

MANUALE D'USO

Forni da incasso

IT

INSTRUCTION MANUAL

Built-in ovens

GB

GEBRAUCHSANWEISUNG

Einbauöfen

DE

MANUEL D'UTILISATION

Fours à encastrer

FR

GEBRUIKSAANWIJZING

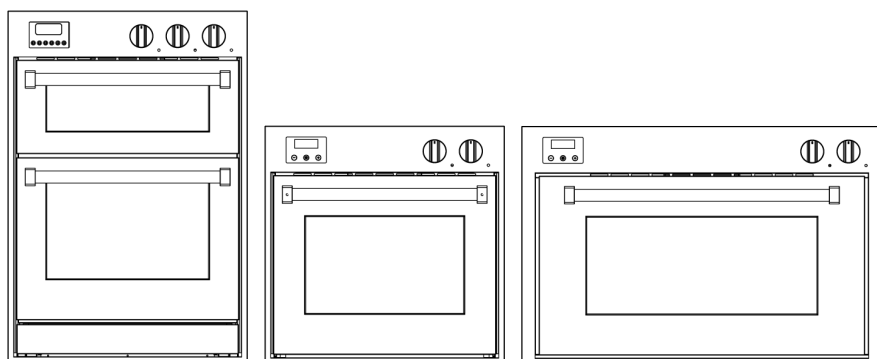
Inbouwovens

NL

MANUAL DE USO

Hornos empotrables

ES



ITALIANO	5-40
ENGLISH	43-78
DEUTSCH	81-116
FRANÇAIS	119-154
NEDERLANDS	157-192
ESPAÑOL	195-230



Vi ringraziamo per aver scelto questo nostro prodotto, da ora in poi cucinare sarà creativamente piacevole con il vostro nuovo forno.

Consigliamo di leggere attentamente tutte le istruzioni contenute in questo manuale in cui si è dedicato molto spazio alle condizioni più idonee per un corretto e sicuro utilizzo del forno. Inoltre, queste istruzioni facilitano la conoscenza di ogni singolo componente.

Vengono forniti utili consigli per l'utilizzo di recipienti, utensili, posizioni delle guide e impostazioni dei comandi.

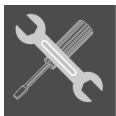
Le corrette operazioni di pulizia contenute in questo manuale consentiranno di mantenere inalterate nel tempo le prestazioni del forno.

I singoli paragrafi sono proposti in modo da giungere passo dopo passo a conoscere tutte le funzionalità del forno, i testi sono facilmente comprensibili, corredati da immagini dettagliate e da pittogrammi d'uso comune.

L'approfondita lettura di questo manuale fornirà le risposte ad ogni domanda che potrà sorgere sul corretto utilizzo del vostro nuovo forno.

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

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



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



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

1. Informazioni generali	6
1.1 <i>Dati tecnici di efficienza energetica</i>	6
1.2 <i>Sorgenti luminose</i>	6
1.3 <i>Per risparmiare energia</i>	6
1.4 <i>Assistenza tecnica</i>	6
2. Avvertenze per la sicurezza e l'uso	7
3. Installazione	9
3.1 <i>Avvertenze generali</i>	9
3.2 <i>Fissaggio del forno al mobile</i>	10
3.3 <i>Montaggio guide telescopiche (optional)</i>	12
3.4 <i>Regolazione altezza del cassetto</i>	12
3.5 <i>Collegamento elettrico</i>	13
3.6 <i>Tabella potenze elettriche</i>	14
4. Descrizione dei comandi	15
4.1 <i>Il pannello frontale</i>	15
5. Uso del forno	24
5.1 <i>Avvertenze generali</i>	24
5.2 <i>Cassetto ripostiglio</i>	24
5.3 <i>Uso del forno multifunzione e combinato vapore</i>	25
5.4 <i>Uso del forno superiore</i>	28
6. Consigli di cottura	29
6.1 <i>Consigli per il corretto uso del forno</i>	29
6.2 <i>Esempi di cottura</i>	30
7. Pulizia e manutenzione	34
7.1 <i>Pulizia delle superfici in acciaio inox</i>	34
7.2 <i>Pulizia delle superfici smaltate</i>	34
7.3 <i>Pulizia delle superfici verniciate</i>	34
7.4 <i>Pulizia delle manopole e del pannello comandi</i>	34
7.5 <i>Pulizia del forno</i>	35
8. Manutenzione straordinaria	36
8.1 <i>Smontaggio porta del forno</i>	36
8.2 <i>Rimozione dei telaietti reggigriglie laterali</i>	37
8.3 <i>Smontaggio e pulizia della ventola interna del forno</i>	38
8.4 <i>Sostituzione della lampada di illuminazione del forno</i>	38
8.5 <i>Pulizia del serbatoio dell'acqua</i>	40


CLASSI DI APPARECCHI

Gli apparecchi di cottura descritti nel presente manuale d'uso appartengono alla classe di installazione definita di seguito:

- **Classe 3:** apparecchi di cottura **da incasso**.

1. Informazioni generali

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

- **2014/35/UE** relativa al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione.
- **2014/30/UE** relativa alla compatibilità elettromagnetica.
- **Regolamento CE n. 1935 del 27/10/2004** e successive integrazioni  riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- **2011/65/CE (RoHS)** sulla limitazione dell'uso di sostanze pericolose nei materiali di fabbricazione.

1.1 Dati tecnici di efficienza energetica

Le informazioni secondo i regolamenti europei di energy labelling ed ecodesign sono presenti in un documento separato a corredo delle istruzioni di prodotto. Questi dati sono presenti nella "Scheda informativa di prodotto" che può essere scaricata dal sito web nell'area apposita "Specifiche di consumo" della sezione Service&Support.

1.2 Sorgenti luminose

Questo apparecchio contiene sorgenti luminose sostituibili dall'utente dichiarate idonee al funzionamento a temperatura ambiente superiore a 300°C. Le sorgenti luminose sono in classe di efficienza energetica "G".

1.3 Per risparmiare energia

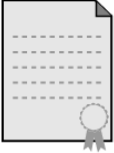
- Preriscaldare l'apparecchio solamente se richiesto dalla ricetta.
- Se non diversamente indicato sulla confezione, scongelare gli alimenti surgelati prima di inserirli nel vano cottura.
- In caso di molteplici cotture, quando consentito, si consiglia di cuocere diverse pietanze su più livelli.
- Utilizzare preferibilmente stampi scuri di metallo.
- Cucinare porzioni più abbondanti per sfruttare al massimo il calore offerto dall'elettrodomestico e diminuire il numero di volte in cui viene acceso.
- Rimuovere dal vano cottura tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.
- Arrestare la cottura qualche minuto prima del tempo normalmente impiegato. La cottura proseguirà per i restanti minuti con il calore accumulatosi internamente.
- Aprire la porta del forno il minor numero di volte possibile per evitare dispersione di calore.
- Mantenere costantemente pulito il vano cottura.

1.4 Assistenza tecnica



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

2. Avvertenze per la sicurezza e l'uso



QUESTO MANUALE COSTITUISCE PARTE INTEGRANTE DELL'APPARECCHIO. OCCORRE CONSERVARLO INTEGRO E A PORTATA DI MANO PER TUTTO IL CICLO DI VITA DEL FORNO. CONSIGLIAMO UNA ATTENTA LETTURA DI QUESTO MANUALE E DI TUTTE LE INDICAZIONI IN ESSO CONTENUTE PRIMA DI UTILIZZARE IL FORNO.

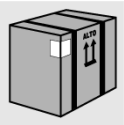
L'INSTALLAZIONE DOVRÀ ESSERE ESEGUITA DA PERSONALE QUALIFICATO E NEL RISPETTO DELLE NORME VIGENTI. QUESTO APPARECCHIO È PREVISTO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO, ED È CONFORME ALLE DIRETTIVE CEE ATTUALMENTE IN VIGORE.

LA DESTINAZIONE AD USO PROFESSIONALE E L'INSTALLAZIONE IN ESERCIZI PUBBLICI QUALI RISTORANTI, BAR, MENSE AZIENDALI ED OGNI ALTRO USO DIVERSO DA QUELLO SPECIFICATO, COMPORTA LA DECADENZA IMMEDIATA DELLA GARANZIA.

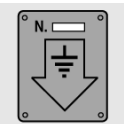
L'APPARECCHIO È COSTRUITO PER SVOLGERE LA SEGUENTE FUNZIONE: **COTTURA E RISCALDAMENTO DI CIBI**; OGNI ALTRO USO VA CONSIDERATO IMPROPRIO. **IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER UTILIZZI DIVERSI DA QUELLI INDICATI.**

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

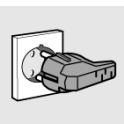
IL PRODOTTO È PROGETTATO E COSTRUITO IN MODO DA POTER FUNZIONARE IN CONDIZIONI DI SICUREZZA E NON PRESENTARE PERICOLI PER LE PERSONE, GLI ANIMALI DOMESTICI ED I BENI.



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



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



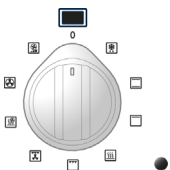
LA SPINA DA COLLEGARE AL CAVO DI ALIMENTAZIONE E LA RELATIVA PRESA DOVRANNO ESSERE DELLO STESSO TIPO E IN CONFORMITÀ ALLE NORME IN VIGORE. DOPO L'INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO LA SPINA DOVRÀ ESSERE ACCESSIBILE PER L'ISPEZIONE PERIODICA.

NON STACCARE LA SPINA TIRANDONE IL CAVO.



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

NON TENTARE DI RIPARARE L'APPARECCHIO.

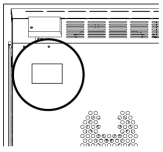


AL TERMINE DI OGNI UTILIZZO DEL FORNO, VERIFICARE SEMPRE CHE LE MANOPOLE DI COMANDO SIANO IN POSIZIONE "ZERO" (SPENTO).



MAI IMMETTERE OGGETTI INFIAMMABILI NEL FORNO: QUALORA VENISSE INCIDENTALMENTE ACCESO POTREBBE INNESCARSÌ UN INCENDIO.

IN CASO D'INCENDIO DISINSERIRE LA CORRENTE ELETTRICA; NON GETTARE ACQUA SULL'OLIO IN FIAMME O CHE STA FRIGGENDO. NON TENERE PRODOTTI INFIAMMABILI O BOTTIGLIE AEROSOL VICINI ALL'APPARECCHIO.



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

LE TARGHETTE NON DEVONO MAI ESSERE RIMOSSE.



L'APPARECCHIO È DESTINATO ALL'USO DA PARTE DI PERSONE ADULTE. NON PERMETTERE AI BAMBINI DI AVVICINARVISI O DI FARNE OGGETTO DI GIOCO. EVITARE DI APPOGGIARE OGGETTI SULL'APPARECCHIO CHE POSSONO RICHIAMARE L'ATTENZIONE DEI BAMBINI. IL RISCALDAMENTO DI ALCUNE PARTI DELL'APPARECCHIO POSSONO DIVENTARE FONTI DI POTENZIALE PERICOLO. EVITARE DI LASCIARE LA PORTA DEL FORNO APERTA SIA DURANTE IL FUNZIONAMENTO CHE NEI MINUTI SUCCESSIVI ALLO SPEGNIMENTO. EVITARE ALTRESI' IL CONTATTO CON GLI ELEMENTI RISCALDANTI DEL FORNO.



APPOGGIARSI O SEDERSI SULLA PORTA DEL FORNO APERTA E SUL CASSETTO PUÒ CAUSARE IL RIBALTAMENTO DELL'APPARECCHIO, CON CONSEGUENTE PERICOLO PER LE PERSONE. IL CASSETTO HA UNA PORTATA DINAMICA DI 15 KG.




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



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

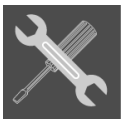


IL SIMBOLO  SUL PRODOTTO O SULLA DOCUMENTAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO INDICA CHE QUESTO PRODOTTO NON DEVE ESSERE TRATTATO COME RIFIUTO DOMESTICO MA DEVE ESSERE CONSEGNATO PRESSO L'IDONEO PUNTO DI RACCOLTA PER IL RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE.

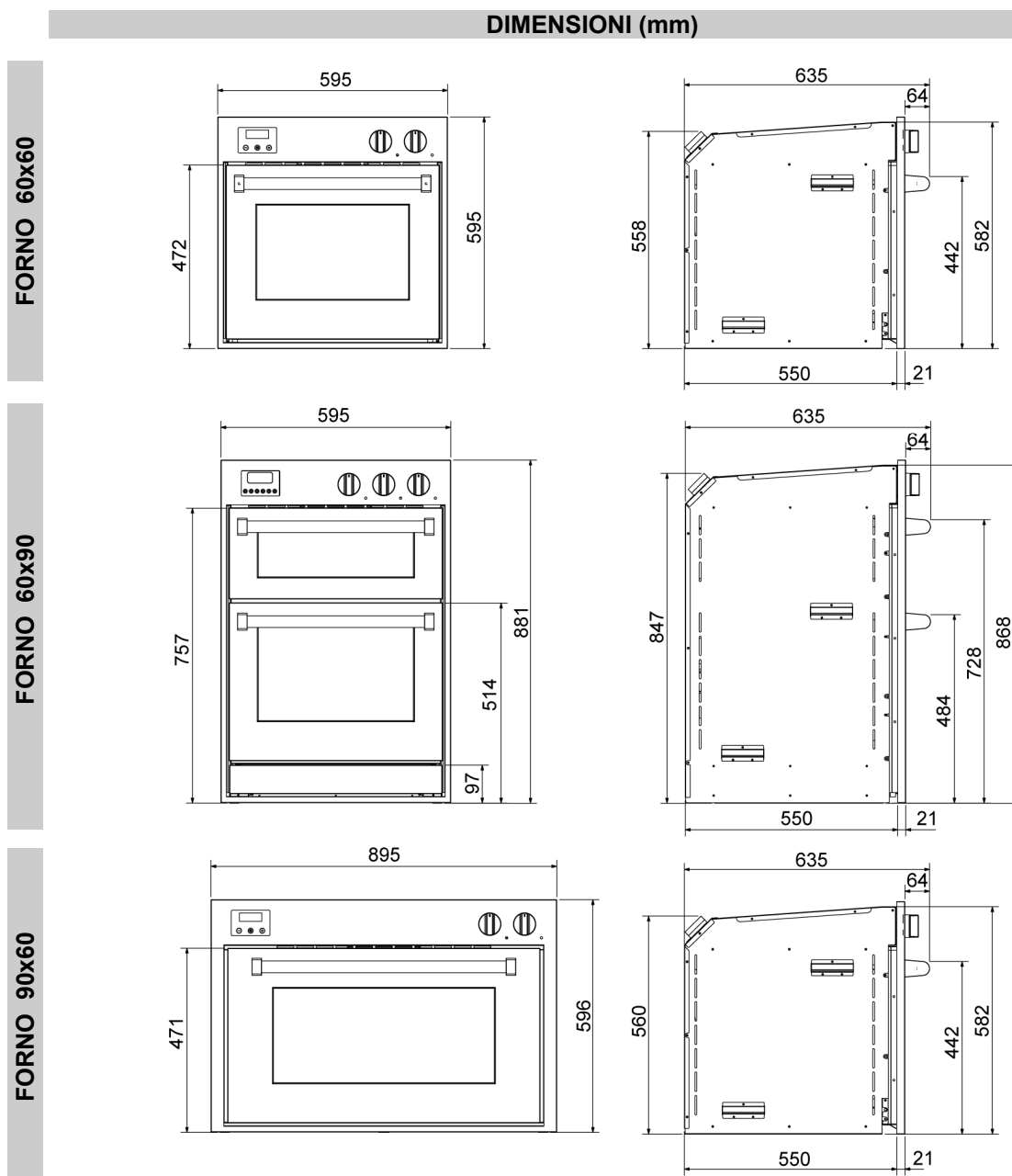
DISFARSENE SEGUENDO LE NORMATIVE LOCALI PER LO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI. PER ULTERIORI INFORMAZIONI SUL TRATTAMENTO, RECUPERO E RICICLAGGIO DI QUESTO PRODOTTO, CONTATTARE L'IDONEO UFFICIO LOCALE, IL SERVIZIO DI RACCOLTA DEI RIFIUTI DOMESTICI O IL NEGOZIO PRESSO IL QUALE IL PRODOTTO È STATO ACQUISTATO.



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



3. Installazione



3.1 Avvertenze generali



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

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

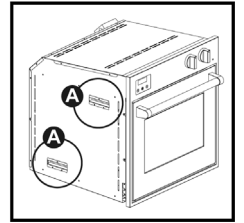
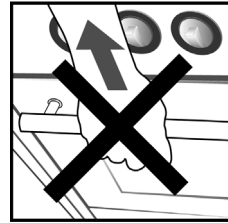
I dati tecnici sono indicati sulla targa caratteristiche situata sul retro dell'apparecchio. Le condizioni di regolazione sono riportate su un'etichetta applicata sull'imballo e sull'apparecchio.



3.2 Fissaggio del forno al mobile



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



Il posizionamento del forno deve essere effettuato da due persone.

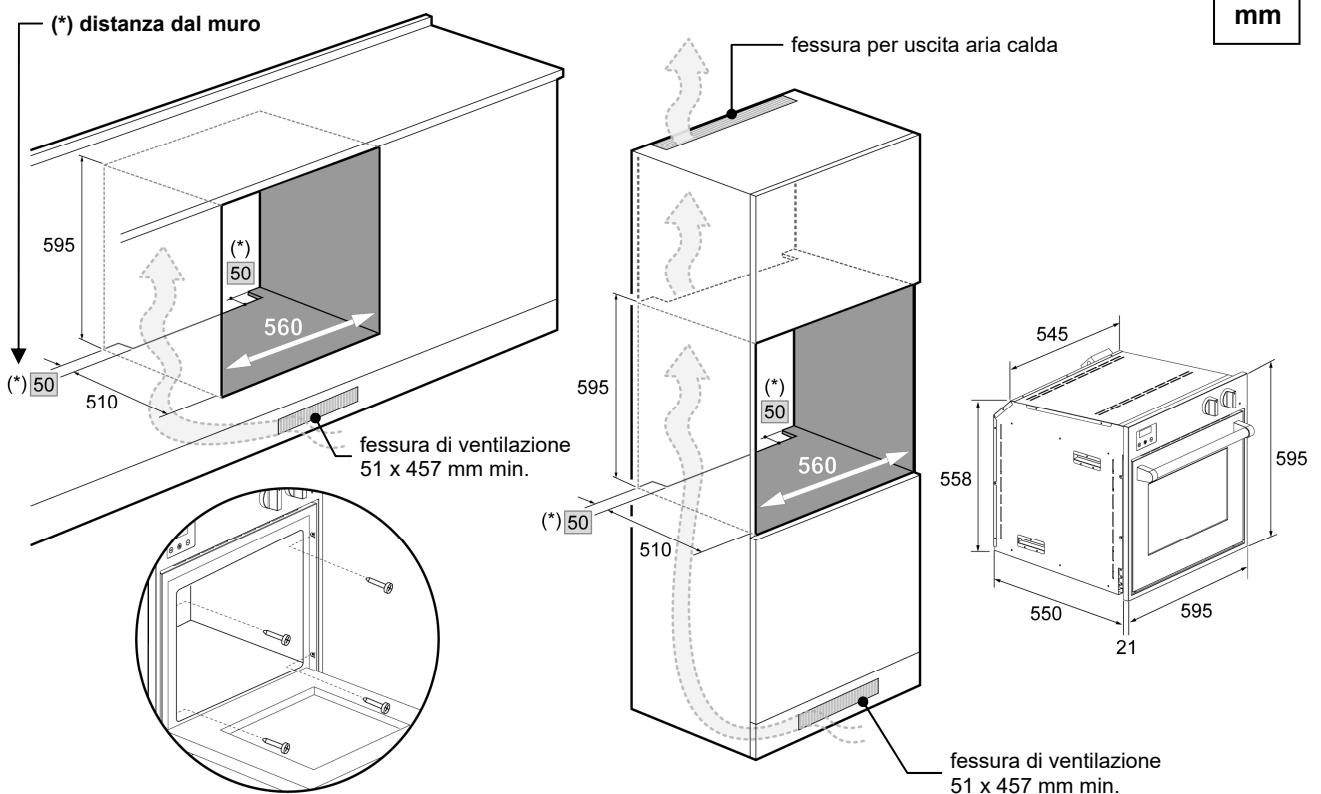
Il rivestimento del mobile dovrà essere di materiale resistente al calore (minimo 90°C).

Prevedere gli spazi minimi suggeriti nei diagrammi seguenti.

Procedere come segue:

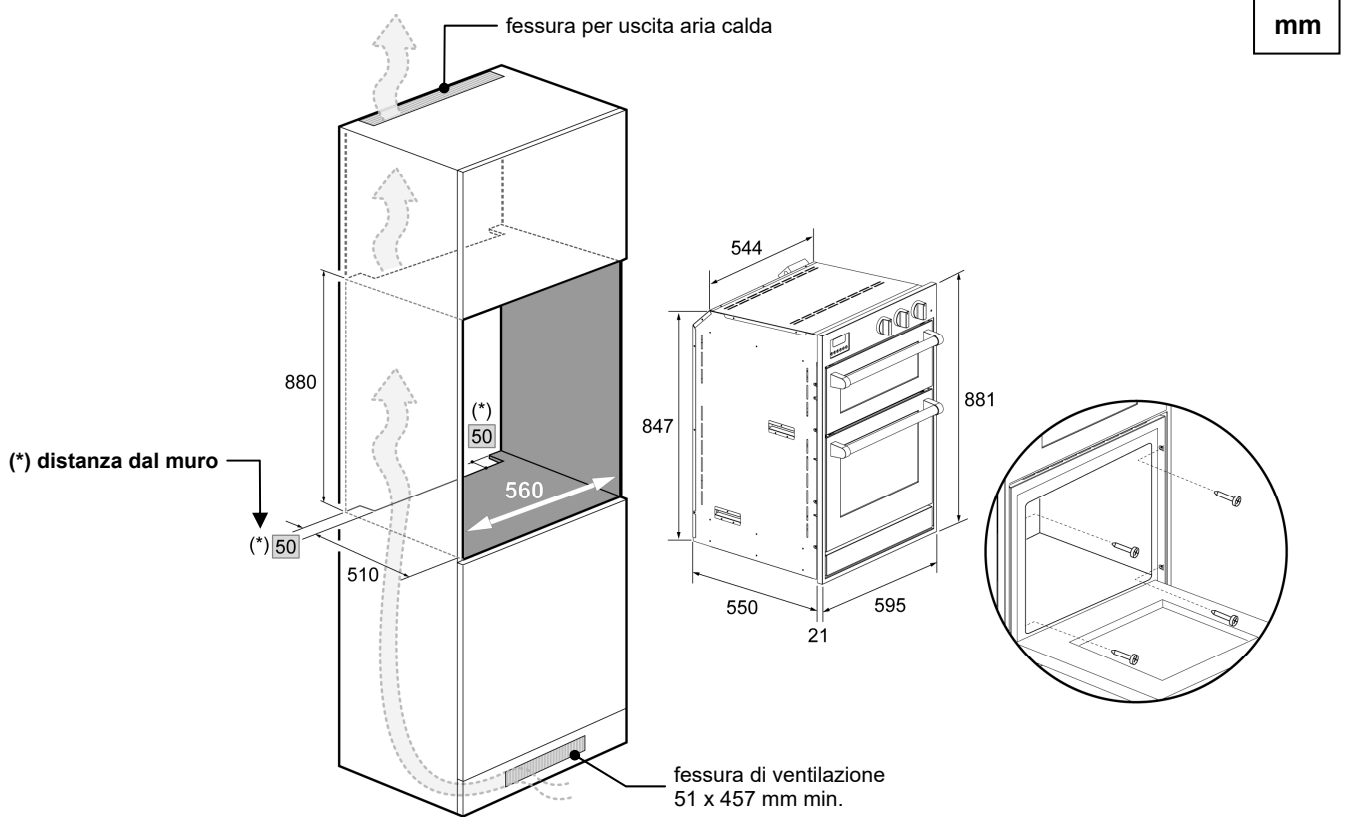
- alleggerire il forno rimuovendo la scatola contenente gli accessori; se necessario è possibile anche rimuovere la porta seguendo le istruzioni del paragrafo "8.1 Smontaggio porta del forno";
- sollevare il forno prendendolo per le **apposite maniglie A** sui lati del forno (vedere figura);
- appoggiare il lato posteriore all'interno del vano e dopo avere liberato il cavo elettrico, inserendo la spina di collegamento nell'apposita presa elettrica, spingere il forno nella sua posizione finale accertandosi che durante questa operazione **il cavo elettrico non rimanga schiacciato**; qualora la porta del forno fosse stata rimossa, rimontarla seguendo le istruzioni del paragrafo "8.1";
- fissare il forno al mobile utilizzando le **viti da legno in dotazione**, mediante i **4 fori** preposti sulla facciata del forno, come mostrato nelle figure seguenti.

FORNO 60x60

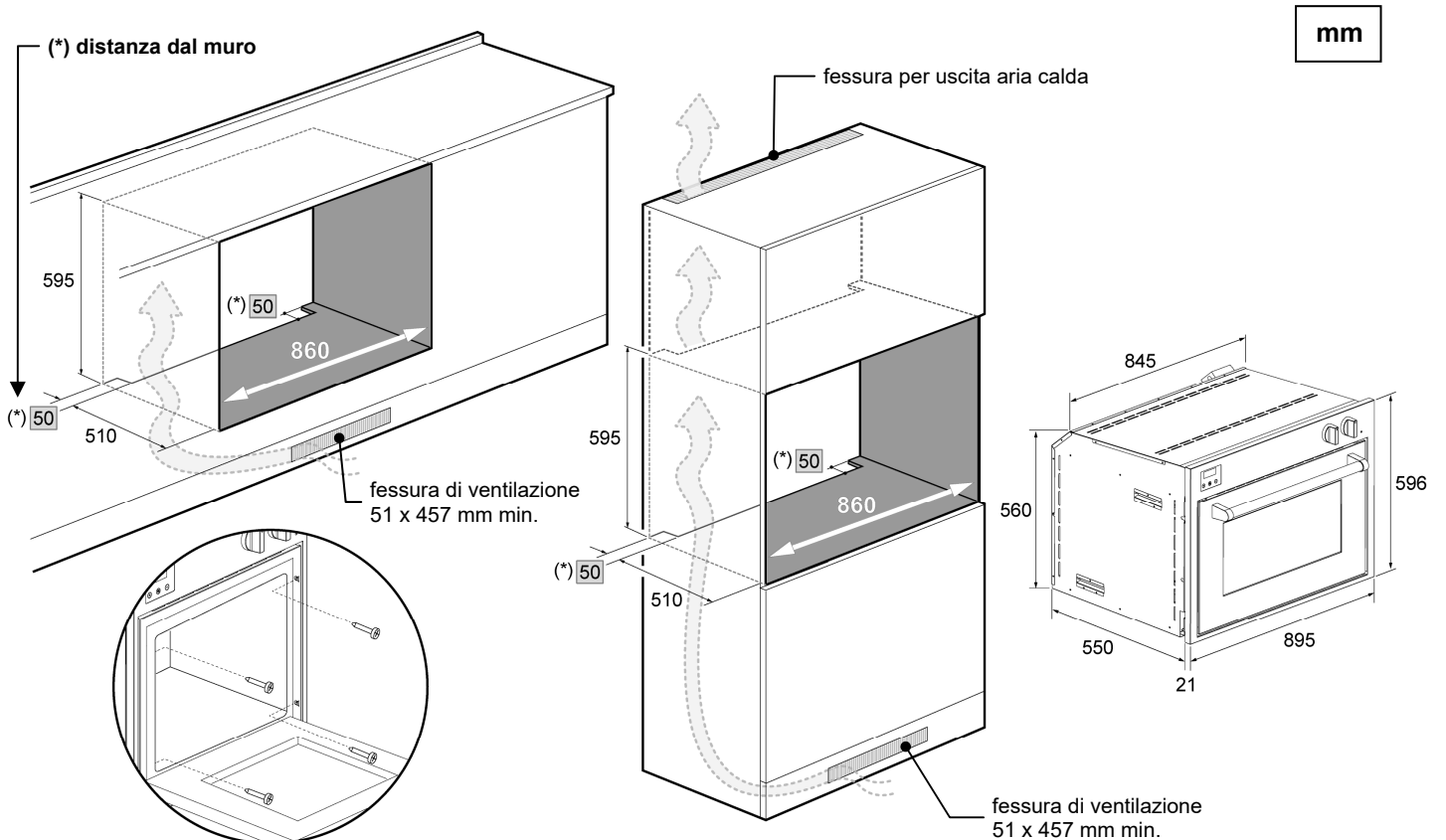


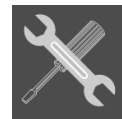


FORNO 60x90



FORNO 90x60

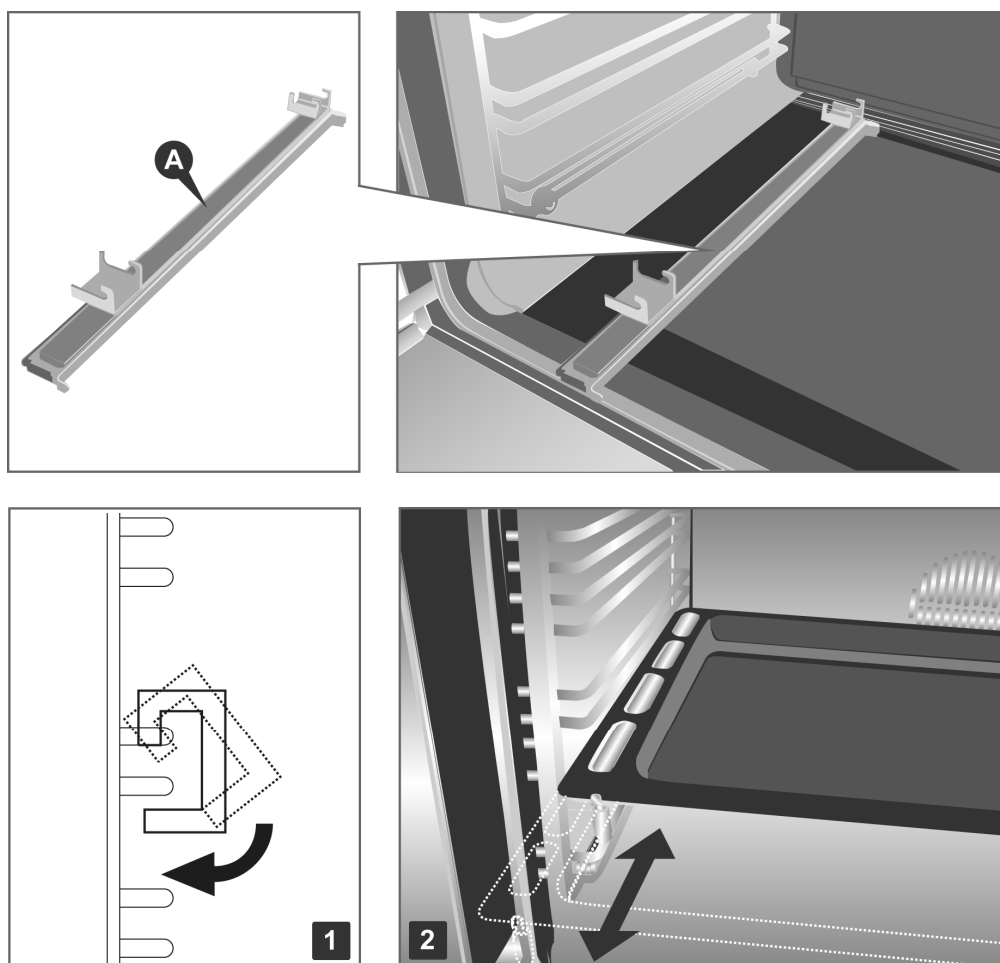




3.3 Montaggio guide telescopiche (optional)

Per il montaggio procedere come segue:

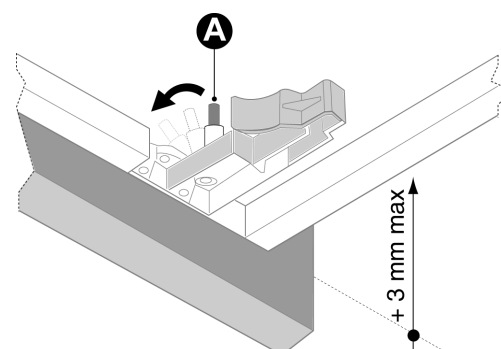
- estrarre le guide telescopiche **A** dall'interno dell'imballaggio e togliere tutte le pellicole protettive;
- rimuovere tutti gli accessori presenti nel forno;
- posizionare la guida telescopica all'altezza voluta agganciando il lato superiore al telaietto (dettaglio 1) quindi ruotarla fino ad ottenere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



3.4 Regolazione altezza del cassetto

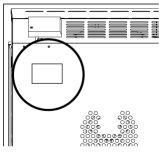
Nel lato inferiore del cassetto, alle estremità destra e sinistra, vi sono le "clip" di regolazione dell'altezza.

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





3.5 Collegamento elettrico



Accertarsi che il voltaggio e il dimensionamento della linea di alimentazione corrispondano alle caratteristiche indicate sulla targhetta posta sul retro dell'apparecchio; una copia viene allegata al manuale.

Una seconda targhetta, con i dati riassuntivi del modello e numero di serie, è posizionata all'interno dell'apparecchio sul fianco sinistro ed è visibile aprendo la porta del forno.

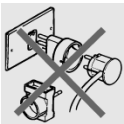
Le targhette non devono mai essere rimosse.



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



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



Evitare l'utilizzo di riduzioni, adattatori o derivatori.

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

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

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

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

3.5.1 Spina di alimentazione elettrica

Tutti i nostri forni vengono forniti predisposti per un collegamento elettrico di tipo **monofase**.

Per maggiore praticità suggeriamo di dotare il forno di spina di collegamento elettrica considerando la seguente colorazione dei cavi:

- **giallo/verde:** cavo di messa a terra;
- **nero/marrone:** fase;
- **blu:** neutro.

Per collegamenti diversi da quello predisposto seguire le istruzioni al capitolo "3.5.2 Tipo di alimentazione".

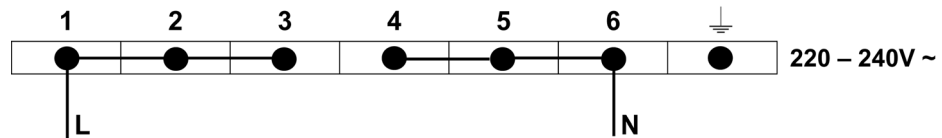


3.5.2 Tipo di alimentazione

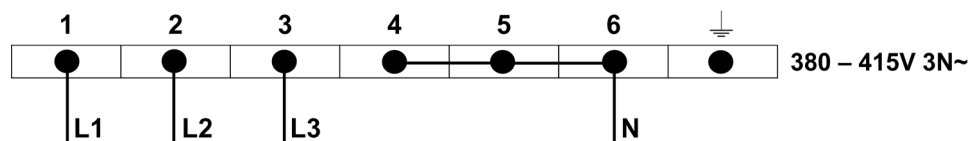
E' possibile ottenere diversi collegamenti in funzione del voltaggio semplicemente spostando i cavallotti sulla morsettieria come riportato negli schemi seguenti.

FORNO 60x60 / 60x90 / 90x60

ALLACCIAMENTO ORIGINALE IMPOSTATO DAL COSTRUTTORE

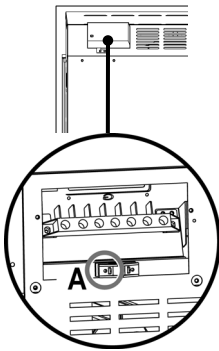


FORNO 60x90



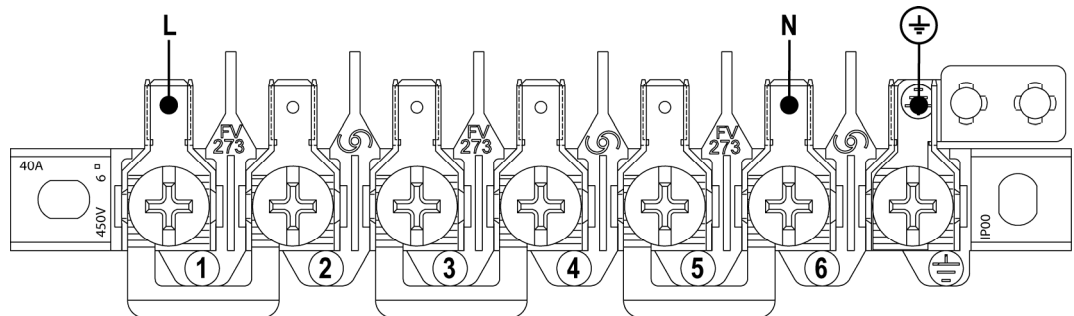
3.5.3 Sostituzione del cavo elettrico

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



Per la sostituzione del cavo procedere come segue:

- aprire la scatola della morsettieria;
- svitare la vite **A** che blocca il cavo;
- allentare i contatti a vite e sostituire il cavo con uno di lunghezza uguale e avente caratteristiche conformi alle normative vigenti;
- il conduttore di terra "giallo-verde" andrà collegato al morsetto \oplus e dovrà essere più lungo di circa **20 mm** rispetto ai conduttori di linea;
- il conduttore neutro "blu" andrà collegato al morsetto contraddistinto con la lettera **N**;
- il conduttore di linea andrà collegato al morsetto contraddistinto con la lettera **L**.



3.6 Tabella potenze elettriche

TIPO FORNO	NUMERO FORNI	POTENZA TOTALE	
		Max Watt	Max Watt ~ SERIE Q
60 x 60	1	3025	3025
60 x 90	2	5800	5150
90 x 60	1	3600	3600



4. Descrizione dei comandi

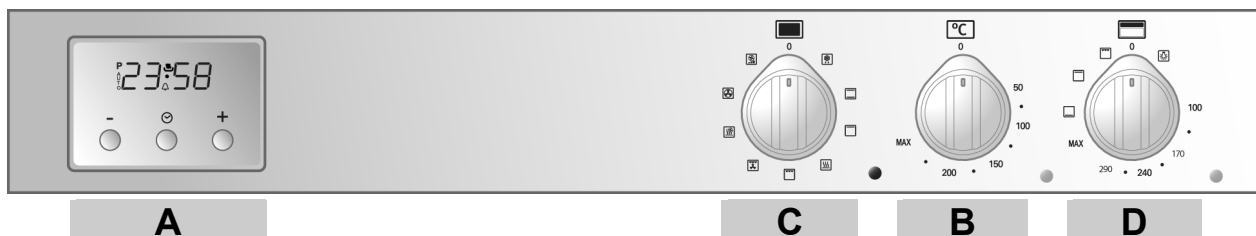
4.1 Il pannello frontale

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

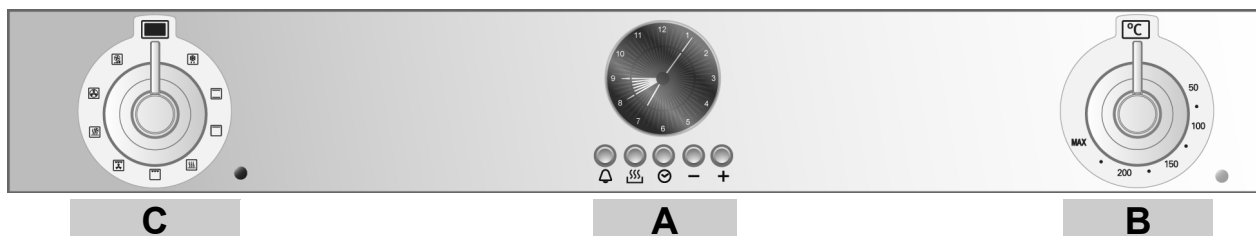
GENESI FORNO SINGOLO (FORNO MULTIFUNZIONE)



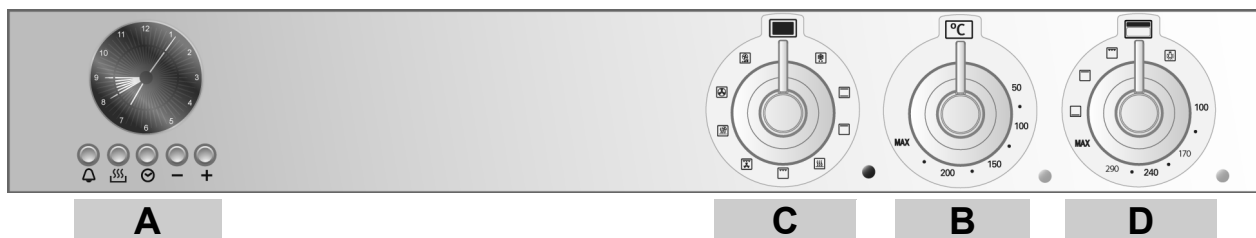
GENESI DOPPIO FORNO (FORNO MULTIFUNZIONE + FORNO SUPERIORE)



ASCOT FORNO SINGOLO (FORNO MULTIFUNZIONE)

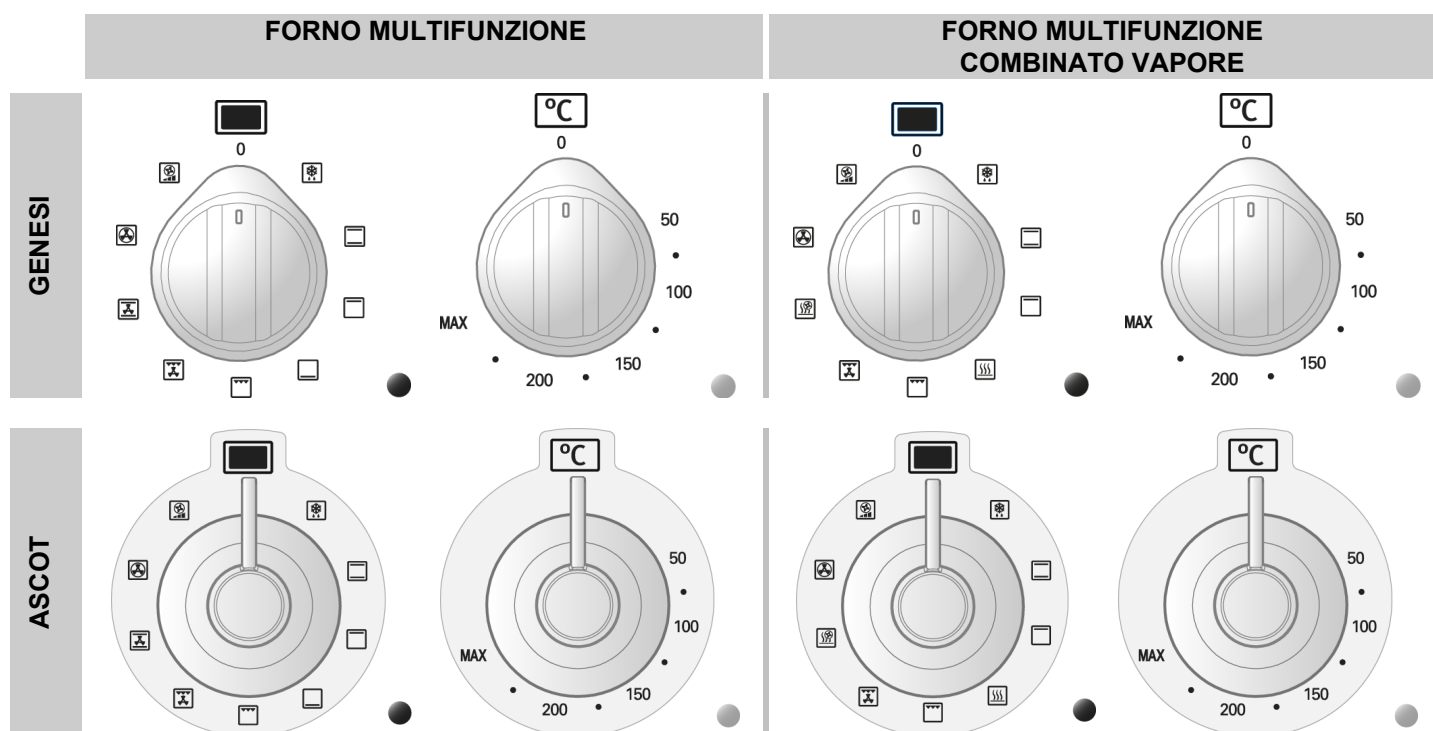


ASCOT DOPPIO FORNO (FORNO MULTIFUNZIONE + FORNO SUPERIORE)



LEGENDA

- A** TIMER PROGRAMMABILE
- B** SELETTORE TEMPERATURA DEL FORNO MULTIFUNZIONE
- C** SELETTORE FUNZIONI COTTURA DEL FORNO MULTIFUNZIONE
- D** SELETTORE TEMPERATURA E FUNZIONI COTTURA DEL FORNO SUPERIORE



DESCRIZIONE MANOPOLE DEL FORNO MULTIFUNZIONE E COMBINATO VAPORE












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

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

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

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

DESCRIZIONE DEI SIMBOLI DELLA MANOPOLA DI SELEZIONE FUNZIONI

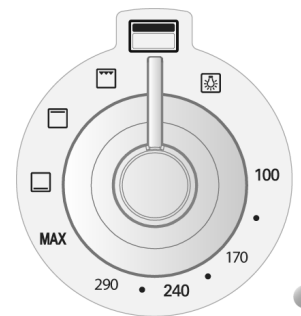
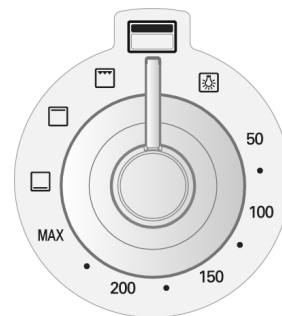
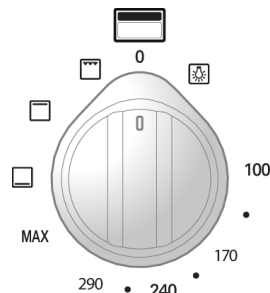
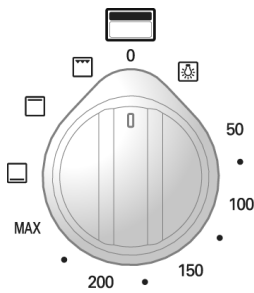
	SCONGELAMENTO		ELEMENTO GRILL CON VENTILATORE
	ELEMENTI RISCALDANTI SUPERIORE E INFERIORE		ELEMENTI RISCALDANTI SUPERIORE E INFERIORE CON VENTILATORE
	ELEMENTO RISCALDANTE SUPERIORE		VAPORE VENTILATO (SOLO FORNO COMBINATO VAPORE)
	ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE		ELEMENTO RISCALDANTE POSTERIORE CON VENTILATORE
	VAPORE STATICO (SOLO FORNO COMBINATO VAPORE)		RISCALDAMENTO RAPIDO
	ELEMENTO GRILL		



FORNO SUPERIORE

GENESI

ASCOT



FORNO SMALTATO

FORNO INOX

FORNO SMALTATO


FORNO INOX

DESCRIZIONE MANOPOLA DI SELEZIONE TEMPERATURA E FUNZIONI COTTURA

Il forno superiore è comandato da **una sola manopola**.

