	30 - 45
Kleingebäck	Thermisch	3	160 - 180	20 - 45
	Konvektiv	1-3-5	150 - 160	30 - 45
Pizza	Thermisch	3	230 - 250	10-25
	Konvektiv	2-4	190 - 210	15 - 30
Würstchen/ Schweinerippchen/ Hamburger	Braten	4	MAX	15 - 30
Quiche Lorraine	Thermisch	3	180 - 200	50 - 70
Quiche Lorraine	Konvektiv	2-4	170 - 190	60 - 80
Toast	Braten	5	MAX	Vorheizen 5' Garen 2,5'
Lasagne	Thermisch	2	170 - 190	40 - 60
Geflügel	Thermisch	2	200 - 230	50 - 90
	Turbo Braten	3	200 - 220	55 – 70
Rind	Thermisch	2	190 - 200	70 - 110
	Konvektiv	2	180 - 190	80 - 120
Kalb	Thermisch	2	190 - 200	70 - 110
	Konvektiv	2	180 - 190	80 - 120
Fisch	Thermisch	2	170 - 190	30 - 50
	Braten	4	200	20 - 30
Gefülltes Gemüse	Konvektiv	2	180 - 200	50 - 70

Bedienung der Uhr/Minutenzeitschalter



Einstellung der Uhr

Die Uhr kann bei ausgeschaltetem oder auch eingeschaltetem Backofen eingestellt werden, sofern die Endzeit für einen Garzyklus nicht zuvor programmiert worden ist. Nachdem das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wurde oder nach einer Stromunterbrechung, wird die Anzeige automatisch auf die Ziffern 00:00 zurückgestellt und die ANZEIGE beginnt zu blinken.

1. Drücken Sie dazu gleichzeitig die „+“ und die „-“-Taste. Der Doppelpunkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige beginnt zu blinken.
2. Stellen Sie die Zeit mit Hilfe der „+“ und die „-“-Taste ein. Wenn Sie dazu beide Tasten gedrückt halten, scrollt die Anzeige die Werte schneller durch, sodass die Einstellung einfacher und schneller vorgenommen werden kann.

Änderung der Alarmtonhäufigkeit

Kann die Alarmtonhäufigkeit durch mehrmaliges Berühren der „-“-Taste berühren.

Zeitschalter einstellen

Diese Funktion unterbricht nicht den Backofenbetrieb, sie dient nur dazu, den Alarmton zu aktivieren, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

1. Drücken Sie die Taste mehrmals, bis das Icon und die drei Ziffern auf der Anzeige zu blinken anfangen.
2. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit Hilfe der „+“ und die „-“-Taste ein. Wenn Sie dazu beide Tasten gedrückt halten, scrollt die Anzeige die Werte schneller durch, sodass die Einstellung einfacher und schneller vorgenommen werden kann.
3. Warten Sie 5 Sekunden. Wenn Sie die Taste noch einmal drücken, erscheint die Zeit auf der Anzeige als Count-down. Sobald diese Zeit abgelaufen ist, wird ertönt der Alarm.

Programmierte Zubereitung

Vor der Programmierung muss ein Gar-Modus eingestellt werden.

Programmierung der Zubereitungsdauer

1. Drücken Sie die Taste mehrmals, bis das Icon und die DUR Ziffern auf der Anzeige zu blinken anfangen.
2. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit Hilfe der „+“ und die „-“-Taste ein. Wenn Sie dazu beide Tasten gedrückt halten, scrollt die Anzeige die Werte schneller durch, sodass die Einstellung einfacher und schneller vorgenommen werden kann.
3. Warten Sie 5 Sekunden, nachdem das auf der Anzeige sichtbar geworden ist.
4. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist und der Backofen sich ausgeschaltet hat, ertönt der Alarmton. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm auszustellen
 - Zum Beispiel: Es ist 9:00 Uhr morgens, und die Dauer wurde auf eine 1 Stunde und 15 Minuten programmiert. Das Programm wird automatisch um 10:15 Uhr stoppen.

Einstellen der Endzeit für einen Gar-Modus

1. Führen Sie die Schritte 1 bis 3 für Dauer so wie oben beschrieben aus.
 2. Drücken Sie als Nächstes die Taste, bis der Text END auf der Anzeige zu blinken anfängt.
 3. stellen Sie die Zubereitungsendzeit mit Hilfe der „+“ und die „-“-Taste ein. Wenn Sie dazu beide Tasten gedrückt halten, scrollt die Anzeige die Werte schneller durch, sodass die Einstellung einfacher und schneller vorgenommen werden kann.
 4. Warten Sie 5 Sekunden, oder drücken Sie die die Taste erneut. Wenn der Garvorgang startet, wird das Symbol auf der Anzeige sichtbar.
 5. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Backofen sich aus und ein Alarmton ertönt. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm auszustellen. Die Programmierung ist eingestellt, wenn das Icon leuchtet.
- Zum Beispiel: Es ist 9:00 Uhr morgens, und die Dauer wurde auf eine 1 Stunde programmiert. 12:30 Uhr wurde als Endzeit eingestellt. Das Programm wird automatisch um 11:30 Uhr starten.

Ein Programm abbrechen

Um ein Programm abzubrechen:

- Drücken Sie die Taste, bis das Icon für die abzubrechende Einstellung und die Zahlen auf der Anzeige zu blinken anfangen. Drücken Sie die „-“-Taste, bis die Zahlen 00:00 auf der Anzeige erscheinen.
- Halten Sie die „+“ und „-“-Tasten gedrückt. Dadurch werden alle vor gewählten Einstellungen, einschließlich der Zeitschalter-Einstellungen, gelöscht.

Nutzung des Glaskeramik-Kochfeldes

Der auf die Dichtungen aufgetragene Leim hinterlässt Fettspuren auf dem Glas. Wir empfehlen Ihnen, diese vor Einsatz des Gerätes mit einem herkömmlichen Reinigungsmittel (einer nicht scheuernden Poliercreme) zu entfernen. Während der ersten Betriebsstunden kann der Geruch verbrannten Gummis wahrzunehmen sein. Dies wird sich nach kurzer Zeit geben.

Ein- und Ausschalten der Kochzonen

Zum Einschalten einer Kochzone drehen Sie den entsprechenden Drehschalter nach rechts.

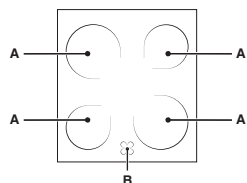
Zum Ausschalten drehen Sie den Drehschalter nach links bis auf "0".

Das Einschalten der Kontrollleuchte KOCHZONEN zeigt an, dass mindestens eine Kochzone des Kochfeldes in Betrieb ist.

Die Kochzonen

Auf dem Kochfeld befinden sich elektrische Hilitebeheizungselemente. Diese werden während des Betriebs rot:

A. Kochzone mit Strahlungsbeheizung:



B. Wärmeanzeige: zeigt an, dass die Temperatur der entsprechenden Kochzone über 60°C liegt, auch wenn das Element ausgeschaltet aber noch warm ist.

Beschreibung der Heizelemente

Bei den Strahlerelementen handelt es sich um runde Heizstrahler, die innerhalb von nur 10-20 Sekunden nach dem Einschalten rot aufglühen.

Die Hilitebeheizung erfolgt mittels runder Heizelemente, die, außer den bezeichnenden Vorteilen, die Hilitebeheizungselemente bieten, auch eine gleichmäßige Wärmeverteilung gewährleisten.

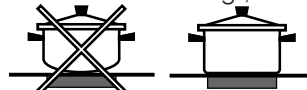
Die Hiliteelemente erzeugen unmittelbar eine äußerst hohe Licht- und Wärmemenge, und bieten Ihnen demzufolge praktische Vorteile:

- schnelle Hitzeezeugung (im Vergleich zu Gasbrennern)
- schnelles Abkühlen
- gleichmäßige Wärmeverteilung auf der gesamten Fläche (dank der runden Heizelemente)

Einstellung	normal oder schnelle Zubereitung
0	Aus
1	Zubereitung Gemüse, Fisch
2	Zubereitung Kartoffeln (mit Dampf) Suppen, Bohnen
3	Die Zubereitung von grossen Mengen von Essen, Minestrone fortsetzen
4	Für rösten (durchschnitt)
5	Für rösten (überdurchschnittlich)
6	Für braten und die Kochtemperatur kurzzeitig zu erreichen

Praktische Hinweise zum Gebrauch des Kochfeldes

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



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



- Stellen Sie sicher, dass der Topfboden immer gut trocken und sauber ist: die Haftung auf den Kochzonen ist dann optimal und sowohl die Töpfe als auch das Kochfeld halten länger;
- Vermeiden Sie den Einsatz von Kochgeschirr, das auch auf Gasflammen verwendet wird: Die äußerst hohe Hitzekonzentration der Gasbrenner könnte die Topfböden leicht verformen und demnach die korrekte Auflage beeinträchtigen.
- lassen Sie nie eine Kochzone eingeschaltet, ohne einen Topf darauf zu stellen, da sie sich beschädigen könnte.

Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise

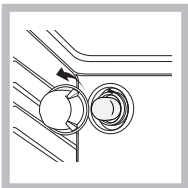
Energie sparen und Umwelt schonen

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

Abschalten des Gerätes vom Stromnetz

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

Austausch der Backofenlampe



1. Nachdem Sie den Backofen von der Stromversorgung abgenommen haben, entfernen Sie die Glasabdeckung der Lampenhalterung (siehe Abbildung).
2. Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue Lampe desselben Typs:

Spannung 230V, Leistung 25 W, Sockel E 14.

3. Setzen Sie die Abdeckung wieder ein und schließen Sie den Backofen erneut an die Stromversorgung an.

Die Offenlampe darf nicht als Raumlampe verwendet werden.