Posizionando la manopola in corrispondenza del valore di temperatura richiesto entreranno in funzione le due resistenze inferiore e superiore. E' possibile utilizzare una delle funzioni di riscaldamento descritte in tabella, ma in questo caso la temperatura di riscaldamento della resistenza prescelta verrà automaticamente impostata al valore **MAX**.

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

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

DESCRIZIONE DEI SIMBOLI



ACCENSIONE DELLA LAMPADA INTERNA DEL FORNO



ELEMENTO RISCALDANTE SUPERIORE

50÷MAX
100÷MAX

ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE E SUPERIORE



ELEMENTO GRILL



ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE



USO E PROGRAMMAZIONE DELL'OROLOGIO DIGITALE FORNI GENESI

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



– TASTO DECREMENTO VALORE

☺ TASTO MODE

+ TASTO INCREMENTO VALORE



*Questo programmatore funziona con il principio "touch screen"; appoggiare la falange del dito sul tasto per **alcuni secondi** per ottenere l'attivazione del tasto.*

PRIMA ACCENSIONE ED IMPOSTAZIONE DELL'ORA

Alla prima accensione o dopo una interruzione di corrente il display visualizza **0:00** e la scritta **AUTO** lampeggianti. Toccare il tasto ☺ "Mode" fino ad interrompere il lampeggio ed agire sui tasti + / - per **impostare l'ora** (mantenendo il dito sui tasti + / - si attiva la funzione scorrimento veloce).

Per reimpostare l'ora in condizioni di funzionamento normali, quando cioè l'orologio è già acceso, toccare contemporaneamente i due tasti + / - per **almeno due secondi** per entrare nella funzione di impostazione dell'ora.

UTILIZZO MANUALE



Questa funzione serve per usare il forno senza alcuna programmazione.

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

PROGRAMMAZIONE DEL CONTAMINUTI



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

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

- toccare il tasto ☺ "Mode" per **almeno 2 secondi** per entrare nel menù di programmazione, comparirà il simbolo ⚠ lampeggiante;
- agire sui tasti + / - per impostare il tempo desiderato ed il display mostrerà il tempo residuo. Il contaminuti parte automaticamente ed il simbolo ⚠ smetterà di lampeggiare. Al raggiungimento del tempo programmato verrà emesso un allarme acustico per **7 minuti** ed il simbolo ⚠ lampeggerà;
- toccare un tasto qualunque per interrompere il segnale acustico o il tasto ☺ "Mode" per cancellare il programma.



PROGRAMMAZIONE DELLA DURATA DI COTTURA



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

- Impostare la funzione di cottura prescelta e la temperatura agendo sulle apposite manopole di controllo;
- toccare il tasto ☺ **"Mode"** per entrare nel menù di programmazione, toccandolo nuovamente appare il messaggio **"Dur"**;
- agire sui tasti **+ / -** per impostare la **durata di cottura**. Il messaggio **"Auto"** lampeggia per tutta la durata della fase di programmazione. Dopo **7 secondi** il programma di cottura parte e si accende il simbolo ☺ mentre il messaggio **"Auto"** cessa di lampeggiare. Al termine del tempo di cottura programmato verrà emesso un allarme acustico per **7 minuti**, sul display lampeggerà il simbolo **AUTO** e si spegnerà il simbolo ☺ **spegnendo automaticamente** il forno;
- toccare un tasto qualunque per interrompere il segnale acustico o il tasto ☺ **"Mode"** per cancellare il programma.

PROGRAMMAZIONE DELLA DURATA DI COTTURA E DI FINE COTTURA



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

- Impostare la funzione di cottura prescelta e la temperatura agendo sulle apposite manopole di controllo;
- toccare il tasto ☺ **"Mode"** per entrare nel menù di programmazione, toccandolo nuovamente appare il messaggio **"Dur"**;
- agire sui tasti **+ / -** per impostare la **durata di cottura**;
- toccando il tasto ☺ **"Mode"** appare il messaggio **"end"**, agire sui tasti **+ / -** per impostare l'ora di **fine cottura**. Il messaggio **"Auto"** lampeggia per tutta la durata della fase di programmazione. Dopo **7 secondi** il programma esce dal menù di programmazione ed il messaggio **"Auto"** cessa di lampeggiare. Al raggiungimento dell'ora di **inizio cottura** sul display comparirà il simbolo ☺ **accendendo automaticamente** il forno. Al termine del tempo di cottura programmato verrà emesso un allarme acustico per **7 minuti**, sul display lampeggerà il simbolo **AUTO** e si spegnerà il simbolo ☺ **spegnendo automaticamente** il forno;
- toccare un tasto qualunque per interrompere il segnale acustico o il tasto ☺ **"Mode"** per cancellare il programma.



COTTURA CON SONDA AL CUORE (SOLO FORNO COMBINATO VAPORE)



Usare solo la sonda termica raccomandata per questo forno.

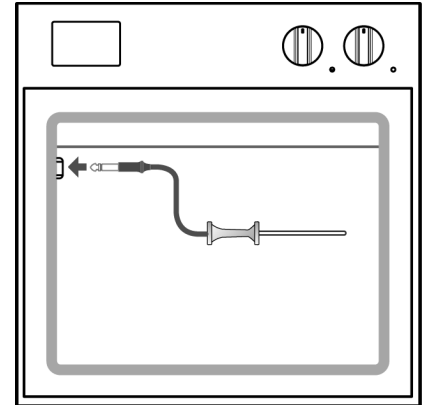
Questa funzione serve a comandare in modo automatico il funzionamento del forno impostando il livello di cottura al cuore dell'alimento.

L'uso della sonda al cuore esclude ogni impostazione di durata, fine cottura o contaminuti.

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

Inserendo lo spinotto della sonda al cuore **nell'apposito attacco** (vedere figura) si attiva la funzione **cottura con sonda al cuore**.

Sul display appaiono due coppie di cifre (**30:80**), la **prima coppia** mostra la temperatura rilevata dalla sonda (minimo **30°C**), la **seconda coppia** di cifre mostra la temperatura che si desidera raggiungere al cuore della pietanza da cuocere; agire sui tasti **+ / -** per impostare la temperatura desiderata (massimo **99°C**).



Inserire la sonda al centro della pietanza da cuocere, evitando che il cavo della sonda entri in contatto con la resistenza superiore.

Il programma di cottura parte **automaticamente**; al raggiungimento della temperatura impostata viene riprodotto l'allarme acustico per **7 minuti** e gli elementi riscaldanti del forno vengono **disattivati**.

Ruotare la manopola della temperatura in posizione **"0"** se si considera terminata la cottura.





Se il forno non verrà spento gli elementi riscaldanti verranno riattivati automaticamente quando la temperatura al cuore dell'alimento scenderà sotto il valore preimpostato.

Per evitare ustioni estrarre la sonda solamente quando il forno sarà completamente freddo.

Se si desidera **mantenere costante** la temperatura al cuore dell'alimento lasciare la sonda e lo spinotto inseriti: gli elementi riscaldanti del forno verranno **riattivati automaticamente** quando la temperatura scenderà sotto il valore reimpostato.

SUONERIA

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

E' possibile scegliere tra 3 diversi tipi di segnale acustico; per modificarlo toccare contemporaneamente i tasti **+ / -** poi toccare il tasto  **"Mode"** fino al comparire della dicitura **"Tone"** sul display, scegliere il tono preferito toccando il tasto **-**.



USO E PROGRAMMAZIONE DELL'OROLOGIO DIGITALE ANALOGICO FORNI ASCOT

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



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

PRIMA ACCENSIONE ED IMPOSTAZIONE DELL'ORA

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

UTILIZZO MANUALE



Questa funzione serve per usare il forno senza alcuna programmazione.

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

PROGRAMMAZIONE DEL CONTAMINUTI



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

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

- premere il tasto , il display si illumina come mostrato in **Fig. 1**;
- agire sui tasti per impostare il tempo desiderato, il display illuminerà **un segmento** per ogni minuto impostato (in **Fig. 2** sono rappresentati 10 minuti di cottura).

Il contaminuti parte automaticamente ed il simbolo smetterà di lampeggiare. Dopo pochi secondi il display torna in funzione orologio;

- premere per visualizzare il tempo residuo. Al raggiungimento del tempo programmato verrà emesso un allarme acustico per **7 minuti** ed il simbolo lampeggerà;
- premere il tasto per resettare il programma.



Fig. 1



Fig. 2



PROGRAMMAZIONE DELLA DURATA DI COTTURA



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



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



Fig. 3



Fig. 4




PROGRAMMAZIONE DELLA DURATA DI COTTURA E DI FINE COTTURA



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

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

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

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

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


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





Fig. 5







SUONERIA




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

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

LUMINOSITA'

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

GRAFICA

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



5. Uso del forno

5.1 Avvertenze generali



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

Evitare di cuocere gli alimenti sulla base del forno.

Utilizzando il forno per la prima volta, oppure, dopo un'interruzione di corrente elettrica, il display lampeggerà ad intermittenza regolare indicando **0:00**. Per la regolazione fare riferimento al paragrafo "PRIMA ACCENSIONE ED IMPOSTAZIONE DELL'ORA" a pag. 18.

Non tentare di smontare la porta del forno senza aver **consultato con attenzione** le relative istruzioni (leggere in proposito il paragrafo "8.1 Smontaggio porta del forno"): **sussiste il pericolo di ferirsi le mani con le cerniere della porta del forno.**



BLOCCO RISCALDAMENTO DEL FORNO

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

- vi sia stata una interruzione di corrente.

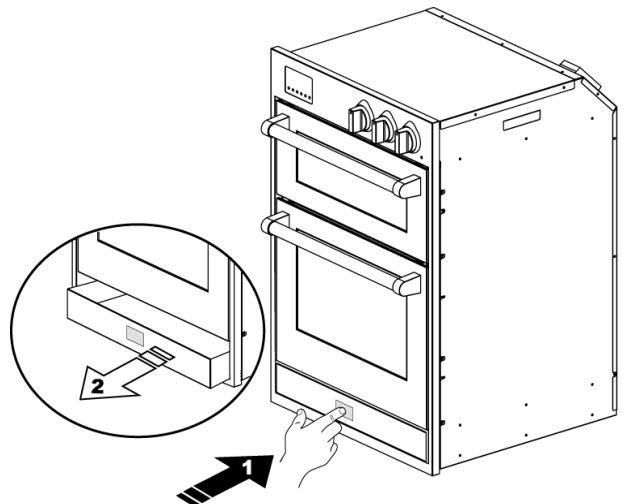
Se una volta riavviato il programma di cottura il blocco dovesse ripetersi, significa che è intervenuto il dispositivo di sicurezza. Tale dispositivo interviene in caso di guasto al termostato ed evita il surriscaldamento del forno. Si raccomanda di non tentare nuovamente la riaccensione e di interpellare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

5.2 Cassetto ripostiglio

Nei modelli con **doppio forno** è presente un cassetto ripostiglio situato nella parte inferiore.

Per azionare il meccanismo di apertura "push-pull", occorre **premere nel punto esatto indicato dall'apposita etichetta** (dettaglio 1) e successivamente **tirare** il cassetto (dettaglio 2).

Alloggiare nel cassetto soltanto gli accessori metallici della cucina.



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

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

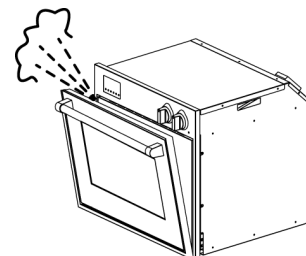


5.3 Uso del forno multifunzione e combinato vapore

5.3.1 Rischio condensa

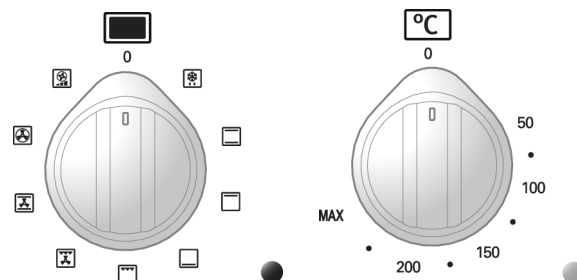


- **Certe cotture ad alto contenuto di acqua** abbinare all'uso di specifiche funzioni possono causare **formazione di condensa sul vetro interno della porta**. Per prevenire questo fenomeno aprire per pochi secondi la porta del forno una o più volte durante la cottura.
- **Non lasciare raffreddare il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




5.3.2 Prima accensione del forno

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







5.3.3 Riscaldamento rapido

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



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

5.3.4 Cotture tradizionali


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



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





5.3.5 Cottura a convezione

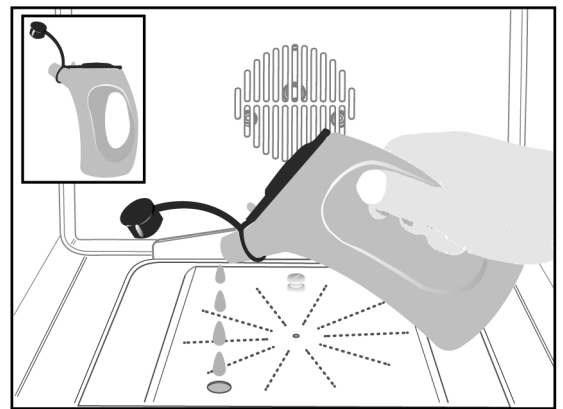
Ruotare la manopola del selettore funzioni sulla posizione ; ruotare la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura desiderato.

5.3.6 Cotture a vapore



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


- Versare nel serbatoio del generatore vapore la quantità di **acqua** desiderata (vedere tabelle alle pagine 32 e 33), utilizzando l'**apposito contenitore graduato** come mostrato in figura;
- ruotare la manopola funzioni sulla posizione  o  ed impostare la temperatura prescelta che deve essere **superiore a 100°C**.




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

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

5.3.7 Cottura al grill ventilato

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


5.3.8 Cottura al grill e girarrosto

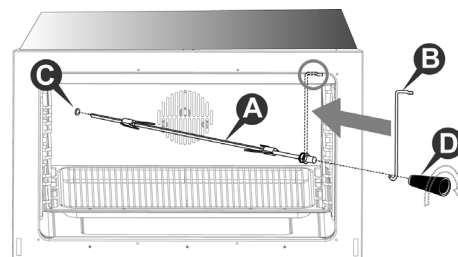
Ruotare la manopola del selettore funzioni sulla posizione ; ruotare la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura massima (**MAX**). Durante il funzionamento del grill si ha il contemporaneo funzionamento del girarrosto, che consente anche cotture allo spiedo.




5.3.9 Cottura al girarrosto

Procedere nel modo seguente:

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



5.3.10 Scongelamento

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

5.3.11 Spegnimento del forno

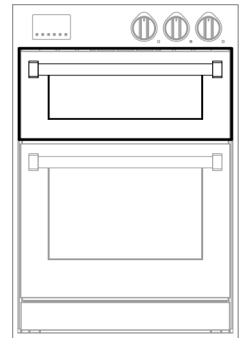
Lo spegnimento si effettua riportando la manopola del termostato in posizione "0".



5.4 Uso del forno superiore

Il forno è dotato di:

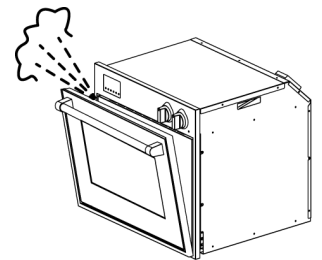
- un elemento riscaldante sotto la base del forno;
- un elemento riscaldante sul cielo del forno;
- pietra refrattaria (sul fondo) per le cotture a contatto diretto come pizza e pane.



5.4.1 Rischio condensa



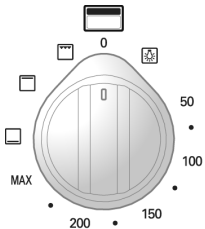
- *Certe cotture ad alto contenuto di acqua abbinato all'uso di specifiche funzioni possono causare **formazione di condensa sul vetro interno della porta**. Per prevenire questo fenomeno **aprire per pochi secondi la porta del forno una o più volte durante la cottura**.*
- ***Non lasciare raffreddare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




5.4.2 Prima accensione del forno

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

Per inserire il riscaldamento del forno occorre ruotare la manopola sulla temperatura da **50°C/100°C** a **MAX** o sulla funzione desiderata.





5.4.3 Cottura al grill

Ruotare la manopola sulla posizione  inserendo subito la pietanza da cuocere. Per il corretto funzionamento posizionare la leccarda con griglia in filo o la griglia porta piatto sulla seconda guida partendo dal basso. E' comunque possibile variare la posizione della griglia porta piatto a seconda del proprio gusto personale e delle diverse necessità di cottura. Un sistema di raffreddamento impedirà alla manopola di comando di surriscaldarsi.

5.4.4 Cotture tradizionali

Ruotare la manopola sulla temperatura scelta e posizionare la pietanza da cuocere sul livello desiderato (**evitare di appoggiare la pietanza direttamente sul fondo**); in questo modo si avrà un riscaldamento superiore e inferiore delle pietanze tramite i due elementi riscaldanti.

Per un riscaldamento differenziato nella parte superiore o inferiore delle pietanze, portare il selettore funzioni sulla posizione  (caldo sopra) oppure  (caldo sotto).

5.4.5 Cottura pizza

Ruotare la manopola sulla posizione **MAX**. Dopo avere preriscaldato il forno per **circa 45 minuti**, porre la pizza direttamente a contatto con la **pietra refrattaria** sul fondo servendosi dell'apposita **paletta fornita in dotazione**. Si suggerisce di usare **speciale carta da forno** per evitare che la pizza si attacchi alla pietra.

5.4.6 Spegnimento del forno

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



6. Consigli di cottura

6.1 Consigli per il corretto uso del forno



6.1.1 Cottura tradizionale

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



6.1.2 Cottura a convezione

Con questo tipo di cottura il calore viene trasmesso ai cibi mediante aria preriscaldata e fatta circolare forzatamente nel vano forno grazie ad un ventilatore posto sulla parete posteriore del forno stesso. Il calore raggiunge rapidamente e uniformemente ogni parte del forno potendo così cuocere contemporaneamente diversi cibi sistemati su più ripiani.

La possibilità di cuocere su più ripiani, consente di realizzare contemporaneamente tanti piatti diversi. E' possibile cuocere biscotti e pizzette in tre teglie diverse. Il forno, comunque, può essere anche utilizzato per la cottura su un solo ripiano. Per meglio ispezionare la cottura, utilizzare le guide più basse.

La cottura a convezione è particolarmente conveniente per riportare rapidamente a temperatura ambiente i cibi surgelati, per sterilizzare le conserve, la frutta sciroppata preparata in casa e infine per essicare funghi o frutta.



6.1.3 Cottura a vapore

La cottura in atmosfera satura di vapore offre notevoli vantaggi rispetto alla cottura tradizionale. Preserva il sapore degli alimenti riducendo drasticamente l'evaporazione dei liquidi mantenendo le caratteristiche organolettiche e nutrizionali, facilita la distribuzione del calore rendendo la cottura più omogenea ed uniforme e riduce i tempi di cottura ottimizzando l'efficienza energetica.

La funzione cottura a vapore può essere utilizzata alle basse temperature (**100°C**), per la cottura delicata di pesce e verdure, con temperature più elevate per la cottura di dolci e pietanze quando si desidera esaltare il loro sapore delicato.



6.1.4 Cottura a vapore ventilato

La cottura a vapore ventilato racchiude tutti i vantaggi della cottura a vapore tradizionale, già descritti nella sezione precedente, sommandoli al vantaggio di una perfetta ventilazione che, uniformando la distribuzione del calore, consente la cottura contemporanea di diversi alimenti **su più livelli di cottura**.

La cottura a vapore ventilato è particolarmente indicata per carni in grosse pezzature o delicate.



6.1.5 Cottura al grill

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



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



6.1.6 Cottura al grill ventilato

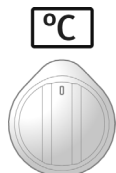
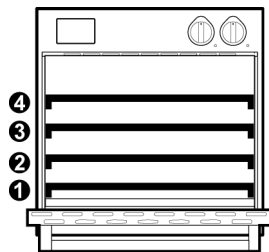
Avviene tramite il funzionamento combinato del grill e della ventola.

Questo tipo di cottura permette al calore di penetrare gradualmente all'interno del cibo, sebbene la superficie sia esposta all'azione diretta del grill.



6.2 Esempi di cottura

LEGENDA



Livello (*)

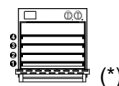
Temperatura

Durata cottura (minuti)

Quantità di acqua (litro) (**)



COTTURA AL GRILL



PIETANZE

PIETANZE			
ROAST BEEF MEDIO (1.5 kg)	2	220 - 240	40 - 50
COSCIOTTO D'AGNELLO DISOSSATO, COTTURA MEDIA	2	170 - 190	120 - 150
MAIALE			
ARROSTO DI MAIALE CON COTENNA	2	170 - 190	140 - 160
STINCO DI MAIALE	2	180 - 200	120 - 150
POLLAME NON RIPIENO			
MEZZO POLLO (1 - 2 PEZZI)	2	210 - 230	40 - 50
POLLO INTERO (1 - 2 PEZZI)	2	200 - 220	60 - 80
ANATRA INTERA (2 - 3 kg)	2	180 - 200	90 - 120
PETTO D'ANATRA	3	230 - 250	30 - 45
OCA INTERA (3 - 4 kg)	1	150 - 170	130 - 160
PETTO D'OCA	2	160 - 180	80 - 100
COSCIOTTO D'OCA	2	180 - 200	50 - 80

(*) corrisponde alla posizione della griglia o della teglia partendo dal livello inferiore.

(**) vedere istruzioni al paragrafo "5.3.6" pag. 26.

- La cottura al grill può sporcare molto l'interno del forno. Pulire il forno dopo ogni utilizzo **per evitare** che lo sporco possa bruciare e incrostarsi.
- Le indicazioni contenute in tabella sono riferite all'uso di leccarde smaltate con griglia. Collocare la griglia nella leccarda e inserirle entrambe al livello di inserimento indicato. I valori possono variare in base al tipo e alla quantità di pietanza da grigliare.
- Collocare sempre la pietanza da grigliare **al centro** della griglia.
- Al termine della cottura lasciare riposare la pietanza **per circa 10 minuti** nel forno spento e chiuso. La durata indicata **non comprende** il tempo di riposo consigliato.
- I **valori indicati in tabella** si riferiscono alla preparazione di alimenti introdotti nel forno freddo e di carne appena tolta dal frigorifero.



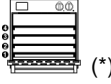


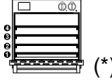

COTTURA ARROSTO



ARIA CALDA



RISCALDAMENTO SUP./INF.

PIETANZE	ARIA CALDA			RISCALDAMENTO SUP./INF.		
	 (*)	 °C	 min	 (*)	 °C	
POLPETTONE DA 500 g DI CARNE	2	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210	
MAIALE						
COSTATA	2	160 - 170	70 - 80	2	190 - 210	
FILETTO MEDIO (400 g)	2	170 - 180	30 - 45	3	200 - 230	
ARROSTO GRASSO (1.5 kg)	2	160 - 170	120 - 150	2	200 - 220	
ARROSTO GRASSO (2.5 kg)	2	160 - 170	150 - 180	2	190 - 210	
ARROSTO MAGRO (1 kg)	2	170 - 180	70 - 90	2	180 - 200	
ARROSTO MAGRO (2 kg)	2	170 - 180	80 - 100	2	180 - 200	
MANZO						
FILETTO MEDIO (1 kg)	2	180 - 190	45 - 65	2	200 - 220	
ROAST BEEF (1.5 kg)	2	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220	
STUFATO (1.5 kg) CONTENITORE CHIUSO	2	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220	
STUFATO (2.5 kg) CONTENITORE CHIUSO	2	170 - 180	150 - 180	2	190 - 210	
VITELLO						
ARROSTO/PETTO DI VITELLO (1.5 kg)	2	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200	
ARROSTO/PETTO DI VITELLO (2.5 kg)	2	160 - 170	120 - 150	2	170 - 190	
STINCO	2	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210	
AGNELLO						
COSCIOTTO DISSOSSATO	2	180 - 190	70 - 110	2	200 - 220	
LOMBATA CON OSSO	2	180 - 190 (**)	40 - 50	2	200 - 220 (**)	
LOMBATA DISSOSSATA	2	180 - 190 (**)	30 - 40	2	200 - 220 (**)	
POLLAME						
POLLO INTERO (1 kg)	2	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220	
ANATRA INTERA (2 - 3 kg)	2	150 - 160	90 - 120	2	190 - 210	
OCA INTERA (3 - 4 kg)	2	150 - 160	130 - 180	2	180 - 200	
SELVAGGINA						
ARROSTO/COSCIOTTO DISSOSSATO (1.5 kg)	2	160 - 170	90 - 120	2	190 - 210	
ARROSTO DI CINGHIALE	2	160 - 170	120 - 140	2	190 - 210	
CONIGLIO	2	160 - 170	70 - 80	2	180 - 200	
PESCE						
PESCE INTERO (300 g)	2	160 - 170	30 - 40	2	180 - 200	
PESCE INTERO (700 g)	2	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200	




(*) corrisponde alla posizione della griglia o della teglia partendo dal livello inferiore.

(**) preriscaldare il forno.

- I valori indicati in tabella si riferiscono alla preparazione di alimenti appena estratti dal frigorifero e introdotti nel forno freddo non preriscaldato, salvo diversa indicazione.



COTTURA A VAPORE STATICO

PIETANZE	FASE		 °C	REGOLAZIONE GRIGLIA	 min.	 (**)
DOLCI						
TORTA QUATTRO QUARTI (6 UOVA)	-	2	150 - 160	1/2	30 - 40	0.3 L
TORTA QUATTRO QUARTI (3 UOVA)	-	2	150 - 160	1/2	25 - 35	0.3 L
TORTA ALLA FRUTTA CON IMPASTO PER PAN DI SPAGNA	-	2	150 - 160	1/2	20 - 30	0.2 L
IMPASTO FLUIDO NELLO STAMPO	-	2	150 - 160	1/2	50 - 70	0.4 L
TORTA ALLA FRUTTA CON IMPASTO FLUIDO	-	2	150 - 160	1/2	20 - 30	0.3 L
DOLCINI CON IMPASTO FLUIDO (MUFFIN)	-	2	150 - 160	1/2	25 - 35	0.3 L
TRECCIA LIEVITATA	-	2	150 - 160	1/2	35 - 45	0.4 L
TORTA DI ROSE LIEVITATA	-	2	160 - 170	1/2	30 - 40	0.4 L
PASTA CHOU (BIGNÈ / ÉCLAIR)	-	2	200 - 220	1/2	25 - 35	0.3 L
DOLCETTI DI PASTA SFOGLIA	-	2	200 - 220	1/2	15 - 25	0.2 L
VOL AU VENTS VUOTI	-	2	200 - 220	1/2	8 - 10	0.2 L
CROSTATA DI MELE	-	2	190 - 210	1/2	35 - 45	0.3 L
STRUDEL FRESCO	-	2	170 - 180	1/2	50 - 60	0.3 L
STRUDEL SURGELATO	-	2	180 - 190	1/2	35 - 45	0.3 L
PANE						
PAGNOTTE	1	2	40	1/2	20 - 25	0.3 L
	2	2	190 - 200	1	20 - 25	-
PANFOCACCIA	1	2	40	1/2	20 - 30	0.3 L
	2	2	200	1/2	25 - 35	-
EMPANADA	1	2	40	1/4	20 - 30	0.4 L
	2	2	200	1	25 - 35	-
IMPASTO PER PANE 750 - 1000 g	1	2	40	1	15 - 25	0.3 L
	2	2	220	1	10 - 15	-
IMPASTO PER PANE 1000 - 1250 g	1	2	40	1	20 - 25	0.3 L
	2	2	220	1	10 - 15	-
IMPASTO PER PANE 1250 - 1500 g	1	2	40	1	20 - 25	0.3 L
	2	2	220	1	10 - 15	-

(*) corrisponde alla posizione della griglia o della teglia partendo dal livello inferiore.

(**) vedere istruzioni al paragrafo "5.3.6" pag. 26.

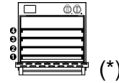
- I **valori indicati in tabella** si riferiscono alla preparazione di alimenti appena estratti dal frigorifero e introdotti nel forno freddo non preriscaldato, salvo diversa indicazione.
- Alle indicazioni fornite, occorre aggiungere una **importante raccomandazione**: a cottura ultimata o per effettuare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



COTTURA A VAPORE VENTILATO

PIETANZE

FASE



REGOLAZIONE GRIGLIA



MAIALE

	FASE		TEMPERATURA (°C)	REGOLAZIONE GRIGLIA	TEMPO (min.)	QUANTITÀ ACQUA (L)
STUFATO IN CROSTA (1.5 kg)	1	2	100	1	25 - 25	0.4 L
	2	2	170	1	60 - 75	-
STUFATO DI CAPOCOLLO (1.5 kg)	-	2	160	1/2	100 - 120	0.5 L
STUFATO DI CAPOCOLLO (2.5 kg)	-	2	160	1/2	130 - 150	0.5 L
STINCO DI MAIALE	1	2	100	1	40 - 50	0.5 L
	2	2	160	1	40 - 50	0.5 L
COSTATA DI MAIALE	-	2	180 - 190	1/2	130 - 150	0.4 L

POLLAME NON FARCITO

PEZZI DI POLLO	-	2	190 - 210	1/2	25 - 45	0.5 L
POLLO INTERO (1 kg)	1	2	170 - 180	1	20 - 25	0.5 L
	2	2	190 - 200	-	35 - 40	-
ANATRA INTERA (2 - 3 kg)	1	2	150 - 160	1/2	70 - 90	0.5 L
	2	2	180	-	30 - 40	-
OCA INTERA (3 - 4 kg)	1	2	150	1/2	110 - 120	0.5 L
	2	2	180	1/2	20 - 30	-

PESCE

SFORMATI DI PESCE	-	2	180	1	30 - 40	0.3 L
PESCI GRANDI (FINO A 300 g)	-	2	160 - 170	1	20 - 30	0.3 L
FILETTI DI PESCE	-	2	150 - 160	1	15 - 25	0.2 L
PESCE INTERO (FINO A 1000 g)	-	2	160 - 170	1	40 - 50	0.5 L

(*) corrisponde alla posizione della griglia o della teglia partendo dal livello inferiore.

(**) vedere istruzioni al paragrafo "5.3.6" pag. 26.

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



7. Pulizia e manutenzione



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

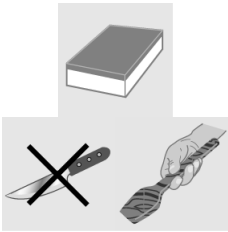


Evitare di pulire le superfici dell'apparecchio quando le stesse sono ancora calde. Per la pulizia delle superfici dell'apparecchio utilizzare solo detergenti idonei. Il costruttore declina ogni responsabilità e non risponde di eventuali danni derivanti dall'uso di detergenti non idonei e/o diversi da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

7.1 Pulizia delle superfici in acciaio inox

Per pulire e conservare le superfici d'acciaio inox usare quotidianamente una **soluzione calda di acqua e aceto o sapone neutro**; versare la soluzione su un panno umido e passare sulla superficie in acciaio seguendo il senso della satinatura, risciacquare accuratamente e asciugare con un panno morbido o con una pelle di daino.

Evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne metalliche e raschietti taglienti che potrebbero danneggiare le superfici. Servirsi soltanto di spugne antigraffio di tipo **non abrasivo** ed eventualmente di utensili di legno o materiale plastico.



7.2 Pulizia delle superfici smaltate

Pulire con una spugna antigraffio di tipo **non abrasivo** inumidita in **acqua e sapone neutro**. Le macchie di grasso possono essere facilmente eliminate con **acqua calda** o con un prodotto specifico reperibile in commercio per la pulizia dello smalto. Risciacquare accuratamente e asciugare con un panno morbido o con una pelle di daino.

Evitare prodotti abrasivi, pagliette, lane di acciaio o acidi, che potrebbero rovinare le superfici. Evitare di lasciare sullo smalto sostanze acide o alcaline (succo di limone, aceto, sale, ecc.).



7.3 Pulizia delle superfici verniciate

Pulire con una spugna antigraffio di tipo **non abrasivo** inumidita in **acqua calda e sapone neutro** o con un normale detergente per superfici verniciate. Risciacquare e asciugare accuratamente con un panno morbido.

Evitare prodotti abrasivi, pagliette, lane di acciaio o acidi, che potrebbero rovinare le superfici. Non utilizzare alcool.



7.4 Pulizia delle manopole e del pannello comandi

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



7.5 Pulizia del forno

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

Pulire le parti in acciaio inox e le parti smaltate come descritto ai relativi paragrafi “7.1 Pulizia delle superfici in acciaio inox” e “7.2 Pulizia delle superfici smaltate”.

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

7.5.1 Pulizia pareti del forno

Per la pulizia di questo tipo di forni non vanno mai usati prodotti detergenti.

Le pareti del forno possono essere pulite con aceto bianco e risciacquate con un panno inumidito d'acqua. Successivamente riscaldare il forno per almeno un'ora a **150°C** per agevolarne la pulizia. Risciacquare ancora con un panno inumidito d'acqua tiepida dopo che il forno si sarà raffreddato.

7.5.2 Pulizia della porta del forno

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



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



8. Manutenzione straordinaria

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



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

8.1 Smontaggio porta del forno

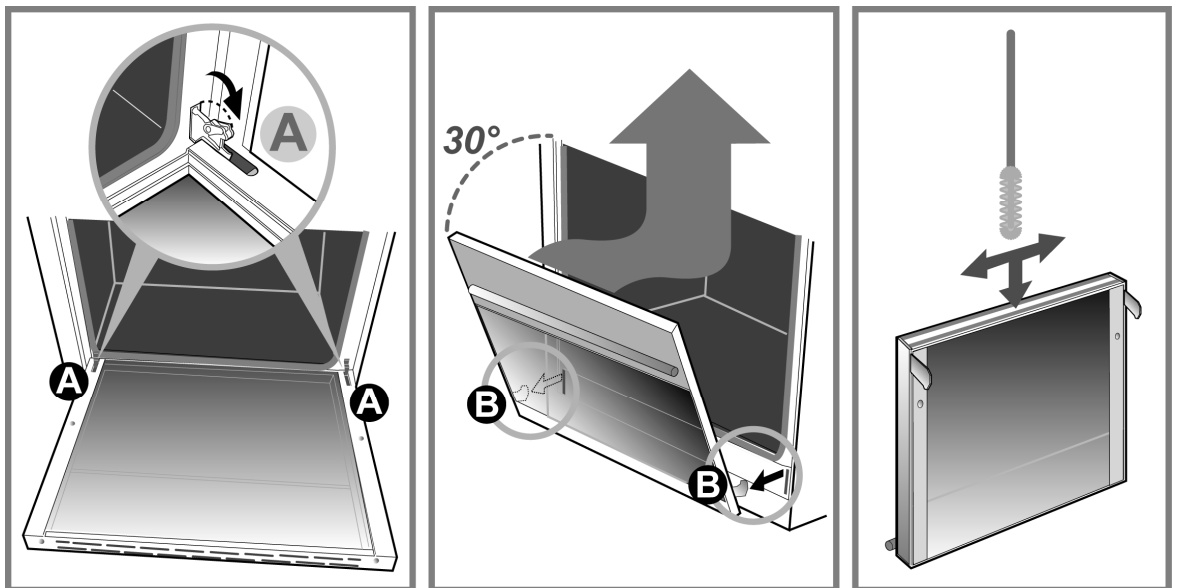
E' possibile smontare completamente la porta del forno per consentirne una più accurata pulizia.



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

Per lo smontaggio della porta procedere come segue:

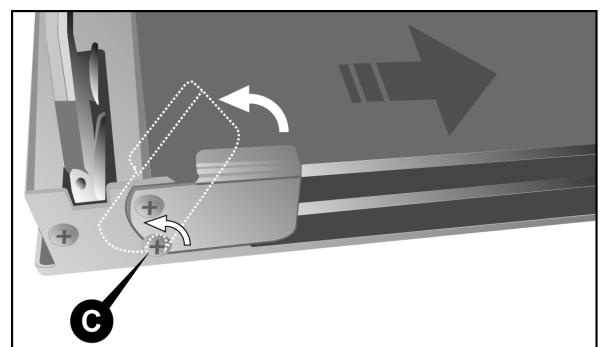
- aprire la porta del forno e sganciare le sicure delle cerniere ruotando all'indietro i relativi perni **A** (uno per ogni cerniera);
- socchiudere la porta del forno fino all'esaurimento della tensione di carico delle molle (la porta del forno formerà un angolo di circa 30°);
- con **entrambe le mani**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



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

Procedere come segue:

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





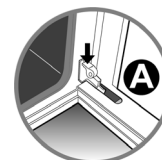
Per la pulizia dell'area compresa tra il vetro esterno ed il vetro intermedio utilizzare uno **scovolino morbido** infilandolo nell'intercapedine tra i vetri, come mostrato a pag. 36.

Per il **rimontaggio** della porta procedere in senso inverso rispetto alle istruzioni riportate a pag. 36.

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



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

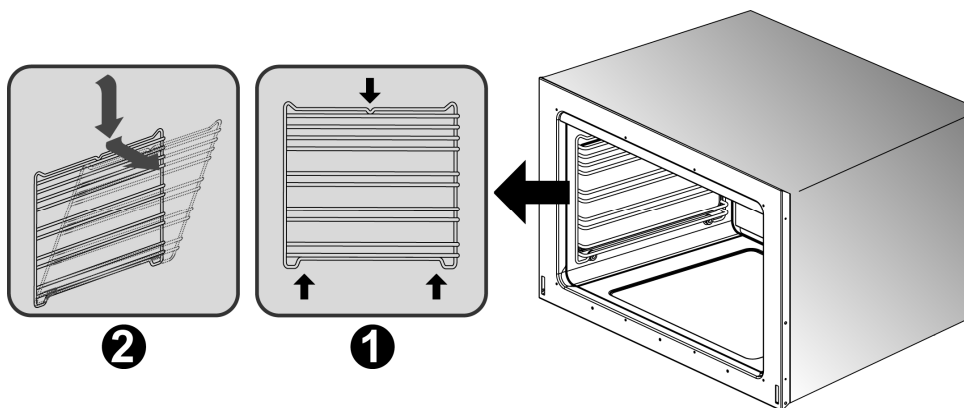


8.2 Rimozione dei telaietti reggigriglie laterali

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

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

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



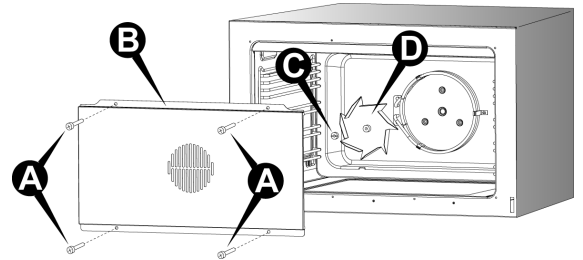


8.3 Smontaggio e pulizia della ventola interna del forno

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

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

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



8.4 Sostituzione della lampada di illuminazione del forno



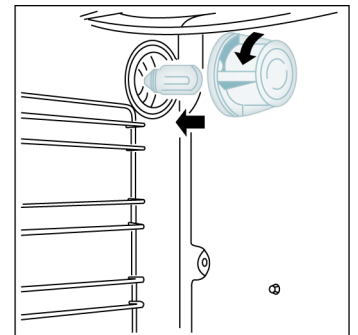
Prima di ogni intervento occorre disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.

Luce laterale del forno

Procedere nel modo seguente:

- assicurarsi che gli elementi riscaldanti siano spenti e completamente raffreddati;
- aprire la porta del forno;
- svitare in senso antiorario la calotta di protezione in vetro;
- svitare la lampada e sostituirla con un'altra adatta per **alte temperature (300°C)** e con queste caratteristiche:

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



- Rimontare la calotta in vetro e riattivare l'erogazione di energia elettrica. È possibile verificare il funzionamento della luce del forno aprendo la porta o ruotando la manopola nella posizione quando indicato.



Luce laterale del forno


Procedere nel modo seguente:

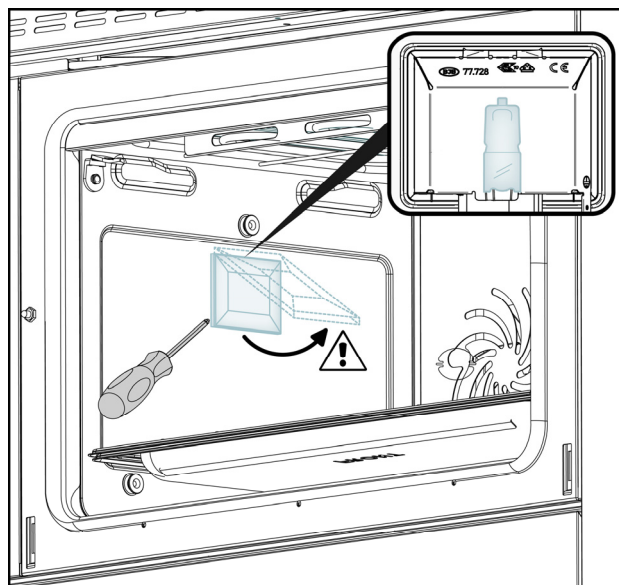
- assicurarsi che gli elementi riscaldanti siano spenti e completamente raffreddati;
- aprire la porta del forno;
- rimuovere il telaio reggigriglie laterale se interferisce con l'alloggiamento della lampadina (vedere istruzioni al paragrafo "8.2" pagina 37);
- far scorrere la punta di un cacciavite piatto tra il coperchio in vetro e l'alloggiamento della lampadina.

Ruotare delicatamente la punta del cacciavite per allentare il coperchio in vetro, tenendolo fermo con le dita per evitare che cada e si rompa;

- rimuovere il coperchio in vetro e successivamente la lampadina alogena;
- inserire nel suo alloggiamento una nuova lampadina alogena adatta alle **alte temperature (300°C)** con le seguenti caratteristiche:

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

- Riposizionare il coperchio in vetro e rimontare il telaio reggigriglie (vedere istruzioni al paragrafo "8.2" pagina 37).
- Ricollegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica. È possibile verificare il funzionamento della luce del forno aprendo la porta o ruotando la manopola nella posizione  quando indicato.





8.5 Pulizia del serbatoio dell'acqua

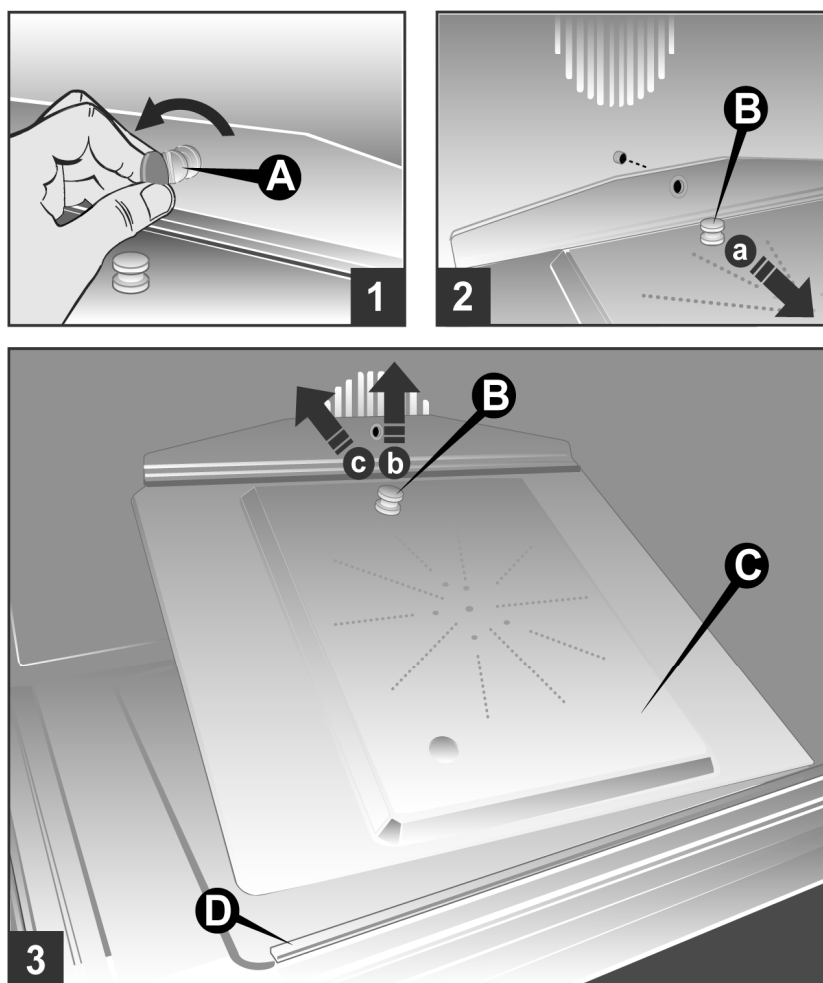
Per effettuare la pulizia del serbatoio dell'acqua è necessario rimuovere il coperchio.

Procedere come segue:

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

Pulire il coperchio e il serbatoio dell'acqua seguendo le istruzioni indicate nel paragrafo "7.1 Pulizia delle superfici in acciaio inox".

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



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

A series of ten horizontal lines for writing, arranged vertically in the center of the page.



Thank you for choosing one of our products. From now on cooking will be a creative pleasure with your new oven.

We recommend carefully reading all the instructions given in this manual as it provides information on the proper and safe use of your oven. These instructions will also familiarise you with all the various parts of your oven.

Tips are provided on the use of pans and utensils, the position of runners and the setting of controls.

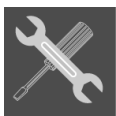
The correct cleaning operations described in this manual will enable you to keep your oven in good working order over time.

The individual paragraphs are designed to give a step by step description of all of the oven's functions. The clear and easy to understand text is accompanied by detailed images and widely used symbols.

Reading this manual in depth will provide you with the answers to any questions that may arise regarding the correct use of your new oven.

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

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



INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER: *intended for the **qualified technician** carrying out the installation, start-up and testing of the appliance.*



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

1. General information	44
1.1 Energy Efficiency Technical Data	44
1.2 Light Sources	44
1.3 To Save Energy	44
1.4 Technical service	44
2. Warnings for safety and use	45
3. Installation	47
3.1 General warnings	47
3.2 Fastening the oven to the unit	48
3.3 Fitting the telescopic guides (optional)	50
3.4 Adjustment of the drawer height	50
3.5 Electric connection	51
3.6 Electric power table	52
4. Description of controls	53
4.1 Front panel	53
5. Using the oven	62
5.1 General warnings	62
5.2 Storage drawer	62
5.3 Using the multifunction and combination steam oven	63
5.4 Using the top oven	66
6. Cooking suggestions	67
6.1 Suggestions for using the oven correctly	67
6.2 Examples of cooking	68
7. Cleaning and maintenance	72
7.1 Cleaning the stainless steel surfaces	72
7.2 Cleaning the enamelled surfaces	72
7.3 Cleaning the polished surfaces	72
7.4 Cleaning the knobs and the control panel	72
7.5 Cleaning the oven	73
8. Special maintenance	74
8.1 Removing the oven door	74
8.2 Removing the side rack-holder frames	75
8.3 Removing and cleaning the inside oven fan	76
8.4 Replacing the oven's light bulb	76
8.5 Cleaning the water tank	78


CLASSES OF APPLIANCES

The cooking appliances described in this use manual belong to the installation class stated below:

- **Class 3: built-in** cooking appliances.

1. General information

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

- **2014/35/EU** relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits.
- **2014/30/EU** relating to electromagnetic compatibility.
- **EC Regulation no. 1935 of 27/10/2004** and subsequent amendments  on materials and articles intended to come into contact with food.
- **2011/65/EC (RoHS)** on restricting the use of hazardous substances in manufacturing materials.

1.1 Energy Efficiency Technical Data

The information according to European energy labelling and ecodesign regulations is available in a separate document accompanying the product instructions. This data can be found in the "Product Information Sheet" which can be downloaded from the website in the dedicated "Consumption Specifications" area of the Service&Support section.

1.2 Light Sources

This appliance contains user-replaceable light sources declared suitable for operation at ambient temperatures above 300°C. The light sources are in energy efficiency class "G".

1.3 To Save Energy

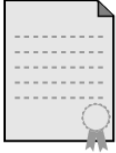
- Only preheat the appliance when required by the recipe.
- Unless otherwise indicated on the packaging, defrost frozen food before placing it in the cooking compartment.
- For multiple cooking sessions, when possible, it is recommended to cook different dishes on multiple levels.
- Preferably use dark metal baking tins.
- Cook larger portions to maximize the use of heat provided by the appliance and reduce the number of times it needs to be turned on.
- Remove all unused trays and racks from the cooking compartment during cooking.
- Stop cooking a few minutes before the usual cooking time. The cooking will continue for the remaining minutes with the internally accumulated heat.
- Open the oven door as little as possible to avoid heat dispersion.
- Keep the cooking compartment consistently clean.

1.4 Technical service



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

2. Warnings for safety and use



THIS MANUAL IS AN INTEGRAL PART OF THE APPLIANCE. IT MUST BE KEPT IN ITS ENTIRETY AND IN AN ACCESSIBLE PLACE FOR THE ENTIRE WORKING LIFE OF THE OVEN. WE URGE YOU TO READ THIS MANUAL AND ALL THE INFORMATION IT CONTAINS CAREFULLY BEFORE USING THE OVEN.

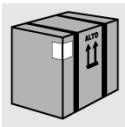
THE INSTALLATION MUST BE CARRIED OUT BY QUALIFIED PERSONNEL AND IN COMPLIANCE WITH CURRENT STANDARDS. THIS APPLIANCE IS FOR DOMESTIC USE AND CONFORMS TO THE **EEC DIRECTIVES** CURRENTLY IN FORCE.

USE IN A PROFESSIONAL SETTING AND INSTALLATION WITHIN A BUSINESS SUCH AS RESTAURANT, BAR, COMPANY CANTEEN OR ANY OTHER USE OTHER THAN THAT SPECIFIED HERE WILL IMMEDIATELY VOID THE WARRANTY.

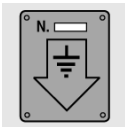
THE APPLIANCE IS BUILT FOR CARRYING OUT THE FOLLOWING FUNCTION: **COOKING AND HEATING FOOD**; ANY OTHER USE IS TO BE CONSIDERED IMPROPER. **THE MANUFACTURER DECLINES ANY RESPONSIBILITY SHOULD THE APPLIANCE BE USED FOR PURPOSES OTHER THAN THOSE INDICATED.**

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

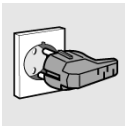
THIS PRODUCT IS DESIGNED AND MANUFACTURED TO OPERATE SAFELY AND DOES NOT POSE ANY DANGERS TO PEOPLE, ANIMALS, AND OBJECTS.



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



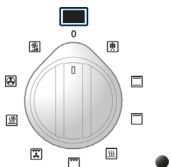
THE EARTH CONNECTION IS OBLIGATORY CONFORMING TO THE MODALITIES ENVISAGED BY THE SAFETY STANDARDS OF THE ELECTRICAL WIRING SYSTEM.



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



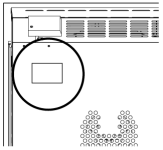
IMMEDIATELY AFTER INSTALLATION, TEST THE APPLIANCE BRIEFLY BY FOLLOWING THE INSTRUCTIONS SHOWN BELOW. IN THE EVENT OF A MALFUNCTION, DISCONNECT THE APPLIANCE FROM THE MAINS AND CONTACT YOUR NEAREST TECHNICAL SERVICE CENTRE. **DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE APPLIANCE.**



ALWAYS CHECK THAT THE CONTROL KNOBS ARE IN THE "ZERO" (OFF) POSITION WHEN YOU FINISH USING THE OVEN.



NEVER PUT INFLAMMABLE OBJECTS IN THE OVEN: IF IT IS SWITCHED ON BY ACCIDENT, IT MAY CAUSE A FIRE. **IN THE EVENT OF A FIRE SWITCH OFF THE ELECTRICITY SUPPLY;** DO NOT THROW WATER ON BURNING OR FRYING OIL. DO NOT KEEP INFLAMMABLE PRODUCTS OR AEROSOL BOTTLES NEAR THE APPLIANCE.



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

THESE PLATES MUST NEVER BE REMOVED.



THE APPLIANCE SHOULD ONLY BE USED BY ADULTS. DO NOT ALLOW CHILDREN TO APPROACH OR PLAY WITH THE APPLIANCE. NEVER STORE ITEMS THAT CHILDREN MAY ATTEMPT TO REACH ABOVE THE APPLIANCE. SOME PARTS OF THE APPLIANCE BECOME HOT DURING USE, RESULTING IN A SOURCE OF POTENTIAL DANGER. AVOID LEAVING THE OVEN DOOR OPEN DURING FUNCTIONING OR IMMEDIATELY SOON AFTER THE SWITCHING OFF. AVOID TOUCHING THE HEATING ELEMENTS INSIDE THE OVEN AND GRILLS AS WELL.

THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY. (NOTE "SUBSTANCE" FOR "CHILDREN" OK, BUT NOT "INFIRM PERSONS")




LEANING OR SITTING ON THE OVEN DOOR WHILE OPEN OR ON THE TRAY CAN CAUSE THE APPLIANCE TO TIP, WITH CONSEQUENT DANGER FOR PERSONS. THE TRAY HAS A DYNAMIC CARRYING CAPACITY OF 15 KG.



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

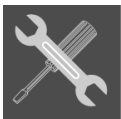


THIS APPLIANCE IS MARKED ACCORDING TO THE **EUROPEAN DIRECTIVE 2002/96/EC** ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (**WEEE**). BY ENSURING THIS PRODUCT IS DISPOSED OF CORRECTLY, YOU WILL HELP PREVENT POTENTIAL NEGATIVE CONSEQUENCES FOR THE ENVIRONMENT AND HUMAN HEALTH, WHICH COULD OTHERWISE BE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

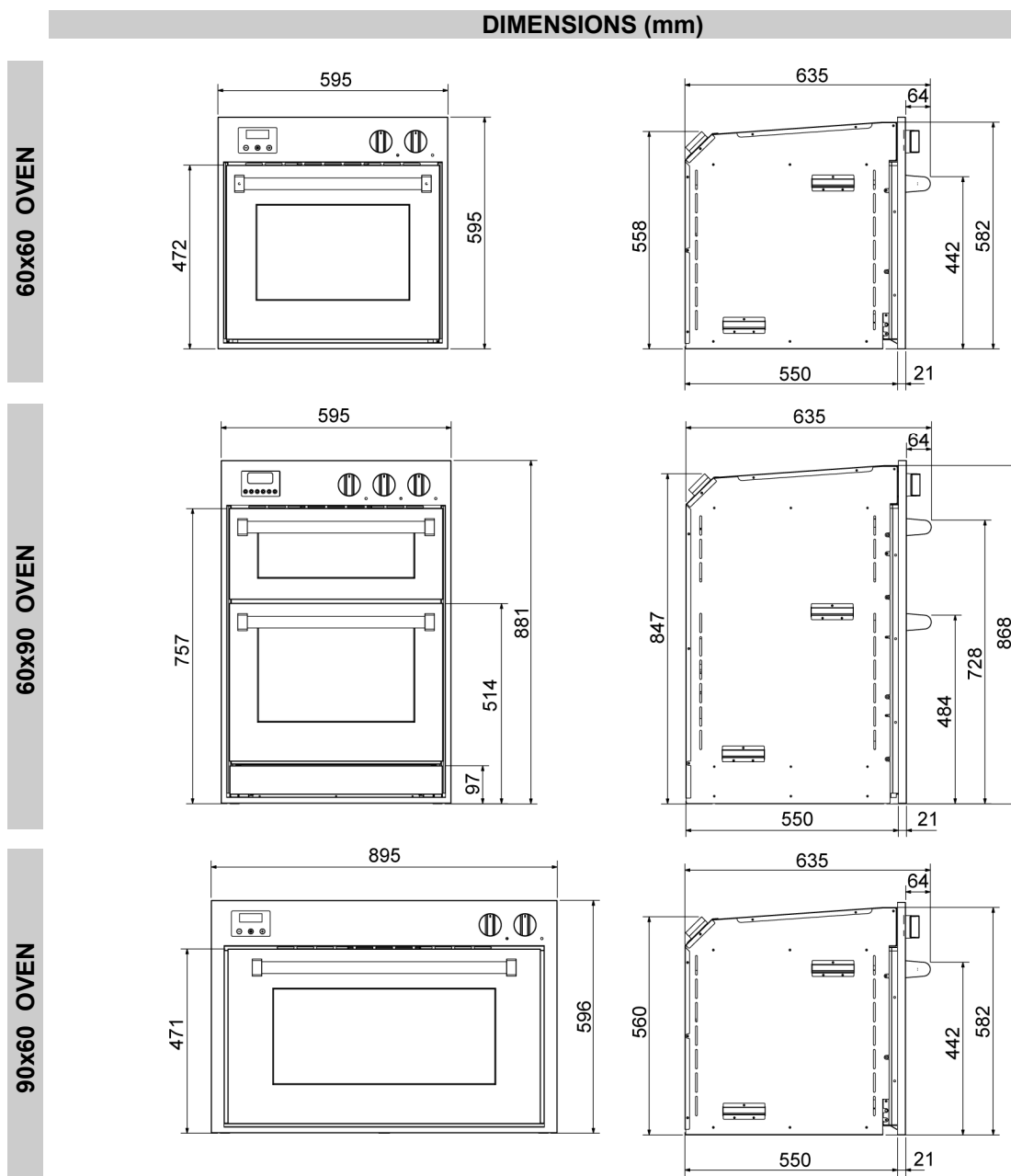
THE SYMBOL  ON THE PRODUCT, OR ON THE DOCUMENTS ACCOMPANYING THE PRODUCT, INDICATES THAT THIS APPLIANCE MAY NOT BE TREATED AS HOUSEHOLD WASTE. INSTEAD IT SHALL BE HANDED OVER TO THE APPLICABLE COLLECTION POINT FOR THE RECYCLING OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT. DISPOSAL MUST BE CARRIED OUT IN ACCORDANCE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



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



3. Installation



3.1 General warnings



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

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

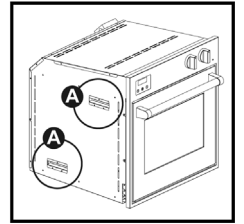
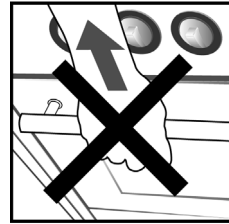
The technical data is indicated on the plate located on the back of the appliance. The adjustment conditions are shown on a label applied to the packing and the appliance.



3.2 Fastening the oven to the unit



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



The oven must be positioned by two people.

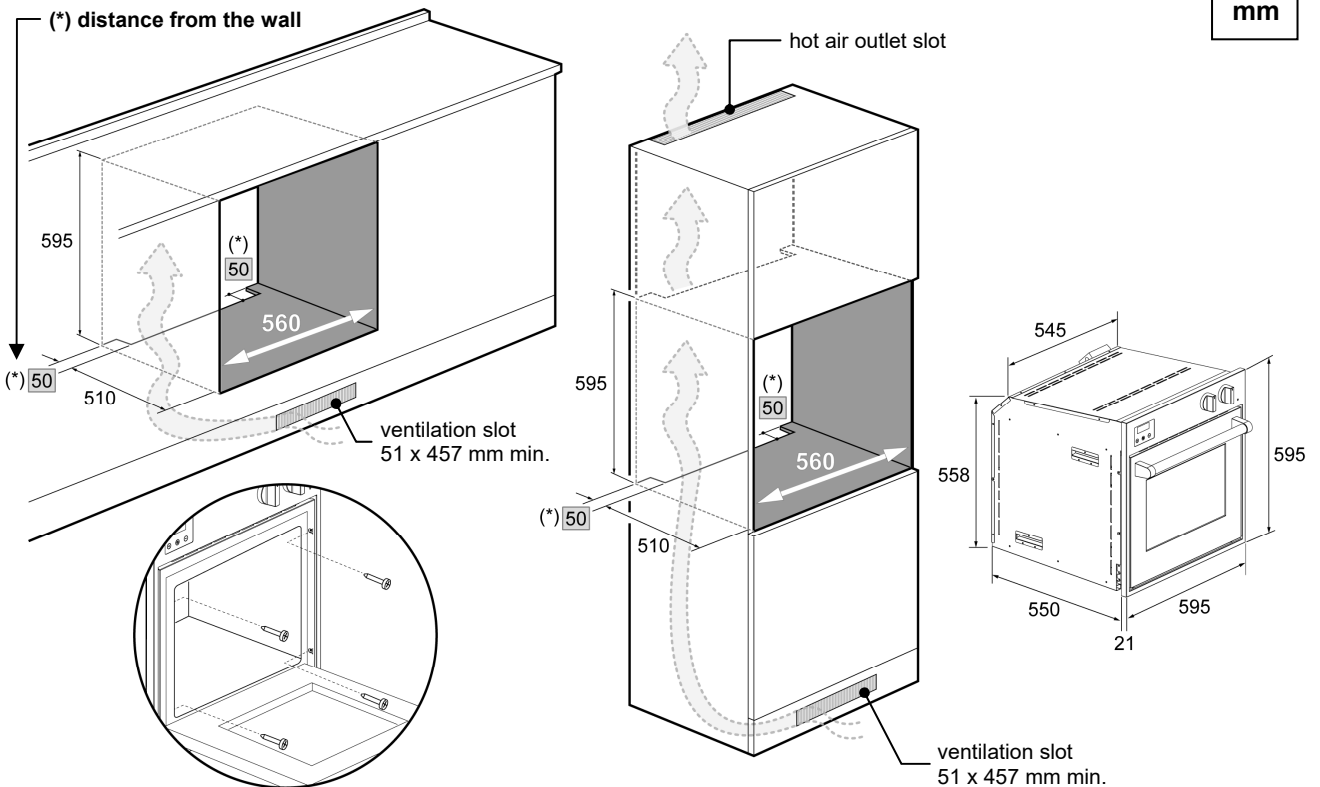
The unit must be coated with **heat-resistant material (minimum 90°C).**

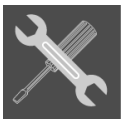
Leave the minimum clearances suggested in the following diagrams.

Proceed as follows:

- lighten the oven by removing the box containing the accessories; if necessary, the door can also be removed by following the instructions in paragraph “8.1 Removing the oven door”;
- lift the oven using the **handles A** on the sides of the oven (see figure);
- rest the back of the oven inside the recess and after having freed the electric cable and inserted the plug into the socket, push the oven into its final position, ensuring that the **electric cable is not crushed**; if the oven door has been removed, refit it by following the instructions in paragraph “8.1”;
- fasten the oven to the unit using the **wooden screws provided**, in the **4 holes** on the oven, as shown in the figures below.

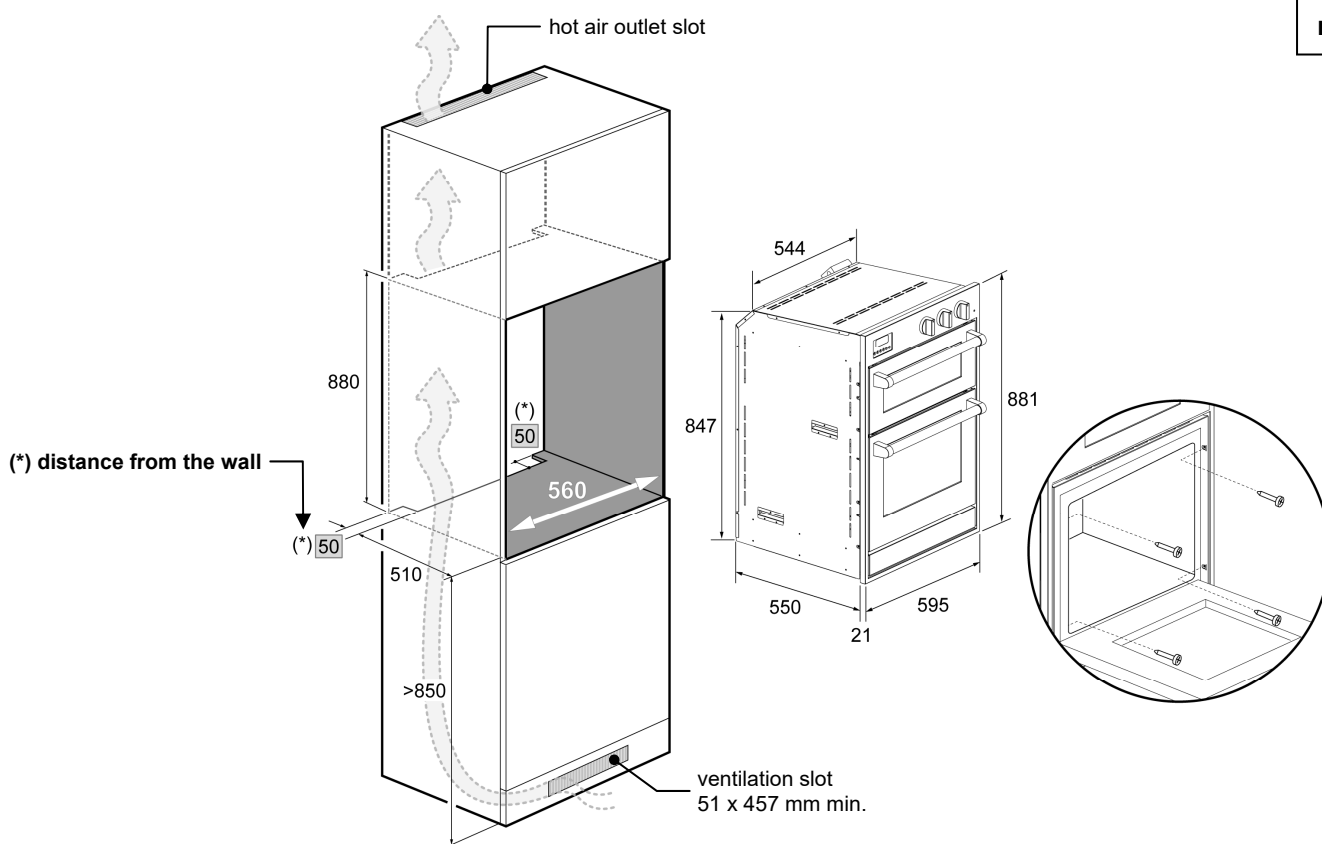
60x60 OVEN





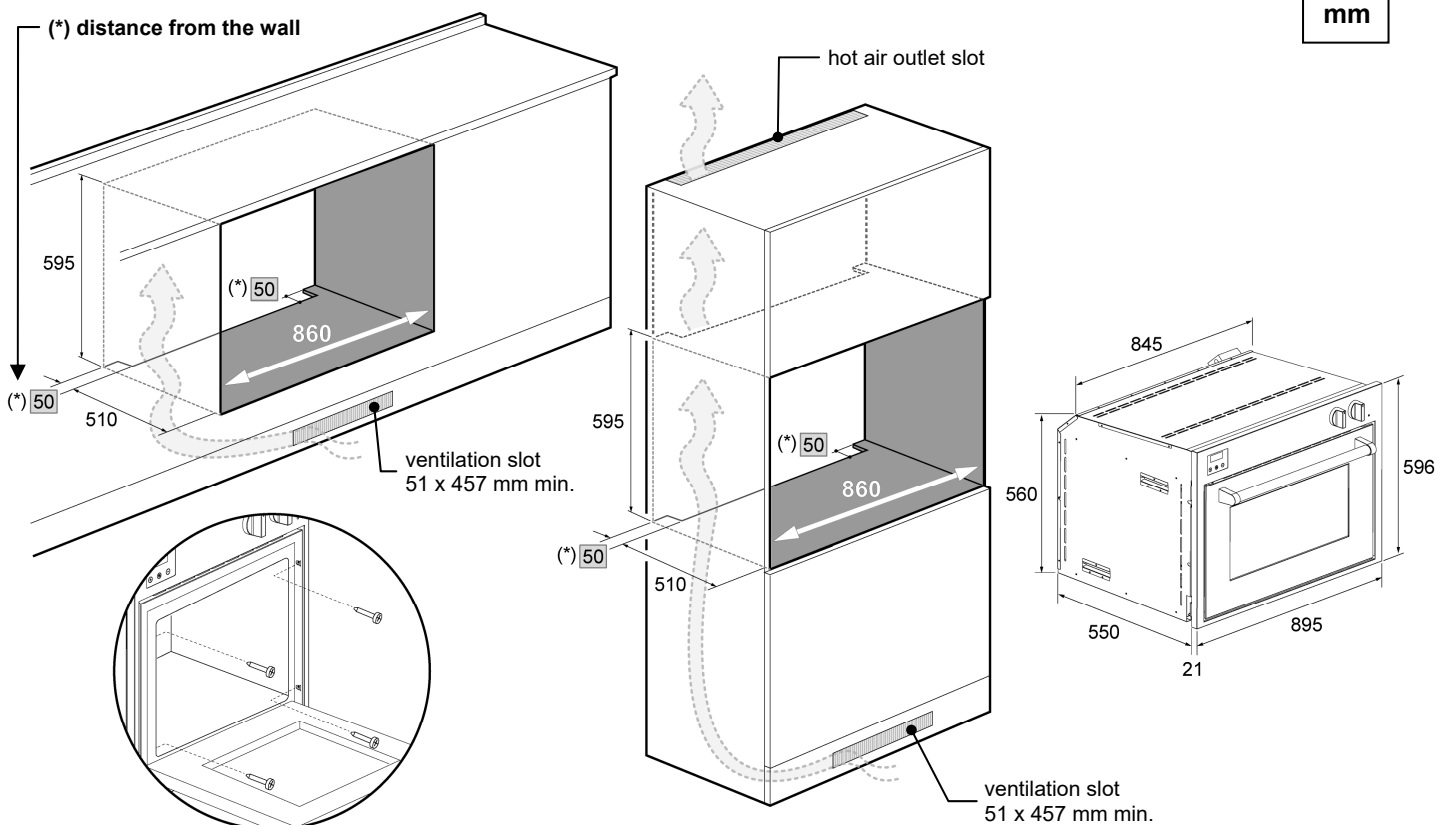
60x90 OVEN

mm



90x60 OVEN

mm

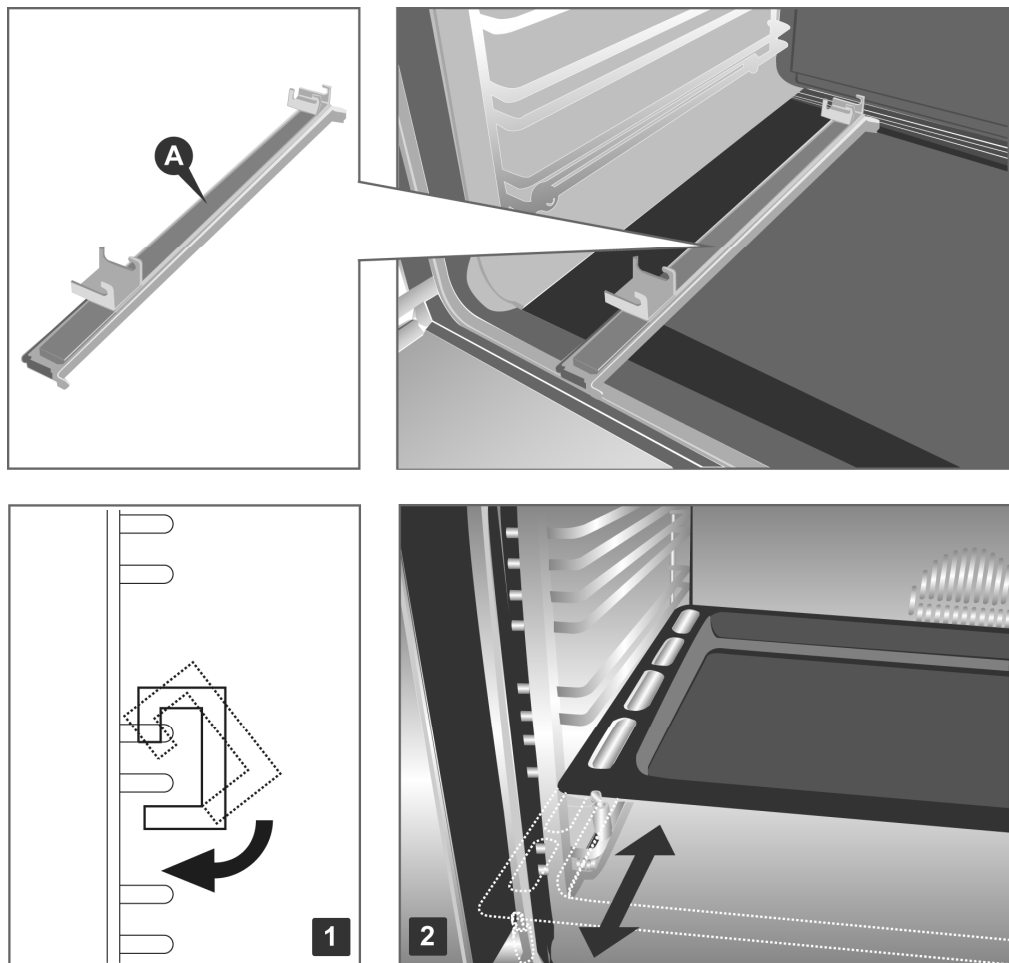




3.3 Fitting the telescopic guides (optional)

Proceed as follows to install:

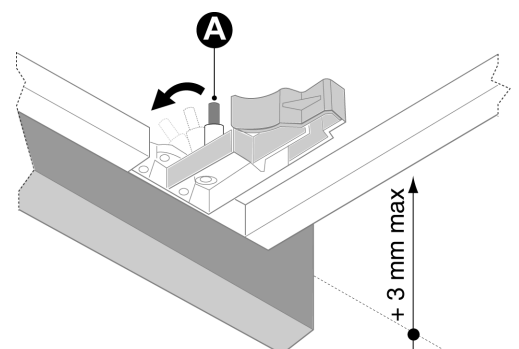
- remove the telescopic guides **A** from the packing and remove all protective film;
- remove all the accessories that are inside the oven;
- position the telescopic guide to the required height by coupling the upper side to the frame (detailed drawing 1) and then rotate it until the lower side couples;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



3.4 Adjustment of the drawer height

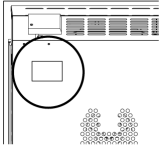
The clips of height adjustment are located in the lower side and at the right and left ends of the drawer.

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





3.5 *Electric connection*



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

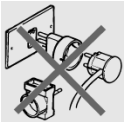
These plates must never be removed.



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



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



Do not use reducers, adapters or shunts.

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

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

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

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

3.5.1 Power plug

All our ovens are supplied with a **single-phase** electrical connection.

For greater practicality, we suggest fitting a plug to the oven according to the following wire colours:

- **yellow/green:** earth wire;
- **black/brown:** phase;
- **blue:** neutral.

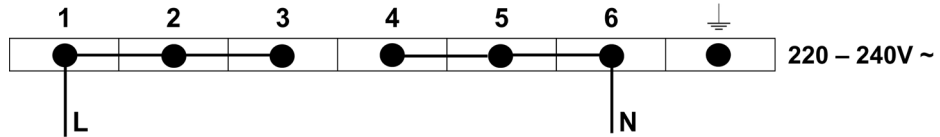
For other connections follow the instructions in chapter “3.5.2 Type of power supply”.



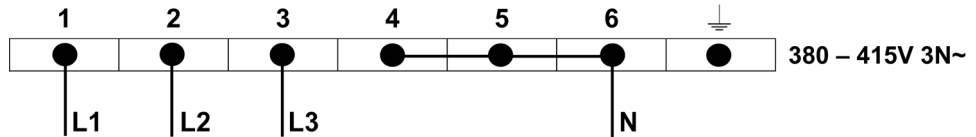
3.5.2 Type of power supply

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

60x60 / 60x90 / 90x60 OVEN
ORIGINAL CONNECTION SET BY MANUFACTURER.

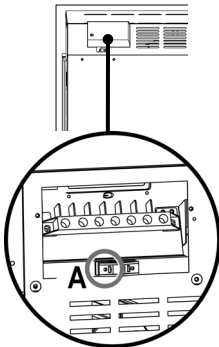


60x90 OVEN
NOT APPLICABLE FOR AUSTRALIA.



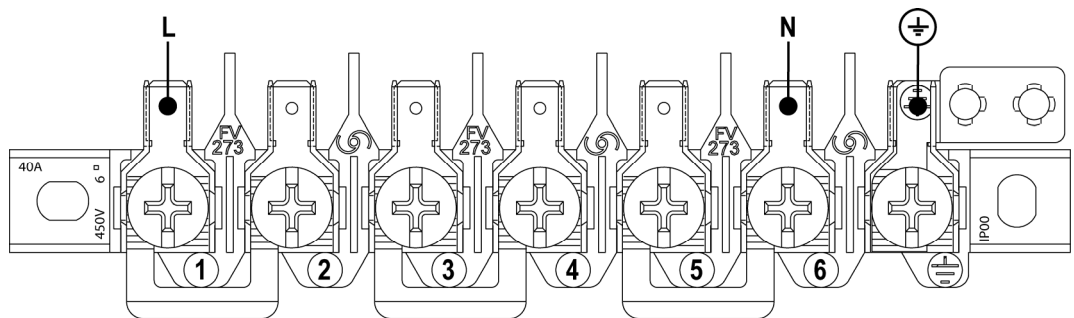
3.5.3 Replacing the electric cable

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



To replace the cable, proceed as follows:

- open the terminal board box;
- unscrew the screw **A** that locks the cable;
- loosen the screw contacts and replace the cable with one of the same length and conforming to current regulations;
- the **"yellow-green"** earth wire must be connected to the terminal \oplus and must be approximately **20 mm** longer than the line cables;
- the neutral **"blue"** wire must be connected to the terminal marked with the letter **N**;
- the line wire must be connected to the terminal marked with the letter **L**.



3.6 Electric power table

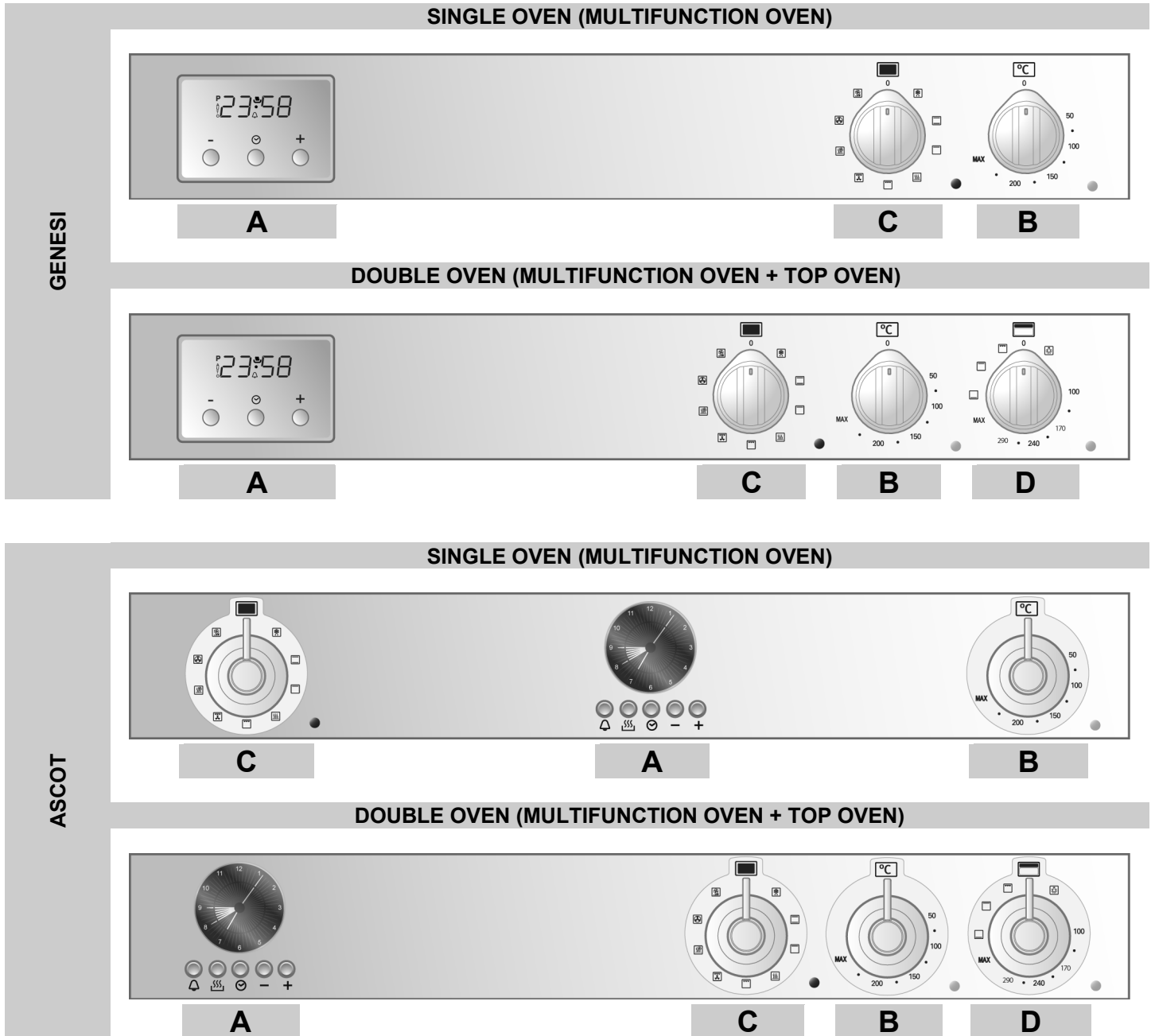
OVEN TYPE	NUMBER OF OVENS	TOTAL POWER	
		Max Watt	Max Watt ~ Q-SERIES
60 x 60	1	3025	3025
60 x 90	2	5800	5150
90 x 60	1	3600	3600



4. Description of controls

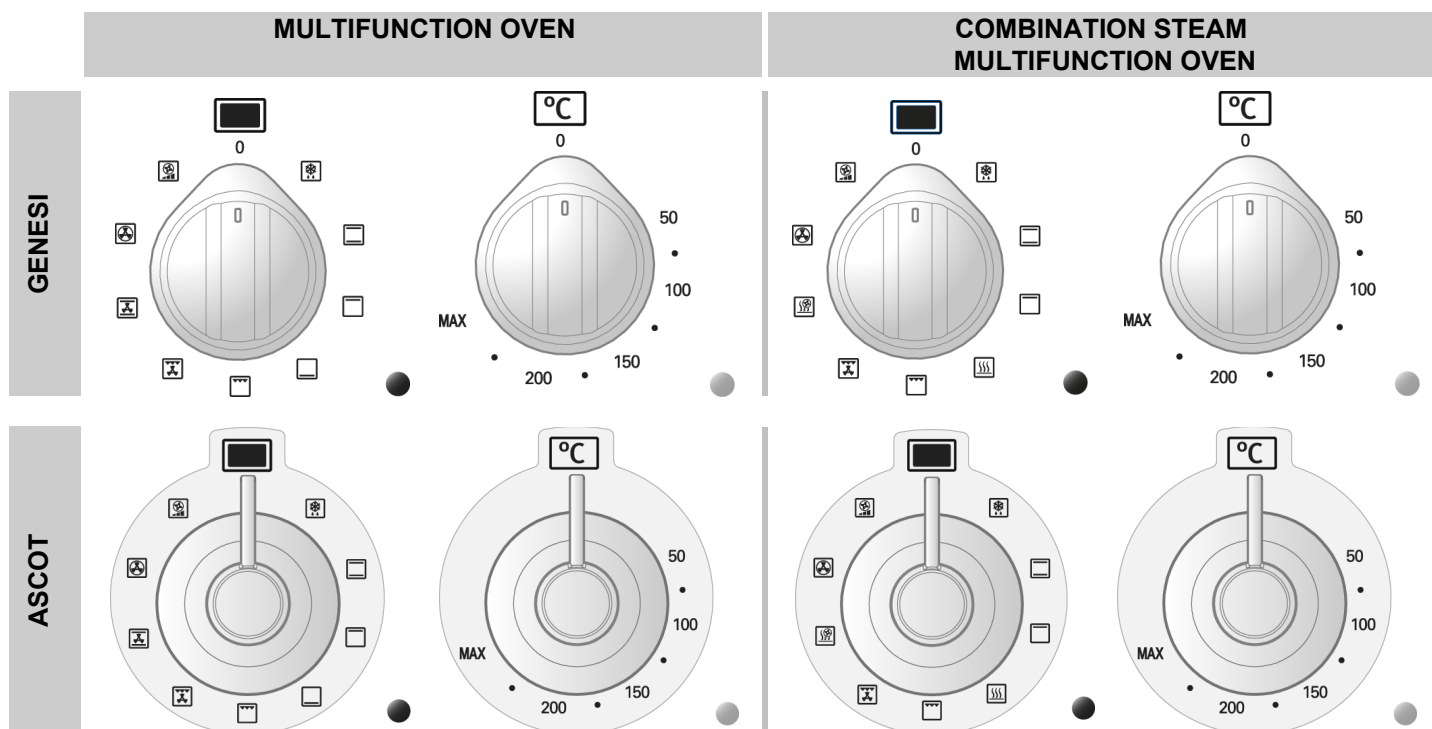
4.1 Front panel

All the oven controls are grouped together on the front panel.



KEY

- A** PROGRAMMABLE TIMER
- B** MULTIFUNCTION OVEN TEMPERATURE SELECTOR
- C** MULTIFUNCTION OVEN COOKING FUNCTIONS SELECTOR
- D** TOP OVEN TEMPERATURE AND COOKING FUNCTIONS SELECTOR



DESCRIPTION OF KNOBS ON MULTIFUNCTION AND COMBINATION STEAM OVEN

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

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

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

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

DESCRIPTION OF SYMBOLS ON FUNCTION SELECTION KNOB

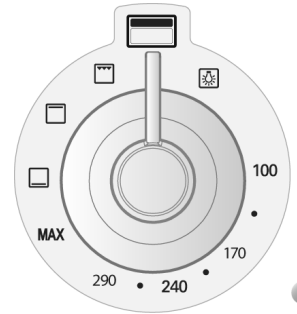
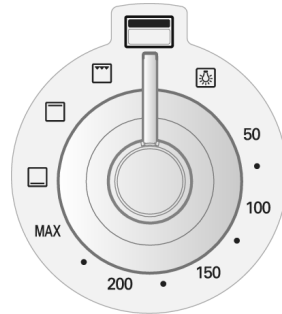
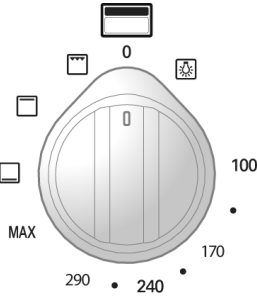
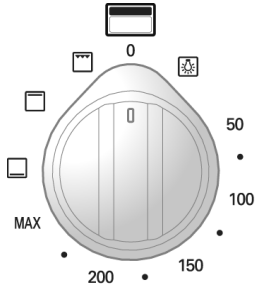
	DEFROST		FAN ASSISTED GRILL
	UPPER AND LOWER HEATING ELEMENTS		FAN ASSISTED UPPER AND LOWER HEATING ELEMENTS
	UPPER HEATING ELEMENT		FAN ASSISTED STEAM (COMBINATION STEAM OVEN ONLY)
	LOWER HEATING ELEMENT		FAN-ASSISTED REAR HEATING ELEMENT
	STATIC STEAM (COMBINATION STEAM OVEN ONLY)		RAPID HEATING
	GRILL ELEMENT		



TOP OVEN

GENESI

ASCOT



ENAMELLED OVEN

STAINLESS OVEN

ENAMELLED OVEN

STAINLESS OVEN

DESCRIPTION OF TEMPERATURE AND COOKING FUNCTION SELECTION KNOB

The top oven is controlled by a **single knob**.

By positioning the knob appropriately and by setting the required temperature, both upper and lower heating elements will switch on. It is possible to set one of the functions described in the table, but in this case the temperature of the chosen heating element will be automatically set to the **MAX** temperature value.

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

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

DESCRIPTION OF SYMBOLS



SWITCH ON LIGHT INSIDE OVEN



UPPER HEATING ELEMENT

50÷MAX
100÷MAX

UPPER AND LOWER HEATING ELEMENTS



GRILL ELEMENT



LOWER HEATING ELEMENT



USING AND PROGRAMMING THE DIGITAL CLOCK ON GENESI OVENS

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



- DECREASE KEY

⌚ MODE KEY

+ INCREASE KEY



This programmer works like a touch screen; rest the tip of the finger on the key for a few seconds to activate it.

INITIAL POWER-ON AND SETTING THE TIME

When first powering on the appliance or following a power failure, **0:00** and the word **AUTO** flash on the display. Touch the ⌚ **“Mode”** key to stop the flashing and use the +/- keys to **set the time** (hold down the +/- keys to scroll rapidly).

To adjust the time under normal operating conditions, i.e. when the clock is already on, touch both keys +/- simultaneously for **at least two seconds** and then set the time as described previously.

MANUAL USE



This function is for using the oven without any programming.

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

PROGRAMMING THE TIMER



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

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

- touch the ⌚ **“Mode”** key for **at least 2 seconds** to enter the programming menu; the flashing symbol ⏰ will appear;
- use the +/- keys to set the required time and the display will show the time remaining. The timer starts automatically and the symbol ⏰ will stop flashing. When the set time is reached, an audible alarm sounds for **7 minutes** and the symbol ⏰ will flash;
- touch any key to stop the alarm or the ⌚ **“Mode”** key to delete the programme.



PROGRAMMING THE COOKING DURATION



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

- Set the required cooking function and temperature using the control knobs;
- touch the ☺ “Mode” key to enter the programming menu, touch again and the word “Dur” appears;
- use the + / - keys to set the **cooking duration**. The word “Auto” flashes for the duration of the programming phase. After **7 seconds** the cooking programme starts and the symbol ☺ appears, while the word “Auto” stops flashing.
At the end of the set cooking time, an audible alarm sounds for **7 minutes**, and the symbol **AUTO** will flash and symbol ☺ will turn off, **switching the oven off automatically**;
- touch any key to stop the alarm or the ☺ “Mode” key to delete the programme.

PROGRAMMING THE COOKING DURATION AND COOKING END



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

- Set the required cooking function and temperature using the control knobs;
- touch the ☺ “Mode” key to enter the programming menu, touch again and the word “Dur” appears;
- use the + / - keys to set the **cooking duration**;
- touch the ☺ “Mode” key to display “end”, use the + / - keys to set the **cooking end** time. The word “Auto” flashes for the duration of the programming phase. After **7 seconds** the programme exits the menu and the word “Auto” stops flashing. When the **cooking start** time is reached, the symbol ☺ appears and the **oven switches on automatically**.
At the end of the set cooking time, an audible alarm sounds for **7 minutes**, and the symbol **AUTO** will flash and symbol ☺ will turn off, **switching the oven off automatically**;
- touch any key to stop the alarm or the ☺ “Mode” key to delete the programme.



COOKING WITH CORE PROBE (COMBINATION STEAM OVEN ONLY)



Only use the temperature probe recommended for this oven.