Reinigen des Glaskeramik-Kochfelds

Die Verwendung von Scheuermitteln oder scharfen oder chemischen Reinigungsmitteln wie Backofensprays, Fleckenentferner, Rostentfernungsmittel, Reiniger in

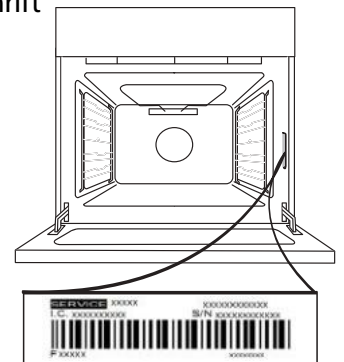
Pulverform und Scheuerschwämme ist zu vermeiden: sie können die Oberfläche des Kochfeldes dauerhaft beschädigen.

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

KUNDENDIENST

Rufen Sie die Nummer in dem Garantieheft des Produktes an oder folgen Sie den Anweisungen auf unserer Internetseite. Halten Sie bereit:

- Eine kurze Beschreibung des Problems
- Den genauen Gerätetyp Ihres Produktes
- Der Kundendienstcode (die Nummer auf die das Wort SERVICE folgt, angebracht auf dem Kennschild am Produkt, welches auf der linken Seite in der Ecke gesehen werden kann, wenn der Ofen geöffnet ist)
- Ihre vollständige Anschrift
- Eine Kontaktnummer

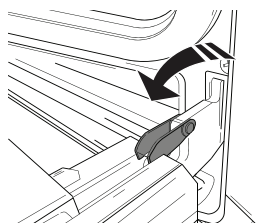


Bitte beachten: Im Reparaturfall bitte einen autorisierten Kundendienst kontaktieren, der Original-Ersatzteile verwendet und die Reparaturarbeiten korrekt durchführt.

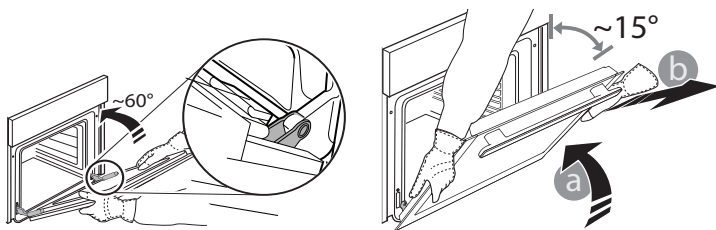
Bitte lesen Sie das mitgelieferte Garantieheft für weitere Informationen der Garantie.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

1. Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben (a) gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst (b).



Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

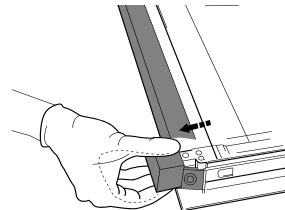
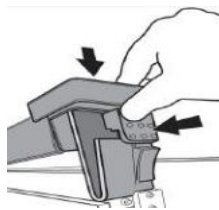
3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.

5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen.

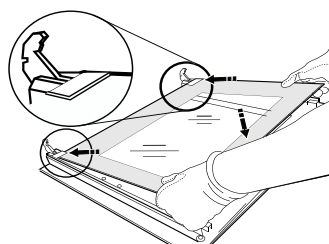
CLICK & CLEAN - GLASREINIGUNG KLICKEN

1. Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten abgelegt, gleichzeitig die zwei Halteklammern drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen.



2. Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es daraufhin zu reinigen.

3. Wenn Sie die innere Glastür wieder einbauen, fügen Sie die Glasplatte korrekt ein, so dass der auf der Platte geschriebene Text nicht verdreht ist und leicht erkennbar ist.



4. Die obere Ecke wieder anbringen: ein Klick bestätigt die richtige Positionierung. Sicherstellen, dass die Dichtung vor Wiedereinbau der Tür befestigt wird.

Dampfunterstützte Ofenreinigung

Diese Reinigungsmethode ist insbesondere nach dem Kochen sehr fettigen (gebratenem) Fleisch empfehlenswert. Diese Reinigungsmethode erleichtert die Entfernung von Schmutz von den Ofenwänden, in dem Dampf innerhalb der Ofenhöhle zur leichteren Reinigung erzeugt wird.

! Wichtig! Bevor Sie mit dem Dampfreinigen beginnen:

- Entfernen Sie alle Speisereste und Fett vom Boden des Ofens.
- Entfernen Sie sämtliches Ofenzubehör (Roste und Bleche).

Führen Sie die oben genannte Handlungen anhand des folgenden Verfahrens durch:

1. Schütten Sie 300 ml Wasser auf ein Backblech im Ofen und schieben Sie es in die unterste Führung. Bei den Modellen, die keine Tropfpfanne haben, verwenden Sie ein Backpapier und legen es auf den Grill auf dem Bodenregal;

2. Wählen Sie die Funktion  **BODEN Modus:** des Ofens und stellen die Temperatur auf 100 °C ein;

3. Lassen Sie es für 15 Minuten im Ofen;

4. Schalten Sie den Ofen aus;

5. Sobald der Ofen abgekühlt ist, können Sie die Tür öffnen und das Reinigen mit Wasser und einem feuchten Tuch abschließen;

6. Entfernen Sie nach dem Reinigen alles restliche Wasser aus der Ofenhöhle.

Wenn das Dampfreinigen nach dem Kochen insbesondere von fettigen Speisen oder wenn Fett schwer zu entfernen ist, beendet ist, müssten Sie das Reinigen vielleicht auf die traditionelle Weise, wie sie im vorherigen Abschnitt beschrieben ist, fortsetzen.

! Reinigen Sie den Ofen nur, wenn er kalt ist!

Geben Sie bitte Folgendes an:

- das Gerätemodell (Mod.)
- die Modellnummer (S/N).

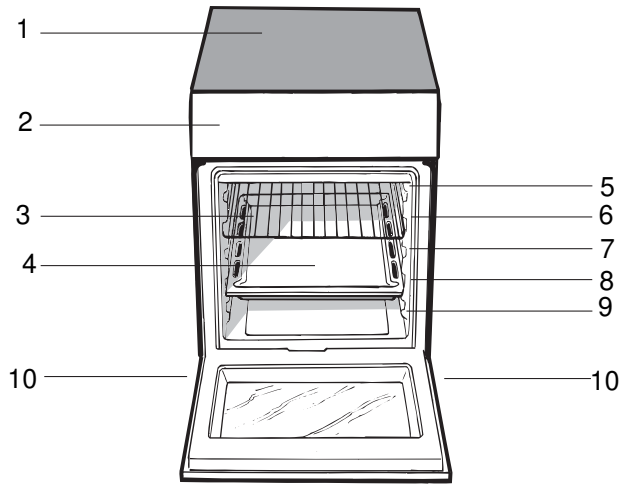
Letztere Informationen finden Sie auf dem Typenschild, das sich auf dem Gerät und/oder der Verpackung befindet.

Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochflächen	Erhältlich bei
Fensterschaber Rasierklingen Schaber	Baumärkte
Ersatzklingen	Baumärkte, Supermärkte, Drogerien
COLLO lunetaHOB BRITEHob CleanSWISSCLEANER	Ständen, Co-op Läden, Kaufhäusern, Läden der Stromversorger, Supermärkte

GUIDA RAPIDA

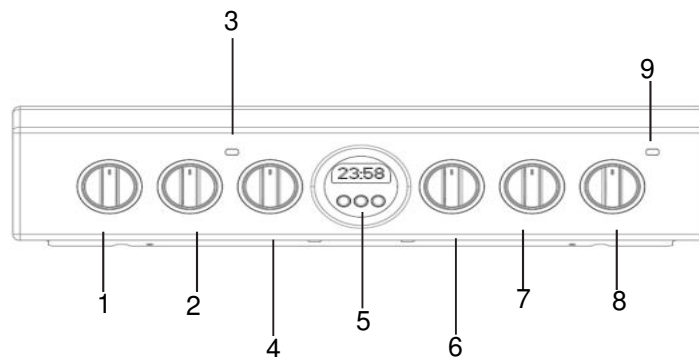
! Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Piano di cottura in vetroceramica
2. Pannello di controllo
3. Vano griglia scorrevole
4. Leccarda
- GUIDE per vani scorrevoli
5. posizione 5
6. posizione 4
7. posizione 3
8. posizione 2
9. posizione 1
10. Piedino regolabile

PANNELLO DEI COMANDI




1. Manopole di comando dei **BRUCIATORI**
2. Manopole di comando dei **BRUCIATORI**
3. Spia del **TERMOSTATO**

4. Manopola del **TERMOSTATO**
5. Manopola **TIMER**
6. Manopola di **SELEZIONE**

7. Manopole di comando dei **BRUCIATORI**
8. Manopole di comando dei **BRUCIATORI**
9. Luce spia **PIASTRA DI COTTURA ELETTRICA**

Consigli per l'installazione

TABELLA DELLE CARATTERISTICHE	
Tensione e frequenza	rimandiamo alla targhetta dei dati
ETICHETTA ENERGETICA e ECODESIGN	- Consumo d'energia statico.  Funzione forno: Forno pasticceria

Uso del forno

Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Scegliere la temperatura consigliata per il programma o quella desiderata ruotando la manopola TERMOSTATO.

Una lista con le cotture e le relative temperature consigliate è consultabile nell'apposita tabella (*vedi Tabella cottura in forno*).

Durante la cottura è sempre possibile:

- modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
- modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
- pianificare la durata e l'ora di fine della cottura (*vedi sotto*);
- interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".


Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

Spia indicatore TERMOSTATO

Quando è illuminato, il forno sta producendo calore. Si spegne quando l'interno del forno raggiunge la temperatura selezionata. A questo punto la spia si illumina e si spegne a intermittenza, indicando che il termostato funziona e sta mantenendo la temperatura a un livello costante.