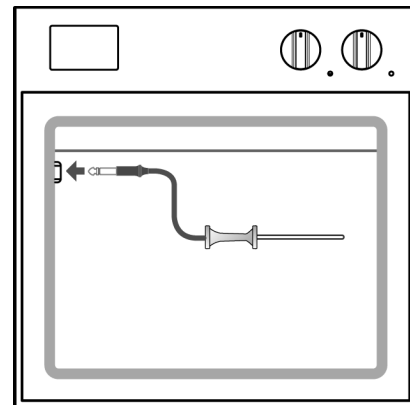
This function is for automatically controlling oven operation by setting the cooking level at the core of the food.

Using the core probe disables all duration, cooking end or timer settings.

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

Insert the core probe jack **into the connection** (see figure) to activate **cooking with the core probe**.

Two pairs of figures appear on the display (**30:80**); the **first pair** of figures indicates the temperature detected by the probe (minimum **30°C**), the **second pair** indicates the temperature that the core of the food being cooked is to reach; use the **+/-** keys to set the required temperature (maximum **99°C**).



Insert the probe into the centre of the food being cooked, ensuring the probe cable does not come into contact with the upper element.

The cooking programme starts **automatically**; on reaching the set temperature an audible alarm sounds for **7 minutes** and the oven's heating elements **deactivate**.

Turn the temperature knob to **"0"** if the food is cooked.



If the oven is not turned off the heating elements reactivate automatically when the temperature at the core of the food goes below the preset value.

To avoid scalding the probe must be removed solely once the oven has completely cooled down.

To **maintain the temperature** at the core of the food constant, leave the probe and the jack inserted: the oven's heating elements will **reactivate automatically** when the temperature goes below the preset value.

BEEPER

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

Three different types of audible alarm are available on the appliance; to choose between them touch the **+/-** keys simultaneously, then touch the ☺ **"Mode"** key until **"Tone"** appears, then choose the required tone by touching the key **-**.



USING AND PROGRAMMING THE DIGITAL ANALOGUE CLOCK ON ASCOT OVENS

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



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

INITIAL POWER-ON AND SETTING THE TIME

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

MANUAL USE



This function is for using the oven without any programming.

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

PROGRAMMING THE TIMER



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

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

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



Fig. 1



Fig. 2



PROGRAMMING THE COOKING DURATION



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







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



Fig. 3



Fig. 4

PROGRAMMING THE COOKING DURATION AND COOKING END



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

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

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











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

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


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





Fig. 5







BEEPER




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

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

BRIGHTNESS

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

GRAPHICS

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



5. Using the oven

5.1 General warnings



When the oven or grill is operating, the outer walls and oven door can become very hot. Keep children away from the appliance.

Do not allow children to sit on the oven door or play with it.

Do not use the door as a stool.

Never stand aluminium pots or foil on the base of the oven, as this may seriously damage the oven enamel.

Do not cook food on the bottom of the oven.

When using the oven for the first time, or after a power cut, the display flashes regularly indicating **0:00**. To set the display, refer to section "INITIAL POWER-ON AND SETTING THE TIME" on page 56.

Do not attempt to disassemble the oven door without **consulting the relative instructions carefully** (refer to section "8.1 Removing the oven door"): **the hinges on the oven door may injure the hands.**



HEATING BLOCK OF THE OVEN

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

- *there has been a current interruption.*

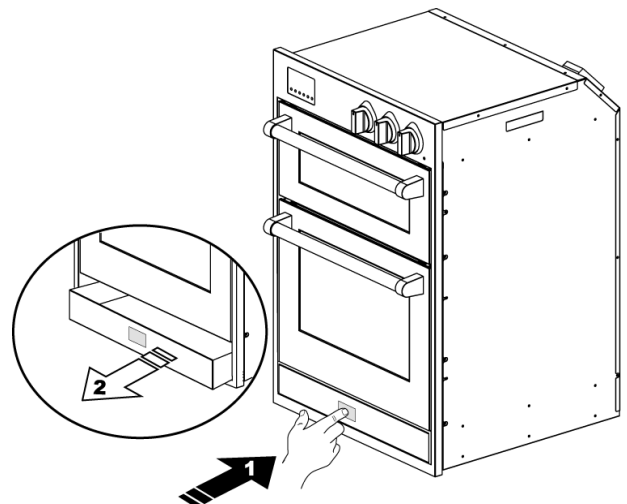
If the block occurs again after the cooking programme has been restarted, this means that the safety device has been tripped. This device intervenes in the event of a thermostat fault and prevents oven overheating. In such case, we recommend that you not try to light the oven again and that you contact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

5.2 Storage drawer

Double oven models include a storage drawer at the bottom.

To use the "push-pull" mechanism, **push at the exact point indicated by the label** (see 1) and then **pull out** the drawer (see 2).

The drawer is designed for storing metal kitchen utensils only.



The drawer becomes hot while the oven is in use; avoid contact with the internal parts to prevent scalding.

Do not use the drawer to store inflammable materials such as cloths, paper or the like.

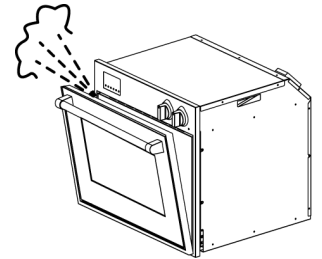


5.3 Using the multifunction and combination steam oven

5.3.1 Risk of condensation

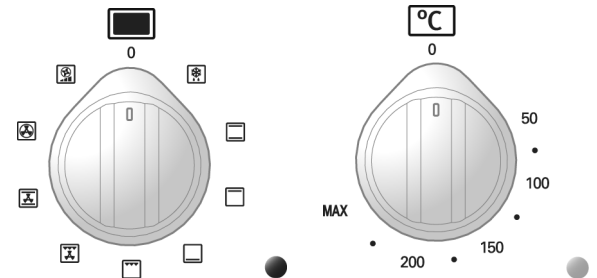


- Some cooking with **high water content** combined with the use of certain functions can cause the **formation of condensation on the door's inner glass**. To prevent this occurring, **open the oven door for a few seconds once or twice while cooking**.
- **Do not leave food to cool in the oven after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




5.3.2 Switching on the oven for the first time

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







5.3.3 Rapid heating

Turn the function selector knob to  to **rapidly preheat** the oven; with this function the oven will rapidly reach the selected temperature. When the temperature is reached, select the required cooking function.



The rapid heating function  must not be used for cooking.

5.3.4 Traditional cooking


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



The oven is equipped with an automatic cooling system regulated by the temperature of the door. When the limit temperature is reached, the cooling fan automatically activates and then deactivates when the temperature of the door goes below the preset limit. The cooling fan may stay on after the oven has turned off.
In case that does not happen, switch off the appliance and contact the Technical Service immediately.





5.3.5 Convection cooking

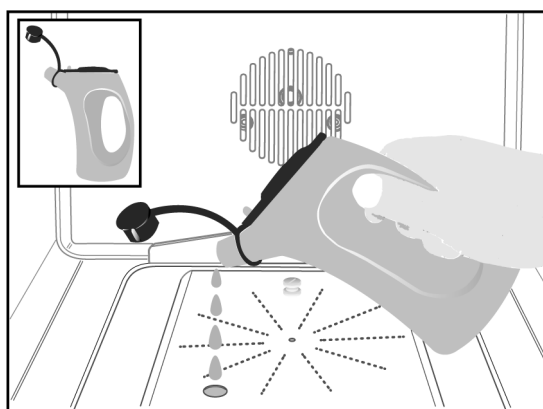
Turn the function switch knob to position ; turn the thermostat knob in correspondence with the required temperature value.

5.3.6 Steam cooking



The steam generator becomes very hot: pour mineral or decalcified water only into the tank; never use substances containing alcohol or detergents.


- Pour the required quantity of **water** (see tables on pages 70 and 71), into the steam generator tank, using the **measuring jug** as shown in the figure;
- turn the functions knob to  or  and set the required temperature, which must be **above 100°C**.




Steam cooking fills the inside of the oven with dry steam. This distributes heat more correctly and evenly, giving better results than cooking without steam and preserving more of the food's original flavour.

*The  function enables cooking **on only one level** of the oven, while the  function enables **simultaneous cooking on more levels**.*

5.3.7 Cooking with the ventilated grill

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


5.3.8 Cooking with the grill and roasting spit

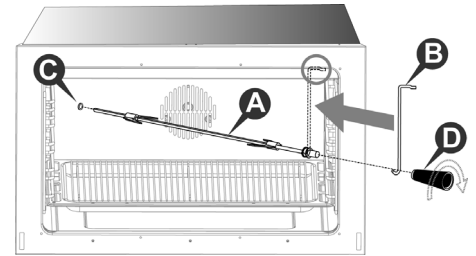
Turn the function switch knob to position ; turn the thermostat knob in correspondence with the maximum temperature value (**MAX**). The grill and spit operate at the same time, allowing for cooking on the spit.




5.3.9 Cooking with the roasting spit

Proceed as follows:

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



5.3.10 Defrosting

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

5.3.11 Switching off the oven

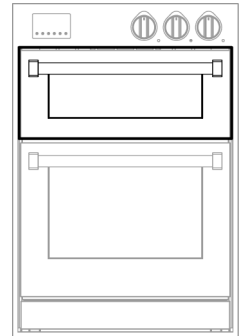
The oven is switched off by returning the thermostat knob to position "0".



5.4 Using the top oven

The oven features:

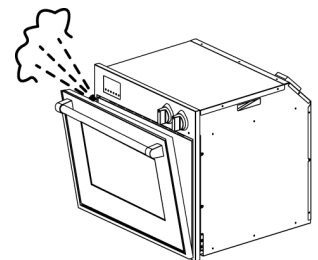
- one heating element beneath the base of the oven;
- one heating element on the roof of the oven;
- refractory stone (on the bottom) for cooking pizza and bread.



5.4.1 Risk of condensation



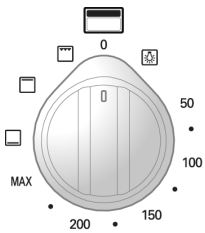
- Some cooking with **high water content** combined with the use of certain functions can cause the **formation of condensation on the door's inner glass**. To prevent this occurring, **open the oven door for a few seconds once or twice while cooking**.
- **Do not leave food to cool in the oven after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




5.4.2 Switching on the oven for the first time

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

It is possible to switch on the heating of the oven by turning the knob to the required temperature (from 50°C/100°C to MAX) or function.





5.4.3 Cooking with the grill

Turn the knob to  and insert the food immediately. For correct operation, position the grill pan with mesh or the shelf on the second runner from the bottom. The position of the shelf can be changed according to personal preference and to different cooking requirements. A cooling system prevents the control knob from overheating.

5.4.4 Traditional cooking

Turn the knob to the required temperature and place the food to be cooked at the required level (**avoid placing the food right at the bottom**); in this way the food will be cooked from the top and bottom by the two heating elements.

To cook the food using only one element, move the functions selector to  (top element) or  (bottom element).

5.4.5 Cooking pizza

Turn the knob to position **MAX**. After preheating the oven for **approximately 45 minutes**, place the pizza directly in contact with the **refractory stone** on the bottom, using the **spatula provided**. It is advisable to use **baking parchment** to prevent the pizza sticking to the stone.

5.4.6 Switching off the grill oven

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



6. Cooking suggestions

6.1 Suggestions for using the oven correctly



6.1.1 Traditional cooking

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



6.1.2 Convection cooking

With this type of cooking, the food is heated by preheated air that is circulated in the oven thanks to a fan located on the rear wall of the oven. Heat rapidly and evenly reaches all parts of the oven, thus enabling different food to be cooked at the same time on different shelves.

The possibility of cooking on more than one shelf allows you to cook many different dishes at the same time. Biscuits and mini pizzas can be cooked in three different baking tins. The oven, however, can also be used for cooking on a single shelf. The lower shelves can be used so that it is easier to monitor cooking.

Convection cooking is particularly convenient for bringing frozen food rapidly back to room temperature, for sterilising preserves or home-made fruit in syrup and, finally, for drying mushrooms or fruit.



6.1.3 Steam cooking

Cooking in a steam-filled environment has considerable advantages over traditional cooking. It preserves the flavour by drastically reducing the evaporation of liquid, thus maintaining the organoleptic and nutritional qualities. It facilitates heat distribution, resulting in more even cooking and reduces cooking times, thus saving energy.

The steam cooking function can be used at low temperatures (**100°C**), to gently cook fish and vegetables, and at higher temperatures to cook desserts and other dishes when wishing to preserve their delicate flavour.



6.1.4 Fan assisted steam cooking

Fan assisted steam cooking has all the aforementioned advantages of traditional steam cooking, with the added advantage of perfect ventilation which ensures even heat distribution and therefore enables different foods to be cooked simultaneously at **different cooking levels**.

Fan assisted steam cooking is particularly recommended for large or delicate cuts of meat.



6.1.5 Cooking with the grill

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



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



6.1.6 Cooking with the ventilated grill

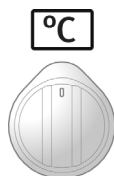
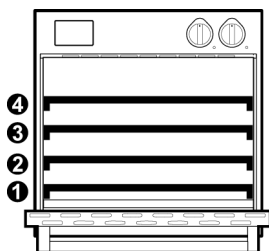
Using the combination of grill and fan.

This type of cooking allows the heat to penetrate gradually inside the food, even though the surface is directly exposed to the grill.



6.2 Examples of cooking

KEY



Level (*)

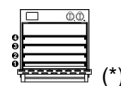
Temperature

Cooking duration (minutes)

Quantity of water (litre) (**)



GRILLING



TYPES OF FOOD

MEDIUM ROAST BEEF (1.5 kg)	2	220 - 240	40 - 50
BONED LEG OF LAMB, MEDIUM-RARE	2	170 - 190	120 - 150
PORK			
PORK ROAST WITH RIND	2	170 - 190	140 - 160
SHIN OF PORK	2	180 - 200	120 - 150
UNSTUFFED POULTRY			
HALF CHICKEN (1 - 2 PIECES)	2	210 - 230	40 - 50
WHOLE CHICKEN (1 - 2 PIECES)	2	200 - 220	60 - 80
WHOLE DUCK (2 - 3 kg)	2	180 - 200	90 - 120
DUCK BREAST	3	230 - 250	30 - 45
WHOLE GOOSE (3 - 4 kg)	1	150 - 170	130 - 160
GOOSE BREAST	2	160 - 180	80 - 100
LEG OF DUCK	2	180 - 200	50 - 80

(*) corresponds to the position of the grill or tray from the **bottom**.

(**) see instructions in section "5.3.6" page 64.

- Grilling can result in the inside of the oven becoming very splashed. Clean the oven after each use **to prevent** splashes becoming burned on.
- The indications in the table refer to the use of the enamelled grill pan with mesh. Place the mesh in the grill pan and insert them together at the indicated level. Values can vary depending on the type and quantity of food being grilled.
- Always place the food being grilled **in the centre** of the grill pan.
- After cooking turn the oven off and leave the food inside with the door closed **for approximately 10 minutes**. The indication duration **does not include** the recommended standing time.
- The **values indicated in the table** refer to the preparation of food placed in a cold oven and meat just out of the fridge.








ROASTING



HOT AIR



UPPER/LOWER HEATING

TYPES OF FOOD	HOT AIR			UPPER/LOWER HEATING		
	 (*)	 °C	 min	 (*)	 °C	
MEATLOAF 500 g	2	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210	
PORK						
ENTRECOTE	2	160 - 170	70 - 80	2	190 - 210	
MEDIUM STEAK (400 g)	2	170 - 180	30 - 45	3	200 - 230	
FATTY ROAST (1.5 kg)	2	160 - 170	120 - 150	2	200 - 220	
FATTY ROAST (2.5 kg)	2	160 - 170	150 - 180	2	190 - 210	
LEAN ROAST (1 kg)	2	170 - 180	70 - 90	2	180 - 200	
LEAN ROAST (2 kg)	2	170 - 180	80 - 100	2	180 - 200	
BEEF						
MEDIUM STEAK (1 kg)	2	180 - 190	45 - 65	2	200 - 220	
ROAST BEEF (1.5 kg)	2	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220	
CASSEROLE (1.5 kg) LIDDED DISH	2	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220	
CASSEROLE (2.5 kg) LIDDED DISH	2	170 - 180	150 - 180	2	190 - 210	
VEAL						
VEAL ROAST/BRISKET (1.5 kg)	2	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200	
VEAL ROAST/BRISKET (2.5 kg)	2	160 - 170	120 - 150	2	170 - 190	
LEG	2	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210	
LAMB						
BONED LEG	2	180 - 190	70 - 110	2	200 - 220	
LOIN WITH BONE	2	180 - 190 (**)	40 - 50	2	200 - 220 (**)	
BONED LOIN	2	180 - 190 (**)	30 - 40	2	200 - 220 (**)	
POULTRY						
WHOLE CHICKEN (1 kg)	2	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220	
WHOLE DUCK (2 - 3 kg)	2	150 - 160	90 - 120	2	190 - 210	
WHOLE GOOSE (3 - 4 kg)	2	150 - 160	130 - 180	2	180 - 200	
GAME						
BONED ROAST/LEG (1.5 kg)	2	160 - 170	90 - 120	2	190 - 210	
ROAST WILD BOAR	2	160 - 170	120 - 140	2	190 - 210	
RABBIT	2	160 - 170	70 - 80	2	180 - 200	
FISH						
WHOLE FISH (300 g)	2	160 - 170	30 - 40	2	180 - 200	
WHOLE FISH (700 g)	2	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200	




(*) corresponds to the position of the grill or tray from the **bottom**.

(**) preheat the oven.

- The **values indicated in the table** refer to the preparation of food just out of the fridge and placed in a cold, non-preheated oven, unless indicated otherwise.



STATIC STEAM COOKING

TYPES OF FOOD	STAGE		 °C	ADJUSTING THE GRILL	 min.	 (**)
DESSERTS						
POUND CAKE (6 EGGS)	-	2	150 - 160	1/2	30 - 40	0.3 L
POUND CAKE (3 EGGS)	-	2	150 - 160	1/2	25 - 35	0.3 L
FRUIT CAKE WITH SPONGE-CAKE MIXTURE	-	2	150 - 160	1/2	20 - 30	0.2 L
RUNNY MIXTURE IN TIN	-	2	150 - 160	1/2	50 - 70	0.4 L
FRUIT CAKE WITH RUNNY MIXTURE	-	2	150 - 160	1/2	20 - 30	0.3 L
CUPCAKES WITH RUNNY MIXTURE	-	2	150 - 160	1/2	25 - 35	0.3 L
PLAITED BRIOCHE	-	2	150 - 160	1/2	35 - 45	0.4 L
BRIOCHE CAKE	-	2	160 - 170	1/2	30 - 40	0.4 L
CHOUX PASTRY (ÉCLAIRS/PROFITEROLES)	-	2	200 - 220	1/2	25 - 35	0.3 L
PUFF PASTRY DESSERTS	-	2	200 - 220	1/2	15 - 25	0.2 L
UNFILLED VOL AU VENTS	-	2	200 - 220	1/2	8 - 10	0.2 L
APPLE TART	-	2	190 - 210	1/2	35 - 45	0.3 L
FRESH STRUDEL	-	2	170 - 180	1/2	50 - 60	0.3 L
FROZEN STRUDEL	-	2	180 - 190	1/2	35 - 45	0.3 L
BREAD						
BREAD ROLLS	1	2	40	1/2	20 - 25	0.3 L
	2	2	190 - 200	1	20 - 25	-
FOCACCIA	1	2	40	1/2	20 - 30	0.3 L
	2	2	200	1/2	25 - 35	-
EMPANADA	1	2	40	1/4	20 - 30	0.4 L
	2	2	200	1	25 - 35	-
BREAD DOUGH 750 - 1000 g	1	2	40	1	15 - 25	0.3 L
	2	2	220	1	10 - 15	-
BREAD DOUGH 1000 - 1250 g	1	2	40	1	20 - 25	0.3 L
	2	2	220	1	10 - 15	-
BREAD DOUGH 1250 - 1500 g	1	2	40	1	20 - 25	0.3 L
	2	2	220	1	10 - 15	-

(*) corresponds to the position of the grill or tray from the **bottom**.

(**) see instructions in section "5.3.6" page 64.

- The **values indicated in the table** refer to the preparation of food just out of the fridge and placed in a cold, non-preheated oven, unless indicated otherwise.
- In addition to the indications provided, **also remember** at the end of cooking or when checking on your baking, open the oven slightly and wait until all the steam has come out. This prevents quantities of steam escaping all in one go with the risk of scalding.



FAN ASSISTED STEAM COOKING

TYPES OF FOOD	STAGE		°C	ADJUSTING THE GRILL	min.	(**)
	(*)					
PORK						
SAVOURY TART (1.5 kg)	1	2	100	1	25 - 25	0.4 L
	2	2	170	1	60 - 75	-
PORK SHOULDER CASSEROLE (1.5 kg)	-	2	160	1/2	100 - 120	0.5 L
PORK SHOULDER CASSEROLE (2.5 kg)	-	2	160	1/2	130 - 150	0.5 L
SHIN OF PORK	1	2	100	1	40 - 50	0.5 L
	2	2	160	1	40 - 50	0.5 L
PORK ENTRECOTE	-	2	180 - 190	1/2	130 - 150	0.4 L
UNSTUFFED POULTRY						
CHICKEN PIECES	-	2	190 - 210	1/2	25 - 45	0.5 L
WHOLE CHICKEN (1 kg)	1	2	170 - 180	1	20 - 25	0.5 L
	2	2	190 - 200	-	35 - 40	-
WHOLE DUCK (2 - 3 kg)	1	2	150 - 160	1/2	70 - 90	0.5 L
	2	2	180	-	30 - 40	-
WHOLE GOOSE (3 - 4 kg)	1	2	150	1/2	110 - 120	0.5 L
	2	2	180	1/2	20 - 30	-
FISH						
FISH PIE	-	2	180	1	30 - 40	0.3 L
LARGE FISH (UP TO 300 g)	-	2	160 - 170	1	20 - 30	0.3 L
FISH FILLETS	-	2	150 - 160	1	15 - 25	0.2 L
WHOLE FISH (UP TO 1000 g)	-	2	160 - 170	1	40 - 50	0.5 L

(*) corresponds to the position of the grill or tray from the **bottom**.

(**) see instructions in section "5.3.6" page 64.

- The **values indicated in the table** refer to the preparation of food just out of the fridge and placed in a cold, non-preheated oven, unless indicated otherwise.
- In addition to the indications provided, **also remember** at the end of cooking or when checking on your baking, open the oven slightly and wait until all the steam has come out. This prevents quantities of steam escaping all in one go with the risk of scalding.



7. Cleaning and maintenance

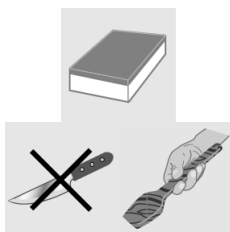


Before performing any operations, switch off the power supply to the appliance.



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

7.1 Cleaning the stainless steel surfaces



To clean and preserve the stainless steel surfaces, use a **solution of warm water and vinegar or neutral soap**. Pour the solution onto a damp cloth and wipe the steel surface, in the direction of the satin finish, rinse thoroughly and dry with a soft cloth or chamois leather.

Do not under any circumstances use metallic sponges or sharp scrapers that may damage the surfaces. Only use non-scratch, non-abrasive sponges and, if necessary, wooden or plastic utensils.

7.2 Cleaning the enamelled surfaces



Clean with a non-scratch, **non-abrasive** sponge dampened with **neutral soap and water**. Grease stains can easily be eliminated with **hot water** or a product specifically made for cleaning enamel. Rinse carefully and dry with a soft cloth or a piece of deerskin.

Do not use products containing abrasives, scouring pads, steel wool or acid, which may spoil the surfaces. Do not leave acid or alkaline substances on the enamel (lemon juice, vinegar, salt, etc.).

7.3 Cleaning the polished surfaces



Clean with a **non-abrasive**, scratchproof sponge dampened with **warm water and neutral soap** or with a standard detergent for polished surfaces. Rinse and dry carefully with a soft cloth.

Abrasive pastes, coarse wire pads, steel wool or acid will damage the surfaces. Do not use alcohol.

7.4 Cleaning the knobs and the control panel

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



7.5 *Cleaning the oven*

In order to preserve the oven well, it should be cleaned regularly, each time it is used if possible, **after leaving it to cool**: in this way it is possible to remove any residue more easily, preventing it from burning the next time the oven is used.

Clean the stainless steel parts and enamelled parts as described in the corresponding sections “7.1 Cleaning the stainless steel surfaces” and “7.2 Cleaning the enamelled surfaces”.

Take out all the removable parts and wash them separately. Rinse and dry thoroughly with a clean cloth.

7.5.1 *Cleaning the oven walls*

Never use detergent products to clean this type of oven.

The walls of the oven can be cleaned using white vinegar and wiped with a cloth dampened with water. Subsequently, heat the oven for at least one hour at **150°C** to facilitate cleaning. When the oven has cooled, wipe it again with a damp cloth.

7.5.2 *Cleaning the oven door*

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

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



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



8. Special maintenance

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



Before performing any operations, switch off the power supply to the appliance.

8.1 Removing the oven door

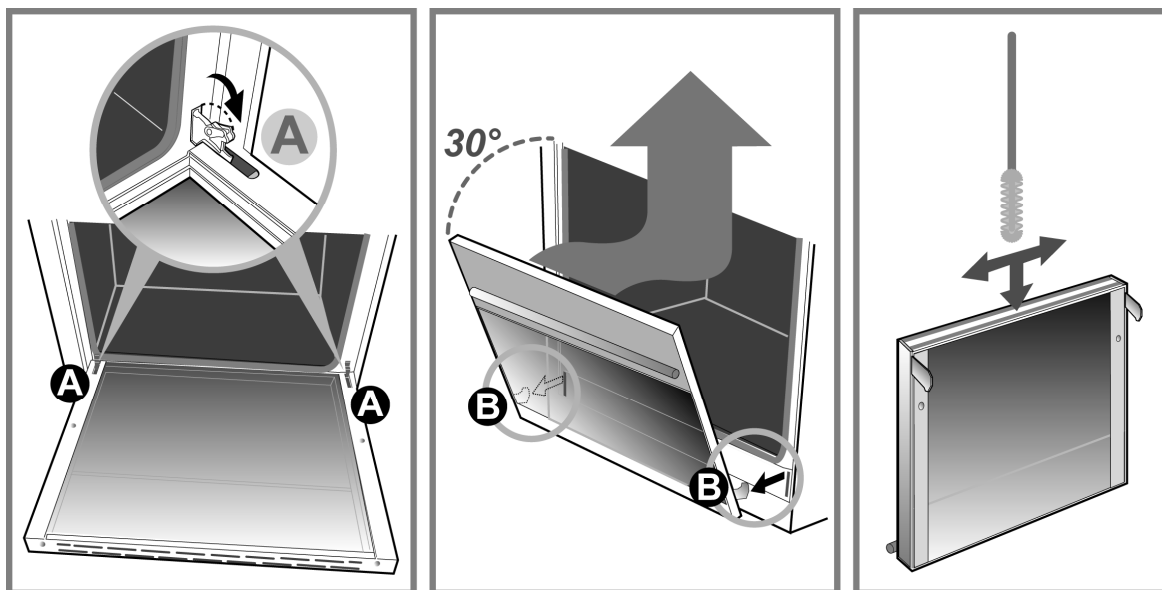
The oven door can be completely removed to enable more thorough cleaning.



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

To remove the door, proceed as follows:

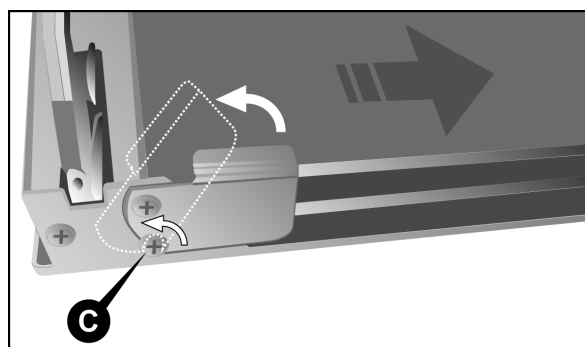
- open the oven door and release the safety catches of the hinges by turning the respective pins **A** (one for each hinge) backward;
- partially close the door until there is no more load tension on the springs (the door will form an angle of about 30°);
- **using both hands**, accompany the movement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



The **inner glass** can be removed for more thorough cleaning.

Proceed as follows:

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





To clean the area between the outer glass and the intermediate glass, use a **soft brush** in the space between the glass panels, as shown on p. 74.

To **refit** the door, follow the instructions on p. 74 in reverse order.

When the hinges **B** are back in their seats, open the door all the way and re-fit the safety catches of the hinges, lowering the respective pins **A** (one for each hinge).



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

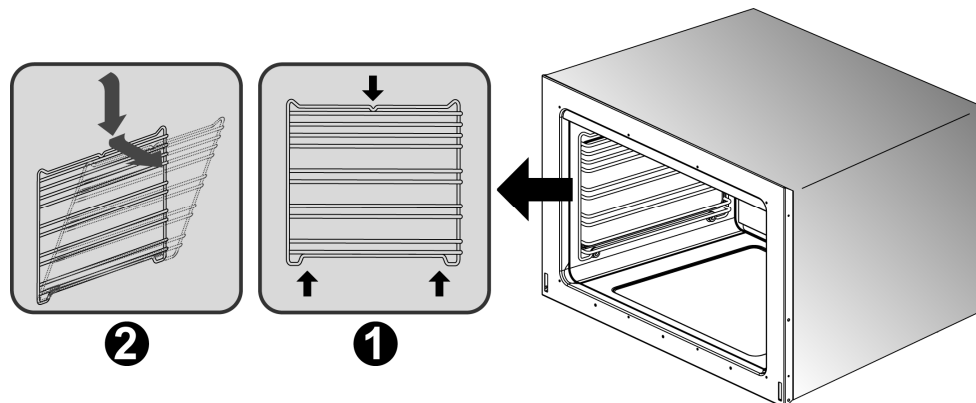


8.2 Removing the side rack-holder frames

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

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

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



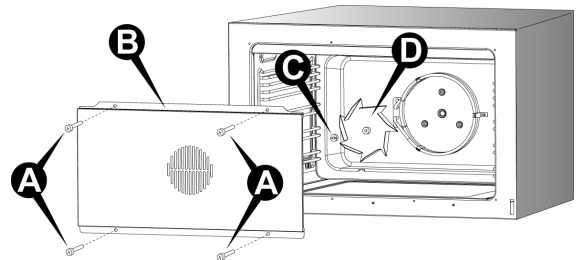


8.3 Removing and cleaning the inside oven fan

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

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

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



8.4 Replacing the oven's light bulb



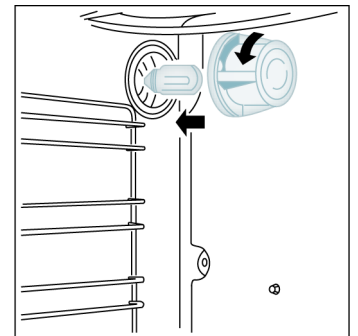
Before performing any operations, switch off the power supply to the appliance.


Side oven light

Proceed as follows:

- make sure the heating elements are turned off and allowed to cool completely;
- open the oven door;
- unscrew the glass safety cap anticlockwise;
- unscrew the bulb and replace it with another one for **high temperatures (300°C)** with the following characteristics:

Voltage	230 V / 50 Hz
Power	25 W (halogen bulb)
Attachment	G9



- Refit the glass cap and switch on the power. It is possible to check that the oven light is working by opening the oven door or turning the knob to the position  when indicated.

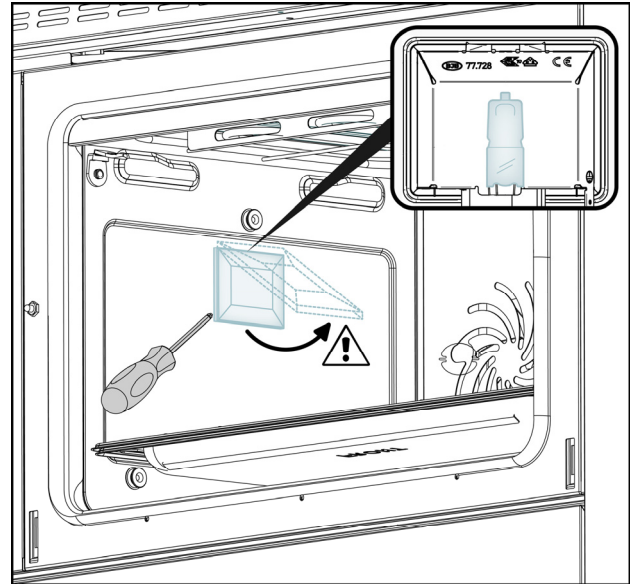



Side oven light

Proceed as follows:

- make sure the heating elements are turned off and allowed to cool completely;
- open the oven door;
- remove the oven rack if it interferes with the light housing (see instructions section "8.2" page 75);
- slide the tip of a flat screw driver between the glass cover and the lamp housing. **Gently twist the screw driver tip to loosen the glass lens cover, holding it in place with your fingers to prevent it from falling and breaking;**
- remove the glass lens cover and then remove the halogen bulb;
- place a new halogen bulb for **high temperatures (300°C)** in its slot with the following characteristics:

Voltage	230 V / 50 Hz
Power	25 W (halogen bulb)
Attachment	G9



- Press the glass cover back into place and replace the oven rack (see instructions section "8.2" page 75).
- Reconnect the oven to electrical supply. It is possible to check that the oven light is working by opening the oven door or turning the knob to the position  when indicated.



8.5 Cleaning the water tank

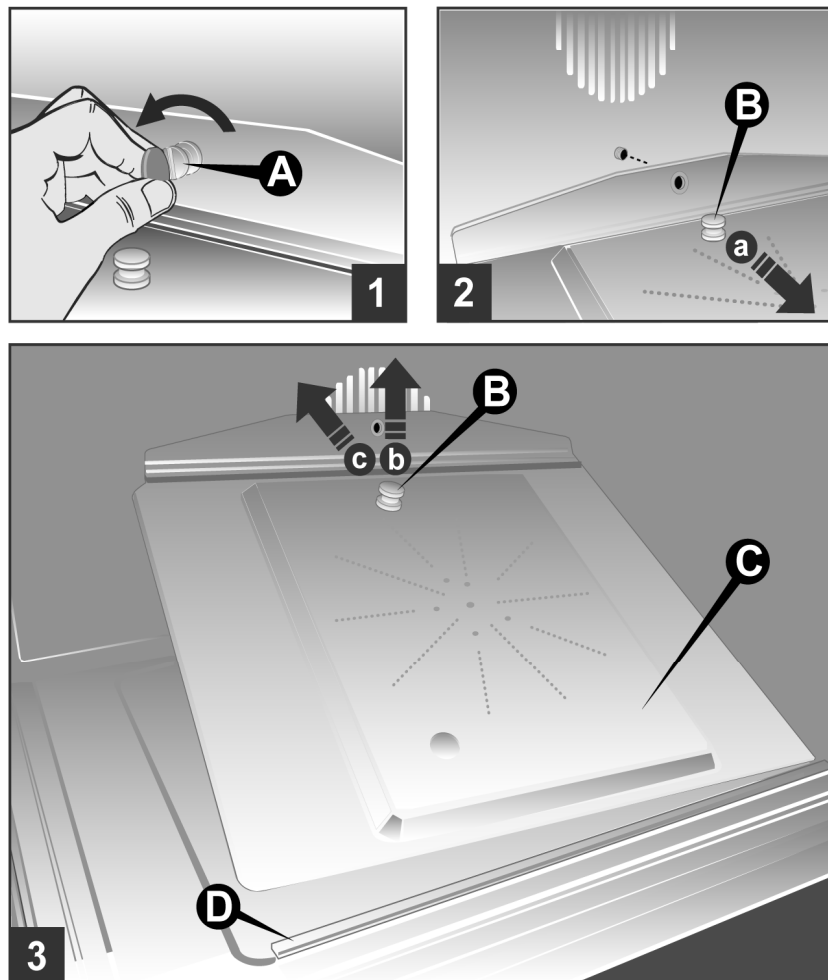
To clean the water tank, the cover must be removed.

Proceed as follows:

- remove all objects and components inside the oven (racks and dripping pans);
- using a coin or a flat-head screwdriver, unscrew and remove nut **A** fastening the cover (detail **1**);
- take hold of nut **B** and pull it towards you (arrow **a**) to free the slot in the cover from the rear pin (detail **2**);
- still holding the nut **B**, push slightly back and lift (arrows **b**, **c**) and completely remove the cover **C** from the front guide **D** (detail **3**).

Clean the cover and the water tank following the instructions given in section “7.1 Cleaning the stainless steel surfaces”.

To reposition and secure the cover, follow the above instructions in reverse order.



Any lime scale can be removed **using vinegar**; avoid using chemical substances to prevent possible food contamination.

A series of ten horizontal lines spaced evenly down the page, providing a template for writing notes.



Wir bedanken uns dafür, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Ab sofort können Sie mit Ihrem neuen Ofen beim Kochen der Phantasie freien Lauf lassen.

Bitte lesen Sie die in diesem Handbuch enthaltenen Anleitungen im Hinblick auf die optimalen Bedingungen für eine korrekte und sichere Bedienung des Ofens sehr sorgfältig. Darüber hinaus unterstützen diese Anleitungen die Kenntnis jeder einzelnen Komponente.

Es werden nützliche Ratschläge zur Verwendung des Kochgeschirrs, der Küchengeräte, der Positionen der Führungen und der Einstellungen der Bedienelemente geliefert.

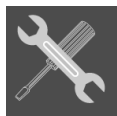
Die korrekte Durchführung der in diesem Handbuch beschriebenen Reinigungseingriffe erlaubt die dauerhafte und unveränderte Beibehaltung der Betriebsleistungen des Ofens.

Die einzelnen Abschnitte sind so aufgebaut, dass Schritt für Schritt alle Funktionen des Ofens erläutert werden. Die Texte sind leicht verständlich sowie mit detaillierten Abbildungen und allgemein üblichen Piktogrammen versehen.

Die ausführliche Lektüre dieses Handbuchs liefert die Antworten auf alle Fragen, die sich hinsichtlich der korrekten Verwendung des Ofens stellen könnten.

Dieses Handbuch ist Bestandteil des gekauften Produkts. Der Bediener ist gehalten, dieses Handbuch sorgfältig aufzubewahren und hat dafür zu sorgen, dass dieses während Gebrauch und Wartung des Produkts stets griffbereit ist. Bewahren Sie dieses Handbuch für zukünftige Bezugnahmen auf. Bei einem Wiederverkauf des Produkts ist dieses Handbuch jedem nachfolgenden Betreiber beziehungsweise Anwender des Produkts selbst zu übergeben.

Die Herstellerfirma haftet nicht für mögliche Ungenauigkeiten infolge Druck- oder Schreibfehler in diesem Anleitungsheft. Sie behält sich außerdem das Recht vor, an ihren Produkten sämtliche Änderungen vorzunehmen, die sie auch im Interesse des Benutzers für erforderlich oder nützlich erachtet, ohne die wesentlichen Merkmale in Bezug auf Funktionalität und Sicherheit zu beeinträchtigen.



ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR: bestimmt für den **Fachtechniker**, der die Installation, Inbetriebnahme und die Abnahme des Geräts durchzuführen hat.



ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER: Gebrauchshinweise, Beschreibung der Bedienelemente sowie die korrekten Reinigungs- und Pflegearbeiten.

1. Allgemeine Informationen	82
1.1 Technische Daten zur Energieeffizienz	82
1.2 Lichtquellen	82
1.3 Energiespartipps	82
1.4 Technische Kundendienst	82
2. Hinweise zur Sicherheit und zur Bedienung	83
3. Installation	85
3.1 Allgemeine Hinweise	85
3.2 Befestigung des Ofens am Möbel	86
3.3 Montage der Teleskopführungen (Sonderzubehör)	88
3.4 Höheneinstellung der Schublade	88
3.5 Elektrischer Anschluss	89
3.6 Tabelle der elektrischen Leistungen	90
4. Beschreibung der Bedienungselemente	91
4.1 Vordertafel	91
5. Bedienung des Ofens	100
5.1 Allgemeine Hinweise	100
5.2 Aufbewahrungsschublade	100
5.3 Bedienung des Multifunktionsofens mit Dampf-Kombination	101
5.4 Bedienung des oberen Ofens	104
6. Ratschläge zum Kochen/Garen	105
6.1 Ratschläge zum korrekten Gebrauch des Backofens	105
6.2 Garbeispiele	106
7. Reinigung und Pflege	110
7.1 Reinigung der Oberflächen aus Edelstahl	110
7.2 Reinigung der emaillierten Oberflächen	110
7.3 Reinigung der lackierten Oberflächen	110
7.4 Reinigung der Bedienungsknöpfe und der Bedienungstafel	110
7.5 Reinigung des Backofens	111
8. Außerordentliche Wartung	112
8.1 Ausbau der Ofentür	112
8.2 Ausbau der seitlichen Rosthalterungen	113
8.3 Ausbau und Reinigung des Innenventilators des Ofens	114
8.4 Auswechslung der Ofenbeleuchtungslampe	114
8.5 Reinigung des Wasserbehälters	116


GERÄTEKLASSEN

Die in diesem Handbuch beschriebenen Kochgeräte gehören zu der nachstehend definierten Installationsklasse:

- **Klasse 3: Einbaukochgeräte.**

1. Allgemeine Informationen

Dieses Produkt wurde in Übereinstimmung mit folgenden Richtlinien und Verordnungen hergestellt:

- **2014/35/EU** betreffend elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen.
- **2014/30/EU** betreffend die elektromagnetische Verträglichkeit.
- **EG-Reglement Nr. 1935 vom 27/10/2004** und anschließende Änderungen  betreffend die zum Kontakt mit Lebensmittelprodukten bestimmten Materialien und Gegenstände.
- **2011/65/EG (RoHS)** zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in den Herstellungsmaterialien.

1.1 Technische Daten zur Energieeffizienz

Die Informationen gemäß den europäischen Vorschriften zur Energiekennzeichnung und Ökodesign sind in einem separaten Dokument enthalten, das der Produkthanleitung beiliegt. Diese Daten sind im "Produktinformationsblatt" zu finden, das von der Website im speziellen Bereich "Verbrauchsspezifikationen" der Service&Support-Sektion heruntergeladen werden kann.

1.2 Lichtquellen

Dieses Gerät enthält vom Benutzer austauschbare Lichtquellen, die für den Betrieb bei Umgebungstemperaturen über 300°C geeignet sind. Die Lichtquellen entsprechen der Energieeffizienzklasse "G".

1.3 Energiespartipps

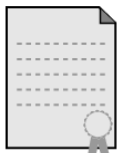
- Heizen Sie das Gerät nur vor, wenn es im Rezept erforderlich ist.
- Tauen Sie Tiefkühlkost vor dem Einlegen in den Garraum auf, sofern auf der Verpackung nicht anders angegeben.
- Bei mehreren Garvorgängen wird empfohlen, wenn möglich, verschiedene Gerichte auf mehreren Ebenen zu garen.
- Verwenden Sie vorzugsweise dunkle Metallbackformen.
- Bereiten Sie größere Portionen zu, um die vom Gerät bereitgestellte Wärme optimal zu nutzen und die Anzahl der Einschaltvorgänge zu reduzieren.
- Entfernen Sie während des Garvorgangs alle nicht benötigten Bleche und Roste aus dem Garraum.
- Beenden Sie den Garvorgang einige Minuten vor der üblichen Garzeit. Der Garvorgang wird durch die gespeicherte Wärme für die verbleibenden Minuten fortgesetzt.
- Öffnen Sie die Ofentür so selten wie möglich, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Halten Sie den Garraum stets sauber.

1.4 Technische Kundendienst



Vor dem Verlassen des Werks wurde dieses Gerät von Fachpersonal und Experten abgenommen und eingestellt, so dass die besten Betriebsergebnisse gewährleistet sind. Alle in der Folge notwendigen Reparaturen und Einstellungen sind mit größter Sorgfalt vorzunehmen. Bitte wenden Sie sich daher unbedingt stets an Ihren Vertragshändler, bei dem sie das Gerät gekauft haben oder an das am nächsten gelegene Kundendienstzentrum unter Angabe der Störung und des Gerätemodells.

2. Hinweise zur Sicherheit und zur Bedienung



DIESES HANDBUCH STELLT EINEN BESTANDTEIL DES GERÄTS DAR. DAS HANDBUCH IST FÜR DEN GESAMTEN LEBENSZYKLUS DES OFENS UNBESCHÄDIGT UND GRIFFBEREIT AUFZUBEWAHREN. BITTE LESEN SIE DIESES HANDBUCH SOWIE ALLE IN DIESEM ENTHALTENEN ANWEISUNGEN AUFMERKSAM VOR DER VERWENDUNG DES OFENS.

DIE INSTALLATION IST VON FACHPERSONAL SOWIE UNTER EINHALTUNG DER GELTENDEN VORSCHRIFTEN DURCHZUFÜHREN. DIESES GERÄT IST FÜR DEN EINSATZ IM HÄUSLICHEN BEREICH VORGESEHEN UND STEHE IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN AKTUELLE GELTENDEN **EWG RICHTLINIEN**.

DIE PROFESSIONELLE VERWENDUNG UND DIE INSTALLATION IN ÖFFENTLICHEN BETRIEBEN WIE RESTAURANTS, BARS, BETRIEBSKANTINEN SOWIE JEDLICHE WEITERE VON DER SPEZIFIZIERTEN ABWEICHENDE VERWENDUNG FÜHREN ZUM UNVERZÜGLICHEN VERFALL DER GARANTIE.

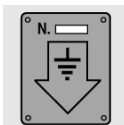
DAS GERÄT IST AUSGELEGT ZUR ERFÜLLUNG FOLGENDER FUNKTION: **GAREN UND ERHITZEN VON LEBENSMITTELN.** JEDE SONSTIGE VERWENDUNG IST ALS UNZULÄSSIG ZU BETRACHTEN. **DER HERSTELLER LEHNT JEDE HAFTUNG FÜR VON DEN BEZEICHNETEN ABWEICHENDE VERWENDUNGEN AB.**

BEIM KAUF WIRD DER BEDIENER ZUM DIREKT HAFTENDEN DES PRODUKTS UND HAT MITHIN SICHERZUSTELLEN, DASS SICH BEI NORMALBETRIEB IM LAUFE DER ZEIT KEINE DIE SICHERHEIT BEEINTRÄCHTIGENDE INSTABILITÄT, VERFORMUNGEN ODER VERSCHLEISSERSCHINUNGEN EINSTELLEN.