Luce forno

Quando viene acceso ruotando la manopola SELETTORE in qualsiasi posizione diversa da "0". Rimane acceso fintantoché il forno è in funzione. Selezionando  con la manopola, la luce si accende senza che vengano attivati gli elementi della resistenza.

Programmi di cottura

Per tutti i programmi è impostabile una temperatura tra 60°C e MAX, tranne per il programma GRILL, per il quale si consiglia di impostare solo su MAX.



Programma SCONGELAMENTO

Posizione manopola termostato :qualunque
La ventola posta sul fondo del forno fa circolare l'aria a temperatura ambiente attorno al cibo. E' indicato per lo scongelamento di qualsiasi tipo di cibo, ma in particolare per cibi delicati che non vogliono calore come ad esempio: torte gelato, dolci alla crema o con panna, dolci di frutta. Il tempo di scongelamento viene all'incirca dimezzato. Nel caso di carni pesci o pane è possibile accelerare utilizzando la funzione "ventilato" impostando una temperatura di 80° - 100°C.



Programma FORNO TRADIZIONALE

Si attivano i due elementi riscaldanti inferiore e superiore. Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano: con più ripiani si ha una cattiva distribuzione della temperatura.



Programma GRILL

Posizione manopola termostato: Max.
Si accende l'elemento riscaldante superiore centrale. La temperatura assai elevata e diretta del grill consente la immediata rosolatura superficiale dei cibi che, ostacolando la fuoriuscita dei liquidi, li mantiene più teneri internamente. La cottura al grill è particolarmente consigliata per quei piatti che necessitano di elevata temperatura superficiale: bistecche di vitello e manzo, entrecôte, filetto, hamburger etc...
Alcuni esempi di utilizzo sono riportati al paragrafo "Consigli pratici per la cottura".



Programma GRILL VENTILATO

Posizione manopola termostato: Tra 50°C e 200°C.
Si accende l'elemento riscaldante superiore centrale e si mette in funzione la ventola.
Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Risultati eccellenti si ottengono utilizzando il grill ventilato per spiedini misti di carne e verdura, salsicce, costine di maiale, costole di agnello, pollo alla diavola, quaglie alla salvia, filetto di maiale etc...
Fra i pesci il forno gratinante è insuperabile nella cottura di tranci di cernia, di tonno, di pesce spada, seppioline ripiene etc...

Le cotture FORNO SOPRA, GRILL e GRATIN debbono essere effettuate a porta chiusa.

Nelle cotture FORNO SOPRA e GRILL mettere la griglia in posizione 5 e la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi). Nella cottura GRATIN mettere la griglia in posizione 2 o 3 e la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura.



Programma "IL VENTILATO"

- Posizione manopola: a scelta fra 50°C e Max
Nel forno ventilato, a circolazione forzata d'aria calda, il calore ruota attorno al cibo mosso continuamente da una turbina posta sul fondo del forno. E' l'aria che cuoce e rosola così il cibo in modo uniforme e in tutti i punti. E dato che nel forno ventilato il calore è costante ed uniforme in tutto il forno, potete cuocere contemporaneamente anche pietanze diverse tra loro, purchè le temperature di cottura siano simili. E' possibile utilizzare due ripiani contemporaneamente seguendo le avvertenze riportate nel paragrafo "Cottura contemporanea su più ripiani". Alcuni consigli sui cibi più indicati da cucinare nel ventilato: ottimi risultati si ottengono con i primi piatti che necessitano di gratinatura e cottura abbastanza lunga ad esempio: lasagne, maccheroni pasticcianti, risotti soffiati, vol au vent etc...

Per le carni notevoli vantaggi si ottengono per la cottura degli arrostiti in quanto la migliore distribuzione della temperatura consente di utilizzare temperature più basse che riducono la dispersione degli umori mantenendo così le carni più morbide e riducono notevolmente il calo di peso. Il ventilato è particolarmente apprezzato per la cottura dei pesci che possono essere cucinati con pochissima aggiunta di condimenti mantenendo così inalterato l'aspetto e il sapore. Per i contorni eccellenti risultati si ottengono nelle cotture di verdure brasate quali cavoloverza, rape rosse, carote, zucchine, melanzane, peperoni.
Desserts: risultati sicuri si ottengono cuocendo torte lievitate come pan di Spagna, brioches, croissants.
La funzione ventilato può anche essere usata per scongelare carne bianca o rossa, pesce, pane, impostando una temperatura di 80°-100°C. Per scongelare cibi più delicati potete impostare 50°C o usare la sola circolazione di aria fredda impostando la manopola termostato a 0°C.



Modalità PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Per riscaldare rapidamente il forno. Attendere il termine del preriscaldamento prima di introdurre gli alimenti nel forno, quindi selezionare la funzione di cottura preferita.



Forno pizza

temp: tra 50°C e max.

Attivazione della resistenza inferiore, della resistenza circolare e della turbina. La selezione di questa combinazione consente un preriscaldamento accelerato del forno, grazie alla potenza elevatissima (2700 W). In questo caso, il calore viene distribuito dalla ventilazione e dal fondo del forno. La funzione forno pizza è particolarmente adatta per i piatti che richiedono una grande quantità di calore, come la pizza e i grandi pezzi di arrosto. Utilizzate solo una leccarda o una griglia per volta. La cottura di diversi alimenti su più ripiani è possibile solo se ne cambiate la posizione a metà cottura.



Forno pasticceria

temp: tra 50°C e max.

Accensione della ventola e di tutti gli elementi riscaldanti. Ciò consente di ottenere un calore "dolce" che proviene soprattutto dal fondo. Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura di dolci lievitati che si gonfiano meglio grazie all'arrivo di calore dal basso. Qualche consiglio:

- Riscaldare il forno prima di infornare
- Infornare una sola teglia per volta
- Utilizzare la griglia (a meno che non cucinate direttamente nella leccarda), otterrete una migliore distribuzione del calore. Non lasciate nel forno le leccarde inutilizzate.
- Collocate la griglia sul terzo o sul secondo ripiano partendo dal basso, sfrutterete meglio il calore che proviene dal fondo. Collocate lo stampo per dolci al centro della griglia.
- Non aprite mai la porta durante la cottura perché la diminuzione improvvisa della temperatura potrebbe interrompere la cottura dei vostri dolci che rischierebbero di afflosciarsi.



Resistenza superiore

temp: tra 50°C e max.

La temperatura elevata e diretta del grill permette di rosolare gli alimenti in superficie in modo che non perdano i liquidi e rimangano teneri internamente. La cottura al grill è particolarmente consigliata per i piatti che richiedono una temperatura superficiale elevata: bistecche di vitello e di manzo, entrecôte, filetto, hamburger, ecc....



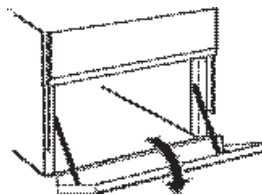
Forno inferiore ventilato

L'elemento riscaldante inferiore (ventola) è collegato.

Questa posizione è consigliata per completare la cottura di alimenti (posti in teglie) che sono già ben cotti in superficie ma non all'interno o per dolci con decorazione di frutta o confettura che devono essere solo dorati moderatamente in superficie.

Vano inferiore*


Sotto il forno è presente un vano che può essere utilizzato per il deposito di accessori o casseruole. Per aprire lo sportello è necessario farlo ruotare verso il basso. Attenzione: non utilizzare mai il vano per il deposito di materiale infiammabile.

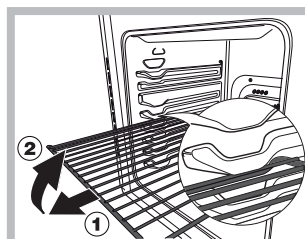


Il forno mette a vostra disposizione una vasta gamma di possibilità che consentono di cuocere ogni cibo nella maniera migliore. Con il tempo

potrete sfruttare al meglio questo versatile apparecchio di cottura, pertanto le note riportate di seguito sono solamente delle indicazioni di massima che potrete ampliare con la vostra esperienza personale.

Preriscaldamento

Nel caso in cui sia necessario preriscaldare il forno, in linea di massima tutte le volte in cui si cuociono cibi lievitati, è possibile utilizzare la funzione  "ventilato" che consente di raggiungere la temperatura desiderata in breve tempo e con consumi ridotti. Una volta infornato si può passare alla funzione di cottura più indicata.



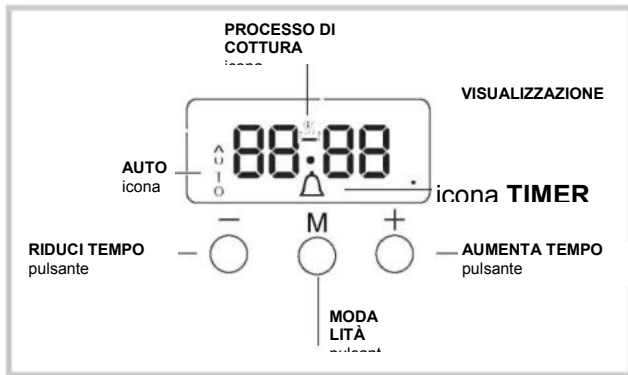
ATTENZIONE ! Il forno è dotato di un sistema di arresto griglie che consente di estrarle senza che queste fuoriescano dal forno. (1)

Per estrarre completamente le griglie e sufficiente, come indicato sul

disegno, alzarle, prendendole dalla parte anteriore e tirarle. (2)

*Solo in alcuni modelli

Funzionamento Orologio / Contaminuti



Impostazione dell'orologio

L'orologio può essere impostato quando il forno è spento o quando viene acceso, a condizione che il tempo di fine di un ciclo di cottura non sia stato precedentemente programmato. Dopo aver collegato il dispositivo alla presa di corrente,

o dopo un blackout, le cifre 00:00 sul DISPLAY iniziano a lampeggiare

1. Premere contemporaneamente i pulsanti "+" e "-"; i due punti fra le ore e i minuti lampeggiano.
2. Usare i pulsanti "+" e "-" per impostare la durata desiderata; premendo e tenendo premuto uno dei due pulsanti, si scorreranno le varie opzioni più rapidamente, semplificando e velocizzando così il processo di impostazione del valore.

Modificare la frequenza del cicalino

Quando si vede il testo "tonX" sarà possibile modificare la frequenza del cicalino toccando ripetutamente il tasto "-".

Avvio del contaminuti

Questa funzione non interrompe la cottura e non influisce sul corretto funzionamento del forno; viene semplicemente usata per attivare il cicalino quando è scaduto il tempo impostato.

1. Premere diverse volte il pulsante fino a che l'icona e le tre cifre sul display non iniziano a lampeggiare.
2. Usare i pulsanti "+" e "-" per impostare il tempo desiderato; premendo e tenendo premuto uno dei due pulsanti, si scorreranno le varie opzioni più rapidamente, semplificando e velocizzando così il processo di impostazione del valore.
3. Attendere 5 secondi, se viene premuto il pulsante un'altra volta sul display compare il conto alla rovescia. Allo scadere del tempo il cicalino viene attivato.

Programmazione della cottura

Sarà necessario selezionare una modalità di cottura prima di eseguire la programmazione.

Programmazione della durata di cottura

1. Premere diverse volte il pulsante fino a che

l'icona e le cifre DUR sul DISPLAY non iniziano a lampeggiare

2. Usare i pulsanti "+" e "-" per impostare la durata desiderata; premendo e tenendo premuto uno dei due pulsanti, si scorreranno le varie opzioni più rapidamente, semplificando e velocizzando così il processo di impostazione del valore.

3. Attendere 5 secondi, quindi l'icona sarà visibile sul display.

4. Quando il tempo impostato è scaduto e il forno interrompe la cottura si sentirà il suono di un cicalino. Premere qualsiasi pulsante per interrompere il cicalino.

- Ad esempio: sono le 9:00 a.m. ed è stato programmato un tempo di 1 ora e 15 minuti. Il programma si interromperà automaticamente alle ore 10:15 a.m.

Impostazione del tempo di fine per una modalità di cottura

1. Seguire i passaggi dall'1 al 3 per impostare la durata secondo quanto indicato sopra.

2. Quindi, premere il pulsante fino a che il testo END sul display non inizia a lampeggiare

3. Usare i pulsanti "XX" e "XX" per regolare il tempo di fine cottura; premendo e tenendo premuto uno dei due pulsanti, si scorreranno le varie opzioni più rapidamente, semplificando e velocizzando così il processo di impostazione del valore.

4. Attendere 5 secondi o premere ancora il pulsante , quando il processo di cottura inizia, il simbolo è visibile sul display.

5. Quando il tempo impostato è scaduto, il forno interrompe la cottura si sentirà il suono di un cicalino. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.

La programmazione è stata effettuata quando l'icona è illuminata.

- Ad esempio: Sono le ore 9:00 a.m. ed è stata programmata una durata di 1 ora. L'orario 12:30 è stato impostato come tempo di fine cottura. Il programma si avvierà automaticamente alle ore 11:30 a.m.

Annullamento di un programma

Per annullare un programma:

- premere il pulsante fino a che l'icona corrispondente all'impostazione che si desidera cancellare e le cifre sul display non staranno lampeggiando. Premere il pulsante "-" fino a che sul display non compaiono le cifre 00:00.
- Premere e tenere premuti i pulsanti "+" e "-"; in questo modo verranno annullate tutte le impostazioni precedentemente selezionate, comprese le impostazioni del timer.

Uso del piano di cottura in vetroceramica

La colla applicata sulle guarnizioni lascia tracce di grasso sul vetro. Prima di usare il dispositivo, consigliamo di rimuovere queste tracce con uno speciale prodotto detergente non abrasivo. Nelle prime ore di uso si potrebbe avvertire un odore di gomma, che sparirà tuttavia in poco tempo.

Accensione e spegnimento delle zone di cottura

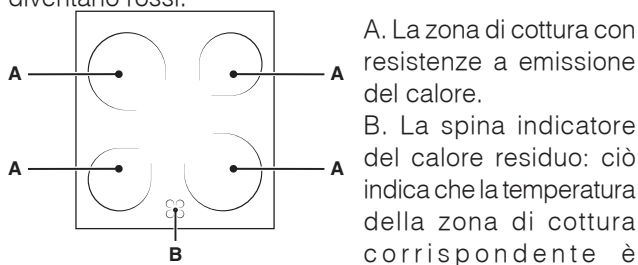
Per accendere una zona di cottura, ruotare la manopola corrispondente in senso orario.

Per spegnerlo nuovamente, ruotare la manopola in senso anti-orario fino a che non si trova in posizione "0".

Se l'indicatore ZONA DI COTTURA ON è acceso, ciò indica che almeno una delle zone di cottura sul piano di cottura è accesa.

Zone di cottura

Il piano di cottura è dotato di resistenze elettriche. Quando sono in uso, i seguenti articoli sul piano cottura diventano rossi.



A. La zona di cottura con resistenze a emissione del calore.

B. La spina indicatore del calore residuo: ciò indica che la temperatura della zona di cottura corrispondente è superiore a 60°C, anche quando la resistenza è stata spenta ma è ancora calda.

quando la resistenza è stata spenta ma è ancora calda.

Descrizione delle resistenze

Le resistenze circolari a emissione di calore diventano rosse 10-20 secondi dopo essere state accese.

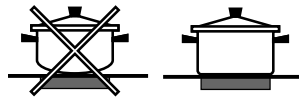
Le resistenze circolari a emissione di calore garantiscono una distribuzione del calore omogenea in aggiunta ai normali vantaggi che la resistenza a emissione di calore comporta.

Le resistenze a emissione di calore producono elevati quantitativi di calore non appena vengono accese, offrendo i seguenti vantaggi sul piano pratico:

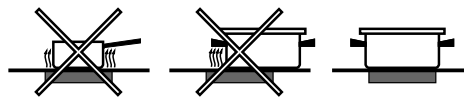
- riscaldamento rapido (in relazione al bruciatore a gas)
- raffreddamento rapido
- temperatura uniforme su tutta la superficie (a causa delle resistenze circolari a emissione di calore)

Suggerimento pratico sull'utilizzo della manopola

- Usare pentole con una base spessa e piatta per assicurare una perfetta aderenza alla zona di cottura.



- Usare sempre pentole con un diametro sufficientemente largo per coprire completamente la piastra di cottura per usare tutto il calore prodotto.



- Accertarsi sempre che la base della pentola sia completamente pulita e secca: ciò garantisce che le pentole aderiscano perfettamente alle zone di cottura e che entrambe le pentole e il piano cottura restino in funzione a lungo.
- Evitare di usare lo stesso pentolame usato per bruciatori a gas: la concentrazione di calore sui bruciatori a gas possono aver deformato la base della pentola, impedendole di aderire correttamente alla superficie.
- Non lasciare mai accesa una zona di cottura senza una pentola sopra; questa operazione potrebbe danneggiare la zona.

Impostazione	Normale o piastra rapida
0	Off
1	Cottura di verdura, pesce
2	Cottura di patate (vapore) zuppe, ceci, fagioli
3	Continuazione della cottura di grandi quantità di cibo, minestrone
4	Per arrostitura (media)
5	Per arrostitura (al di sopra della media)
6	Per rosolatura e per raggiungere la temperatura di ebollizione in poco tempo

RICETTA	FUNZIONI DI COTTURA	LIVELLO DI COTTURA (dal basso)	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (min)
Pan di spagna	Termica	2	160 - 190	30 - 60
	A convezione	2 - 4	160 - 180	30 - 55
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torte di frutta)	Termica	3	180 - 200	50 - 100
	A convezione	2 - 4	160 - 190	40 - 90
Biscotti	Termica	3	160 - 180	20 - 45
	A convezione	1 - 3 - 5	140 - 150	30 - 45
Piccoli dolci	Termica	3	160 - 180	20 - 45
	A convezione	1 - 3 - 5	150 - 160	30 - 45
Pizza	Termica	3	230 - 250	10 - 25
	A convezione	2 - 4	190 - 210	15 - 30
Salsicce / Costine di suino / Hamburger	Grill	4	MAX	15 - 30
Quiche lorraine	Termica	3	180 - 200	50 - 70
Quiche lorraine	A convezione	2 - 4	170 - 190	60 - 80
Pane tostato	Grill	5	MAX	Preriscaldamento 5' Cottura 2.5'
Lasagna	Termica	2	170 - 190	40 - 60
Pollo	Termica	2	200 - 230	50 - 90
	Turbogrill	3	200 - 220	55 - 70
Manzo	Termica	2	190 - 200	70 - 110
	A convezione	2	180 - 190	80 - 120
Vitello	Termica	2	190 - 200	70 - 110
	A convezione	2	180 - 190	80 - 120
Pesce	Termica	2	170 - 190	30 - 50
	Grill	4	200	20 - 30
Verdure ripiene	A convezione	2	180 - 200	50 - 70

Risparmiare e rispettare l'ambiente

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

Pulizia del piano di cottura in vetro ceramica

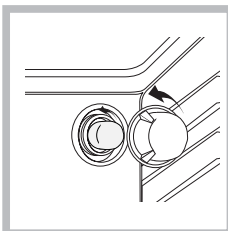
Non usare detergenti abrasivi o corrosivi (ad esempio, prodotti in lattina per la pulizia di barbecue e forni), prodotti per la rimozione di macchie, prodotti anti-ruggine, detergenti in polvere o spugne con superfici abrasive: questi prodotti potrebbero graffiare la superficie.