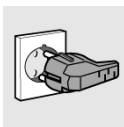
DAS PRODUKT WURDE DERART GESTALTET UND KONSTRUIERT, DASS DER BETRIEB UNTER SICHERHEITSBEDINGUNGEN GEWÄHRLEISTET IST UND KEINE GEFAHREN FÜR PERSONEN, HAUSTIERE UND GEGENSTÄNDE GEGEBEN SIND.



LASSEN SIE DIE PACKUNGSREST NICHT UNBEAUF SICHTIGT IM HÄUSLICHEN BEREICH HERUMLIEGEN. TRENNEN SIE DIE VERSCHIEDENEN ABFALLMATERIALIEN AUS DER VERPACKUNG UND ENTSORGEN SIE DIESE AN DER NÄCHSTEN GEEIGNETEN SAMMELSTELLE.



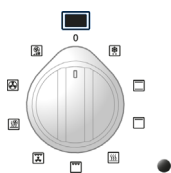
DER ERDSCHLUSS GEMÄSS DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN ZUR SICHERHEIT VON ELEKTROINSTALLATIONEN IST OBLIGATORISCH.



DER AN DAS VERSORGUNGSKABEL ANZUSCHLIESSENDE STECKER UND DIE ZUGEHÖRIGE STECKDOSE MÜSSEN VOM SELBEN TYP SEIN UND IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN STEHEN. NACH DER INSTALLATION DES GERÄTS MUSS DER STECKER ZUR REGELMÄSSIGEN INSPEKTION ZUGÄNGLICH SEIN. **ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER NICHT AM KABEL AUS DER STECKDOSE.**



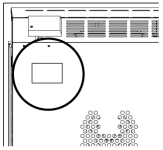
SOFORT NACH DER INSTALLATION IST EINE KURZE TECHNISCHE ABNAHME UNTER BEFOLGEN DER ANWEISUNGEN WEITER UNTEN DURCHZUFÜHREN. BEI FUNKTIONSTÖRUNGEN IST DAS GERÄT VON DER STROMVERSORGUNG ZU TRENNEN UND DAS AM NÄCHSTEN GELEGENE KUNDENDIENSTZENTRUM ZU KONTAKTIEREN. **VERSUCHEN SIE NICHT, DAS GERÄT ZU REPARIEREN.**



STELLEN SIE NACH JEDEM GEBRAUCH DES OFENS STETS SICHER, DASS SICH DIE BEDIENKNÖPFE IN DER POSITION "NULL" (AUS) BEFINDEN.



GEBEN SIE NIEMALS ENTFLAMMBARE GEGENSTÄNDE IN DEN OFEN: BEI VERSEHENTLICHEM ENTZÜNDEN KÖNNTE EIN BRAND ENTSTEHEN. **NEHMEN SIE IM BRANDFALL DIE ELEKTRISCHE STROMVERSORGUNG WEG.** GIESSEN SIE KEIN WASSER AUF BRENNENDES ODER FRITTIERENDES ÖL. HALTEN SIE KEINE ENTFLAMMBAREN PRODUKTE ODER AEROSOLFLASCHEN IN DER NÄHE DES GERÄTS.



DAS TYPENSCHILD MIT TECHNISCHEN DATEN, SERIENNUMMER UND MARKIERUNG BEFINDET SICH IN EINER GUT SICHTBAREN STELLE AN DER RÜCKSEITE DES GERÄTS. EINE KOPIE WIRD DEM HANDBUCH BEIGEFÜGT. EIN ZWEITES SCHILD MIT DEN KENNDATEN DES MODELLS UND DER SERIENNUMMER BEFINDET SICH IM INNERN DES GERÄTS AUF DER LINKEN SEITE UND WIRD BEIM ÖFFNEN DER OFENTÜR SICHTBAR.

DIE SCHILDER DÜRFEN NIEMALS ENTFERNT WERDEN.



DAS GERÄT IST ZUM GEBRAUCH DURCH ERWACHSENE PERSONEN BESTIMMT. KINDERN IST DER ANNÄHERUNG ODER DAS SPIELEN MIT DEM GERÄT ZU UNTERSAGEN. LASSEN SIE KEINE GEGENSTÄNDE AUF DEM GERÄT, WELCHE DIE AUFMERKSAMKEIT VON KINDERN WECKEN KÖNNTEN. DIE ERHITZUNG EINIGER GERÄTETEILE KÖNNTE ZU POTENTIELLEN GEFAHRENQUELLEN WERDEN. LASSEN SIE DIE OFENTÜR WÄHREND DES BETRIEBS SOWIE IN DEN MINUTEN UNMITTELBAR NACH DEM AUSSCHALTEN NICHT GEÖFFNET. VERMEIDEN SIE DARÜBER HINAUS DIE BERÜHRUNG DER HEIZELEMENTE DES OFENS.




DAS STÜTZEN ODER SITZEN AUF DER OFFENEN OFENTÜR UND AUF DER SCHUBLADE KANN ZUM KIPPEN DES GERÄTS MIT ANSCHLIESSENDER GEFAHR FÜR PERSONEN FÜHREN. DIE SCHUBLADEN HABEN EINE DYNAMISCHE NUTZLAST VON 15 KG.



DAS AUSSER BETRIEB GESETZTE GERÄT IST EINER ENTSPRECHENDEN SONDERMÜLLSTELLE ZUZUFÜHREN. TRENNEN SIE DAS STROMKABEL AB, NACHDEM SIE DEN STECKER AUS DER NETZDOSE GEZOGEN HABEN. SORGEN SIE DAFÜR, DASS DIE TEILE (TÜREN USW.), DIE EINE GEFAHR FÜR KINDER DARSTELLEN KÖNNEN, ENTSPRECHEND ABGESICHERT SIND.

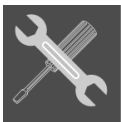


IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN ANFORDERUNGEN DER **EUROPÄISCHEN RICHTLINIE 2002/96/EG** ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (**WEEE**) IST VORLIEGENDES GERÄT MIT EINER MARKIERUNG VERSEHEN. SIE LEISTEN EINEN POSITIVEN BEITRAG FÜR DEN SCHUTZ DER UMWELT UND DIE GESUNDHEIT DES MENSCHEN, WENN SIE DIESES GERÄT EINER GESONDERTEN ABFALLSAMMLUNG ZUFÜHREN. IM UNSORTIERTEN SIEDLUNGSMÜLL KÖNNTE EIN SOLCHES GERÄT DURCH UNSACHGEMÄÑE ENTSORGUNG NEGATIVE KONSEQUENZEN NACH SICH ZIEHEN.

AUF DEM PRODUKT ODER DER BEILIEGENDEN PRODUKTDOKUMENTATION IST FOLGENDES SYMBOL  EINER DURCHGESTRICHENEN ABFALLTonne ABGEBILDET. ES WEIST DARAUF HIN, DASS EINE ENTSORGUNG IM NORMALEN HAUSHaltsABFALL NICHT ZULÄSSIG IST. ENTSORGEN SIE DIESES PRODUKT IM RECYCLINGHOF MIT EINER GETRENNTEN SAMMLUNG FÜR ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTE. DIE ENTSORGUNG MUSS GEMÄÑ DEN ÖRTLICHEN BESTIMMUNGEN ZUR ABFALLBESEITIGUNG ERFOLGEN. BITTE WENDEN SIE SICH AN DIE ZUSTÄNDIGEN BEHÖRDEN IHRER GEMEINDEVERWALTUNG, AN DEN LOKALEN RECYCLINGHOF FÜR HAUSHaltsMÜLL ODER AN DEN HÄNDLER, BEI DEM SIE DIESES GERÄT ERWORBEN HABEN, UM WEITERE INFORMATIONEN ÜBER BEHANDLUNG, VERWERTUNG UND WIEDERVERWENDUNG DIESES PRODUKTS ZU ERHALTEN.

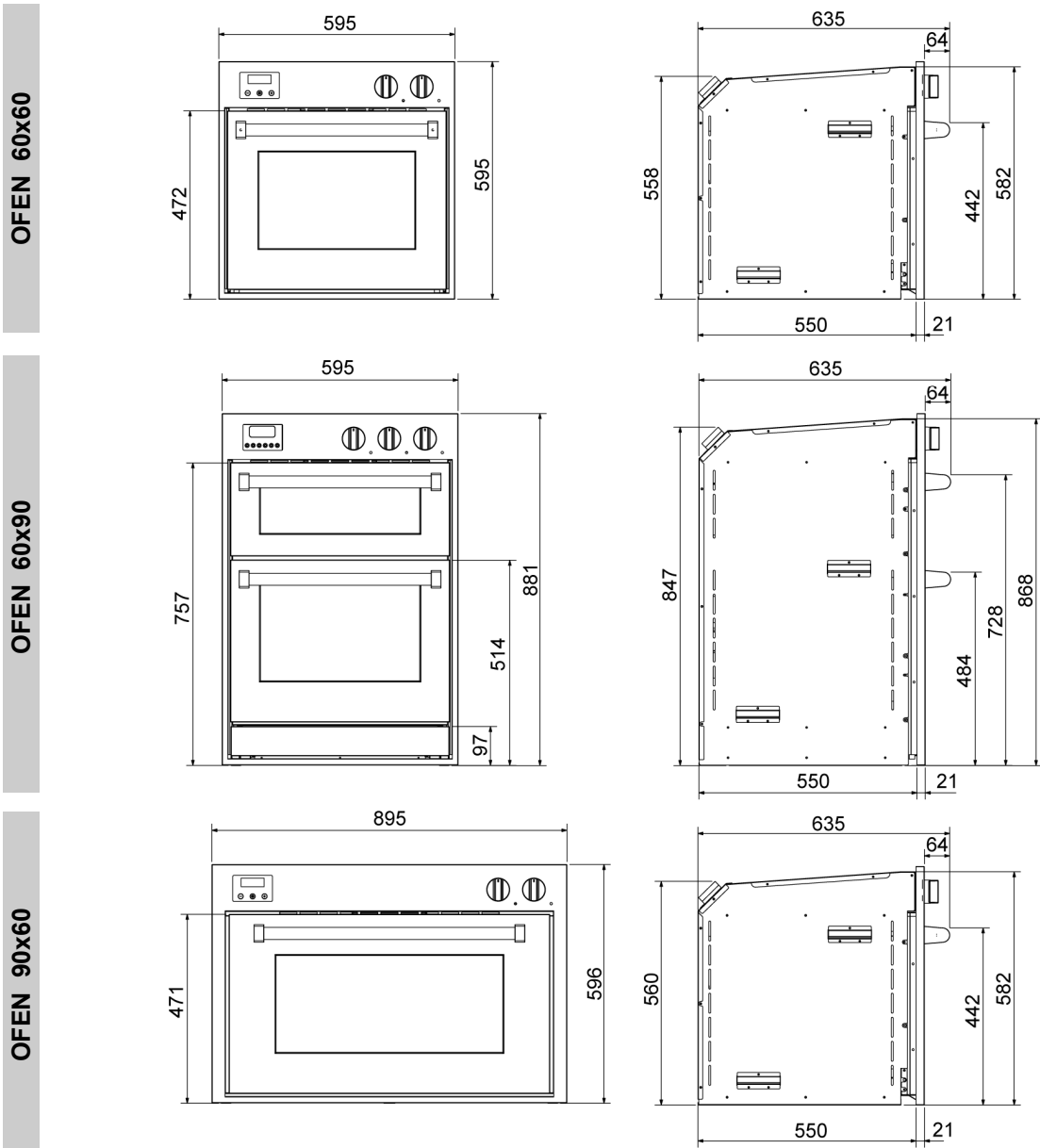


Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Schäden an Personen oder Gegenständen aufgrund der Nichtbeachtung der oben stehenden Vorschriften oder aufgrund der Manipulation auch nur eines Einzelteils des Geräts sowie der Verwendung nicht originaler Ersatzteile ab.



3. Installation

ABMESSUNGEN (mm)



3.1 Allgemeine Hinweise



Die nachfolgenden Eingriffe sind von einem qualifizierten Installationstechniker durchzuführen. Der Installationstechniker ist verantwortlich für die korrekte Inbetriebnahme gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften. Vor der Benutzung des Geräts sind die Kunststoffschutzfolien von der Bedientafel, von den Teilen aus Edelstahl usw. zu entfernen...

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen aufgrund der Nichtbeachtung der oben stehenden Vorschriften ab (vgl. Kapitel "2. Hinweise zur Sicherheit und zur Bedienung").

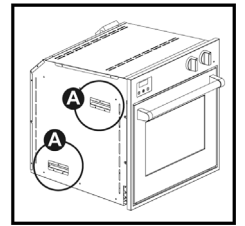
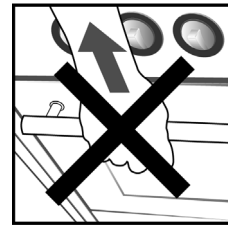
Die technischen Daten sind auf dem Typenschild an der Geräterückseite angegeben. Die möglichen Regulierungen sind auf einem Etikett auf der Verpackung sowie auf dem Gerät selbst angegeben.



3.2 Befestigung des Ofens am Möbel



Verwenden Sie den Griff der Ofentür nicht zum Anheben und Transportieren, einschließlich der zur Entfernung des Ofens aus der Verpackung notwendigen Arbeitsschritte.



Die Positionierung des Ofens **hat durch zwei Personen zu erfolgen**.

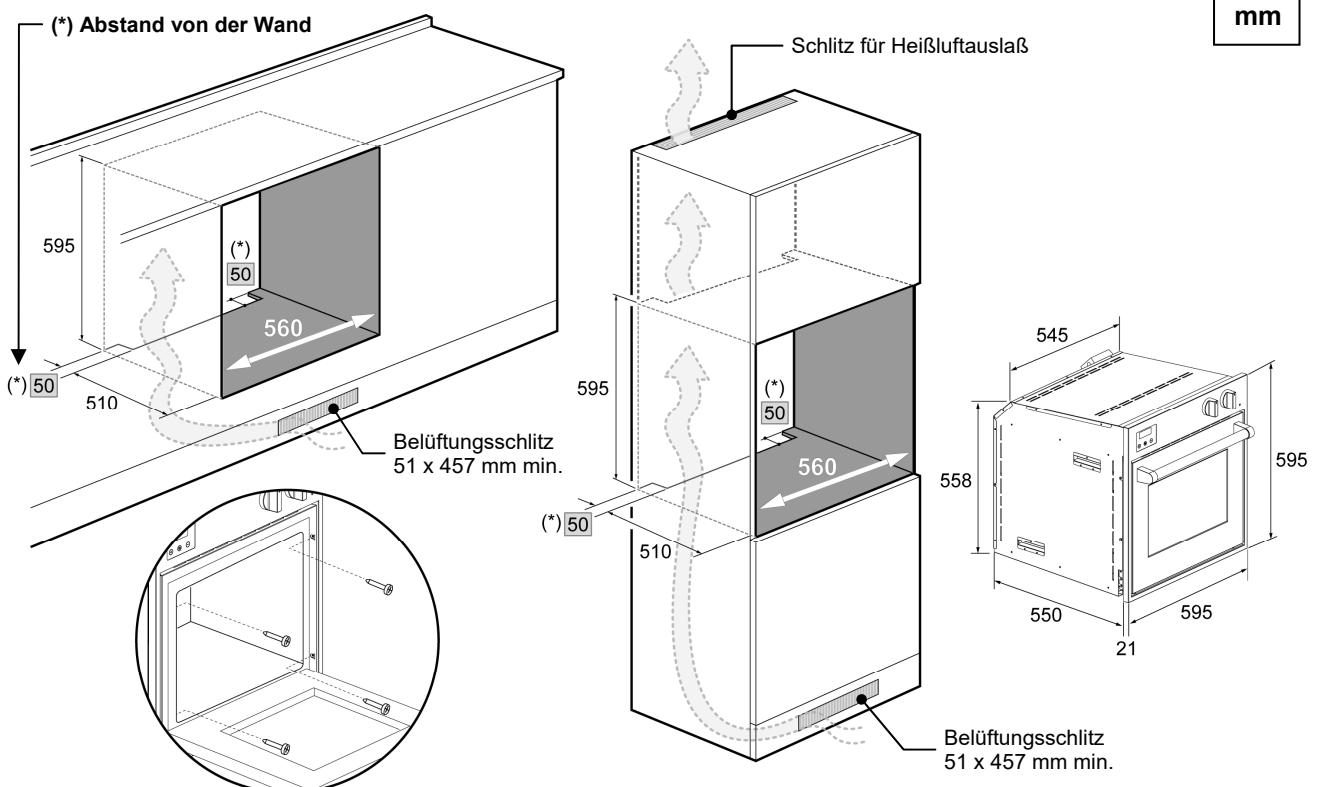
Die Verkleidung des Möbels muss aus **hitzebeständigem Material (mindestens 90 °C)** sein.

Sehen Sie die in den nachstehenden Schaubildern empfohlenen **Mindestabstände** vor.

Gehen Sie wie folgt vor:

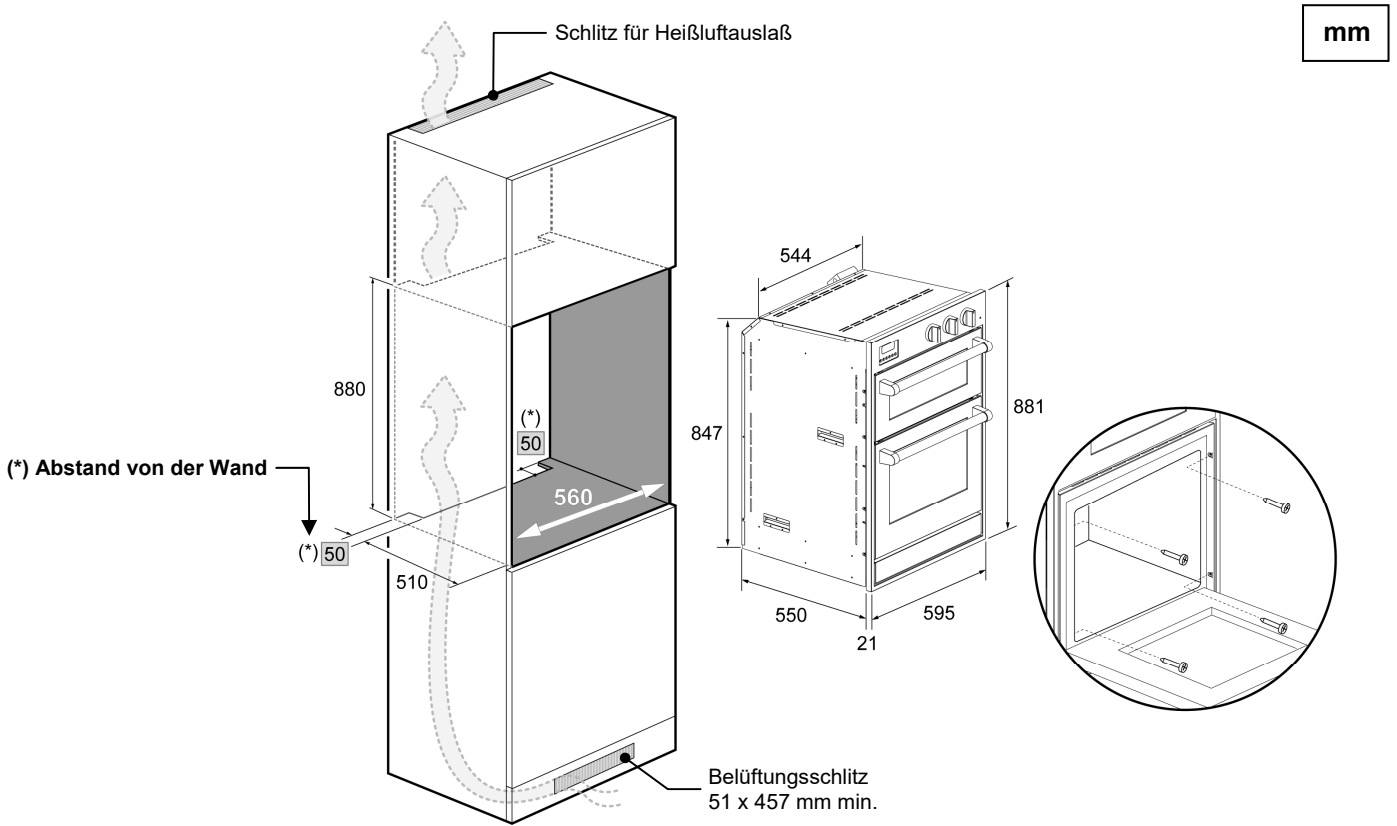
- Erleichtern Sie den Ofen, indem Sie den Karton mit dem Zubehör entfernen. Falls erforderlich, kann auch die Tür unter Befolgen der Anweisungen im Abschnitt "8.1 Ausbau der Ofentür" entfernt werden.
- Heben Sie den Ofen an den eigens **vorgesehenen Griffen A** an den Seiten des Ofens an (siehe Abbildung).
- Stützen Sie die hintere Seite im Innern des Betriebsraums ab, und nachdem Sie das Stromkabel freigelegt haben, stecken Sie den Anschlussstecker in die vorgesehene Steckdose und schieben Sie den Ofen in die Endposition. Stellen Sie bei diesem Vorgang sicher, **dass das Stromkabel nicht gequetscht wird**. Sollte die Ofentür abgenommen worden sein, bauen Sie diese wieder ein unter Befolgen der Anweisungen des Abschnitts "8.1";
- Befestigen Sie den Ofen unter Verwendung der **mitgelieferten Holzschrauben** sowie der an der Stirnseite vorgesehenen **4 Bohrungen**, wie in den nachstehenden Abbildungen zu sehen ist.

OFEN 60x60

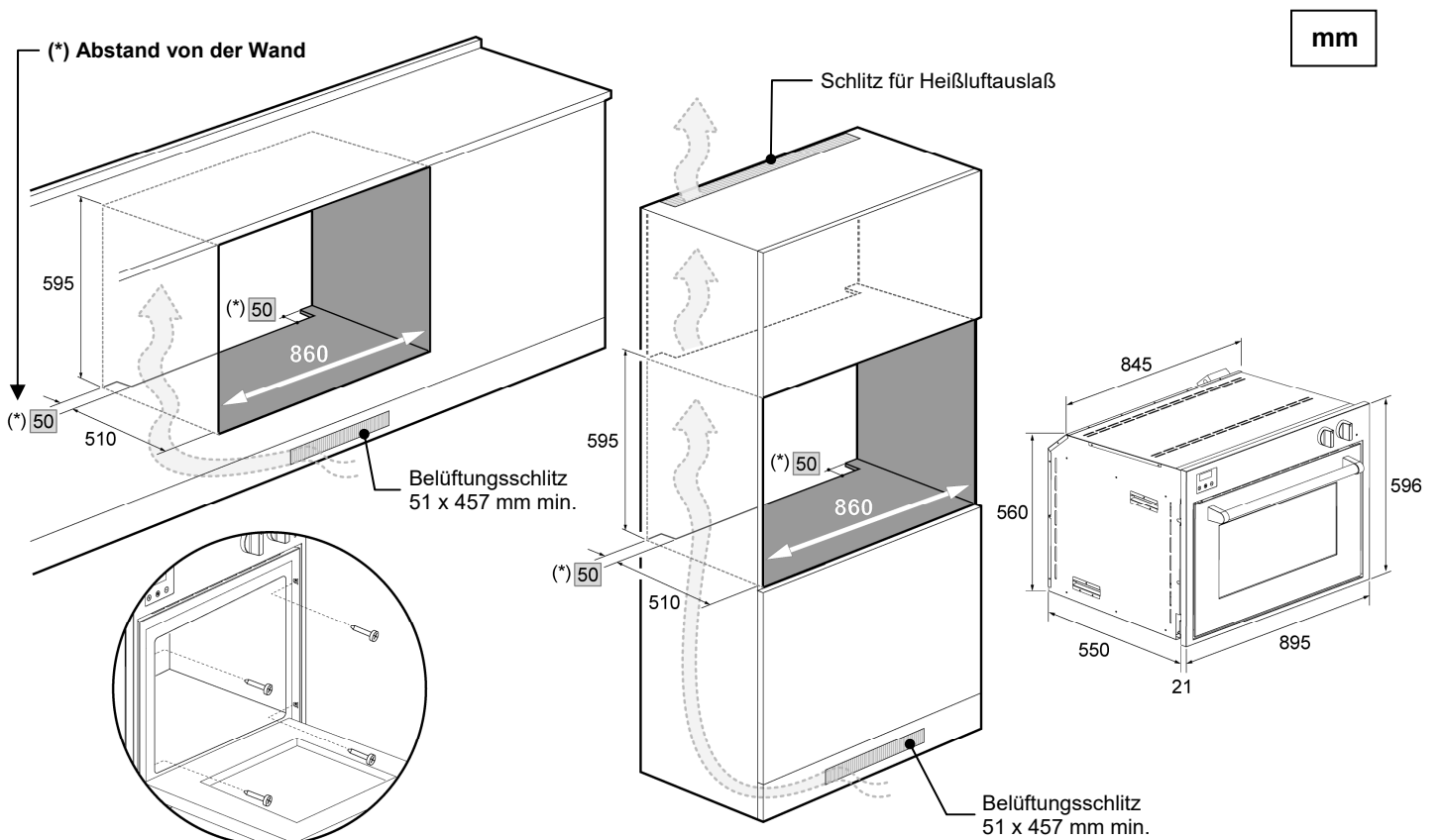




OFEN 60x90



OFEN 90x60

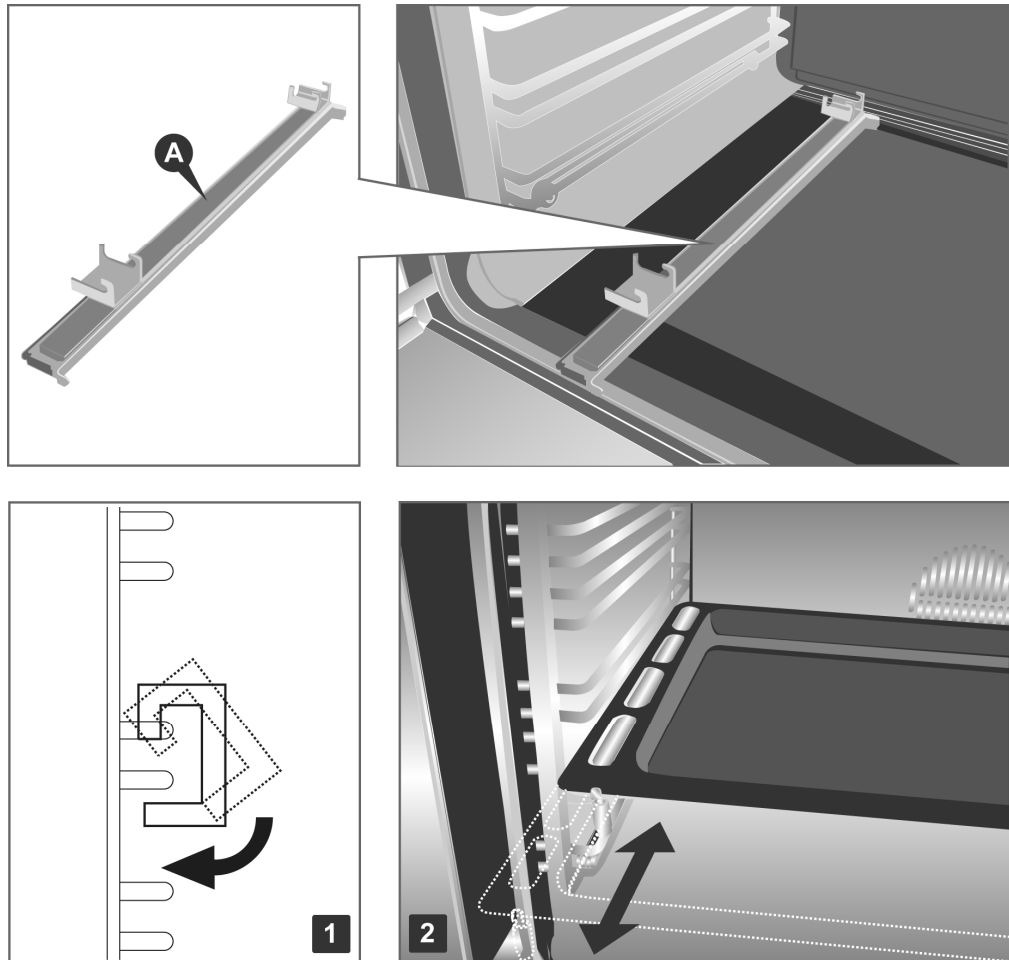




3.3 Montage der Teleskopführungen (Sonderzubehör)

Bei der Montage ist wie folgt vorzugehen:

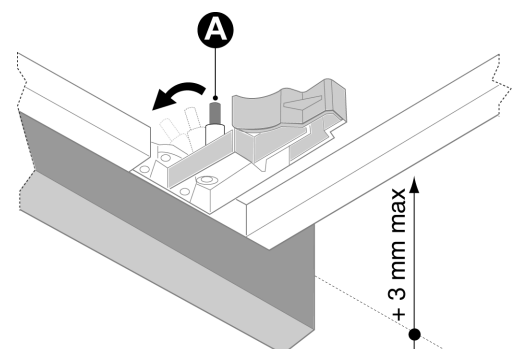
- Ziehen Sie die Teleskopführungen **A** aus der Packung und entfernen Sie alle Schutzfolien.
- Entfernen Sie alle im Ofen vorhandenen Zubehörteile.
- Positionieren Sie die Teleskopführung auf der gewünschten Höhe und hängen Sie die obere Seite am Rahmen ein (Detail 1). Drehen Sie die Führung anschließend, bis sie an der Unterseite einhakt. Wiederholen Sie den Vorgang für die Oberseite und für die anderen Stufen.
- Schieben Sie die Teleskopführungen nach vorne und positionieren das gewählte Zubehör wie im Details 2 zu sehen.
- Setzen Sie die zuvor entfernten Zubehörteile wieder im Ofen ein.



3.4 Höheneinstellung der Schublade

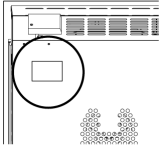
In der Unterseite der Schublade befinden sich am rechten und linken Ende "Clips" zur Höheneinstellung.

Beim Drehen des Hebels **A** erhalten Sie die Erhöhung der Schublade um **3 mm**.





3.5 Elektrischer Anschluss



Stellen Sie sicher, dass Spannung und Bemessung der Versorgungsleitung den auf dem Typenschild an der Rückseite des Geräts angegebenen technischen Daten entsprechen. Eine Kopie wird dem Handbuch beigelegt.

Ein zweites Schild mit den Kenndaten des Modells und der Seriennummer befindet sich im Innern des Geräts auf der linken Seite und wird beim Öffnen der Ofentür sichtbar.

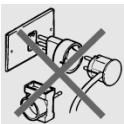
Die Schilder dürfen niemals entfernt werden.



Der Stecker am Ende des Versorgungskabels sowie die Steckdose in der Wand müssen vom selben Typ sein und mit den geltenden Vorschriften zu Elektroinstallationen übereinstimmen. Stellen Sie sicher, dass die Versorgungsleitung mit einem vorschriftsmäßigen Erdschluss versehen ist. Nach der Installation des Geräts muss der Stecker zur regelmäßigen Inspektion zugänglich sein.



Sehen Sie auf der Versorgungsleitung des Geräts eine allpolige Unterbrechungseinrichtung vor, deren Kontaktöffnungsabstand größer oder gleich **3 mm** ist, in einer leicht zugänglichen Position und in der Nähe des Geräts.



Vermeiden Sie die Verwendung von Reduzierstücken, Adaptern oder Nebenanschlüssen.

Stellen Sie vor der Herstellung des elektrischen Anschlusses die Wirksamkeit des Erdschlusses sicher.

Stellen Sie sicher, dass das Begrenzungsventil sowie die Hausanlage für die elektrische Leitungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sind.

Das gelb/grüne Erdkabel darf keine Unterbrechungen aufweisen.

Das Elektrokabel darf nicht in Kontakt mit Teilen geraten, deren Temperatur die Umgebungstemperatur um mehr als **50°C** übersteigt.

3.5.1 Stecker für elektrische Stromversorgung

Alle unsere Öfen werden ausgelegt für einen elektrischen Anschluss vom **Typ Einphase** geliefert.

Aus praktischen Gründen wird empfohlen, den Ofen mit einem Stecker für den elektrischen Anschluss auszustatten, wobei folgende Farbgebung der Kabel berücksichtigt wird:

- **Gelb/grün:** Erdungskabel.
- **Schwarz/braun:** Phase.
- **Blau:** neutral.

Für vom vorgegebenen Anschluss verschiedene Anschlüsse befolgen Sie die Anweisungen im Kapitel "3.5.2 Stromversorgungsart".

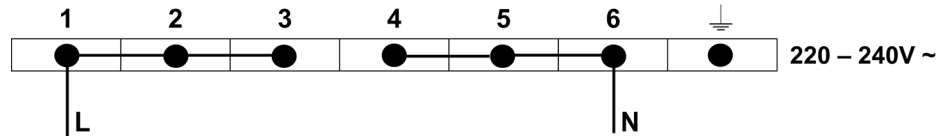


3.5.2 Stromversorgungsart

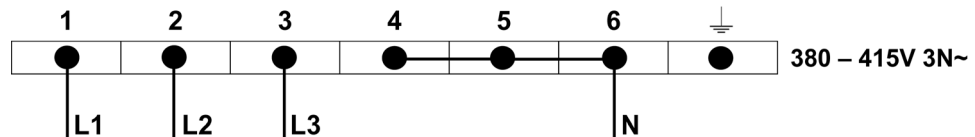
Es besteht die Möglichkeit, je nach Spannung verschiedene Anschlüsse zu erhalten, indem einfach die Bügel auf dem Klemmenbrett nach den nachfolgenden Schemen umgestellt werden.

OFEN 60x60 / 60x90 / 90x60

VOM HERSTELLER EINGESTELLTER ORIGINALANSCHLUSS

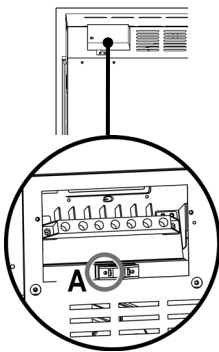


OFEN 60x90



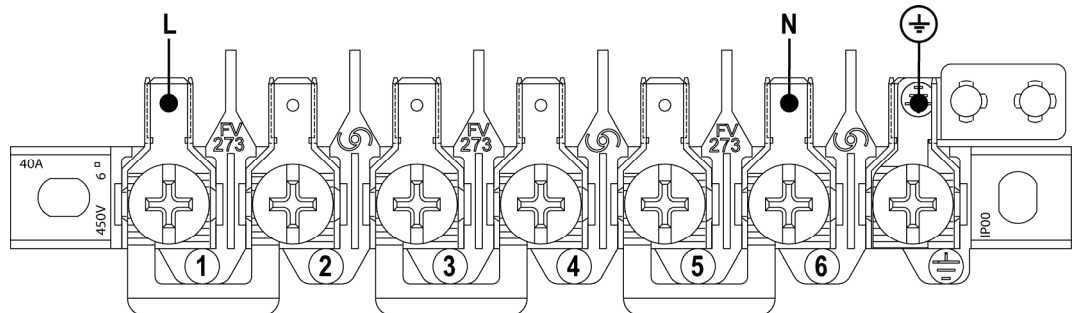
3.5.3 Auswechslung des Stromkabels

Zur Auswechslung des Stromkabels muss auf das Klemmenbrett zugegriffen werden. Dieses befindet sich auf der Geräterückseite, oben links, wie in der Abbildung gezeigt.



Zur Auswechslung des Stromkabels ist wie folgt vorzugehen:

- Öffnen Sie das Klemmenbrettgehäuse.
- Lösen Sie die Schraube **A** zur Sicherung des Kabels.
- Lockern Sie die Schraubkontakte und ersetzen Sie das Kabel durch ein Kabel gleicher Länge und mit Eigenschaften in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften.
- Der Erdleiter "**gelb-grün**" ist an die Klemme (⊕) zu legen und muss zirka **20 mm** länger bezüglich der Phasenleiter sein.
- Der Neutraleiter "**blau**" ist an die Klemme mit dem Kennbuchstaben **N** zu legen.
- Der Phasenleiter ist an die Klemme mit dem Kennbuchstaben **L** zu legen.



3.6 Tabelle der elektrischen Leistungen

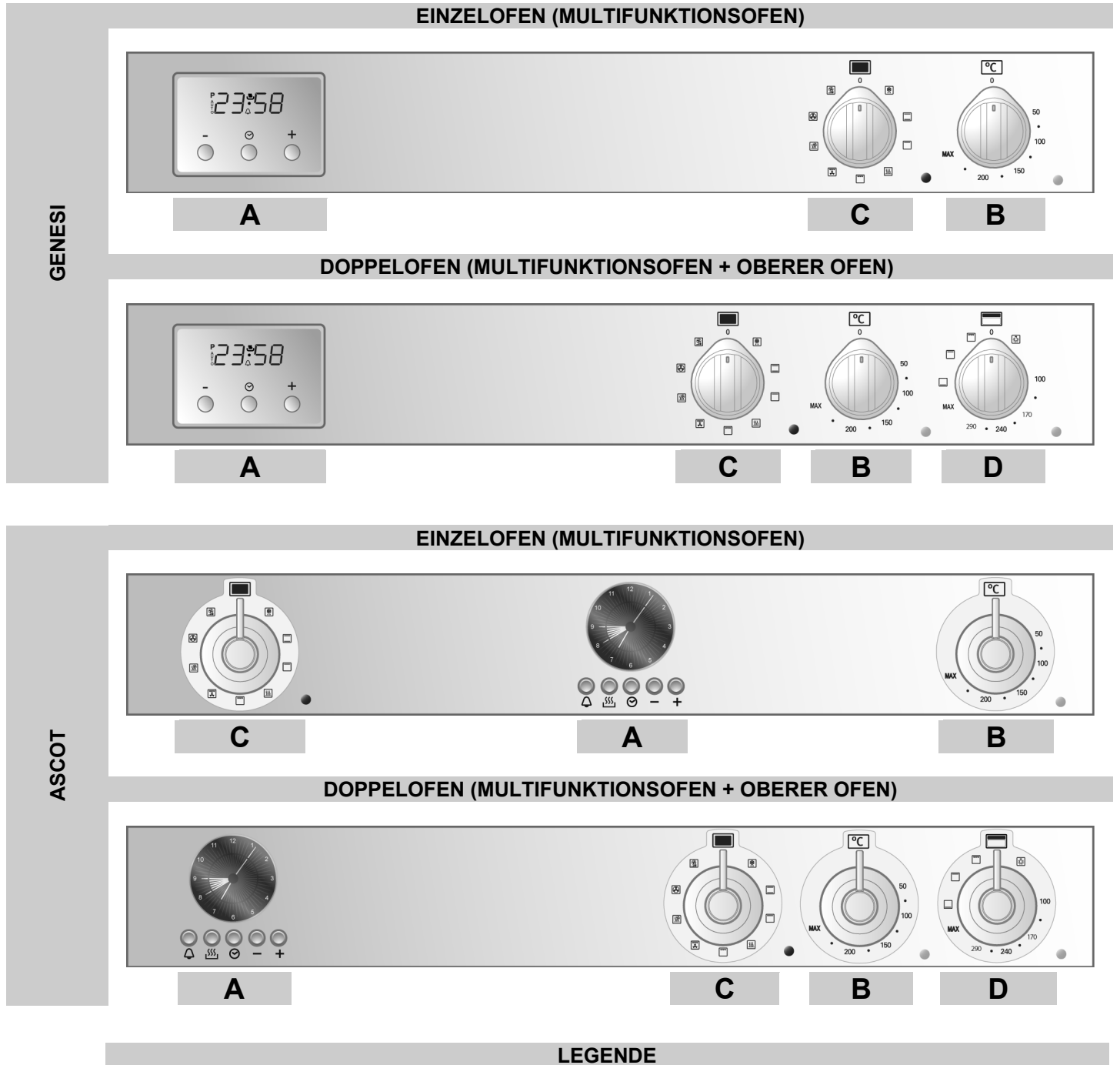
OFENTYP	ANZAHL DER ÖFEN	GESAMTLEISTUNG	
		max. in Watt	max. in Watt ~ Q-SERIE
60 x 60	1	3025	3025
60 x 90	2	5800	5150
90 x 60	1	3600	3600



4. Beschreibung der Bedienelemente

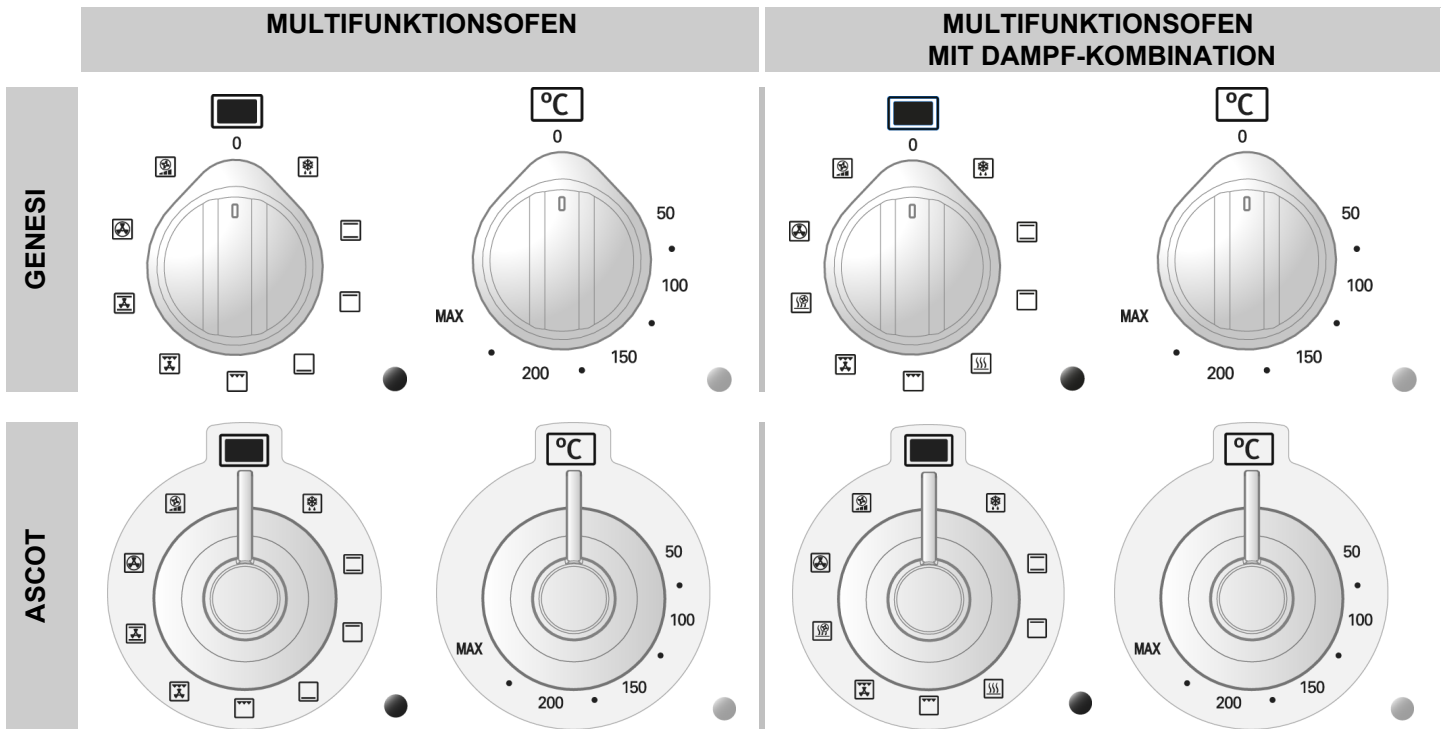
4.1 Vordertafel

Alle Bedienelemente und Kontrollen des Ofens befinden sich auf der Vordertafel.



LEGENDE

- A** PROGRAMMIERBARER TIMER
- B** TEMPERATUR-WAHSCHALTER MULTIFUNKTIONSOFFEN
- C** WAHSCHALTER FÜR DIE GARFUNKTIONEN DES MULTIFUNKTIONSOFFENS
- D** WAHSCHALTER FÜR TEMPERATUR UND GARFUNKTIONEN DES OBEREN OFFENS



BESCHREIBUNG DER DREHKNÖPFE FÜR MULTIFUNKTIONSOFEN UND DAMPF-KOMBINATION












Der Elektroofen wird durch **zwei Drehknöpfe** bedient: Drehknopf zur **Funktionswahl** und Drehknopf zur **Temperaturwahl**.

Diese erlauben die Wahl des geeignetsten Heizungstyps für die verschiedenen Kochanforderungen, mit entsprechender Einschaltung der passenden Heizelemente und Einstellung der Temperatur auf den gewünschten Wert (von **50°C** bis **MAX**).

Unter den Bedienungsknöpfen des Ofens befinden sich zwei Kontrollleuchten: Die **grüne Kontrollleuchte** zeigt die Inbetriebsetzung des Ofens an. Die **orangefarbene Kontrollleuchte** zeigt das Erreichen der voreingestellten Temperatur an. Das abwechselnde An- und Ausgehen der **orangefarbenen Kontrollleuchte** zeigt die automatische Einschaltung der Heizung zur Beibehaltung der Temperatur im Innern des Ofens auf der eingestellten Höhe an.

Der Ofen ist mit einer **Lampe zur Innenbeleuchtung** ausgestattet. Während des Betriebs ist die Lampe stets eingeschaltet: Zum Einschalten der Lampe bei ausgeschaltetem Ofen für die üblichen Reinigungsarbeiten drehen Sie den Funktionenwahl-Bedienungsknopf.