- Di norma basta lavare il piano cottura con una spugna umida e asciugare con un rotolone da cucina.
- Se il piano di cottura è particolarmente sporco, strofinarlo con un apposito prodotto per la pulizia del vetroceramica e asciugare bene.
- Per rimuovere lo sporco più ostinato, usare un raschietto adeguato (non fornito in dotazione col dispositivo). Rimuovere eventuali perdite non appena possibile, senza aspettare che il dispositivo si raffreddi, per evitare che i residui formino depositi difficili da rimuovere. Sarà possibile ottenere risultati eccellenti usando una spugnetta "paglietta" progettata appositamente per le superfici in vetro-ceramica, immersa in acqua saponata.
- Nel caso in cui si siano sciolte sostanze di plastica o zucchero sul piano cottura, rimuoverle immediatamente col raschietto, mentre la superficie è ancora calda.
- Quando è pulita, il piano cottura può essere trattato con un apposito prodotto di manutenzione: la pellicola invisibile lasciata dal prodotto protegge la superficie da gocciolamenti in fase di cottura. Questa manutenzione va eseguita mentre il dispositivo è tiepido (non caldo) o freddo.
- Ricordare sempre di risciacquare il dispositivo con acqua pulita e di asciugarlo completamente: i residui possono

formare delle croste durante i successivi processi di cottura.

Detergenti per piani di cottura in vetroceramica	Disponibili da
Raschietto vetro Raschietti con lama appuntita	Negozi di Fai Da Te
Lame sostitutive	Negozi di Fai da Te, Supermercati, Farmacie
COLLO lunetaHOB BRITEHob CleanSWISSCLEANER	Boots, Negozi Co-op, grandi magazzini, Negozi regionali della Rete Elettrica, supermercati

Sostituire la lampadina di illuminazione del forno



1. Dopo aver disinserito il forno dalla rete elettrica, togliere il coperchio in vetro del portalampada (vedi figura).
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: tensione 230V, potenza 25 W, attacco E 14.

3. Rimontare il coperchio e ricollegare il forno alla rete elettrica.

Non utilizzare la lampada forno per e come illuminazione di ambienti.

Assistenza

Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

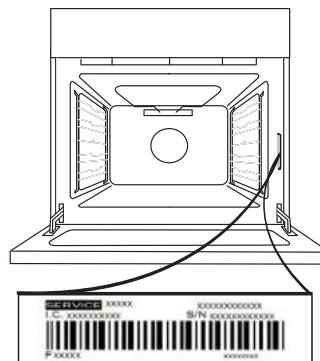
Comunicare:

- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Per ricevere assistenza, telefonare al numero indicato sul libretto di garanzia allegato al prodotto o seguire le istruzioni presenti sul sito e prepararsi a fornire:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e modello esatto del prodotto;
- il codice di assistenza (il numero che segue la parola SERVICE sulla targhetta matricola applicata al prodotto, visibile quando la porta del forno è aperta sul bordo destro della cavità).
- il proprio indirizzo completo;
- un contatto telefonico.



Note: qualora si renda necessaria una riparazione, contattare un servizio di assistenza autorizzato a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione.

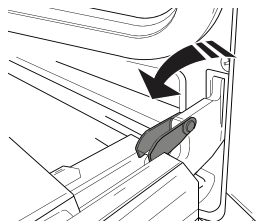
Per ulteriori informazioni sulla garanzia fare riferimento al libretto delle garanzie allegato.



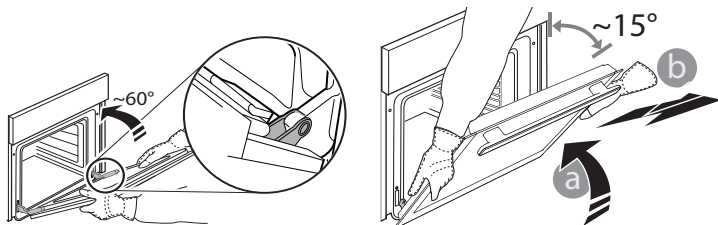
La scheda del prodotto comprensiva dei dati energetici di questo forno può essere consultata e scaricata dal sito internet www.indesit.com

TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto (a) finché non esce dalle sedi (b).



Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

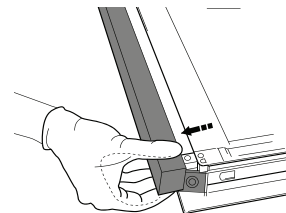
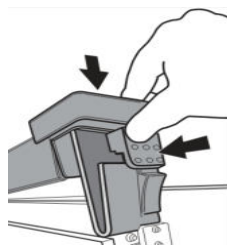
3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.

5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni.

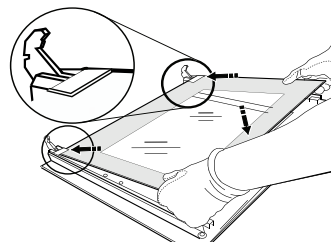
CLICK TO CLEAN - PULIRE I VETRI

1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.

3. Quando viene rimontato il vetro interno della porta, inserirlo correttamente, di modo che il testo scritto sul vetro non sia invertito e possa essere facilmente leggibile.



4. Rimontare il profilo superiore: un clic indica il corretto posizionamento. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.

Pulizia del forno assistita a vapore:

Questa modalità di pulizia è consigliata specialmente dopo le cotture molto grasse (arrosti, carne).

Questo procedimento di pulizia permette di agevolare la rimozione dello sporco delle pareti del forno tramite la generazione del vapore che si crea all'interno della cavità rendendone più semplice la pulizia.

!Importante! Prima di avviare la pulizia a vapore:

-rimuovere eventuali residui di cibo e di grasso dal fondo del forno.

- rimuovere eventuali accessori (griglie e leccarde).

Effettuate le operazioni sopra consigliamo il seguente procedimento:

1.versare 300ml di acqua nella leccarda del forno, posizionandola nel primo ripiano dal basso. Nei modelli in cui non fosse presente la leccarda, utilizzare una teglia da forno e posizionarla sulla griglia al primo ripiano dal basso;

2.selezionare la funzione del forno



Programma **FONDO FORNO (FORNO SOTTO)**

ed impostare la temperatura a 90°C;

3.tenere acceso il forno per 35min;

4.spegnere il forno;

5.una volta raffreddato il forno è possibile aprire la porta per ultimare la pulizia con acqua e un panno umido;

6.eliminare qualsiasi acqua residua dalla cavità dopo aver terminato la pulizia

Nel caso di pulizia a vapore effettuata dopo cotture particolarmente grasse o sporco difficile da rimuovere, può rendersi necessario completare la pulizia con il metodo tradizionale indicato al paragrafo precedente.

! Eseguire le operazioni di pulizia solamente a forno freddo !

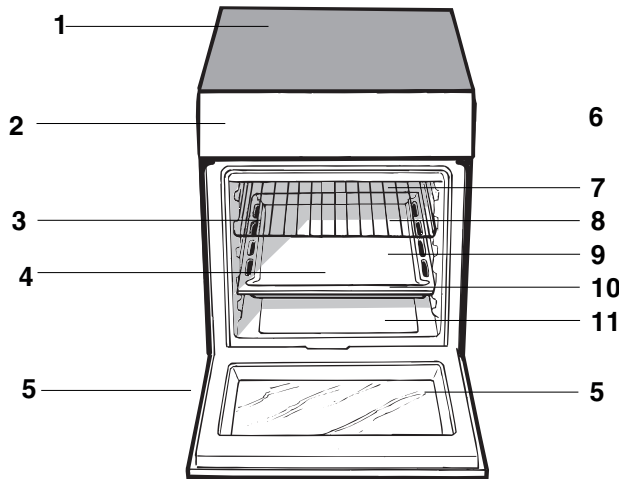
EN

DAILY REFERENCE GUIDE



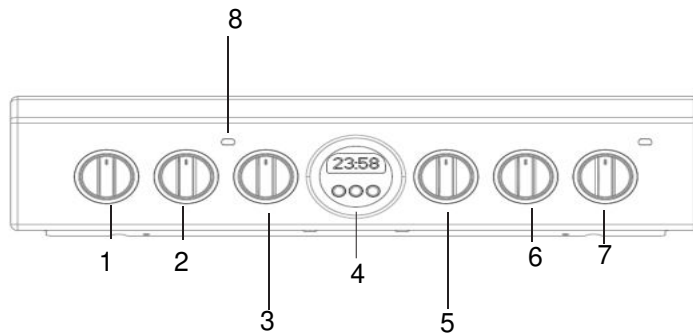
Read the safety instructions carefully before using the product

PRODUCT DESCRIPTION



- 1. Glass ceramic hob
- 2. Control panel
- 3. Sliding grill rack
- 4. DRIPPING pan
- 5. Adjustable foot
- 6. GUIDE RAILS for the sliding racks
- 7. position 5
- 8. position 4
- 9. position 3
- 10. position 2
- 11. position 1

CONTROL PANEL



- 1. Electric HOTPLATE control knob
- 2. Electric HOTPLATE control knob
- 3. THERMOSTAT knob

- 4. TIMER knob
- 5. SELECTOR knob
- 6. Electric HOTPLATE control knob

- 7. Electric HOTPLATE control knob
- 8. THERMOSTAT indicator light

START-UP AND USE

Using the oven

The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.

A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (see *Oven cooking advice table*).

During cooking it is always possible to:

- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Set the total cooking time and the cooking end time (see *below*).
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.


Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.

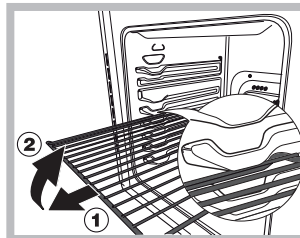
Always place cookware on the rack(s) provided.

THERMOSTAT indicator light

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

Oven light

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting  with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.



WARNING! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven. (1) As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

TABLE OF CHARACTERISTICS

ENERGY LABEL and ECODESIGN

- Conventional energy consumption.



Oven function:

Pastry Oven

Cooking modes

A temperature value can be set for all cooking modes between 50°C and Max, except for the following modes

- GRILL and DOUBLE GRILL (recommended: set only to MAX power level).
- FAN-ASSISTED DOUBLE GRILL (recommended: do not exceed 200°C).



DEFROSTING mode

The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food. This is recommended for the defrosting of all types of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat, such as for example: ice cream cakes, cream or custard desserts, fruit cakes. By using the fan, the defrosting time is approximately halved. In the case of meat, fish and bread, it is possible to accelerate the process using the "multi-cooking" mode and setting the temperature to 80° - 100°C.



STATIC OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will be activated. When using this traditional cooking mode, it is best to use only one rack at a time, otherwise the heat will not be distributed evenly.



FAN OVEN mode

The top and bottom heating elements will switch on and the fan will begin to operate. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.



GRILL mode

The central part of the top heating element is switched on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires a high surface temperature (veal and beef steaks, fillet steak and entrecôte). This cooking mode uses a limited amount of energy and is ideal for grilling small dishes. Place the food in the centre of the rack, as it will not be cooked properly if it is placed in the corners.



FAST PREHEAT mode

For preheating the oven quickly. Wait for preheating to finish before placing food in the oven, then select the preferred cooking function.



FAN ASSISTED DOUBLE GRILL mode

The top heating element and the turnspit are activated and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This prevents the food from burning on top by enabling heat to penetrate into the food more effectively; it is therefore an ideal way of cooking food quickly under the grill or for grilling large pieces of meat without having to use the turnspit.

The GRILL, DOUBLE GRILL and FAN-ASSISTED DOUBLE GRILL cooking modes must be performed with the oven door shut.

When using the GRILL and DOUBLE GRILL cooking modes, place the rack in position 5 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease). When using the FAN-ASSISTED DOUBLE GRILL cooking mode, place the rack in position 2 or 3 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues.



Pizza Oven

temp: between 50°C and Max.

Activation of the oven floor and circular heating elements, as well as the turbine. Selecting this combination enables accelerated preheating of the oven, courtesy of the high level of power it delivers (**2700 W**). In this instance, the heat is distributed by the air being pumped out and by the floor of the oven. The pizza oven function is particularly suitable for dishes that require a lot of heat, such as pizza and large joints of meat. Only use one dripping pan or shelf at a time. Cooking on more than one shelf at a time is only possible if these are switched over halfway through cooking.



Pastry Oven

temp: between 50°C and Max.

Activation of the fan and all the heating elements. This enables a "gentle" heat to be obtained, mainly from the floor of the oven. This function is particularly suitable for cooking more delicate dishes, particularly cakes, which rise better thanks to the heat coming from below. A few tips:

- Preheat the oven before placing the dish inside
- Only cook one dish at a time
- Use the shelf (unless cooking directly in the dripping pan); this will enable improved heat distribution. Do not leave any dripping pans that you are not using in the oven.

- Place the shelf on the third or second rack from the bottom; this will enable the heat from the floor of the oven to reach your dishes better. Place your cake tin or mould in the middle of the shelf.
- Never open the door while cooking, as drops in temperature may interrupt cooking and your cakes may collapse.



Top heating element

temp: between **50°C** and **Max**.


The direct high temperature provided by the grill enables you to sear the surface of the food you are cooking, preventing it from losing moisture and keeping it tender. Grill cooking is particularly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: veal and beef ribs, rib-eye and fillet steaks, hamburgers, etc.



Lower Fan Oven

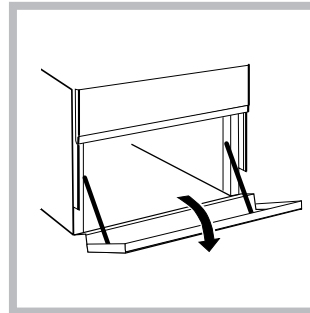
The lower heating element (fan) is activated. This position is recommended for cooking food (in roasting dishes) which are already well cooked on the surface but still soft inside, or for cakes filled with fruit or jam that need to be browned on the surface.

Cooking on several shelves simultaneously

If it is necessary to use two racks, use the FAN OVEN cooking mode , as this is the only cooking mode suited to this type of cooking. We also recommend that:

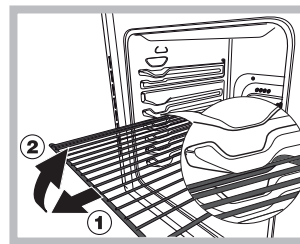
- Positions 1 and 5 are not used. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.
- Positions 2 and 4 are used and that food that requires more heat is placed on the rack in position 2.
- When cooking foods that require different cooking times and temperatures, set a temperature that is halfway between the two recommended temperatures (see Oven cooking advice table) and place the more delicate food on the rack in position 4. Remove the food that requires a shorter cooking time first.
- When cooking pizzas on several racks with the temperature set to 220°C, the oven is preheated for 15 minutes. Generally speaking, cooking on the rack in position 4 takes longer: we recommend that the pizza cooked on the lowest rack position is removed first, followed by the pizza cooked in position 4 a few minutes later.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

Lower compartment*



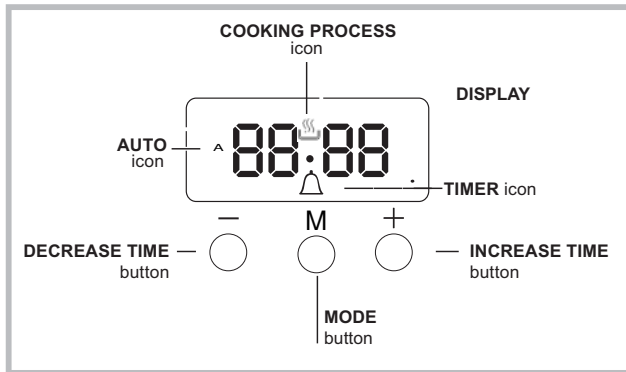
There is a compartment underneath the oven that may be used to store oven accessories or deep dishes. To open the door pull it downwards (see figure).

Do not place flammable materials in the lower oven compartment. The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.



WARNING! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven.(1) As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

Clock/Minute Minder Operation



Setting the clock

The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that the end time of a cooking cycle has not been programmed previously. After the appliance has been connected to the mains,

or after a blackout, the 00:00 digits on the DISPLAY will begin to flash.



1. Press the "+" and "-" button simultaneously. Than the colon between hours and minutes is flashing.
2. Use the "+" and "-" buttons to adjust the time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.

Changing the buzzer frequency

The buzzer signal frequency can be changed by touching the "-" repeatedly.

Setting the minute minder




This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the  button several times until the  icon and the three digits on the display begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the desired time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 5 seconds, If you press the button one more time the display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.

Programming cooking





A cooking mode must be selected before programming can take place.

Programming the cooking duration

1. Press the  button several times until  icon and the DUR digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the desired duration; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 5 seconds, after that the icon  will be visible on the display.
4. When the set time has elapsed and the oven will stop cooking you will hear a buzzer sounds. Press any button to stop the buzzer.

- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.


Setting the end time for a cooking mode

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the  button until the text END on the display begin to flash.
3. use the "+" and "-" buttons to adjust the cooking end time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.
4. Wait for 5 seconds or press the  button again, When the cooking process start, the symbol  is visible on the display.
5. When the set time has elapsed, the oven will stop cooking and a buzzer sounds. Press any button to stop it. Programming has been set when the icon  is illuminated.

- For example: It is 9:00 a.m. and a duration of 1 hour has been programmed. 12:30 is scheduled as the end time. The programme will start automatically at 11:30 a.m.

Cancelling a programme

To cancel a programme:

- press the  button until the icon corresponding to the setting you wish to cancel and the digits on the display are flashing. Press the "-" button until the digits 00:00 appear on the display.
- Press and hold the "+" and "-" buttons; this will cancel all the settings selected previously, including timer settings.

Using the glass ceramic hob

The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.

Switching the cooking zones on and off

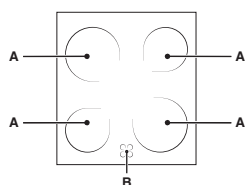
To switch on a cooking zone, turn the corresponding knob in a clockwise direction.

To switch it off again, turn the knob in an anticlockwise direction until it is in the "0" position.

If the ELECTRIC HOTPLATE ON indicator light is lit, this shows that at least one hotplate on the hob is switched on.

Cooking zones

The hob is equipped with electric radiant heating elements. When they are in use the following items on the hob become red.



- A. The cooking zone.
B. The residual heat indicator light: this indicates that the temperature of the corresponding cooking zone is greater than 60°C, even when the heating element has been

switched off but is still hot.

Cooking zones with radiant heating elements

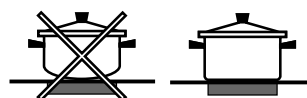
They have similar properties to gas burners: they are easy to control and reach set temperatures quickly, allowing you to actually see the power they are providing.

Turn the corresponding knob in a clockwise direction, to a position between 1 and 6.

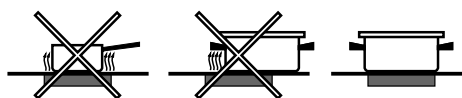
Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Cooking vegetables, fish
2	Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans.
3	Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone
4	For roasting (average)
5	For roasting (above average)
6	For browning and reaching a boil in a short time.

Practical advice on using the hob

- Use pans with a thick, flat base to ensure that they adhere perfectly to the cooking zone.



- Always use pans with a diameter that is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the heat produced.