BESCHREIBUNG DER SYMBOLE DES FUNKTIONSWAHL-DREHKNOPFES

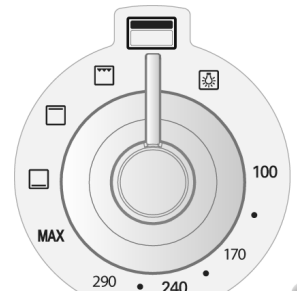
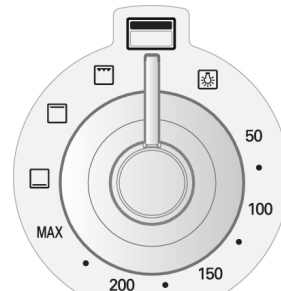
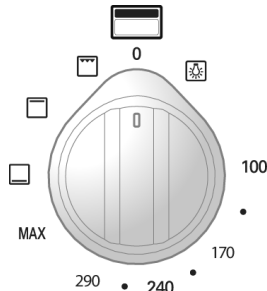
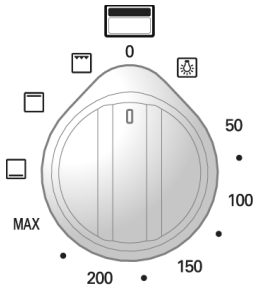
- | | | | |
|---|--|---|--|
|  | AUFTAUEN |  | GRILLELEMENT MIT VENTILATOR |
|  | HEIZELEMENT OBEN UND UNTEN |  | HEIZELEMENTE OBEN UND UNTEN MIT VENTILATOR |
|  | HEIZELEMENT OBEN |  | DAMPF MIT UMLUFT (NUR OFEN MIT DAMPFKOMBINATION) |
|  | HEIZELEMENT UNTEN |  | HEIZELEMENT HINTEN MIT VENTILATOR |
|  | STATISCHER DAMPF (NUR OFEN MIT DAMPFKOMBINATION) |  | SCHNELLHEIZUNG |
|  | ELEMENT GRILL | | |



OBERER OFEN

GENESI

ASCOT



LACKIERTER OFEN

INOX-OFEN

LACKIERTER OFEN


INOX-OFEN

BESCHREIBUNG DES DREHKNOPFES ZUR WAHL DER TEMPERATUR UND DER GARFUNKTIONEN

Der obere Ofen wird durch **nur einen Drehknopf** bedient.

Wenn der Drehknopf in Übereinstimmung mit dem geforderten Temperaturwert gebracht wird, werden die beiden Widerstände unten und oben eingeschaltet. Es ist möglich, eine der in der Tabelle beschriebenen Heizfunktionen zu verwenden. In diesem Fall wird die Heiztemperatur des vorgewählten Widerstands jedoch automatisch auf den Wert **MAX** eingestellt.

Unter dem Drehknopf des Ofens befindet sich eine **orangefarbene Kontrollleuchte**, die das Erreichen der voreingestellten Temperatur anzeigt. Das abwechselnde An- und Ausgehen der **orangefarbene Kontrollleuchte** zeigt die automatische Einschaltung der Heizung zur Beibehaltung der Temperatur im Innern des Ofens auf der mit dem Bedienknopf eingestellten Höhe an.

Der Ofen ist mit einer **Lampe zur Innenbeleuchtung** ausgestattet. Während des Betriebs ist die Lampe stets eingeschaltet. Zur Benutzung der Lampe bei ausgeschaltetem Ofen bei Reinigungsarbeiten drehen Sie den Drehknopf auf das Symbol .

BESCHREIBUNG DER SYMBOLE



EINSCHALTEN DER LAMPE ZUR INNENBELEUCHTUNG DES OFENS



HEIZELEMENT OBEN

50÷MAX
100÷MAX

HEIZELEMENT UNTEN UND OBEN



ELEMENT GRILL



HEIZELEMENT UNTEN



VERWENDUNG UND PROGRAMMIERUNG DER DIGITALUHR DER GENESI ÖFEN

Die Digitaluhr erlaubt die Programmierung der **automatischen** Einschaltung und Ausschaltung des Ofens.



– TASTE ZUR ERNIEDRIGUNG DES WERTES

⌚ MODUS-TASTE

+ TASTE ZUR ERHÖHUNG DES WERTES



*Diese Programmiervorrichtung arbeitet nach dem "Touchscreen"-Prinzip. Halten Sie zur Aktivierung der Taste ein Fingerglied für **einige Sekunden** auf die Taste.*

ERSTEINSCHALTUNG UND EINSTELLUNG DER UHRZEIT

Bei Ersteinschaltung sowie nach einem Stromausfall zeigt das Display **0:00** und die Meldung **AUTO** im Blinkmodus an. Berühren Sie die Taste ⌚ **"Mode"** bis zur Unterbrechung des Blinkens und betätigen Sie die Tasten +/- zur **Einstellung der Uhrzeit** (beim Halten der Finger auf den Tasten +/- wird die Schnelldurchlauffunktion aktiviert).

Zur Rücksetzung der Uhr in normale Betriebsbedingungen, wenn die Uhr bereits eingeschaltet ist, berühren Sie gleichzeitig die beiden Tasten +/- für **mindestens zwei Sekunden**, um in die Uhreinstellfunktion einzusteigen.

MANUELLE BETDIENUNG



Diese Funktion dient der Verwendung des Ofens ohne irgendeine Programmierung.

Es besteht stets die Möglichkeit, von einer programmierten Funktion auf die Funktion **"Manuale"** (Hand) überzugehen, indem die Taste ⌚ **"Mode"** gedrückt wird. Wählen Sie die Funktion **"Manuale"**, wenn keine Verwendung von Garprogrammen gewünscht ist.

PROGRAMMIERUNG DES MINUTENZÄHLERS



Diese Funktion dient dazu, einen Akustikalarm nach einer festgesetzten Zeit zur Verfügung zu haben, ohne den Betrieb des Ofens zu beeinträchtigen.

Die Digitaluhr kann auch als **Minutenzähler** verwendet werden:

- Berühren Sie die Taste ⌚ **"Mode"** für **mindestens 2 Sekunden**, um das Programmiermenü zu öffnen. Es erscheint das blinkende Symbol ⏰.
- Betätigen Sie die Tasten +/- zur Einstellung der gewünschten Zeit. Das Display zeigt die Restzeit an.
Der Minutenzähler startet automatisch, und das Symbol ⏰ hört auf zu blinken. Beim Erreichen der programmierten Zeit wird ein Akustikalarm von **7 Minuten** Dauer ausgegeben, und das Symbol ⏰ blinkt.
- Berühren Sie eine beliebige Taste zur Unterbrechung des Akustiksignals oder die Taste ⌚ **"Mode"** zum Löschen des Programms.



PROGRAMMIERUNG DER GARDAUER



Diese Funktion erlaubt die Programmierung der Gardauer, sodass der Ofen am Ende des Garvorgangs automatisch abgeschaltet wird.

- Stellen Sie die vorgewählte Garfunktion und die Temperatur mit Hilfe der entsprechenden Kontrollknöpfe ein.
- Berühren Sie die Taste ☺ **“Mode”**, um das Programmiermenü zu öffnen. Bei erneuter Berührung erscheint die Meldung **“Dur”**.
- Betätigen Sie die Tasten **+ / -** zur Einstellung der **Gardauer**. Die Meldung **“Auto”** blinkt für die gesamte Dauer der Programmierphase. Nach **7 Sekunden** startet das Garprogramm, und das Symbol ☺ leuchtet auf, während die Meldung **“Auto”** aufhört zu blinken.
Am Ende der programmierten Garzeit wird ein Akustikalarm von **7 Minuten** ausgegeben, auf dem Display blinkt das Symbol **AUTO**, das Symbol ☺ geht aus, und der Ofen wird **automatisch ausgeschaltet**.
- Berühren Sie eine beliebige Taste zur Unterbrechung des Akustiksignals oder die Taste ☺ **“Mode”** zum Löschen des Programms.

PROGRAMMIERUNG DER GARDAUER UND DES ENDES DES GARVORGANGS



Diese Funktion dient der Programmierung des Einschaltens des Ofens zu einer festgelegten Uhrzeit sowie seiner automatischen Abschaltung am Ende der Garzeit.

- Stellen Sie die vorgewählte Garfunktion und die Temperatur mit Hilfe der entsprechenden Kontrollknöpfe ein.
- Berühren Sie die Taste ☺ **“Mode”**, um das Programmiermenü zu öffnen. Bei erneuter Berührung erscheint die Meldung **“Dur”**.
- Betätigen Sie die Tasten **+ / -** zur Einstellung der **Gardauer**.
- Bei Berührung der Taste ☺ **“Mode”** erscheint die Meldung **“end”**. Betätigen Sie die Tasten **+ / -** zur Einstellung der Uhrzeit für das **Ende des Garvorgangs**.
Die Meldung **“Auto”** blinkt für die gesamte Dauer der Programmierphase. Nach **7 Sekunden** verlässt das Programm das Programmiermenü, und die Meldung **“Auto”** hört auf zu blinken. Beim Erreichen der Uhrzeit für den **Beginn des Garvorgangs** erscheint auf dem Display das Symbol ☺, und der Ofen wird **automatisch eingeschaltet**.
Am Ende der programmierten Garzeit wird ein Akustikalarm von **7 Minuten** ausgegeben, auf dem Display blinkt das Symbol **AUTO**, das Symbol ☺ geht aus, und der Ofen **wird automatisch ausgeschaltet**.
- Berühren Sie eine beliebige Taste zur Unterbrechung des Akustiksignals oder die Taste ☺ **“Mode”** zum Löschen des Programms.



GAREN MIT SONDE AM KERN (NUR OFEN MIT DAMPF-KOMBINATION)



Verwenden Sie nur die für diesen Ofen empfohlene Wärmesonde.

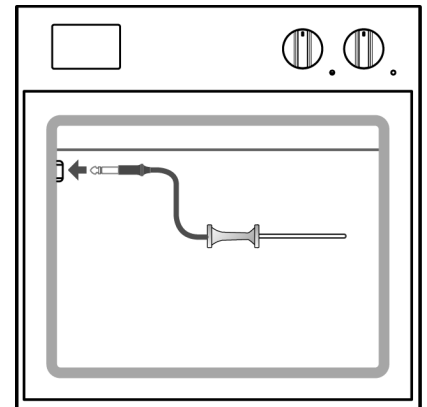
Diese Funktion dient dazu, den Betrieb des Ofens automatisch zu steuern und die Garstufe im Kern des Lebensmittels einzustellen.

Der Einsatz der Sonde am Kern schließt jegliche Einstellung hinsichtlich Dauer, Garzeitende oder Minutenzähler aus.

Stellen Sie die vorgewählte Garfunktion und die Temperatur mit Hilfe der entsprechenden Kontrollknöpfe ein.

Führen Sie den Stecker der Sonde **in den vorgesehenen Einsatz** (siehe Abbildung), um die Funktion **Garen mit Sonde am Kern** zu aktivieren.

Auf dem Display erscheinen zwei Ziffernpaare (**30:80**). Das **erste Paar** zeigt die von der Sonde erfasste Temperatur (mindestens **30°C**) an, das **zweite Paar** zeigt die Temperatur an, die im Kern der zu garenden Speise erreicht werden soll. Betätigen Sie die Tasten **+ / -** zur Einstellung der gewünschten Temperatur (maximal **99°C**).



Führen Sie die Sonde ins Zentrum der zu garenden Speise. **Vermeiden Sie dabei, dass das Kabel der Sonde in Kontakt mit dem oberen Widerstand gerät.**

Das Garprogramm startet **automatisch**. Beim Erreichen der eingestellten Temperatur wird ein Akustikalarm von **7 Minuten** Dauer ausgegeben, und die Heizelemente des Ofens werden **deaktiviert**.

Drehen Sie den Knopf der Temperatur in die Position **"0"**, wenn die Garzeit als beendet betrachtet wird.





Wenn der Ofen nicht abgeschaltet wird, werden die Heizelemente automatisch wiederaktiviert, sobald die Temperatur im Kern der Speise unter den voreingestellten Wert sinkt.

Ziehen Sie die Sonde **zur Vermeidung von Verbrennungen** erst dann heraus, wenn der Ofen **vollständig kalt** ist.

Wenn die Temperatur im Kern der Speise **konstant gehalten werden soll**, lassen Sie Sonde und Stecker eingeführt: die Heizelemente des Ofens werden **automatisch wiederaktiviert**, sobald die Temperatur unter den voreingestellten Wert sinkt.

AKUSTIKMELDER

Am Ende jeder voreingestellten Funktion wird ein Akustikalarm ausgegeben, der nach **7 Minuten** automatisch abgestellt wird. Berühren Sie die Taste  **"Mode"**, wenn die sofortige Unterbrechung des Akustikalarms gewünscht ist.

Es besteht die Möglichkeit zur Wahl unter 3 verschiedenen Akustiksignalen. Zur Änderung Berühren Sie gleichzeitig die Tasten **+ / -**, Berühren Sie anschließend die Taste  **"Mode"** bis zum Erscheinen der Anzeige **"Tone"** auf dem Display. Wählen Sie den gewünschten Ton durch Berühren der Taste **-**.



VERWENDUNG UND PROGRAMMIERUNG DER DIGITAL-/ANALOGUHR DER ASCOT ÖFEN

Die Digitaluhr erlaubt die Programmierung der **automatischen** Einschaltung und Ausschaltung des Ofens.



	TASTE MINUTENZÄHLER
	TASTE ENDE DER GARZEIT
	TASTER FÜR UHRZEITEINSTELLUNG UND RESET
	TASTE ZUR ERNIEDRIGUNG DES WERTES
	TASTE ZUR ERHÖHUNG DES WERTES

ERSTEINSCHALTUNG UND EINSTELLUNG DER UHRZEIT

Bei Ersteinschaltung sowie nach einem Stromausfall blinkt das Display. Drücken Sie die Taste bis zur Unterbrechung des Blinkens und betätigen Sie die Tasten zur **Einstellung der Uhrzeit** (beim Halten der Finger auf den Tasten wird die Schnelldurchlauffunktion aktiviert).

MANUELLE BEDIENUNG



Diese Funktion dient der Verwendung des Ofens ohne irgendeine Programmierung.

Es besteht stets die Möglichkeit, von einer programmierten Funktion auf die Funktion **“Manuale”** (Hand) überzugehen, indem die Taste gedrückt wird. Wählen Sie die Funktion **“Manuale”**, wenn keine Verwendung von Garprogrammen gewünscht ist.

PROGRAMMIERUNG DES MINUTENZÄHLERS



Diese Funktion dient dazu, einen Akustikalarm nach einer festgesetzten Zeit zur Verfügung zu haben, ohne den Betrieb des Ofens zu beeinträchtigen.

Die Digital-/Analoguhr kann auch als **Minutenzähler** verwendet werden:

- Beim Drücken der Taste leuchtet das Display auf, wie zu sehen in **Abb. 1**.
- Betätigen Sie die Tasten zur Einstellung der gewünschten Zeit, das Display beleuchtet **ein Segment** für jede eingestellte Minute (in **Abb. 2** werden 10 Minuten Garzeit dargestellt).
Der Minutenzähler startet automatisch, und das Symbol hört auf zu blinken. Nach wenigen Sekunden kehrt das Display zur Uhrfunktion zurück.
- Drücken Sie zur Anzeige der Restzeit. Beim Erreichen der programmierten Zeit wird ein Akustikalarm von **7 Minuten** Dauer ausgegeben, und das Symbol blinkt.
- Drücken Sie die Taste zur Rücksetzung des Programms.



Abb. 1



Abb. 2



PROGRAMMIERUNG DER GARDAUER



Diese Funktion erlaubt die Programmierung der Gardauer, sodass der Ofen am Ende des Garvorgangs automatisch abgeschaltet wird.



- Stellen Sie die vorgewählte Garfunktion und die Temperatur mit Hilfe der entsprechenden Kontrollknöpfe ein.
- Drücken Sie die Taste  um das Programmiermenü zu öffnen, das Display leuchtet auf wie zu sehen in der **Abb. 3**.
- Betätigen Sie die Tasten $+/-$ zu Einstellung der **Gardauer**. Bei jedem Drücken der Taste $+$ wird **eine Minute Garzeit** hinzugefügt, und alle **zwölf Minuten** leuchtet ein **Innensegment** auf (**Abb. 4**). Nach **7 Sekunden** startet das Garprogramm, und das Symbol \rightarrow leuchtet auf. Am Ende der programmierten Garzeit wird ein Akustikalarm von **7 Minuten** ausgegeben, das Symbol \rightarrow und die Zahlen des Quadranten beginnen zu blinken, und der Ofen wird **automatisch ausgeschaltet**.
- Drücken Sie eine beliebige Taste zur Unterbrechung des Akustiksignals oder die Taste  zum Löschen des Programms.



Abb. 3



Abb. 4



PROGRAMMIERUNG DER GARDAUER UND DES ENDES DES GARVORGANGS



Diese Funktion dient der Programmierung des Einschaltens des Ofens zu einer festgelegten Uhrzeit sowie seiner automatischen Abschaltung am Ende der Garzeit.

Stellen Sie die vorgewählte Garfunktion und die Temperatur mit Hilfe der entsprechenden Kontrollknöpfe ein.

Definieren Sie zusätzlich zur Einstellung der Garzeitdauer auch die Einschaltuhrzeit des Ofens:

- Drücken Sie die Taste  um das Programmiermenü zu öffnen, das Display leuchtet auf wie zu sehen in der **Abb. 3**, und das Symbol \rightarrow leuchtet auf.
- Betätigen Sie die Tasten $+/-$ zu Einstellung der **Gardauer**. Bei jedem Drücken der Taste $+$ wird **eine Minute Garzeit** hinzugefügt, und alle **zwölf Minuten** leuchtet ein **Innensegment** auf (**Abb. 4**).
- Drücken Sie erneut die Taste  und betätigen Sie die Tasten $+/-$ zu Definition der **Garende-Uhrzeit** (Garende-Uhrzeit minus Gardauer = Garbeginn-Uhrzeit), das Symbol \rightarrow leuchtet auf. Nach **7 Sekunden** zeigt das Display die aktuelle Uhrzeit an. Die **Garbeginn-Uhrzeit** und die **Gardauer** werden durch das Aufleuchten der **Innensegmente** angezeigt, die bis zum Garbeginn **fix** bleiben und für die gesamte Gardauer **blinken**. Zur eingestellten Uhrzeit wird der Ofen **automatisch eingeschaltet**. Am Ende der programmierten Garzeit wird ein Akustikalarm von **7 Minuten** ausgegeben, die Symbole \rightarrow \rightarrow und die Zahlen des Quadranten beginnen zu blinken, und der Ofen wird **automatisch ausgeschaltet**.
- Drücken Sie eine beliebige Taste zur Unterbrechung des Akustiksignals oder die Taste  zum Löschen des Programms.

In **Abb. 5** ist ein Programmierbeispiel wiedergegeben: Die aktuelle Uhrzeit ist 7:06, der Garzeit-Beginn ist für 8 Uhr programmiert, Garzeit-Ende ist um 9 Uhr.


Um 8 Uhr beginnen die **Innensegmente** zwischen 8 und 9 zu blinken, der **Stundenzeiger** bleibt fix.





Abb. 5







AKUSTIKMELDER




Am Ende jeder voreingestellten Funktion wird ein Akustikalarm ausgegeben, der nach **7 Minuten** automatisch abgestellt wird. Drücken Sie die Taste , wenn die sofortige Unterbrechung des Akustikalarms gewünscht ist.

Es kann aus 7 verschiedenen Akustiksignaltypen gewählt werden. Zu Änderung drücken Sie für **mindestens 7 Sekunden** die Taste . Bei jedem weiteren Drücken der Taste  ändert sich der Ton.

HELLIGKEIT

Es besteht die Möglichkeit, die Helligkeit der Uhr einzustellen. Drücken Sie gleichzeitig für **mindestens 5 Sekunden** die Tasten  und  und ändern Sie die Helligkeit des Quadranten anschließend mit Hilfe der Tasten  / .

GRAFIK

Es besteht die Möglichkeit, die Graphik der Uhr zu ändern. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und  und bringen Sie anschließend mit Hilfe der Taste  die gewünschte Graphik in die Anzeige.



5. Bedienung des Ofens

5.1 Allgemeine Hinweise



Wenn Ofen oder Grill in Betrieb sind, können Außenwände und Tür des Ofens sehr heiß werden: **Kinder sind unbedingt fern vom Gerät zu halten. Erlauben Sie Kinder nicht, sich auf die Ofentür zu setzen oder mit dieser zu spielen. Verwenden Sie die Tür nicht als Hocker. Lassen Sie niemals Behälter oder Folie aus Aluminium am Boden des Ofens. Der Lack könnte ernsthaft beschädigt werden.**

Garen Sie die Lebensmittel **möglichst nicht** im unteren Bereich des Ofens.

Bei Erstbenutzung des Ofens oder nach einem Ausfall des elektrischen Stroms blinkt das Display gleichmäßig intermittierend mit der Anzeige von **0:00**. Zur Einstellung ist bezug auf den Abschnitt "ERSTEINSCHALTUNG UND EINSTELLUNG DER UHRZEIT" auf Seite 94 zu nehmen.

Versuchen Sie nicht, die Ofentür abzumontieren, ohne **sorgfältig die entsprechenden Anweisungen gelesen zu haben** (lesen Sie dazu den Abschnitt "8.1 Ausbau der Ofentür"): **Es besteht Verletzungsgefahr für die Hände an den Scharnieren der Ofentür.**



AUSFALL DER OFENHEIZUNG

Falls die Ofenheizung während des Betriebs unterbrochen werden und das Programmierer-Display zu blinken beginnen und sich auf null stellen sollte, ist wie folgt vorzugehen:

- Stellen Sie sicher, dass die Stromzufuhr nicht unterbrochen wurde.

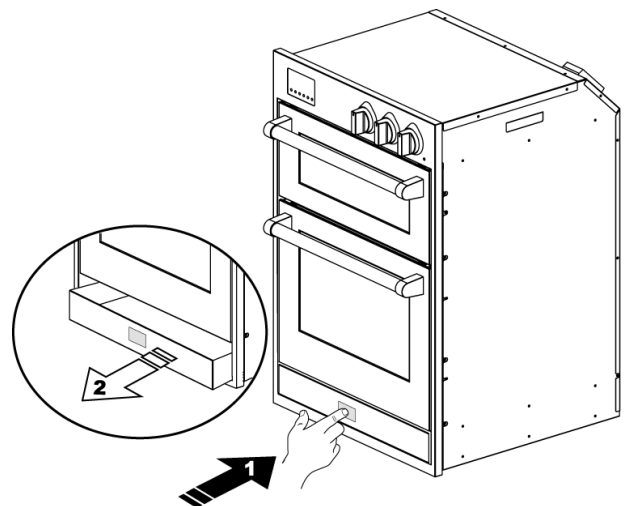
Sollte sich nach dem Neustart des Kochprogramms die Blockierung wiederholen, bedeutet dies, dass die Sicherheitsvorrichtung ausgelöst wurde. Diese Vorrichtung spricht bei einem Defekt des Thermostats an und vermeidet die Überhitzung des Ofens. Bitte versuchen Sie auf keinen Fall eine erneute Wiedereinschaltung und nehmen Sie umgehend Kontakt mit dem nächsten Kundendienstzentrum auf.

5.2 Aufbewahrungsschublade

Die Modelle mit **Doppelofen** haben eine Aufbewahrungsschublade im unteren Teil.

Zur Betätigung des "Push-Pull"-Öffnungs-Mechanismus **drücken Sie an den durch eigens vorgesehen Etikett (Detail 1) exakt Stellen** und ziehen Sie die Schublade (Detail 2) anschließend heraus.

Bewahren Sie nur Kochzubehör aus Metall in der Schublade auf.



Während des Ofenbetriebs wird das Schubladenfach erhitzt. **Vermeiden Sie den Kontakt mit den Innenteilen, um Verbrennungen zu vermeiden.**

Bewahren sie in der Schublade keine brennbaren Materialien wie Lappen, Papier oder ähnliches Material auf.

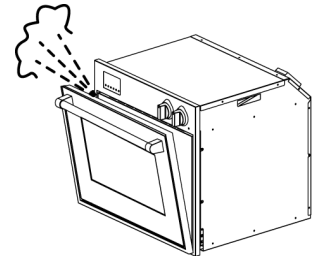


5.3 Bedienung des Multifunktionsofens mit Dampf-Kombination

5.3.1 Gefahr durch Kondenswasser

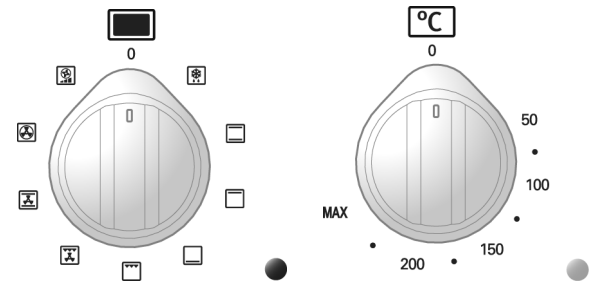


- Bestimmte Garvorgänge mit hohem Wassergehalt können in Verbindung mit spezifischen Funktionen zur **Bildung von Kondenswasser an der Innenscheibe der Tür** führen. Zu Vermeidung dieser Erscheinung **öffnen Sie die Ofentür einmal oder mehrmals während des Garens**.
- Lassen Sie das Produkt nach dem Garen **nicht im Ofen abkühlen**, um die **Bildung von Kondenswasser an der Innenscheibe der Tür** zu vermeiden, das an der Öffnung der Tür selbst abtropfen könnte.




5.3.2 Erste Benutzung des Backofens


Bei der Ersteinrichtung könnte der Ofen einen beißenden Rauch und Geruch, der von öligen Fabrikationsrückständen stammen und das gegarte Produkt ungenießbar machen könnte. **Heizen Sie den Ofen vor dem Einführen der zu garenden Lebensmittel für eine Dauer von 30 Minuten auf und warten Sie, bis kein Rauch und keine Gerüche mehr austreten.**







5.3.3 Schnellerhitzung

Drehen Sie den Knopf des Funktionswahlschalters in die Position  für eine **schnelle Vorerhitzung** des Ofens. Mit dieser Funktion erreicht der Ofen schnell die gewählte Temperatur. Wählen Sie nach dem Erreichen der Temperatur die gewünschte Garfunktion.



Die Schnellerhitzungsfunktion  darf nicht als Garfunktion verwendet werden.

5.3.4 Traditionelle Garmethoden


Drehen Sie den Bedienungsknopf des Funktionen-Wahlschalters in die Position . Drehen Sie den Bedienungsknopf des Thermostats in Übereinstimmung mit dem Wert der gewünschten Temperatur. Zur differenzierten Erhitzung im oberen und unteren Teil der Gerichte: Stellen Sie den Funktionen-Wahlschalter in die Position  (oben heiß) oder  (unten heiß). Für eine gleichförmigere Erhitzung in jedem Teil des Ofens: Drehen Sie den Bedienungsknopf des Funktionen-Wahlschalters in die Position .



Der Ofen ist mit einem automatischen Kühlsystem mit Regelung durch die Türtemperatur ausgestattet. Beim Erreichen der Grenztemperatur startet der Kühlventilator automatisch und schaltet ab, sobald die Türtemperatur **unter die festgelegte Grenze sinkt**. Der Betrieb des Kühlventilators kann über die Abschaltung des Ofens hinaus dauern. **Sollte dies nicht gegeben sein, schalten Sie das Gerät aus und nehmen unverzüglich Kontakt mit dem Kundendienstzentrum auf.**





5.3.5 Garen mit Konvektion

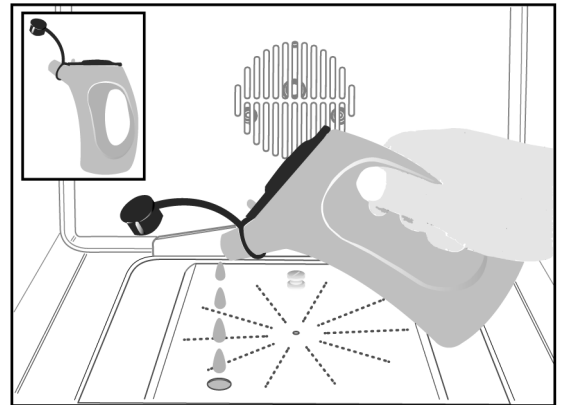
Drehen Sie den Bedienungsknopf des Funktionen-Wahlschalters in die Position . Drehen Sie den Bedienungsknopf des Thermostats in Übereinstimmung mit dem Wert der gewünschten Temperatur.

5.3.6 Dampfgaren




Der Dampfgenerator kann sehr hohe Temperaturen erreichen: Geben Sie nur Mineralwasser oder entkalktes Wasser in den Tank und vermeiden Sie unbedingt Alkohol oder Reinigungsmittel enthaltende Substanzen.


- Geben Sie die gewünschte **Wassermenge** (siehe Tabellen auf den Seiten 108 und 109), in den Tank des Dampfgenerators. Verwenden Sie dabei **den eigens vorgesehenen graduierten Behälter** wie in der Abbildung gezeigt.
- Drehen Sie den Funktionsknopf in die Position  oder  und stellen Sie die vorgewählte Temperatur ein, die **höher als 100°C sein muss**.




Das Dampfgaren erlaubt die Sättigung des Ofeninnern mit Trockendampf zur korrekten und schnellen Verteilung der Wärme. Dabei wird der Wirkungsgrad im Vergleich zum Garen ohne Dampf erhöht und der Originalgeschmack der Speise besser erhalten.

Die Funktion  erlaubt das Garen auf nur einer Stufe des Ofens, während die Funktion  das Garen gleichzeitig auf mehreren Stufen zulässt.

5.3.7 Garen mit Umlüft-Grill

Drehen Sie den Bedienungsknopf des Funktionen-Wahlschalters in die Position . Drehen Sie den Bedienungsknopf des Thermostats in Übereinstimmung mit dem Wert der maximalen Temperatur (**MAX**).


5.3.8 Garen mit Grill und Bratenspieß

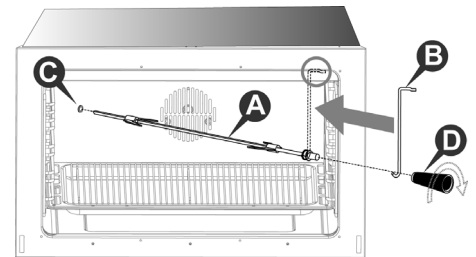
Drehen Sie den Bedienungsknopf des Funktionen-Wahlschalters in die Position . Drehen Sie den Bedienungsknopf des Thermostats in Übereinstimmung mit dem Wert der maximalen Temperatur (**MAX**). Während des Grillbetriebs hat man gleichzeitig den Betrieb des Bratenspieß, was auch das Garen von Spießen möglich macht.




5.3.9 Garen auf dem Bratenspieß

Gehen Sie wie folgt vor:

- Führen Sie das zu garende Lebensmittel auf die Bratenspießstange **A** und sichern mit den vorgesehenen verstellbaren Gabeln.
- Hängen Sie den Haken **B** wie in der Abbildung zu sehen am Ofendach ein.
- Führen Sie die Stange **A** des Bratenspießes in die vorgesehene Öffnung **C** im Ofenrahmen. Stellen Sie vor dem Schließen der Ofentür sicher, dass die Stange **A** korrekt in die Öffnung **C** geführt wurde (drehen Sie die Stange beim Einführen leicht im Uhrzeiger- und Gegenuhrzeigersinn).
- Hängen Sie das andere Ende der Bratenspießstange am Haken **B** ein (die Riemenscheibe der Stange **A** ist an der Schleife des Hakens **B**) anzubringen.
- Schließen Sie die Ofentür und aktivieren Sie den Bratenspieß, indem Sie den Drehknopf des Funktionswahlschalters in die Position  stellen;
- Öffnen Sie nach Ende des Garvorgangs die Ofentür und ziehen Sie den Bratenspieß heraus. Benutzen Sie dabei den am Stangensockel **A** angeschraubten Kunststoffgriff **D**.



5.3.10 Auftauen

Drehen Sie den Bedienungsknopf des Funktionen-Wahlschalters in die Position . Drehen Sie den Bedienungsknopf des Thermostats in die Position "0": Auf diese Weise wird der Motorventilator aktiviert, der Luft ins Innere des Ofens stößt und so das Auftauen der gefrorenen Lebensmittel fördert.

5.3.11 Ausschalten des Backofens

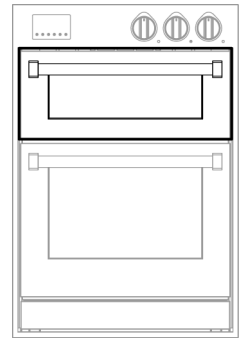
Das Ausschalten des Ofens erfolgt durch Stellen des Thermostat-Bedienungsknopfes in die Position "0".



5.4 Bedienung des oberen Ofens

Der Ofen ist ausgestattet mit:

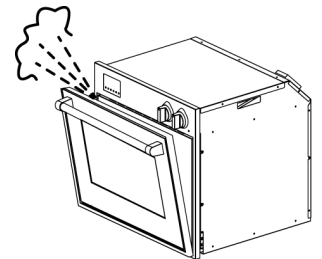
- einem Heizelement unter dem Ofensockel.
- einem Heizelement am Ofendach.
- einem hitzebeständigen Stein (am Boden) für das Garen bei direktem Kontakt wie Pizza oder Brot.



5.4.1 Gefahr durch Kondenswasser



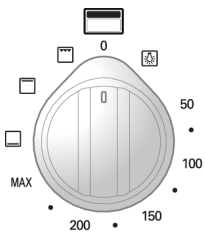
- **Bestimmte Garvorgänge mit hohem Wassergehalt können in Verbindung mit spezifischen Funktionen zur Bildung von Kondenswasser an der Innenscheibe der Tür führen. Zu Vermeidung dieser Erscheinung öffnen Sie die Ofentür einmal oder mehrmals während des Garens.**
- **Lassen Sie das Produkt nach dem Garen nicht im Ofen abkühlen, um die Bildung von Kondenswasser an der Innenscheibe der Tür zu vermeiden, das an der Öffnung der Tür selbst abtropfen könnte.**




5.4.2 Erstes Einschalten des Backofens

Beim ersten Einschalten könnte der Ofen Rauch entwickeln und einen sauren Geruch ausstoßen, was auf ölige Fabrikationsrückstände zurückzuführen wäre, die den Geschmack der Speisen negativ verändern könnten. **Heizen Sie den Ofen vor dem Hineingeben der Lebensmittel bei geschlossener Tür für 30-40 Minuten auf maximaler Temperatur und warten Sie ab, bis der Austritt von Rauch und Gerüchen aufhört.**

Zum Einschalten der Ofen ist der Bedienknopf auf eine Temperatur zwischen **50°C/100°C** und **MAX** oder auf die gewünschte Funktion zu drehen.





5.4.3 Grillen

Drehen Sie den Knopf in die Position  und geben Sie sofort die zu grillende Speise ein. Für den einwandfreien Betrieb positionieren Sie den Fettfänger mit Rost auf Kante oder setzen Sie den Plattenträgerrost für den korrekten Betrieb auf die zweite Führung von unten. Die Position des Plattenträgerrostes kann je nach individuellem Geschmack und den verschiedenen Anforderungen an die Zubereitung verändert werden. Ein Kühlsystem verhindert die Überhitzung des Drehknopfes.

5.4.4 Traditionelles Garen

Drehen Sie den Knopf auf die gewählte Temperatur und positionieren Sie die zu garende Speise auf der gewünschten Stufe (**vermeiden Sie es, die Speise direkt auf den Boden zu geben**). Auf diese Weise erhalten Sie eine obere und untere Erhitzung der Speisen durch die beiden Heizelemente.

Für eine differenzierte Erhitzung im oberen oder unteren Teil der Speisen bringen Sie den Funktionswahlschalter in die Position  (Oberhitze) oder  (Unterhitze).

5.4.5 Pizza backen

Drehen Sie den Knopf in die Position **MAX**. Nach Vorerhitzung des Ofens für **zirka 45 Minuten** geben Sie die Pizza direkt auf Kontakt mit dem **hitzebeständigen Stein** an Boden. Verwenden Sie dazu die **eigens mitgelieferte Schaufel**. Es empfiehlt sich die Verwendung von **Spezialbackofenpapier** um zu vermeiden, dass die Pizza am Stein haftet.

5.4.6 Ausschalten des Ofens

Das Ausschalten des Ofens erfolgt durch Zurückstellen des Drehknopfes in die Position "0".



6. Ratschläge zum Kochen/Garen

6.1 Ratschläge zum korrekten Gebrauch des Backofens

6.1.1 Traditionelles Garen



Bei diesem Gartyp kommt die Hitze von oben und von unten. Es sollten daher möglichst die mittleren Führungen verwendet werden. Sollte das Garen mehr Hitze von unten oder von oben erfordern, verwenden Sie die unteren oder oberen Führungen. Die traditionelle Garmethode eignet sich für alle Lebensmittel, die hohe Kochtemperaturen oder lange Schmorzeiten erfordern. Dieses System ist außerdem dann ratsam, wenn zum Garen Behälter aus Terrakotta, Porzellan oder Ähnliches verwendet werden.

6.1.2 Konvektions-Garen



Bei dieser Garmethode wird die Hitze mittels vorehitzter Luft auf die Lebensmittel übertragen. Dabei wird die Luft zur Zirkulation in den Ofenraum forciert, und zwar dank eines Ventilators in der Hinterwand des Ofens selbst. Die Hitze erreicht so schnell und gleichmäßig alle Bereiche des Ofens. Auf diese Weise können gleichmäßig mehrere Gerichte auf verschiedenen Ebenen zubereitet werden. Die Möglichkeit des Garens auf mehreren Ebenen erlaubt die zeitgleiche Realisierung mehrerer unterschiedlicher Gerichte. Plätzchen und Pizzastücke können in drei verschiedenen Formen gebacken werden. Der Ofen kann allerdings auch zum Backen auf nur einer Ebene benutzt werden. Zur besseren Kontrolle des Garens verwenden Sie die niedrigsten Führungen. Die Konvektions-Methode eignet sich besonders zum schnellen Auftauen tief gefrorener Lebensmittel, zur Sterilisation von Konserven, hausgemachten Fruchtsirups sowie zum Trocknen von Pilzen und Obst.

6.1.3 Dampfaren



Das Garen in gesättigtem Dampf bietet beträchtliche Vorteile im Vergleich zum traditionellen Garen. Schont den Geschmack der Lebensmittel und reduziert deutlich die Verdampfung der Flüssigkeiten unter Beibehaltung der organoleptischen Eigenschaften und der Nährwerte. Unterstützt die Wärmeverteilung und sorgt für einen homogenen und gleichmäßigen Garvorgang. Zusätzlich werden die Garzeiten optimiert und der energetische Wirkungsgrad optimiert. Die Dampfgarfunktion kann bei niedrigen Temperaturen (**100°C**) zum schonenden Garen von Fisch und Gemüse oder bei höheren Temperaturen zum geschmacksverstärkenden Garen von Süßspeisen und Fleisch verwendet werden.

6.1.4 Garen mit Dampf und Umluft



Das Garen mit Dampf und Umluft schließt alle Vorteile des bereits im vorstehenden Abschnitt beschriebenen traditionellen Dampfgarens mit ein. Hinzu kommt der Vorteil einer perfekten Belüftung, die bei gleichmäßiger Verteilung der Hitze das gleichzeitige Garen verschiedener Elemente **auf mehreren Garstufen** erlaubt. Das Garen mit Dampf und Umluft eignet sich besonders für große oder empfindliche Fleischstücke.

6.1.5 Grillen



Die Hitze kommt von oben. Fast alle Fleischsorten können auf dem grill zubereitet werden, mit Ausnahme besonders zarten Wildfleisches und von Frikadellen. Die zu grillenden Fleisch- und Fischstücke sind leicht mit Öl zu bestreichen und stets auf dem Rost anzuordnen. Dieser ist dann in die am nächsten oder am weitesten vom Grill-Element gelegenen Führungen zu setzen, im Verhältnis zur Dicke des Fleischstückes, so dass dieses an der Oberfläche nicht verbrannt und im Innern richtig gegart wird.



*Positionieren Sie den Fettfänger auf der **unteren** Stufe zum Auffangen von Saucen oder Fett. Geben Sie ein Glas Wasser in den Fettfänger, **um Rauchbildung aufgrund der Überhitzung der Fette zu vermeiden.***

6.1.6 Garen am Luft-Grill

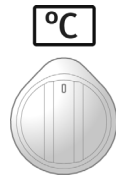
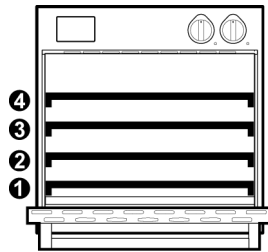


Erfolgt durch den kombinierten Betrieb des Grills und des Ventilators. Diese Garmethode macht es möglich, dass die Hitze stufenweise ins Innere des Lebensmittels eindringt, obwohl die Oberfläche direkt der Wirkung des Grills ausgesetzt ist.



6.2 Garbeispiele

LEGENDE



Stufe (*)

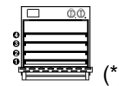
Temperatur

Gardauer (Minuten)

Wassermenge (Liter) (**)



GRILLEN



SPEISE

SPEISE	Stufe (*)	Temperatur	Gardauer (Minuten)	Wassermenge (Liter) (**)
SCHWEIN				
ROASTBEEF MEDIUM (1.5 kg)	2	220 - 240	40 - 50	
LAMMKEULE OHNE KNOCHEN, MITTLERE GARZEIT	2	170 - 190	120 - 150	
SCHWEINEBRATEN MIT SCHWARTE	2	170 - 190	140 - 160	
SCHWEINSHAXE	2	180 - 200	120 - 150	
HUHN OHNE FÜLLUNG				
HALBES HUHN (1-2 STÜCK)	2	210 - 230	40 - 50	
GANZES HUHN (1-2 STÜCK)	2	200 - 220	60 - 80	
GANZE ENTE (2 - 3 kg)	2	180 - 200	90 - 120	
ENTENBRUST	3	230 - 250	30 - 45	
GANZE GANS (3 - 4 kg)	1	150 - 170	130 - 160	
GÄNSEBRUST	2	160 - 180	80 - 100	
GÄNSEKEULE	2	180 - 200	50 - 80	

(*) entspricht der Position des Rostes oder der Form ausgehend vom **unteren** Level.

(**) siehe Anweisungen im Abschnitt "5.3.6" Seite 102.






- Beim Grillen kann das Ofeninnere sehr verschmutzt werden. Reinigen Sie den Ofen nach jedem Gebrauch **um zu vermeiden**, dass der Schmutz einbrennen und verkrusten kann.
- Die in der Tabelle enthaltenen Angaben sind auf die Verwendung des Fettfängers mit Rost bezogen. Bringen Sie den Rost im Fettfänger an und setzen Sie auf der angegebenen Einsatzstufe ein. Die Werte können sich je nach Typ und Menge der zu grillenden Speise ändern.
- Geben Sie die zu grillende Speise stets **in die Mitte** des Rostes.
- Lassen Sie die Speise am Ende der Garzeit **für mindestens 10 Minuten** im ausgeschalteten und geschlossenen Ofen. Die angegebene Dauer umfasst nicht die empfohlene Ruhezeit.
- Die **in der Tabelle angegebenen Werte** beziehen sich auf die Vorbereitung der in den kalten Ofen gegebenen Lebensmittel und von gerade aus dem Kühlschrank entnommenem Fleisch.



GAREN VON BRATEN


HEISSLUFT

OBER-/UNTERHITZE

SPEISE	HEISSLUFT			OBER-/UNTERHITZE		
	 (*)	 °C	 min.	 (*)	 °C	
FLEISCHKUCHEN MIT 500 g FLEISCH	2	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210	
SCHWEIN						
RIPPENSTÜCK	2	160 - 170	70 - 80	2	190 - 210	
MITTLERES FILET (400 g)	2	170 - 180	30 - 45	3	200 - 230	
FETTER BRATEN (1.5 kg)	2	160 - 170	120 - 150	2	200 - 220	
FETTER BRATEN (2.5 kg)	2	160 - 170	150 - 180	2	190 - 210	
MAGERBRATEN (1 kg)	2	170 - 180	70 - 90	2	180 - 200	
MAGERBRATEN (2 kg)	2	170 - 180	80 - 100	2	180 - 200	
RIND						
MITTLERES FILET (1 kg)	2	180 - 190	45 - 65	2	200 - 220	
ROASTBEEF (1.5 kg)	2	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220	
SCHMORBRATEN (1.5 kg) GESCHLOSSENER BEHÄLTER	2	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220	
SCHMORBRATEN (2.5 kg) GESCHLOSSENER BEHÄLTER	2	170 - 180	150 - 180	2	190 - 210	
KALB						
KALBSBRATEN-/BRUST (1.5 kg)	2	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200	
KALBSBRATEN-/BRUST (2.5 kg)	2	160 - 170	120 - 150	2	170 - 190	
HAXE	2	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210	
LAMM						
KEULE OHNE KNOCHEN	2	180 - 190	70 - 110	2	200 - 220	
LENDENSTÜCK MIT KNOCHEN	2	180 - 190 (**)	40 - 50	2	200 - 220 (**)	
LENDENSTÜCK OHNE KNOCHEN	2	180 - 190 (**)	30 - 40	2	200 - 220 (**)	
HUHN						
GANZES HUHN (1 kg)	2	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220	
GANZE ENTE (2 - 3 kg)	2	150 - 160	90 - 120	2	190 - 210	
GANZE GANS (3 - 4 kg)	2	150 - 160	130 - 180	2	180 - 200	
WILD						
BRATEN/KEULE OHNE KNOCHEN (1.5 kg)	2	160 - 170	90 - 120	2	190 - 210	
WILDSCHWEINBRATEN	2	160 - 170	120 - 140	2	190 - 210	
KANINCHEN	2	160 - 170	70 - 80	2	180 - 200	
FISCH						
GANZER FISCH (300 g)	2	160 - 170	30 - 40	2	180 - 200	
GANZER FISCH (700 g)	2	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200	





(*) entspricht der Position des Rostes oder der Form ausgehend vom **unteren** Level.

(**) Ofen vorheizen.

- Die **in der Tabelle angegebenen Werte** beziehen sich auf die Vorbereitung der soeben aus dem Kühlschrank entnommenen und in den kalten, nicht vorgeheizten Ofen gegebenen Lebensmittel, es sei denn, dies ist anders vermerkt.