- Always make sure that the base of the pan is completely clean and dry: this ensures that the pans adhere perfectly to the cooking zones and that both the pans and the hob last for a longer period of time.
- Avoid using the same cookware that is used on gas burners: the heat concentration on gas burners may have warped the base of the pan, causing it not to adhere to the surface correctly.
- Never leave a cooking zone switched on without a pan on top of it, as doing so may cause the zone to become damaged.

RECIPE	COOKING FUNCTION	COOKING LEVEL (from bottom)	TEMPERATURE (°C)	TIME (min)
Sponge cake	Thermal	2	160 - 190	35 - 60
	Convect	2 - 4	160 - 180	30 - 55
Filled cakes (cheese cake, strudel, fruit cake)	Thermal	3	180 - 200	50 - 100
	Convect	2 - 4	160 - 190	40 - 90
Cookies	Thermal	3	160 - 180	20 - 45
	Convect	1 - 3 - 5	140 - 150	30 - 45
Small cakes	Thermal	3	160 - 180	20 - 45
	Convect	1 - 3 - 5	150 - 160	30 - 45
Pizza	Thermal	3	230 - 250	10 - 25
	Convect	2 - 4	190 - 210	15 - 30
Sausages / Pork ribs / Hamburger	Broil	4	MAX	15 - 30
Quiche Lorraine	Thermal	3	180 - 200	50 - 70
Quiche Lorraine	Convect	2 - 4	170 - 190	60 - 80
Toast	Broil	5	MAX	Preheat 5' Cooking 2.5'
Lasagna	Thermal	2	170 - 190	40 - 60
Chicken	Thermal	2	200 - 230	50 - 90
	Turbobroil	3	200 - 220	55 - 70
Beef	Thermal	2	190 - 200	70 - 110
	Convect	2	180 - 190	80 - 120
Veal	Thermal	2	190 - 200	70 - 110
	Convect	2	180 - 190	80 - 120
Fish	Thermal	2	170 - 190	30 - 50
	Broil	4	200	20 - 30
Stuffed vegetable	Convect	2	180 - 200	50 - 70

Care and maintenance

Respecting and conserving the environment

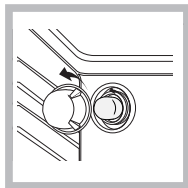
- Whenever possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as little as possible because heat is lost every time it is opened. To save a substantial amount of energy, simply switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of your planned cooking time and use the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

Switching the appliance off

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

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Replacing the oven light bulb



1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (see figure).
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

Cleaning the glass ceramic hob

Do not use abrasive or corrosive detergents (for example, products in spray cans for cleaning barbecues and ovens), stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- If the hob is particularly dirty, rub it with a special glass ceramic cleaning product, then rinse well and dry thoroughly.
- To remove more stubborn dirt, use a suitable scraper (this is not supplied with the appliance). Remove spills as soon as possible, without waiting for the appliance to cool, to avoid residues forming crusty

deposits. You can obtain excellent results by using a rustproof steel wire sponge - specifically designed for glass ceramic surfaces - soaked in soapy water.

- If plastic or sugary substances have accidentally been melted on the hob, remove them immediately with the scraper, while the surface is still hot.
- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

Glass ceramic hob cleaners	Available from
Window scraper Razor blade scrapers	DIY Stores
Replacement blades	DIY Stores, supermarkets, chemists
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, Co-op stores, department stores, Regional Electricity Company shops, supermarkets

Cleaning stainless steel

Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents that contain phosphorus. We recommend that the steel surfaces are rinsed well then dried thoroughly.

AFTER-SALES SERVICE

To receive assistance, call the number given on the warranty leaflet enclosed with the product or follow the instructions on our website. Be prepared to provide:

- a brief description of the problem;
- the exact model type of your product;
- the assistance code (the number following the word SERVICE on the identification plate attached to the product, which can be seen on the inside edge when the oven door is open);
- your full address;
- a contact telephone number.

Please note: If repairs are required, contact an authorised service centre that is guaranteed to use original spare parts and perform repairs correctly.

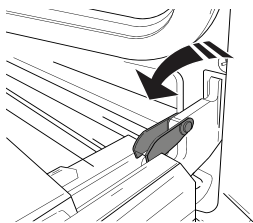
Please refer to the enclosed warranty leaflet for more information on the warranty.



A complete product specification, including the energy efficiency ratings for this oven, can be read and downloaded from our website www.indesit.com

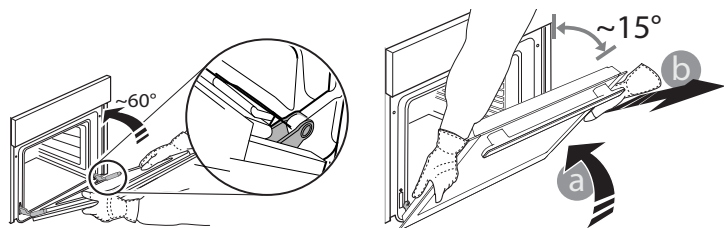
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).



Put the door to one side, resting it on a soft surface.

3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.

5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

Steam-Assisted Oven Cleaning

This method of cleaning is recommended especially after cooking very fatty (roasted) meats.

This cleaning process allows to facilitate the removal of dirt of the walls of the oven by the generation of steam that is created inside the oven cavity for easier cleaning.

! Important! Before you start steam -cleaning:

-Remove any food residue and grease from the bottom of the oven.

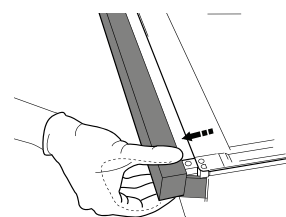
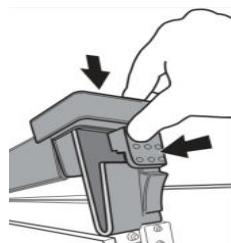
- Remove any oven accessories (grids and drip pans).

Perform the above operations according to the following procedure:

1. pour 300ml of drinking water into the baking tray in the oven, placing it in the bottom shelf. In the models where the drip pan is not present, use a baking sheet and place it

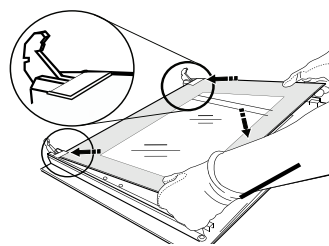
CLICK TO CLEAN - CLEANING THE GLASS

1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.

3. When reassembling the inner door glass insert the glass panel correctly so that the text written on the panel is not reversed and can be easily legible.



4. Refit the upper edge: a click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door


Assistance

Please have the following information to hand:

- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

on the grill at the bottom shelf;

2. select the function of the oven **BOTTOM** 

and set the temperature to 90 ° C;

3. keep it in the oven for 35min;

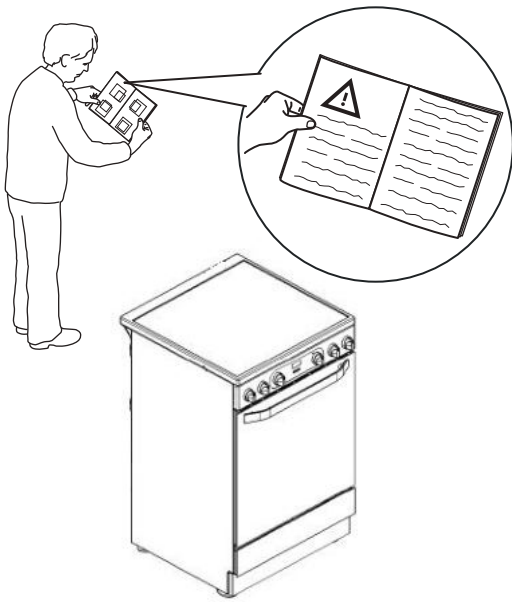
4. turn off the oven;

5. Once cooled the oven, you can open the door to complete the cleaning with water and a damp cloth;

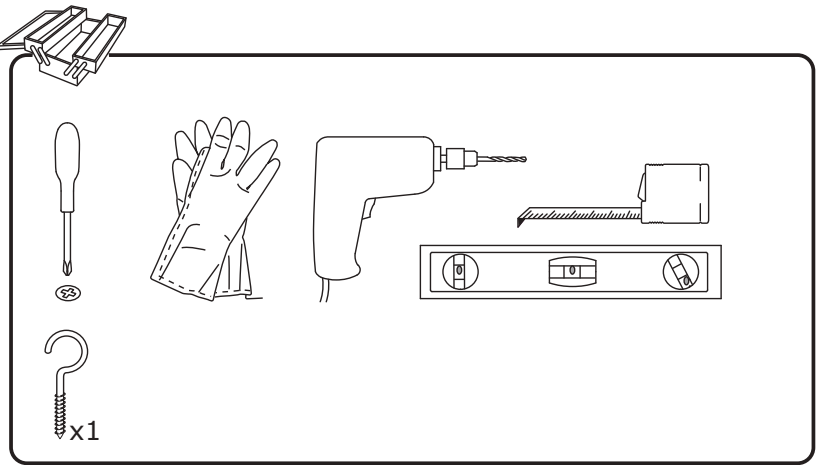
6. eliminate any residual water from the cavity after finishing cleaning

When the steam -cleaning is done, after cooking especially fatty foods, or when grease is difficult to remove, you may need to complete the cleaning with the traditional method, described in the previous paragraph. ! Perform cleaning only in the cold oven!