GAREN MIT STATISCHEM DAMPF

SPEISE	PHASE		 (*)	 °C	EINSTELLUNG DES GRILLS	 min.	 (**)
SÜSSSPEISEN							
VIER-VIERTEL-KUCHEN (6 EIER)	-	2		150 - 160	1/2	30 - 40	0.3 L
VIER-VIERTEL-KUCHEN (3 EIER)	-	2		150 - 160	1/2	25 - 35	0.3 L
OBSTKUCHEN MIT TEIG FÜR PAN DI SPAGNA	-	2		150 - 160	1/2	20 - 30	0.2 L
FLÜSSIGER TEIG IN DER FORM	-	2		150 - 160	1/2	50 - 70	0.4 L
OBSTKUCHEN MIT FLÜSSIGEM TEIG	-	2		150 - 160	1/2	20 - 30	0.3 L
TEILCHEN MIT FLÜSSIGEM TEIG (MUFFIN)	-	2		150 - 160	1/2	25 - 35	0.3 L
HEFEZOPF	-	2		150 - 160	1/2	35 - 45	0.4 L
ROSENHEFEKUCHEN	-	2		160 - 170	1/2	30 - 40	0.4 L
CHOU TEIG (BIGNÉ / ÉCLAIR)	-	2		200 - 220	1/2	25 - 35	0.3 L
BLÄTTERTEIGTEILCHEN	-	2		200 - 220	1/2	15 - 25	0.2 L
LEERE VOL AU VENTS	-	2		200 - 220	1/2	8 - 10	0.2 L
APFELKUCHEN	-	2		190 - 210	1/2	35 - 45	0.3 L
FISCHER STRUDEL	-	2		170 - 180	1/2	50 - 60	0.3 L
TIEFGEFRORENER STRUDEL	-	2		180 - 190	1/2	35 - 45	0.3 L
BROT							
PAGNOTTE	1	2		40	1/2	20 - 25	0.3 L
	2	2		190 - 200	1	20 - 25	-
FLADENBROT	1	2		40	1/2	20 - 30	0.3 L
	2	2		200	1/2	25 - 35	-
EMPANADA	1	2		40	1/4	20 - 30	0.4 L
	2	2		200	1	25 - 35	-
BROTTEIG 750 - 1000 g	1	2		40	1	15 - 25	0.3 L
	2	2		220	1	10 - 15	-
BROTTEIG 1000 - 1250 g	1	2		40	1	20 - 25	0.3 L
	2	2		220	1	10 - 15	-
BROTTEIG 1250 - 1500 g	1	2		40	1	20 - 25	0.3 L
	2	2		220	1	10 - 15	-

(*) entspricht der Position des Rostes oder der Form ausgehend vom **unteren Level**.

(**) siehe Anweisungen im Abschnitt "5.3.6" Seite 102.

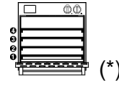
- Die **in der Tabelle angegebenen Werte** beziehen sich auf die Vorbereitung der soeben aus dem Kühlschrank entnommenen und in den kalten, nicht vorgeheizten Ofen gegebenen Lebensmittel, es sei denn, dies ist anders vermerkt.
- Bei allen gemachten Angaben ist **unbedingt zusätzlich zu beachten**: Lehnen Sie die Ofentür nach dem fertigen Garen oder zur Vornahme einer Kontrolle leicht an und warten Sie ab, bis der Dampf vollständig ausgetreten ist. Dies vermeidet plötzliche Dampfausstöße und unangenehme Verbrennungen in der Folge.



GAREN MIT DAMPF UND UMLUFT

SPEISE

PHASE



EINSTELLUNG
DES GRILLS



SCHWEIN

SPEISE	PHASE		Temperatur (°C)	EINSTELLUNG DES GRILLS	min.	Wasser (L)
	1	2				
SCHMORBRATEN IN KRUSTE (1.5 kg)	1	2	100	1	25 - 25	0.4 L
	2	2	170	1	60 - 75	-
SCHMORBRATEN IM NACKEN (1.5 kg)	-	2	160	1/2	100 - 120	0.5 L
SCHMORBRATEN IM NACKEN (2.5 kg)	-	2	160	1/2	130 - 150	0.5 L
SCHWEINSHAXE	1	2	100	1	40 - 50	0.5 L
	2	2	160	1	40 - 50	0.5 L
SCHWEINSKRUSTE	-	2	180 - 190	1/2	130 - 150	0.4 L

HUHN OHNE FÜLLUNG

SPEISE	PHASE		Temperatur (°C)	EINSTELLUNG DES GRILLS	min.	Wasser (L)
	1	2				
HUHNSTÜCKE	-	2	190 - 210	1/2	25 - 45	0.5 L
GANZES HUHN (1 kg)	1	2	170 - 180	1	20 - 25	0.5 L
	2	2	190 - 200	-	35 - 40	-
GANZE ENTE (2 - 3 kg)	1	2	150 - 160	1/2	70 - 90	0.5 L
	2	2	180	-	30 - 40	-
GANZE GANS (3 - 4 kg)	1	2	150	1/2	110 - 120	0.5 L
	2	2	180	1/2	20 - 30	-

FISCH

SPEISE	PHASE		Temperatur (°C)	EINSTELLUNG DES GRILLS	min.	Wasser (L)
	1	2				
FISCHBRATEN	-	2	180	1	30 - 40	0.3 L
GROSSE FISCHE (BIS 300 g)	-	2	160 - 170	1	20 - 30	0.3 L
FISCHFILETS	-	2	150 - 160	1	15 - 25	0.2 L
GANZER FISCH (BIS 1000 g)	-	2	160 - 170	1	40 - 50	0.5 L

(*) entspricht der Position des Rostes oder der Form ausgehend vom **unteren** Level.

(**) siehe Anweisungen im Abschnitt "5.3.6" Seite 102.

- Die **in der Tabelle angegebenen Werte** beziehen sich auf die Vorbereitung der soeben aus dem Kühlschrank entnommenen und in den kalten, nicht vorgeheizten Ofen gegebenen Lebensmittel, es sei denn, dies ist anders vermerkt.
- Bei allen gemachten Angaben ist **unbedingt zusätzlich zu beachten**: Lehnen Sie die Ofentür nach dem fertigen Garen oder zur Vornahme einer Kontrolle leicht an und warten Sie ab, bis der Dampf vollständig ausgetreten ist. Dies vermeidet plötzliche Dampfausstöße und unangenehme Verbrennungen in der Folge.



7. Reinigung und Pflege

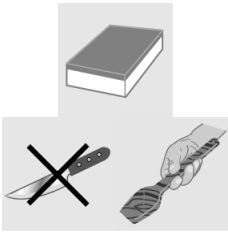


Trennen Sie vor jedem Eingriff die elektrische Stromversorgung des Geräts.



Vermeiden Sie es, die Oberflächen des Geräts zu reinigen, solange diese noch heiß sind. Zur Reinigung der Geräteoberfläche dürfen nur geeignete Reinigungsmittel verwendet werden. Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für eventuelle Schäden durch die Verwendung von ungeeigneten und/oder anderen Reinigungsmitteln als den angegebenen ab. Verwenden Sie zum Waschen des Geräts keine Druck- oder Dampfdüsen.

7.1 Reinigung der Oberflächen aus Edelstahl



Zur Reinigung und Pflege der Edelstahloberflächen täglich eine **Lösung aus Heißwasser und Essig oder neutraler Seife** verwenden. Einen Lappen damit befeuchten und die Stahloberfläche in der Richtung der Mattierung reinigen, sorgfältig spülen und mit einem weichen Lappen oder einem Hirschleder trocknen.

Vermeiden Sie auf jeden Fall die Verwendung metallischer Schwämme oder von Stahlwolle, welche die Oberflächen beschädigen könnten. Verwenden Sie nur kratzfreie Schwämme sowie gegebenenfalls Gegenstände aus Holz oder Kunststoff.

7.2 Reinigung der emaillierten Oberflächen



Reinigen Sie mit einem kratzfreien Schwamm, der **nicht scheuert**, angefeuchtet mit **Wasser und neutraler Seife**. Die größten Flecken lassen sich leicht mit **heißem Wasser** oder einem handelsüblichen Spezialprodukt für die Reinigung emaillierter Oberflächen entfernen. Spülen Sie sorgfältig und trocknen Sie mit einem weichen Tuch oder mit Wildleder.

Vermeiden Sie auf jeden Fall die Verwendung metallischer Schwämme oder von Stahlwolle, welche die Oberflächen beschädigen könnten. Lassen Sie keine sauren oder alkalischen Substanzen auf dem Lack (Zitronensaft, Essig, Salz usw.).

7.3 Reinigung der lackierten Oberflächen



Reinigen Sie mit einem in **warmes Wasser und neutrale Seife** oder ein normales Reinigungsmittel für lackierte Oberflächen getränkten Kratzschutzwamm vom **nicht scheuernden** Typ. Spülen Sie nach und trocknen Sie sorgfältig mit einem trockenen Tuch.

Vermeiden Sie scheuernde Substanzen enthaltende Produkte, Stahlwollen oder Säuren, welche die Oberflächen beschädigen könnten. Verwenden Sie keinen Alkohol.

7.4 Reinigung der Bedienungsknöpfe und der Bedienungstafel

Säubern Sie die Bedienungsknöpfe und die Bedienungstafel mit einem feuchten Tuch.



7.5 Reinigung des Backofens

Für eine gute Erhaltung des Ofens ist dieser regelmäßig zu reinigen, am besten nach jedem Gebrauch, **nachdem dieser abgekühlt hat**: Auf diese Weise lassen sich Kochrückstände besser entfernen, wobei vermieden wird, dass diese bei der anschließenden Benutzung des Ofens einbrennen.

Reinigen Sie die Teile aus Edelstahl und die lackierten Teile wie in den entsprechenden Abschnitten "7.1 Reinigung der Oberflächen aus Edelstahl" und "7.2 Reinigung der emaillierten Oberflächen" beschrieben.

Ziehen Sie die abnehmbaren Teile heraus und waschen diese getrennt. Spülen Sie klar und trocknen Sie sorgfältig mit einem sauberen Tuch.

7.5.1 Reinigung der Ofenwände

Zur Reinigung dieses Ofentyps dürfen niemals Reinigungsmittel verwendet werden.

Die Ofenwände können mit weißem Essig gereinigt und mit einem in Wasser getränkten Lappen nachgewischt werden. Heizen Sie den Ofen anschließend für eine Stunde auf mindestens **150°C**, um den Reinigungsvorgang zu unterstützen. Wischen Sie nach dem Abkühlen des Ofens erneut mit einem in lauwarmem Wasser getränkten Lappen nach.

7.5.2 Reinigung der Ofentür

Die Ofentür sollte stets gut sauber gehalten werden. Verwenden Sie dazu Küchenpapier. Bei sehr hartnäckigen Verschmutzungen reinigen Sie mit einem feuchten Schwamm und allgemein üblichem Spülmittel.



"Sprays" zur Reinigung des Ofens dürfen nicht für die Reinigung des Ventilators und des Thermostat-Sensors im Innern des Ofenschachts verwendet werden.



8. Außerordentliche Wartung

Der Ofen erfordert regelmäßig kleine Wartungseingriffe oder die Auswechslung von Verschleißteilen. Nachstehend die spezifischen Anweisungen für jeden Eingriff dieser Art.



Trennen Sie vor jedem Eingriff die elektrische Stromversorgung des Geräts.

8.1 Ausbau der Ofentür

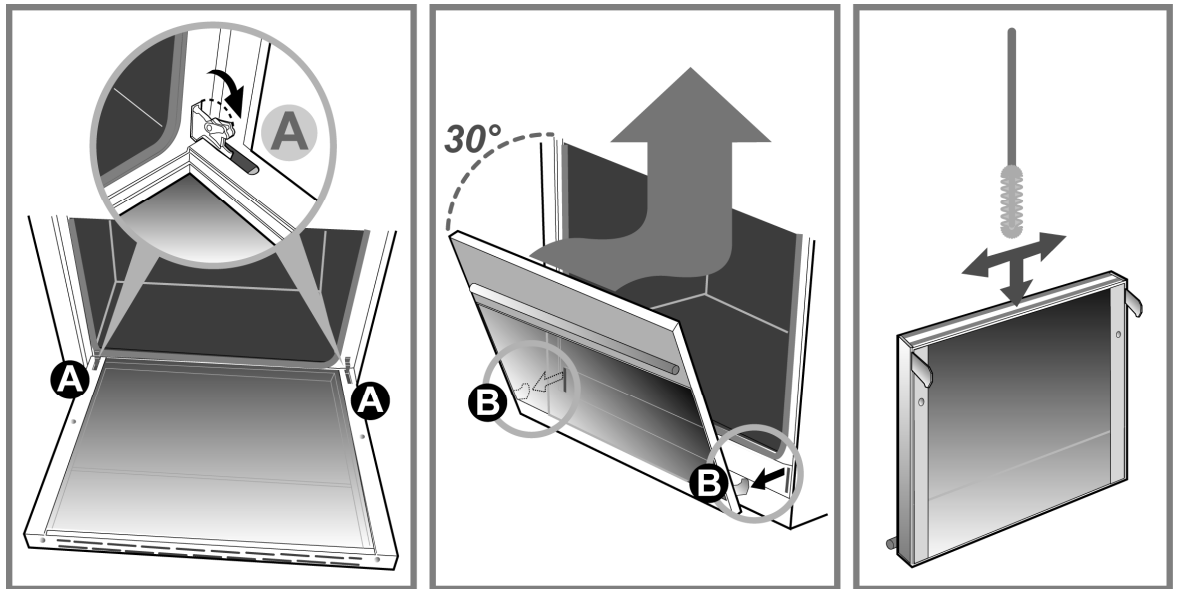
Die Ofentür kann zwecks sorgfältiger Reinigung komplett abmontiert werden.



Dieser Eingriff ist zwar vorgesehen, jedoch nicht für jeden einfach durchzuführen. Zum Halten der Tür ist die entsprechende Kraft notwendig, der Wiedereinbau erfordert eine gewisse Fertigkeit. Sollten Sie Zweifel daran haben, diesen Eingriff durchführen zu können, empfehlen wir Ihnen, die Reinigung der Tür ohne Ausbau durchzuführen oder sich gegebenenfalls an ein Kundendienstzentrum zu wenden.

Zum Ausbau der Tür ist wie folgt vorzugehen:

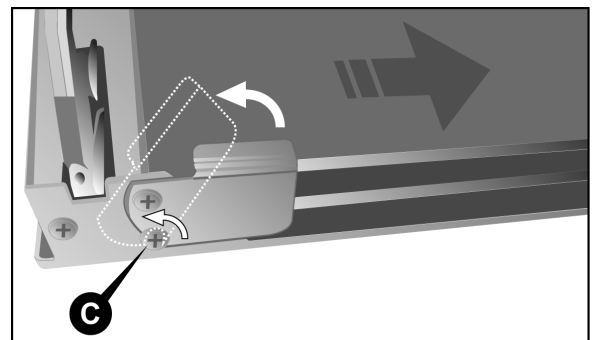
- Öffnen Sie die Ofentür und hängen Sie die Scharniersicherungen aus, indem Sie die zugehörigen Zapfen **A** (einen pro Scharnier) zurückdrehen.
- Schließen Sie die Tür halb bis zur Entspannung der Federn (die Ofentür bildet einen Winkel von zirka 30°).
- Begleiten Sie die Bewegung der Tür mit **beiden Händen** bis zum Schließen und heben sie gleichzeitig an.
- Drehen Sie den unteren Teil der Tür nach außen und lösen die Scharniere **B** aus ihren Sitzen.



Für eine gründlichere Reinigung kann die **Innenscheibe** entfernt werden.

Gehen Sie wie folgt vor:

- Lösen Sie die Schraube **C** um eine halbe Umdrehung, um das Anheben des rechten und linken Scheibensicherungsplättchens zu ermöglichen.
- Heben Sie die beiden Scheibensicherungsplättchen an und ziehen Sie die gesamte Scheibe ab.
- Beim Wiedereinbau der Scheibe ist die bezüglich der oben stehenden Beschreibung umgekehrte Reihenfolge einzuhalten.





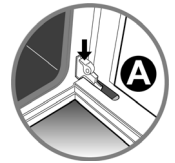
Zur Reinigung des Bereiches zwischen der Außenscheibe und der Zwischenscheibe verwenden Sie **eine weiche Bürste** im Zwischenraum zwischen den Scheiben, wie zu sehen auf Seite 112.

Beim **Wiedereinbau der Tür** ist die bezüglich der oben stehenden Beschreibung umgekehrte Reihenfolge einzuhalten, siehe Seite 112.

Öffnen Sie die Tür nach dem Wiedereinführen in die vorgesehenen Scharniersitze **B** bis zum Endanschlag und belasten die Scharniersicherungen wieder, indem Sie die zugehörigen Zapfen **A** (einen pro Scharnier) wieder senken.



ACHTUNG: Die Scharniersicherungen sind nach dem Wiedereinbau der Ofentür **immer zurückzusetzen**.

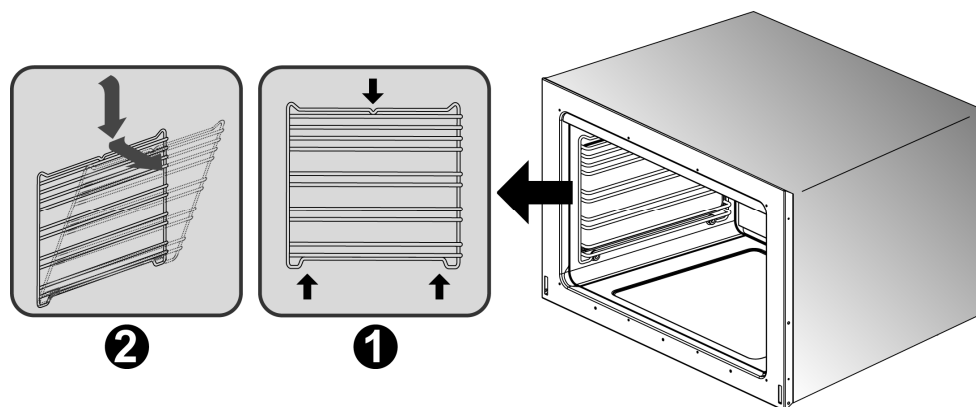


8.2 Ausbau der seitlichen Rosthalterungen

Die Rosthalterungen können ausgebaut und getrennt gewaschen werden, um die Reinigung der Ofenwände zu erleichtern. Die Halterungen sind an den drei durch die Pfeile in der Abbildung bezeichneten Punkten an den Ofenwänden eingehängt (Detail 1).

- Üben Sie mit dem Finger Druck nach unten aus, wie im Detail 2 in der Abbildung angegeben, sodass die Halterung vom oberen Zapfen gelöst wird.
- Heben Sie die Halterung an und ziehen sie ab.

Beim Wiedereinbau ist in umgekehrter Reihenfolge vorzugehen. Setzen Sie den unteren Teil der Halterung auf die zugehörigen Zapfen und drücken den oberen Teil gegen die Ofenwand, bis der Zapfen einrastet.

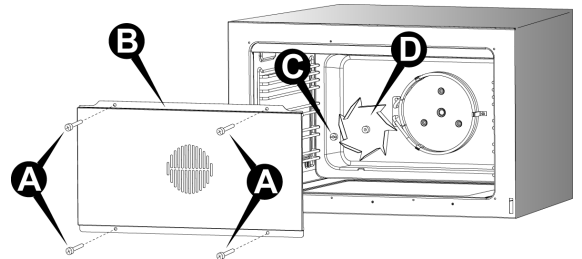




8.3 Ausbau und Reinigung des Innenventilators des Ofens

Der Innenventilator des Ofens könnte eine regelmäßige Reinigung erfordern. Zum Ausbau des Ventilators ist wie folgt vorzugehen:

- **Stellen Sie sicher, dass die elektrische Stromversorgung des Geräts ausgeschaltet ist.**
- Entfernen Sie alle internen Komponenten des Ofens (Gitter und Bleche).
- Lösen Sie die vier Schrauben **A** des Abdeckgehäuses und ziehen diese heraus.
- Ziehen Sie das Abdeckgehäuse **B** ab.
- Schrauben Sie mit Hilfe einer Münze die Mutter **C** zur Befestigung des Ventilators auf (dieses Gewinde ist invers, zum Lösen drehen Sie im **Uhrzeigersinn**).
- Nehmen Sie den Ventilator **D** heraus und waschen Sie diesen eingetaucht in warmes Wasser mit Spülmittel. **Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder korrosive Reinigungsmittel, Produkte in Pulverform oder Metallschwämme.** Wischen Sie den Ventilator nach und trocknen Sie sorgfältig.



Montieren Sie Ventilator und Abdeckgehäuse wieder. Gehen Sie dabei in der zu den Ausbauanweisungen umgekehrten Reihenfolge vor.

8.4 Auswechslung der Ofenbeleuchtungslampe



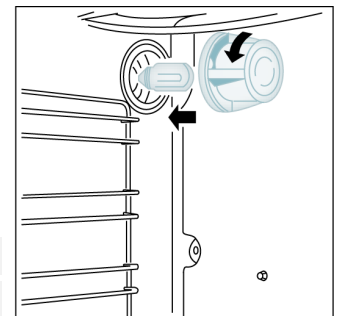
Trennen Sie vor jedem Eingriff die elektrische Stromversorgung des Geräts.


Seitenofenbeleuchtung

Gehen Sie wie folgt vor:

- Stellen Sie sicher, dass die Heizelemente ausgeschaltet und vollständig abgekühlt sind.
- Öffnen Sie die Ofentür.
- Schrauben Sie die Schutzkappe aus Glas im Gegenuhrzeigersinn ab.
- Entfernen Sie die Lampe (Birne) und setzen Sie eine neue, für **hohe Temperaturen (300°C)** geeignete ein, die außerdem folgende Eigenschaften aufweist:

Spannung	230 V / 50 Hz
Leistung	25 W (Halogenlampe)
Fassung	G9



- Montieren die Glaskappe und aktivieren Sie die Stromzufuhr. Sie können überprüfen, ob die Ofenbeleuchtung funktioniert, indem Sie die Ofentür öffnen oder den Knopf auf die Position  drehen, wenn angezeigt.

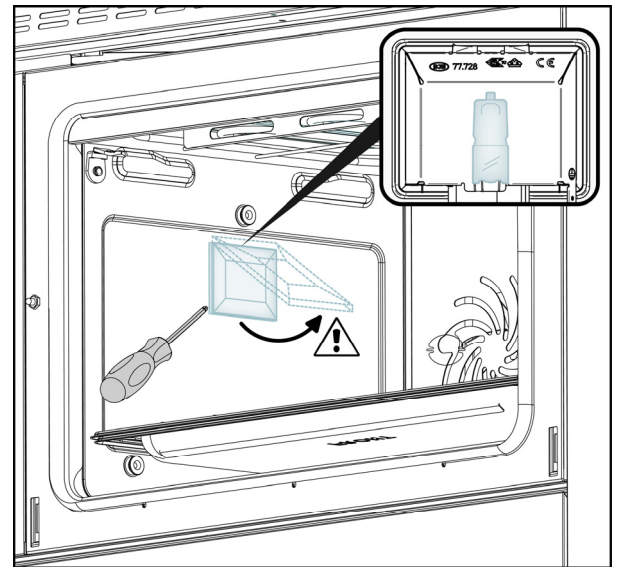



Seitenofenbeleuchtung

Gehen Sie wie folgt vor:

- stellen Sie sicher, dass die Heizelemente ausgeschaltet und vollständig abgekühlt sind;
- öffnen Sie die Ofentür;
- entfernen Sie den Ofenrost, falls er die Lampenabdeckung behindert (siehe Anweisungen Abschnitt "8.2" Seite 113);
- schieben Sie die Spitze eines flachen Schraubendrehers zwischen die Glasabdeckung und das Lampengehäuse. **Drehen Sie die Schraubendreher Spitze vorsichtig, um die Glaslinsenabdeckung zu lösen, und halten Sie sie mit den Fingern fest, damit sie nicht herunterfällt und zerbricht;**
- entfernen Sie die Glaslinsenabdeckung und dann die Halogenlampe;
- setzen Sie eine neue Halogenlampe für **hohe Temperaturen (300°C)** mit folgenden Eigenschaften in die Fassung ein:

Spannung	230 V / 50 Hz
Leistung	25 W (Halogenlampe)
Fassung	G9



- Drücken Sie die Glasabdeckung wieder an ihren Platz und setzen Sie den Ofenrost wieder ein (siehe Anweisungen Abschnitt "8.2" Seite 113).
- Schließen Sie den Ofen wieder an die Stromversorgung an. Sie können überprüfen, ob die Ofenbeleuchtung funktioniert, indem Sie die Ofentür öffnen oder den Knopf auf die Position  drehen, wenn angezeigt.



8.5 Reinigung des Wasserbehälters

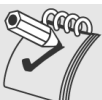
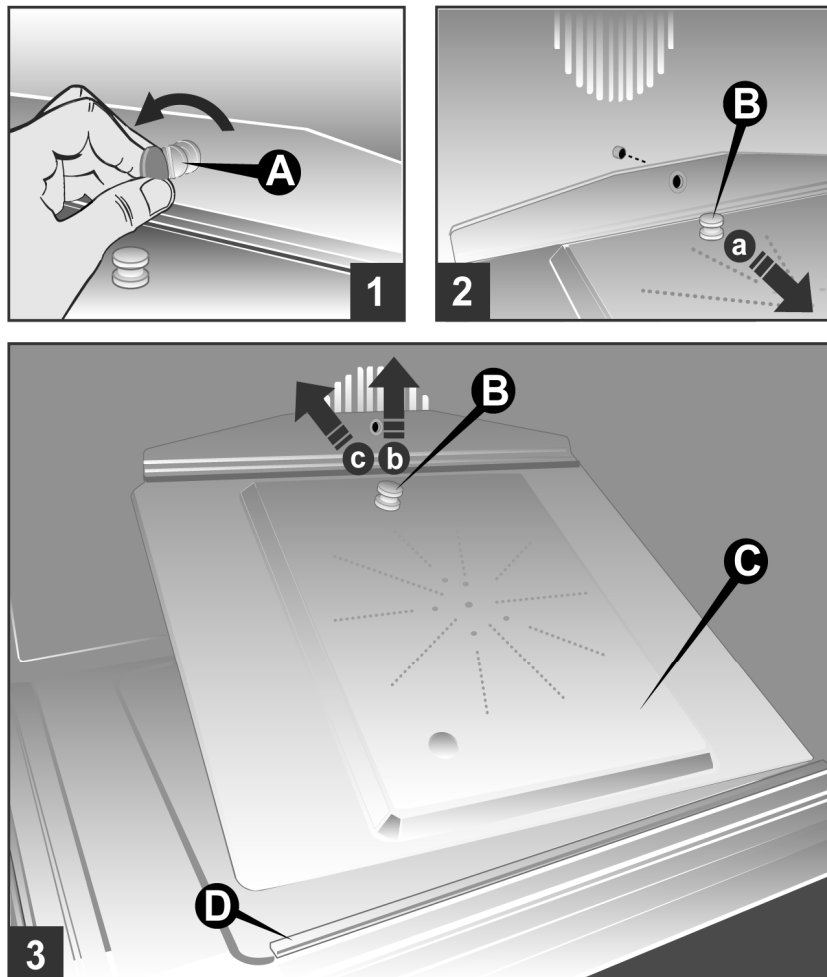
Zur Reinigung des Wasserbehälters muss der Deckel abgenommen werden.

Dazu wie folgt vorgehen:

- Alle Gegenstände und Bestandteile im Backofen (Gitter und Bleche) herausnehmen.
- Mit Hilfe einer Münze oder eines flachen Schraubenziehers die Befestigungsmutter **A** des Deckels ausdrehen (Bild 1).
- Die Mutter **B** ergreifen und gegen sich ziehen (Pfeil **a**), um den hinteren Stift aus dem Schlitzloch zu nehmen (Bild 2).
- Die Mutter **B** festhalten, nach oben ziehen und gleichzeitig leicht nach hinten schieben (Pfeile **b**, **c**) und den Deckel **C** vollständig aus der vorderen Führung **D** ziehen (Bild 3).

Deckel und Wasserbehälter nach den Anweisungen im Abschnitt "7.1 Reinigung der Oberflächen aus Edelstahl" reinigen.

Zum Wiedereinsetzen und Befestigen des Behälterdeckels die vorstehenden Anweisungen in umgekehrter Reihenfolge ausführen.



Eventuelle Kalkablagerungen können mit Hilfe von Essig entfernt werden. Vermeiden Sie die Verwendung chemischer Substanzen, um die mögliche Belastung der Lebensmittel auszuschließen.



Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit, dorénavant faire la cuisine sera une activité agréable et créative avec votre nouveau four.

Nous vous conseillons de lire attentivement toutes les instructions figurant dans le présent manuel, qui consacre un espace important aux conditions les plus appropriées pour une utilisation correcte et sûre du four. En outre, ces instructions facilitent la connaissance de chacun des composants.

On y trouvera des conseils utiles pour l'utilisation de récipients, ustensiles, positions des rails et configurations des commandes.

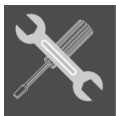
Les opérations correctes de nettoyage figurant dans le présent manuel permettront de maintenir inchangées dans la durée les prestations du four.

Les différents paragraphes sont proposés de façon à arriver pas à pas à connaître toutes les fonctions du four, les textes sont facilement compréhensibles, accompagnés d'images détaillées et de pictogrammes d'usage commun.

La lecture approfondie du présent manuel fournira les réponses à chaque question qui pourrait se poser concernant l'utilisation correcte de votre nouveau four.

Le présent manuel d'utilisation fait partie intégrante du produit acheté. L'opérateur est tenu de conserver correctement le présent manuel d'utilisation et de faire en sorte qu'il soit toujours disponible pour la consultation pendant les opérations d'utilisation et de maintenance du produit. Conserver le présent manuel d'utilisation pour toute référence future. En cas de revente du produit, le présent manuel devra être transféré à tout détenteur ou utilisateur ultérieur du produit.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les inexactitudes, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans cette notice. Il se réserve le droit d'apporter les modifications qu'il juge nécessaires ou utiles à ses produits, même dans l'intérêt de l'utilisateur, sans pour autant compromettre les caractéristiques essentielles relatives au fonctionnement et à la sécurité.



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR: elles sont destinées au **technicien qualifié**, qui doit effectuer l'installation, la mise en service et le contrôle de l'appareil.



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR: elles fournissent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations de nettoyage et de maintenance de l'appareil.

1. Informations générales	120
1.1 Données Techniques sur l'Efficacité Énergétique	120
1.2 Sources Lumineuses	120
1.3 Pour Économiser l'Énergie	120
1.4 Assistance technique	120
2. Avertissements pour la sécurité et l'utilisation	121
3. Installation	123
3.1 Avertissement général	123
3.2 Fixation du four au meuble	124
3.3 Montage des guides télescopiques (option)	126
3.4 Réglage en hauteur du tiroir	126
3.5 Branchement électrique	127
3.6 Tableau des puissances électriques	128
4. Description des commandes	129
4.1 Le panneau frontal	129
5. Utilisation du four	138
5.1 Avertissements généraux	138
5.2 Tiroir de rangement	138
5.3 Utilisation du four multifonctions et combiné vapeur	139
5.4 Utilisation du four supérieur	142
6. Conseils de cuisson	143
6.1 Conseils pour une bonne utilisation du four	143
6.2 Exemples de cuisson	144
7. Nettoyage et maintenance	148
7.1 Nettoyage des surfaces en acier inox	148
7.2 Nettoyage des surfaces émaillées	148
7.3 Nettoyage des surfaces peintes	148
7.4 Nettoyage des boutons et du panneau de commandes	148
7.5 Nettoyage du four	149
8. Maintenance extraordinaire	150
8.1 Démontage de la porte du four	150
8.2 Enlèvement des châssis latéraux de support des grilles	151
8.3 Démontage et nettoyage du ventilateur interne du four	152
8.4 Changement de la lampe d'éclairage four	152
8.5 Nettoyage du réservoir d'eau	154


CLASSES D'APPAREILS

Les appareils de cuisson décrits dans le présent manuel d'utilisation appartiennent à la classe d'installation définie ci-après:

- **Classe 3:** appareils de cuisson à encastrer.

1. Informations générales

Ce produit a été fabriqué conformément aux directives et aux règlements suivants:

- **2014/35/UE** relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.
- **2014/30/UE** relative à la compatibilité électromagnétique.
- **Règlement CE n° 1935 du 27/10/2004** tel que modifié  concernant les matériels et les objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- **2011/65/CE (RoHS)** en matière de limitation d'utilisation de substances dangereuses dans les matériaux de fabrication.

1.1 Données Techniques sur l'Efficacité Énergétique

Les informations relatives à l'étiquetage énergétique européen et aux réglementations d'écoconception sont disponibles dans un document séparé accompagnant les instructions du produit. Ces données peuvent être trouvées dans la "Fiche d'Information Produit" qui peut être téléchargée depuis le site web dans la section "Spécifications de Consommation" de l'espace Service&Support.

1.2 Sources Lumineuses

Cet appareil contient des sources lumineuses remplaçables par l'utilisateur déclarées adaptées pour un fonctionnement à des températures ambiantes supérieures à 300°C. Les sources lumineuses appartiennent à la classe d'efficacité énergétique "G".

1.3 Pour Économiser l'Énergie

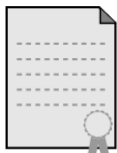
- Ne préchauffez l'appareil que lorsque la recette l'exige.
- Sauf indication contraire sur l'emballage, décongelez les aliments surgelés avant de les placer dans l'enceinte de cuisson.
- Pour plusieurs sessions de cuisson, il est recommandé, lorsque possible, de cuire différents plats sur plusieurs niveaux.
- Utilisez de préférence des moules de cuisson en métal foncé.
- Cuisinez des portions plus importantes pour maximiser l'utilisation de la chaleur fournie par l'appareil et réduire le nombre de fois où il doit être allumé.
- Retirez tous les plateaux et grilles inutilisés de l'enceinte de cuisson pendant la cuisson.
- Arrêtez la cuisson quelques minutes avant le temps de cuisson habituel. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur accumulée à l'intérieur.
- Ouvrez la porte du four le moins possible pour éviter la dispersion de la chaleur.
- Maintenez l'enceinte de cuisson constamment propre.

1.4 Assistance technique



Cet appareil avant de quitter l'usine, a été vérifié et mis au point par du personnel expert et spécialisé afin de garantir les meilleurs résultats de fonctionnement. Toute réparation ou mise au point ultérieure devra être effectuée avec le maximum de soin et d'attention. Nous vous recommandons de vous adresser au Concessionnaire qui vous a vendu l'appareil ou à notre Centre d'Assistance le plus proche en spécifiant le type de problème et le modèle de l'appareil.

2. Avertissements pour la sécurité et l'utilisation



LE PRESENT MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE L'APPAREIL. IL FAUT LE CONSERVER EN BON ETAT ET A PORTEE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DU FOUR. NOUS CONSEILLONS UNE LECTURE ATTENTIVE DU PRESENT MANUEL ET DE TOUTES LES INDICATIONS Y FIGURANT AVANT D'UTILISER LE FOUR.

L'INSTALLATION DEVRA ETRE EFFECTUEE PAR DU PERSONNEL QUALIFIE ET DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PREVU POUR UN EMPLOI DE TYPE DOMESTIQUE, IL EST CONFORME AUX **DIRECTIVES CEE** ACTUELLEMENT EN VIGUEUR.

L'UTILISATION PROFESSIONNELLE ET L'INSTALLATION DANS DES ETABLISSEMENTS PUBLICS TELS QUE RESTAURANTS, CAFES, CANTINES D'ENTREPRISE ET TOUT AUTRE EMPLOI AUTRE QUE CELUI INDIQUE ENTRAINE LA NULLITE IMMEDIATE DE LA GARANTIE.

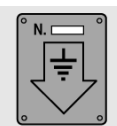
L'APPAREIL EST CONSTRUIT POUR EFFECTUER LES FONCTIONS SUIVANTES: **CUIRE ET RECHAUFFER DES ALIMENTS**, IL N'EST ADAPTE A AUCUNE AUTRE UTILISATION. **LE CONSTRUCTEUR DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR DES UTILISATIONS DIFFERENTES DE CELLES INDIQUEES.**

AU MOMENT DE L'ACHAT, L'OPERATEUR DEVIENT LE RESPONSABLE DIRECT DU PRODUIT ET IL DOIT DONC S'ASSURER QUE, PAR UNE UTILISATION NORMALE, IL NE SE PRODUIT PAS D'INSTABILITE, DE DEFORMATIONS, DE RUPTURES OU D'USURES POUVANT EN DIMINUER LA SECURITE.

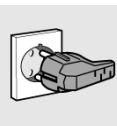
LE PRODUIT EST PENSÉ ET FABRIQUÉ DE MANIÈRE À POUVOIR FONCTIONNER EN TOUTE SÉCURITÉ ET À NE PAS PRÉSENTER DE DANGERS POUR LES PERSONNES, LES ANIMAUX DOMESTIQUES ET LES BIENS MATÉRIELS.



NE PAS LAISSER LES RESTES D'EMBALLAGE SANS SURVEILLANCE DANS LE CADRE DE VOTRE FOYER. SEPARER LES DIFFERENTS MATERIAUX DE REBUT PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET DEPOSEZ LES DANS LE CENTRE DE TRI LE PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS.



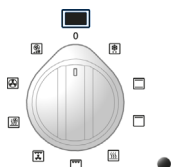
LE BRANCHEMENT TERRE DOIT ETRE EFFECTUE SELON LES MODALITES PREVUES PAR LES NORMES DE SECURITE DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE.



LA FICHE A RELIER AU CABLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR. APRES L'INSTALLATION DE L'APPAREIL S'ASSURER QUE LA FICHE DE PRISE DE COURANT SOIT ACCESSIBLE POUR L'INSPECTION PERIODIQUE.
NE JAMAIS DEBRANCHER LA PRISE EN TIRANT LE CABLE.



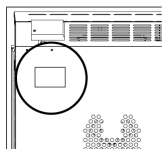
JUSTE APRES L'INSTALLATION EFFECTUER UN TEST DE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS DECRITES PLUS LOIN. SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS LE DEBRANCHER DU RESEAU ELECTRIQUE ET APPELER LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE LE PLUS PROCHE.
NE PAS TENTER DE LE REPARER SOI-MEME.



AU TERME DE CHAQUE UTILISATION DU FOUR, S'ASSURER TOUJOURS QUE LES BOUTONS DE COMMANDE SONT EN POSITION "ZERO" (ÉTEINT).



NE JAMAIS INTRODUIRE D'OBJETS INFLAMMABLES DANS LE FOUR: S'IL ETAIT ALLUME PAR INADVERTANCE, CELA POURRAIT DECLENCHER UN INCENDIE.
EN CAS D'INCENDIE, COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE; NE PAS JETER D'EAU SUR DE L'HUILE ENFLAMMÉE OU DE L'HUILE QUI FRIT. NE PAS LAISSER DE PRODUITS INFLAMMABLES OU DE BOMBES D'AÉROSOLS À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.



LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE PORTANT LES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE SE TROUVE À L'ARRIÈRE DE L'APPAREIL; UNE COPIE EST JOINTE EN ANNEXE AU MANUEL. UNE SECONDE PLAQUE, AVEC LES DONNÉES RÉCAPITULATIVES DU MODÈLE ET LE NUMÉRO DE SÉRIE, SE TROUVE À L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL SUR LE FLANC GAUCHE ET EST VISIBLE EN OUVRANT LA PORTE DU FOUR.

LES PLAQUES NE DOIVENT JAMAIS ÊTRE ENLEVÉES.



L'APPAREIL DOIT ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES ADULTES. NE PAS PERMETTRE AUX ENFANTS DE S'EN APPROCHER OU D'EN FAIRE UN OBJET DE JEU. ÉVITER DE POSER SUR L'APPAREIL DES OBJETS POUVANT ATTIRER L'ATTENTION DES ENFANTS. LE CHAUFFAGE DE CERTAINES PARTIES DE L'APPAREIL PEUT DEVENIR UNE SOURCE DE DANGER POTENTIEL. ÉVITER DE LAISSER LA PORTE DU FOUR OUVERTE AUSSI BIEN PENDANT LE FONCTIONNEMENT QUE DANS LES MINUTES SUIVANT L'EXTINCTION. ÉVITER ÉGALEMENT TOUT CONTACT AVEC LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS DU FOUR.




SI L'ON S'APPUIE OU QUE L'ON S'ASSEYE SUR LA PORTE DU FOUR OUVERTE ET SUR LE TIROIR, CELA PEUT CAUSER LE BASCULEMENT DE L'APPAREIL, QUI REPRÉSENTE UN DANGER POUR LES PERSONNES. LE TIROIR A UNE CAPACITÉ DYNAMIQUE DE 15 KG.



L'APPAREIL MIS HORS SERVICE DEVRA ÊTRE DÉPOSÉ DANS UN CENTRE DE TRI DES DÉCHETS. COUPER LE CORDON D'ALIMENTATION APRÈS AVOIR DÉBRANCHÉ LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT. SÉCURISER LES PARTIES QUI PEUVENT CONSTITUER UN DANGER POUR LES ENFANTS (PORTES, ETC.).



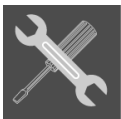
CET APPAREIL PORTE LE SYMBOLE DU RECYCLAGE CONFORMÉMENT À LA **DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE** CONCERNANT LES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (**DEEE** OU **WEEE**). EN PROCÉDANT CORRECTEMENT À LA MISE AU REBUT DE CET APPAREIL, VOUS CONTRIBUEREZ À EMPÊCHER TOUTE CONSÉQUENCE NUISIBLE POUR L'ENVIRONNEMENT ET LA SANTÉ DE L'HOMME.

LE SYMBOLE  PRÉSENT SUR L'APPAREIL OU SUR LA DOCUMENTATION QUI L'ACCOMPAGNE INDIQUE QUE CE PRODUIT NE PEUT EN AUCUN CAS ÊTRE TRAITÉ COMME DÉCHET MÉNAGER. IL DOIT PAR CONSÉQUENT ÊTRE REMIS À UN CENTRE DE COLLECTE DES DÉCHETS CHARGÉ DU RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES.

POUR LA MISE AU REBUT, RESPECTEZ LES NORMES RELATIVES À L'ÉLIMINATION DES DÉCHETS EN VIGUEUR DANS LE PAYS D'INSTALLATION. POUR OBTENIR DE PLUS AMPLES DÉTAILS AU SUJET DU TRAITEMENT, DE LA RÉCUPÉRATION ET DU RECYCLAGE DE CET APPAREIL, VEUILLEZ VOUS ADRESSER AU BUREAU COMPÉTENT DE VOTRE COMMUNE, À LA SOCIÉTÉ DE COLLECTE DES DÉCHETS OU DIRECTEMENT À VOTRE REVENDEUR.

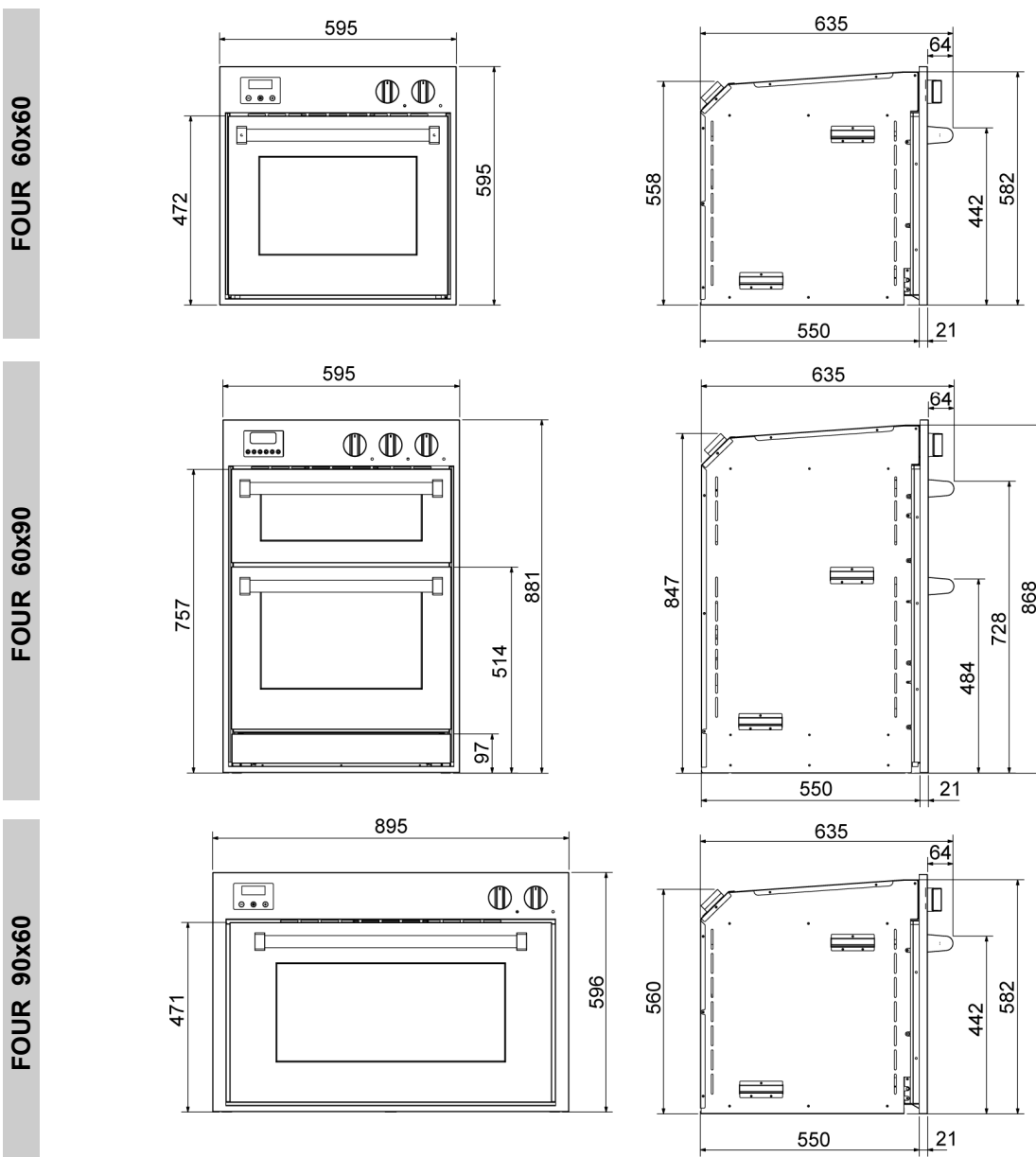


Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuels dommages sur des personnes ou des choses, causés par le non-respect des instructions décrites ci-dessus ou dérivants d'une utilisation inappropriée d'une partie de l'appareil ou de l'utilisation de pièces de rechange non originales.