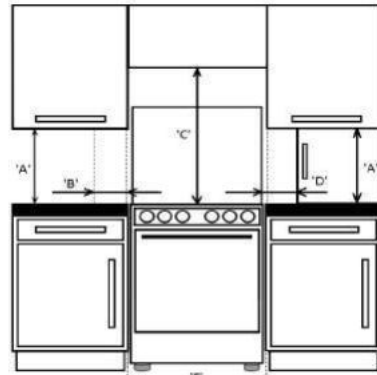
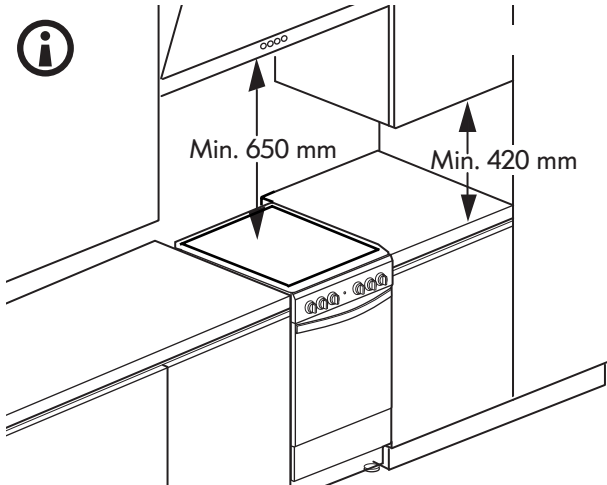
1



2

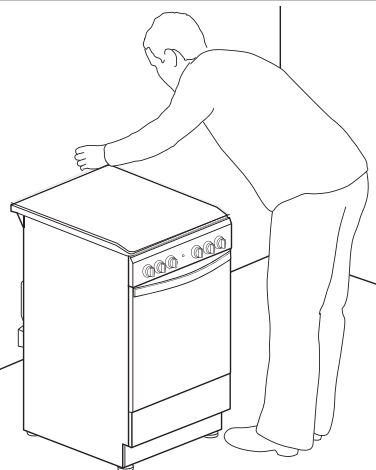
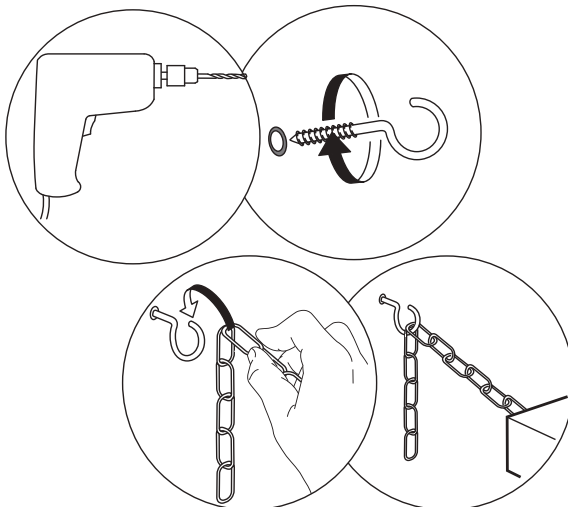
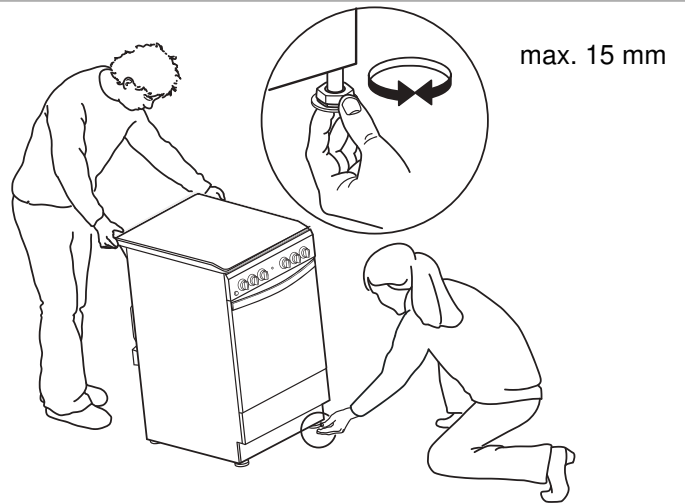
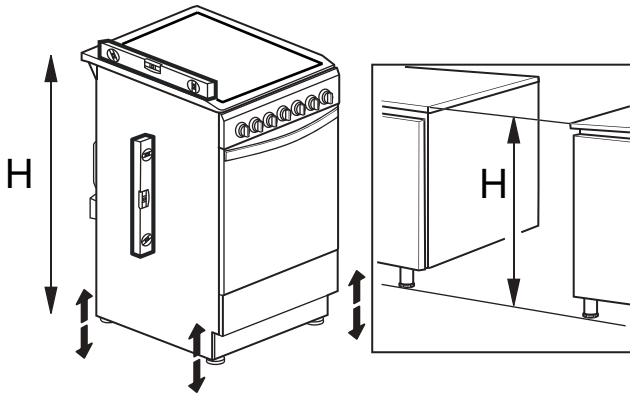


3

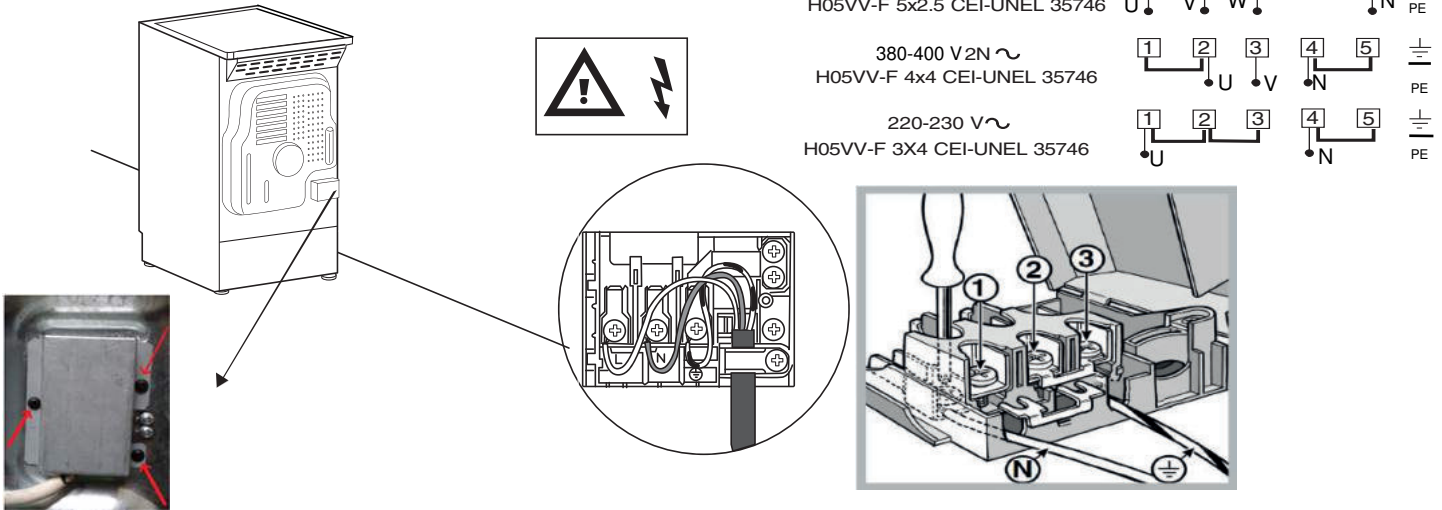


'A'	'B'	'C'	'D'	'F'
420mm Min	150mm Min	650mm Min	150mm Min	500mm Min

4



4



- EN After installing the power cable, screw the metal cover with three screws.
- AZ Qidalandırma kabelini quraşdırdıqdan sonra üç vint ilə metal örtüyü bərkidin.
- BG След монтиране на захранващия кабел затворете металния капак, като завиете триете винта.
- CS Po instalaci napájecího kabelu přišroubujte kovový kryt pomocí tří šroubů.
- DE Nach der Installation des Stromkabels, schrauben Sie die Metallabdeckung mit drei Schrauben fest.
- ET Pärast toitekaabli paigaldamist kruvige metallkate kolme kruviga kinni.
- FR Après avoir installé le câble d'alimentation, vissez le couvercle métallique à l'aide de trois vis.
- HR Nakon postavljanja strujnog kabela, zavijte metalni poklopac s tri vijka.
- HU A tápkábel beszerelése után három csavarral csavarozza össze a fémfedelet.
- HE Հոսանքի մալուխը տեղադրելուց հետո, մետաղական ծածկն ամրացրեք երեք պտուտակներով:
- IT Dopo avere installato il cavo di alimentazione, fissare il coperchio metallico con tre viti.
- KA დენის კაბელის დამონტაჟების შემდეგ, ლითონის თავსახური გაამაგრეთ სამი ბრახნით.
- KZ Қуат көзі кабелін орнатқаннан кейін, металл қақпақты үш бұрандамен бұрап бекітіңіз.
- KR Кубат кабелін орноткондон кийин, темир кабын үч бурагыч менен бураңыз.
- LT Kai sumontuojate maitinimo laidą, prisukite metalinį gaubtą trimis varžtais.
- LV Pēc barošanas kabeļa pievienošanas pieskrūvējiet metāla vāku, izmantojot trīs skrūves.
- NL Na het aansluiten van de voedingskabel, schroeft u de metalen afdekking vast met de drie schroeven.
- PL Po podłączeniu kabla zasilającego przymocować metalową pokrywę trzema śrubami.
- PT Após instalar o cabo de tensão, aparafuse a cobertura de metal com três parafusos.
- RO După instalarea cablului de alimentare, fixați capacul metalic cu trei șuruburi.
- RU После прокладки провода электропитания завинтите металлическую крышку тремя винтами.
- SK Po inštalácii napájacieho kábla priskrutkujte kovový kryt pomocou troch skrutiek.
- BA Nakon što montirate kabl za napajanje, zašrafite metalni poklopac pomoću tri zavrtnja.
- TR Güç kablosunu taktıktan sonra, metal kapağı üç vida kullanarak vidalayın.
- UA Після прокладання проводу електроживлення загвинтіть металеву кришку трьома гвинтами.

5