3. Installation

DIMENSIONS (mm)



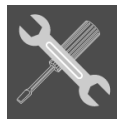
3.1 Avertissement général



Les installations suivantes devront être effectuées par un technicien installateur qualifié. Le technicien installateur est responsable de la bonne mise en marche selon les normes de sécurité en vigueur. Avant d'utiliser l'appareil, enlever les protections en plastique sur le panneau de commandes, sur les parties en acier, inox etc.

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuels dommages sur des personnes, des animaux ou des choses provoqués par le non-respect des normes indiquées ci-dessus (cf. chapitre "2. Avertissements pour la sécurité et l'utilisation").

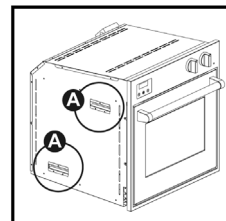
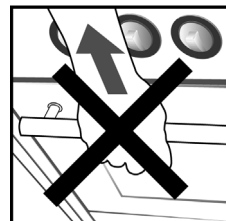
Les données techniques sont indiquées sur la plaque située à l'arrière de l'appareil. Les conditions de réglage sont reportées sur une étiquette sur l'emballage de l'appareil.



3.2 Fixation du four au meuble



Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour les opérations de levage et de manutention, y compris celle nécessaire pour enlever le four de l'emballage.



Le positionnement du four **doit être effectué par deux personnes.**

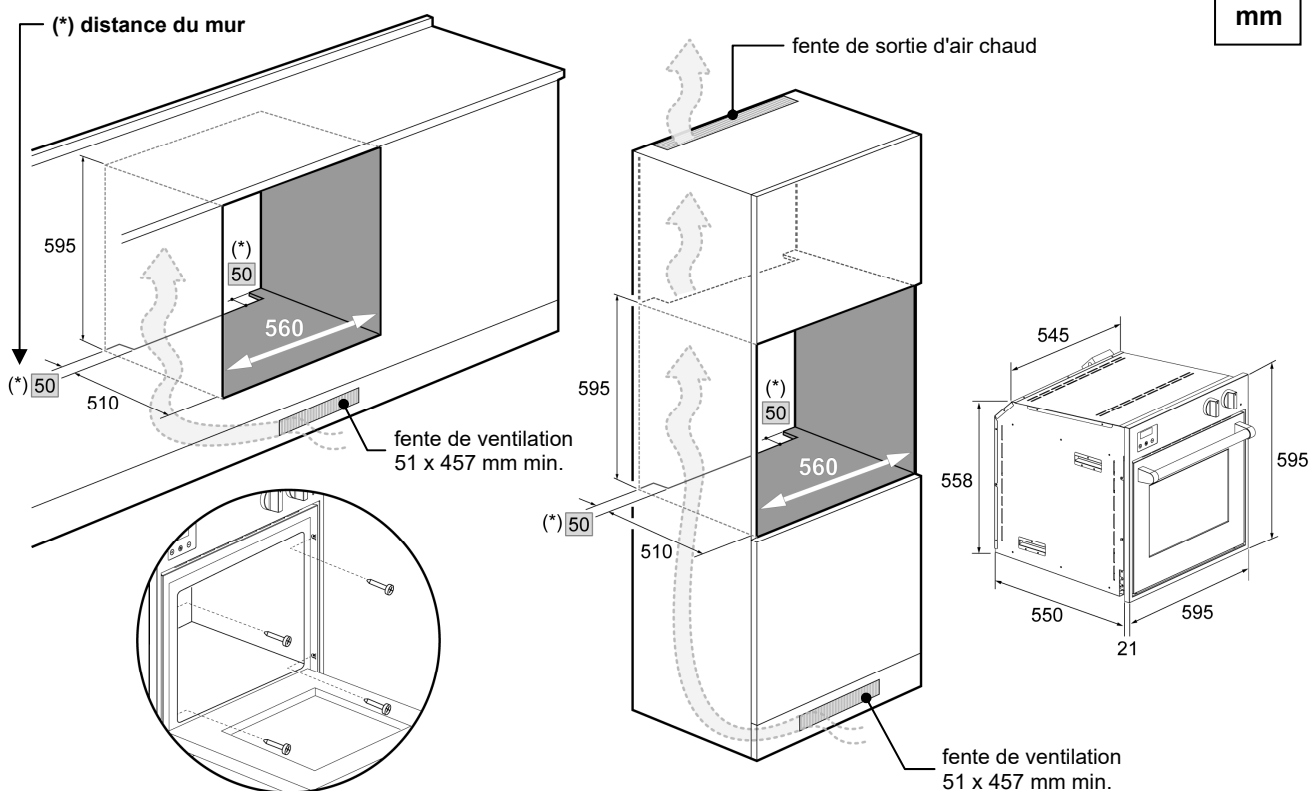
Le revêtement du mobile devra être constitué d'un matériau **résistant à la chaleur (minimum 90°C).**

Prévoir les espaces minimum suggérés dans les schémas suivants.

Procéder de la façon suivante:

- alléger le four en enlevant la boîte contenant les accessoires; si nécessaire, il est possible également d'enlever la porte en suivant les instructions du paragraphe "8.1 Démontage de la porte du four";
- soulever le four en le prenant par les **poignées A prévues à cet effet** sur les côtés du four (voir illustration);
- appuyer l'arrière à l'intérieur du logement et, après avoir libéré le câble électrique, en insérant la fiche de branchement dans la prise électrique, pousser le four dans sa position finale en s'assurant que, pendant cette opération le **câble électrique ne reste pas écrasé**; si la porte du four avait été enlevée, la remonter en suivant les instructions du paragraphe "8.1";
- fixer le four au meuble en utilisant les **vis à bois fournies**, au moyen des **4 orifices** présents en façade du four, de la façon indiquée dans les illustrations suivantes.

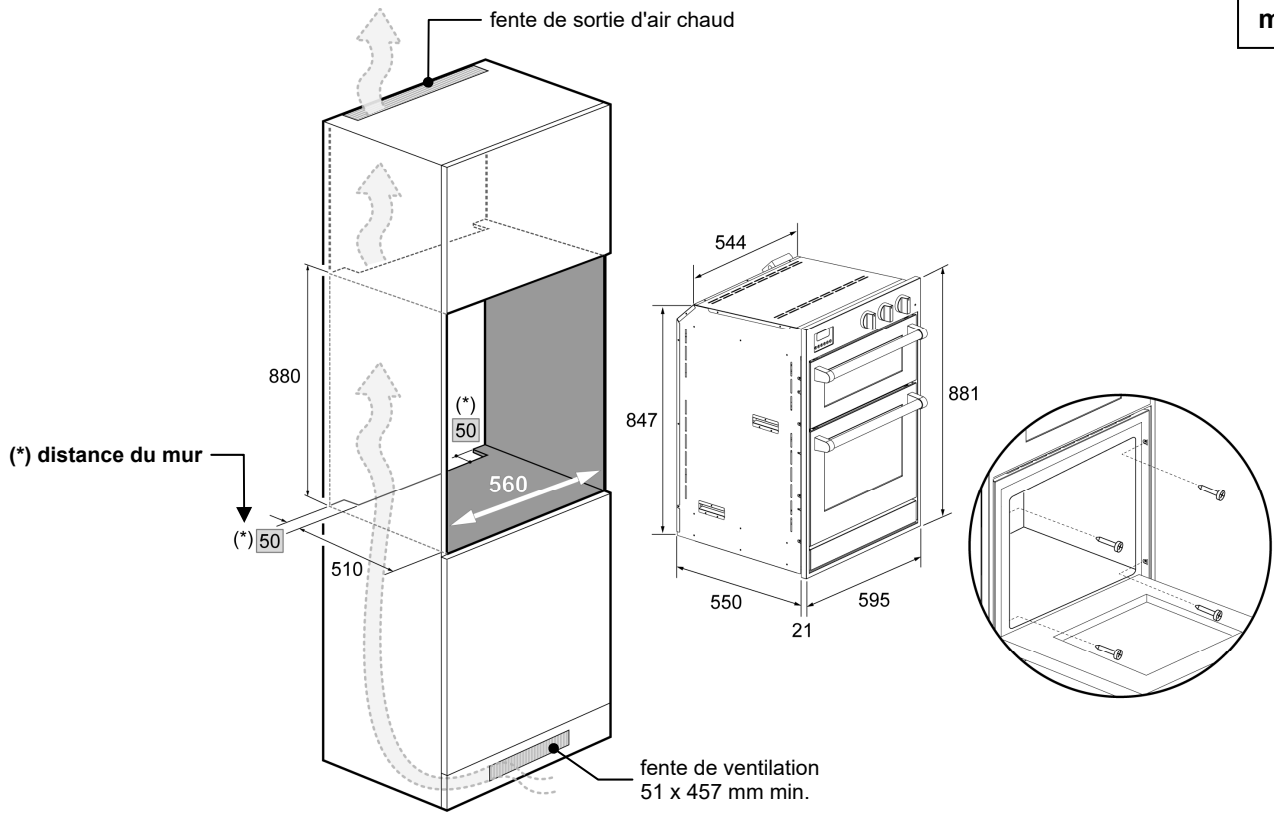
FOUR 60x60





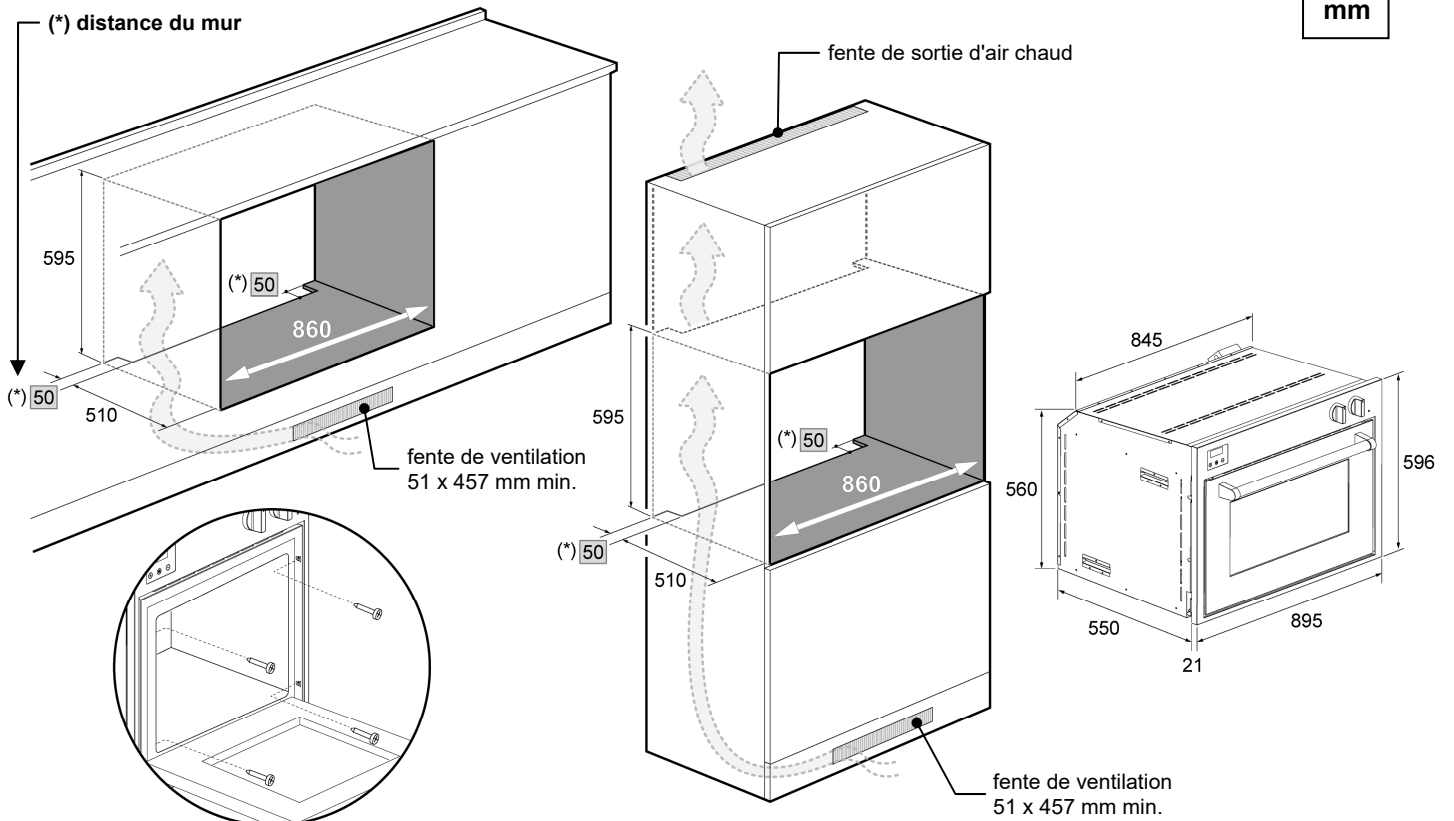
FOUR 60x90

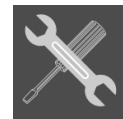
mm



FOUR 90x60

mm

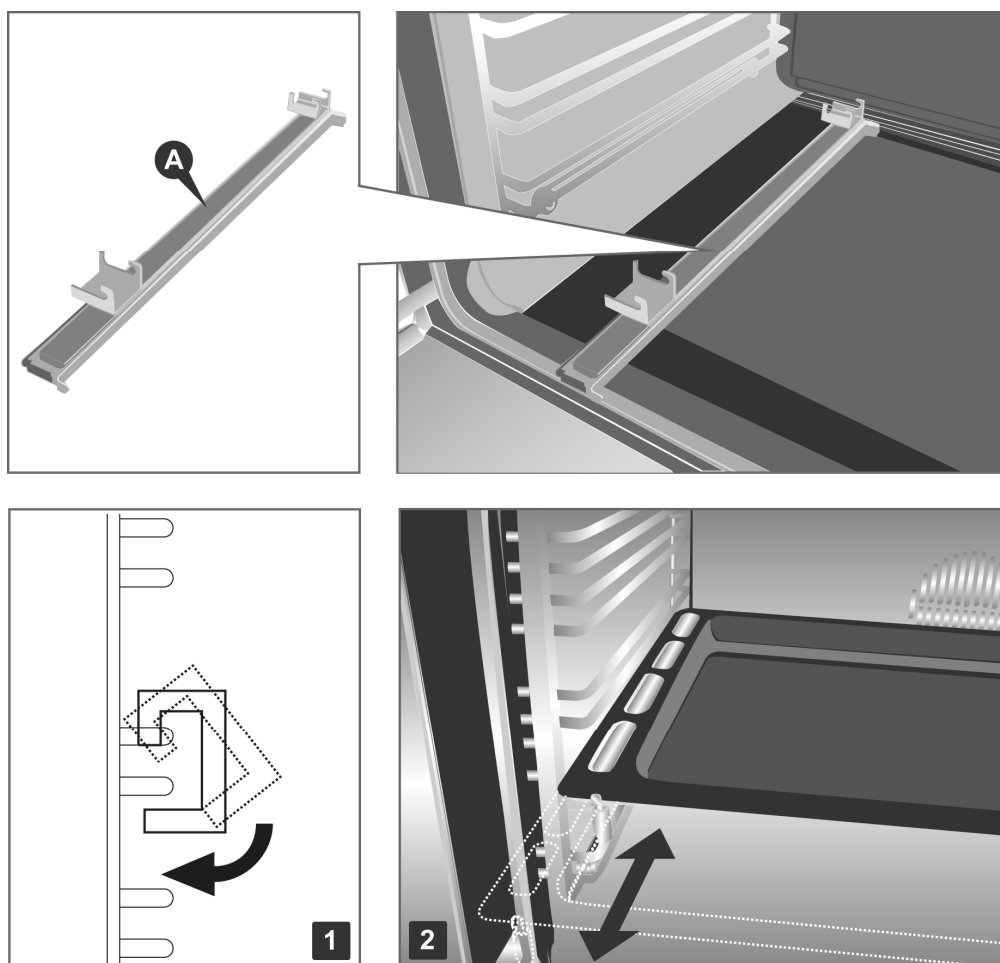




3.3 Montage des guides télescopiques (option)

Pour le montage, procéder comme suit :

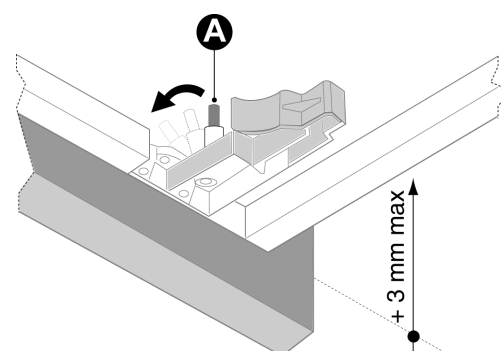
- sortir les guides télescopiques **A** depuis l'intérieur de l'emballage et enlever toutes les pellicules de protection ;
- enlever tous les accessoires présents dans le four ;
- placer le guide télescopique à la hauteur voulue en accrochant le côté supérieur au châssis (détail **1**) puis le tourner jusqu'à obtenir l'accrochage du côté inférieur, répéter l'opération pour le côté opposé et pour les autres niveaux ;
- faire glisser en avant les guides télescopiques et placer l'accessoire choisi de la façon indiquée dans le détail **2** ;
- remettre en place dans le four les accessoires précédemment enlevés.



3.4 Réglage en hauteur du tiroir

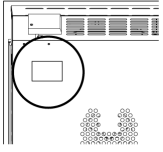
Sur le côté inférieur du tiroir, aux extrémités droite et gauche, se trouvent les "clips" de réglage de la hauteur.

En tournant le levier **A** l'on obtient le rehaussement du tiroir de **3 mm**.





3.5 Branchement électrique



Vérifier que le voltage et la capacité de la ligne d'alimentation correspondent aux caractéristiques indiquées sur la plaque située à l'arrière de l'appareil; une copie est jointe en annexe au manuel. Une seconde plaque, avec les données récapitulatives du modèle et le numéro de série, se trouve à l'intérieur de l'appareil sur le flanc gauche et est visible en ouvrant la porte du four.

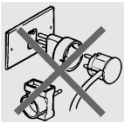
Les plaques ne doivent jamais être enlevées.



La fiche à l'extrémité du câble d'alimentation ainsi que la prise murale doivent être du même type et conformes aux normes sur les implantations électriques en vigueur. Vérifier que la ligne d'alimentation est pourvue d'une prise de terre. Après l'installation de l'appareil la fiche de prise de courant doit être accessible pour l'inspection périodique.



Prévoir sur la ligne d'alimentation de l'appareil un dispositif d'interruption omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm** placé de manière accessible et proche de l'appareil.



Eviter l'utilisation de réducteurs, adaptateurs ou dérivateurs.

Avant d'effectuer le branchement électrique, vérifier l'efficacité de la prise de terre.

Vérifier que la valve de limitation et l'installation domestique sont en mesure de supporter la charge électrique de l'appareil.

Le câble de terre jaune/vert ne doit pas subir d'interruption.

Le câble électrique ne doit pas être en contact avec des parties ayant des températures supérieures à **50°C** en plus de la température ambiante.

3.5.1 Fiche d'alimentation électrique

Tous nos fours sont fournis pré-équipés pour un branchement électrique de type **monophasé**.

Pour des raisons pratiques, nous suggérons de doter le four d'une fiche de branchement électrique en tenant compte de la coloration suivante des câbles:

- **jaune/vert**: câble de mise à la terre;
- **noir/marron**: phase;
- **bleu**: neutre.

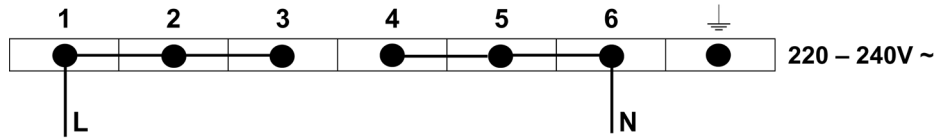
Pour des branchements différents de celui prévu, suivre les instructions du paragraphe "3.5.2 Type d'alimentation".



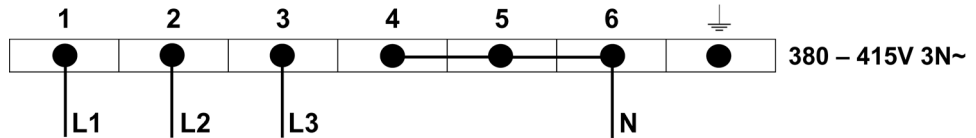
3.5.2 Type d'alimentation

Il est possible d'obtenir différents branchements en fonction du voltage en déplaçant simplement les petits câbles sur la boîte à bornes comme indiqué dans les schémas suivants.

FOUR 60x60 / 60x90 / 90x60
BRANCHEMENT D'ORIGINE CONFIGURE PAR LE FABRICANT

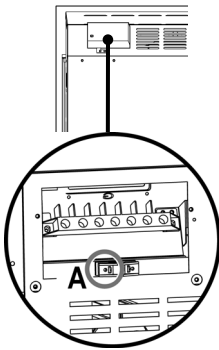


FOUR 60x90



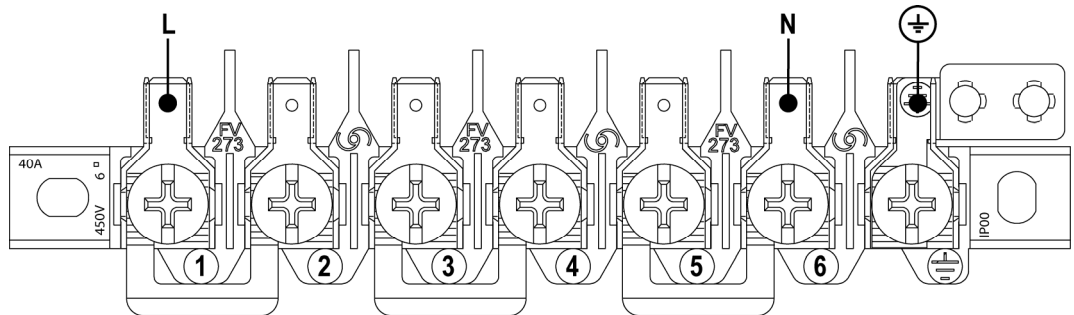
3.5.3 Changement du câble électrique

Pour le changement du câble électrique il est nécessaire d'accéder à la boîte à bornes. Elle est située à l'arrière de l'appareil, en haut à gauche, comme indiqué sur le dessin.



Pour changer le câble suivre les indications:

- ouvrir la boîte à bornes;
- dévisser la vis **A** qui bloque le câble;
- desserrer les contacts à vis et remplacer le câble par un câble de même longueur et ayant des caractéristiques conformes à la réglementation en vigueur;
- le conducteur de terre "**jaune-vert**" doit être relié à la borne \oplus et doit être **20 mm** plus long que les conducteurs de ligne;
- le conducteur neutre "**bleu**" doit être relié à la borne qui porte la lettre **N**;
- le conducteur de ligne doit être relié à la borne qui porte la lettre **L**.



3.6 Tableau des puissances électriques

TYPE DE FOUR	NOMBRE DE FOURS	PUISSANCE TOTALE	
		Maxi Watt	Maxi Watt ~ SÉRIE Q
60 x 60	1	3025	3025
60 x 90	2	5800	5150
90 x 60	1	3600	3600



4. Description des commandes

4.1 Le panneau frontal

Toutes les commandes et les contrôles du four sont réunis sur le panneau frontal.

FOUR SIMPLE (FOUR MULTIFONCTIONS)



A

C

B

DOUBLE FOUR (FOUR MULTIFONCTIONS + FOUR SUPÉRIEUR)



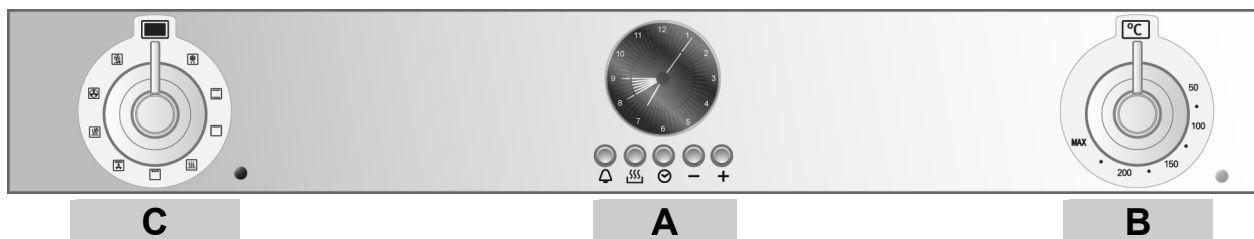
A

C

B

D

FOUR SIMPLE (FOUR MULTIFONCTIONS)

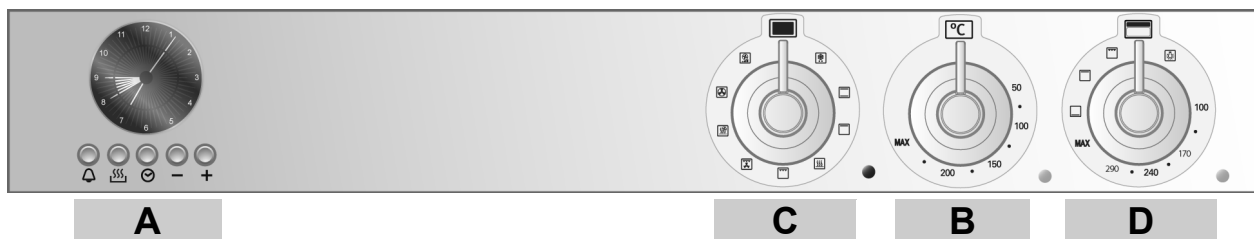


C

A

B

DOUBLE FOUR (FOUR MULTIFONCTIONS + FOUR SUPÉRIEUR)



A

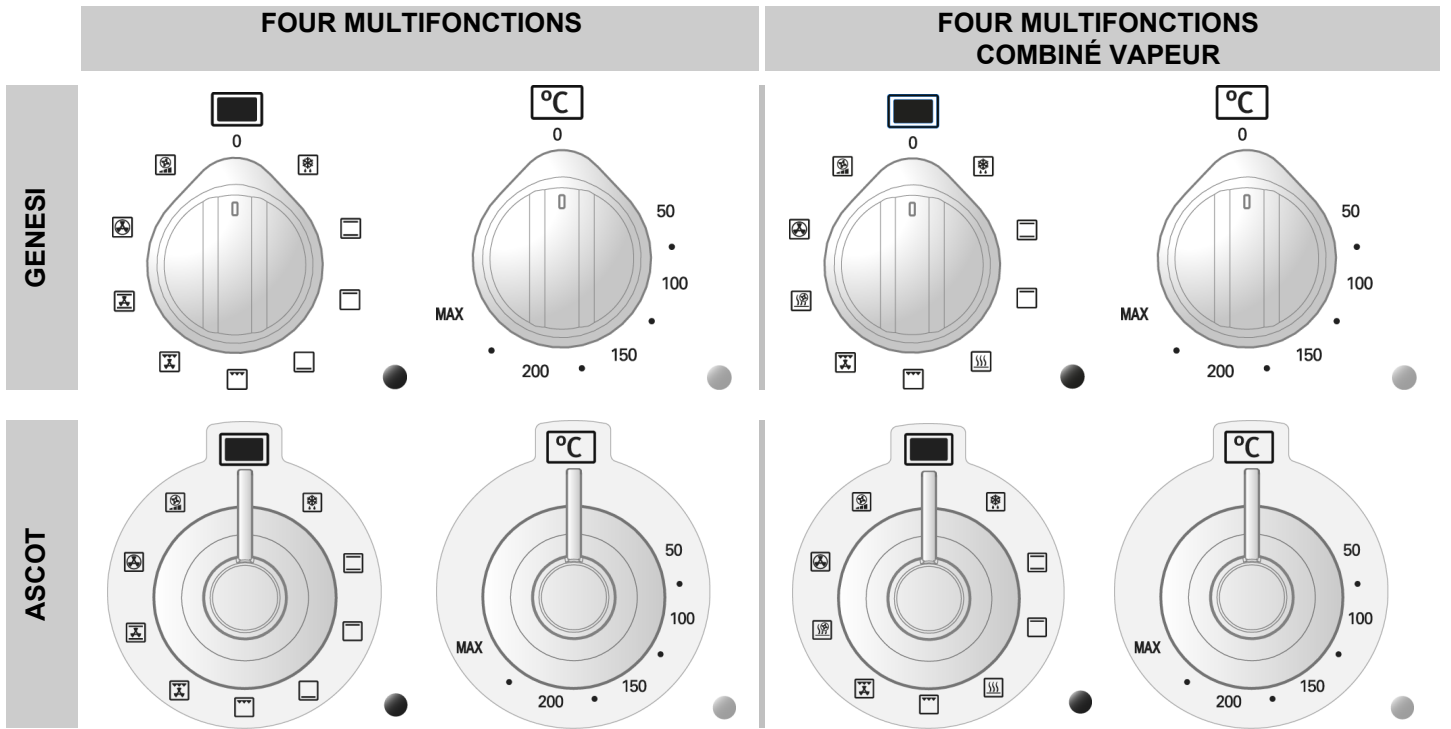
C

B

D

LÉGENDE

- A** TEMPORISATEUR PROGRAMMABLE
- B** SÉLECTEUR DE TEMPÉRATURE DU FOUR MULTIFONCTIONS
- C** SÉLECTEUR DE FONCTIONS CUISSON DU FOUR MULTIFONCTIONS
- D** SÉLECTEUR DE TEMPÉRATURE ET DE FONCTIONS CUISSON DU FOUR SUPÉRIEUR



DESCRIPTION DES BOUTONS DU FOUR MULTIFONCTIONS ET COMBINÉ VAPEUR












Le four électrique est commandé par **deux boutons**: bouton de **sélection de fonctions** et bouton de **sélection de la température**.

Ils permettent de choisir le type de chauffe le plus adapté aux exigences de cuisson, en insérant de manière appropriée les éléments chauffants et en réglant la température sur la valeur désirée (de **50°C** à **MAX**).

Sous le bouton du four deux témoins sont présents: le **témoin vert** indique la mise en marche du four; le **témoin orange** indique que la température demandée est atteinte. Lorsque le **témoin orange** s'allume et s'éteint c'est qu'il est en train d'intervenir automatiquement pour maintenir à l'intérieur du four la température programmée.

Le four est muni d'une **lampe d'éclairage interne**. Durant le fonctionnement la lampe est toujours allumée. Si l'on souhaite l'utiliser lorsque le four est éteint pour les opérations de nettoyage, tourner le bouton de sélection fonction.

DESCRIPTION DES SYMBOLES DU BOUTON DE SÉLECTION DES FONCTIONS

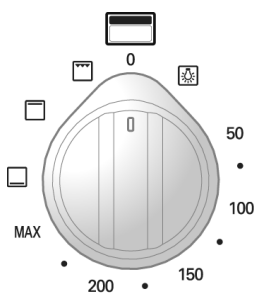
- | | | | |
|---|---|---|---|
|  | DECONGELATION |  | ÉLÉMENT GRIL AVEC VENTILATEUR |
|  | ELEMENTS CHAUFFANTS SUPERIEURS ET INFÉRIEURS |  | ÉLÉMENTS CHAUFFANTS SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR AVEC VENTILATEUR |
|  | ELEMENT CHAUFFANT SUPERIEUR |  | VAPEUR VENTILÉ (UNIQUEMENT POUR FOUR COMBINÉ VAPEUR) |
|  | ELEMENT CHAUFFANT INFÉRIEUR |  | ÉLÉMENT CHAUFFANT ARRIÈRE AVEC VENTILATEUR |
|  | VAPEUR STATIQUE (UNIQUEMENT POUR FOUR COMBINÉ VAPEUR) |  | CHAUFFAGE RAPIDE |
|  | ÉLÉMENT GRIL | | |



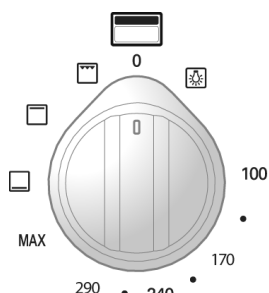
FOUR SUPÉRIEUR

GENESI

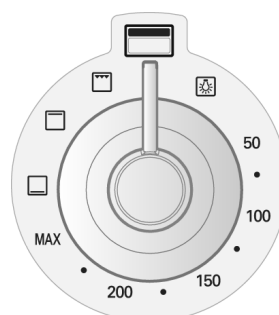
ASCOT



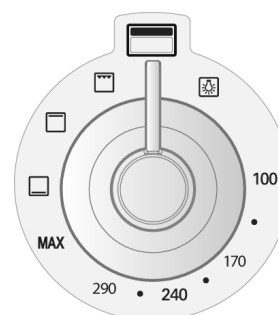
FOUR ÉMAILLÉ



FOUR INOX



FOUR ÉMAILLÉ




FOUR INOX

DESCRIPTION DU BOUTON DE SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE ET DES FONCTIONS DE CUISSON

Le four supérieur est commandé par **un seul bouton**.

En plaçant le bouton au niveau de la valeur de température requise, on met en fonction les deux éléments chauffants inférieure et supérieure. Il est possible d'utiliser l'une des fonctions de réchauffement décrites dans le tableau, mais dans ce cas la température de réchauffement de la résistance choisie sera automatiquement réglée sur la valeur **MAX**.

Sous le bouton du four est présent un **témoin orange** qui indique que la température paramétrée a été atteinte. Les allumages et extinctions successifs du **témoin orange** indiquent l'intervention automatique du réchauffement en vue de maintenir la température à l'intérieur du four au niveau paramétré.

Le four est doté d'une **lampe d'éclairage interne**. Pendant le fonctionnement, la lampe est toujours allumée: si on veut l'utiliser quand le four est éteint, pour les opérations de nettoyage normales, tourner le bouton sur le symbole .

DESCRIPTION DES SYMBOLES



ALLUMAGE DE LA LAMPE INTERNE
DU FOUR



ELEMENT CHAUFFANT SUPERIEUR

50÷MAX
100÷MAX

ELEMENTS CHAUFFANTS
INFERIEUR ET SUPERIEUR



ELEMENT GRIL



ELEMENT CHAUFFANT INFERIEUR



UTILISATION ET PROGRAMMATION DE L'HORLOGE DIGITALE FOURS GENESI

L'horloge digitale permet de programmer l'allumage et l'extinction **automatiques** du four.



– TOUCHE DIMINUTION VALEUR

☺ TOUCHE MODE

+ TOUCHE AUGMENTATION VALEUR



*Ce programmeur fonctionne selon le principe tactile; appuyer la phalange du doigt sur la touche pendant **quelques secondes** pour obtenir l'activation de la touche.*

PREMIER ALLUMAGE ET CONFIGURATION DE L'HEURE

Au premier allumage ou après une coupure de courant, le dispositif d'affichage affiche **0:00** et l'indication **AUTO** clignotante. Toucher la touche ☺ "**Mode**" jusqu'à interrompre le clignotement et agir sur les touches +/- pour **configurer l'heure** (en maintenant le doigt sur les touches +/- on active la fonction de défilement rapide).

Pour régler l'heure dans des conditions de fonctionnement normales, autrement dit quand l'horloge est déjà allumée, toucher simultanément les deux touches +/- pendant **au moins deux secondes** pour entrer dans la fonction de configuration de l'heure.

UTILISATION MANUELLE



Cette fonction sert à utiliser le four sans aucune programmation.

Il est toujours possible de passer d'une fonction programmée à la fonction "**Manuale**" (Manuelle) en touchant la touche ☺ "**Mode**"; choisir la fonction "**Manuale**" si l'on ne souhaite pas utiliser de programmes de cuisson.

PROGRAMMATION DU MINUTEUR



Cette fonction sert à disposer d'une alarme sonore au bout d'un temps prédéfini, sans interférer avec le fonctionnement du four.

L'horloge digitale peut être utilisée également comme **minuteur**:

- toucher la touche ☺ "**Mode**" pendant **au moins 2 secondes** pour entrer dans le menu de programmation, on verra apparaître le symbole ⏏ clignotant;
- agir sur les touches +/- pour configurer le temps souhaité: le dispositif d'affichage affiche le temps résiduel.

Le minuteur démarre automatiquement et le symbole ⏏ cesse de clignoter. Une fois atteint le temps programmé, il se déclenchera une alarme sonore pendant **7 minutes** et le symbole ⏏ clignotera;



- toucher une touche quelconque pour interrompre le signal sonore ou la touche ☺ "**Mode**" pour annuler le programme.



PROGRAMMATION DE LA DURÉE DE CUISSON





Cette fonction permet de programmer la durée de cuisson pour éteindre automatiquement le four au terme de la cuisson.

- Configurer la fonction de cuisson choisie et la température en agissant sur les boutons de contrôle prévues à cet effet;
- toucher la touche ☺ **“Mode”** pour entrer dans le menu de programmation, en le touchant de nouveau on voit apparaître le message **“Dur”**;
- agir sur les touches +/- pour configurer la **durée de cuisson**. Le message **“Auto”** clignote pendant toute la durée de la phase de programmation. Au bout de **7 secondes** le programme de cuisson démarre et l'on voit s'allumer le symbole  tandis que le message **“Auto”** cesse de clignoter.
Au terme du temps de cuisson programmé il se déclenchera une alarme sonore pendant **7 minutes**, le symbole **AUTO** clignotera sur le dispositif d'affichage et le symbole  s'éteindra **en éteignant automatiquement** le four;
- toucher une touche quelconque pour interrompre le signal sonore ou la touche ☺ **“Mode”** pour annuler le programme.

PROGRAMMATION DE LA DURÉE DE CUISSON ET DE FIN CUISSON



Cette fonction sert à programmer l'allumage du four à une heure prédéfinie et son extinction automatique au terme de la cuisson.

- Configurer la fonction de cuisson choisie et la température en agissant sur les boutons de contrôle prévues à cet effet;
- toucher la touche ☺ **“Mode”** pour entrer dans le menu de programmation, en le touchant de nouveau on voit apparaître le message **“Dur”**;
- agir sur les touches +/- pour configurer la **durée de cuisson**;
- en touchant la touche ☺ **“Mode”** on voit apparaître le message **“end”**, agir sur les touches +/- pour configurer l'heure de **fin de cuisson**.
Le message **“Auto”** clignote pendant toute la durée de la phase de programmation. Au bout de **7 secondes** le programme quitte le menu de programmation et le message **“Auto”** cesse de clignoter. Une fois atteint l'heure de **début cuisson**, on verra apparaître sur le dispositif d'affichage le symbole  **en allumant automatiquement** le four.
Au terme du temps de cuisson programmé il se déclenchera une alarme sonore pendant **7 minutes**, le symbole **AUTO** clignotera sur le dispositif d'affichage et le symbole  s'éteindra **en éteignant automatiquement** le four;
- toucher une touche quelconque pour interrompre le signal sonore ou la touche ☺ **“Mode”** pour annuler le programme.



CUISSON AVEC CAPTEUR AU COEUR (UNIQUEMENT FOUR COMBINÉ VAPEUR)



Utiliser uniquement le capteur thermique conseillé pour ce four.

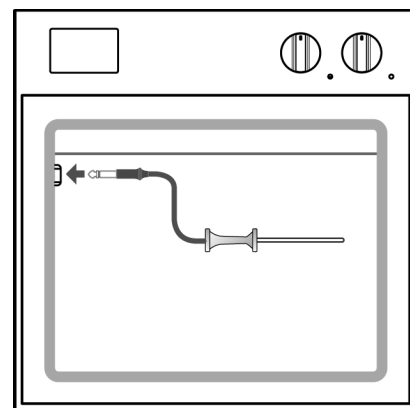
Cette fonction sert à commander de façon automatique le fonctionnement du four en configurant le niveau de cuisson au coeur de l'aliment.

L'emploi du capteur au coeur exclut toute configuration de durée, de fin de cuisson ou du minuteur.

Configurer la fonction de cuisson choisie et la température en agissant sur les boutons de contrôle prévues à cet effet.

En insérant l'embout du capteur au coeur **dans la prise prévue à cet effet** (voir illustration), on active la fonction **cuisson avec capteur au coeur**.

Sur le dispositif d'affichage apparaissent deux couples de chiffres (**30:80**), le **premier** indique la température mesurée par le capteur (minimum **30°C**), le **deuxième** la température que l'on souhaite atteindre au coeur de l'aliment à cuire; agir sur les touches **+/-** pour configurer la température souhaitée (maximum **99°C**).



Introduire le capteur au milieu de l'aliment à cuire, en évitant que le câble du capteur entre en contact avec la résistance supérieure.

Le programme de cuisson démarre **automatiquement**; une fois atteint la température configurée l'alarme sonore se déclenche de nouveau pendant **7 minutes** et les éléments chauffants du four sont **désactivés**.

Tourner le bouton de la température en position "**0**" si l'on estime que la cuisson est terminée.



Si le four n'est pas éteint les éléments chauffants se réactivent automatiquement quand la température au coeur de l'aliment descend au-dessous de la valeur prédéfinie.

Pour éviter les brûlures, sortir le capteur uniquement quand le four est complètement froid.

Si l'on souhaite **maintenir constante** la température au coeur de l'aliment, laisser le capteur et l'embout insérés: les éléments chauffants du four **se réactivent automatiquement** quand la température descend au-dessous de la valeur redéfinie.

SONNERIE

Au terme de chaque fonction programmée se déclenche un signal sonore qui s'éteint automatiquement au bout de **7 minutes**; toucher la touche ☺ "**Mode**" si l'on souhaite interrompre immédiatement le signal sonore.

Il est possible de choisir entre 3 différents types de signal sonore; pour le modifier, toucher simultanément les touches **+/-** puis toucher la touche ☺ "**Mode**" jusqu'à ce qu'apparaisse l'indication "**Tone**" sur le dispositif d'affichage, choisir le ton souhaité en touchant la touche **-**.



UTILISATION ET PROGRAMMATION DE L'HORLOGE DIGITALE ANALOGIQUE DES FOURS ASCOT

L'horloge digitale permet de programmer l'allumage et l'extinction **automatiques** du four.



	TOUCHE MINUTEUR
	TOUCHE FIN CUISSON
	TOUCHE RÉGLAGE HEURE ET RESET
	TOUCHE DIMINUTION VALEUR
	TOUCHE AUGMENTATION VALEUR

PREMIER ALLUMAGE ET CONFIGURATION DE L'HEURE

Au premier allumage ou après une coupure de courant, le dispositif d'affichage clignote. Presser la touche pour interrompre le clignotement et agir sur les touches pour **configurer l'heure** (en maintenant le doigt sur les touches on active la fonction de défilement rapide).

UTILISATION MANUELLE



Cette fonction sert à utiliser le four sans aucune programmation.

Il est toujours possible de passer d'une fonction programmée à la fonction "**Manuale**" (Manuelle) en pressant la touche ; choisir la fonction "**Manuale**" si l'on ne souhaite pas utiliser de programmes de cuisson.

PROGRAMMATION DU MINUTEUR



Cette fonction sert à disposer d'une alarme sonore au bout d'un temps prédéfini, sans interférer avec le fonctionnement du four.

L'horloge digitale analogique peut être utilisée également comme **minuteur**:

- presser la touche , le dispositif d'affichage s'allume de la façon indiquée à la figure **Fig. 1**;
- agir sur les touches pour configurer le temps souhaité, le dispositif d'affichage allumera **un segment** pour chaque minute configurée (la **Fig. 2** représente 10 minutes de cuisson).

Le minuteur démarre automatiquement et le symbole cesse de clignoter. Au bout de quelques secondes, le dispositif d'affichage revient en fonction horloge;

- presser pour visualiser le temps résiduel. Une fois atteint le temps programmé il se déclenchera une alarme sonore pendant **7 minutes** et le symbole clignotera;
- presser la touche pour remettre à zéro le programme.



Fig. 1



Fig. 2



PROGRAMMATION DE LA DURÉE DE CUISSON



Cette fonction permet de programmer la durée de cuisson pour éteindre automatiquement le four au terme de la cuisson.







- Configurer la fonction de cuisson choisie et la température en agissant sur les boutons de contrôle prévues à cet effet;
- presser la touche  pour entrer dans le menu de programmation, le dispositif d'affichage s'allumera de la façon indiquée à la figure **Fig. 3**;
- agir sur les touches  pour configurer la **durée de cuisson**, à chaque pression de la touche  on ajoute **une minute** de cuisson et toutes les **douze minutes un segment interne** s'allume (**Fig. 4**). Au bout de **7 secondes** le programme de cuisson démarre et l'on voit s'allumer le symbole . Au terme du temps de cuisson programmé il se déclenchera une alarme sonore pendant **7 minutes**, le symbole  et les nombres du cadran commenceront à clignoter **en éteignant automatiquement** le four;
- presser une touche quelconque pour interrompre le signal sonore ou la touche  pour annuler le programme.



Fig. 3



Fig. 4











PROGRAMMATION DE LA DURÉE DE CUISSON ET DE FIN CUISSON



Cette fonction sert à programmer l'allumage du four à une heure prédéfinie et son extinction automatique au terme de la cuisson.

Configurer la fonction de cuisson choisie et la température en agissant sur les boutons de contrôle prévues à cet effet.

Outre à configurer la durée de la cuisson, définir également l'heure d'allumage du four:

- presser la touche  pour entrer dans le menu de programmation, le dispositif d'affichage s'allumera de la façon indiquée à la figure **Fig. 3** et l'on voit s'allumer le symbole ;
- agir sur les touches  pour configurer la **durée de cuisson**, à chaque pression de la touche  on ajoute **une minute** de cuisson et toutes les **douze minutes un segment interne** s'allume (**Fig. 4**);
- presser de nouveau la touche  et agir sur les touches  pour définir l'heure de **fin de cuisson** (heure de fin de cuisson moins durée de cuisson = heure de début cuisson), l'on voit s'allumer le symbole . Au bout de **7 secondes** le dispositif d'affichage affiche l'heure actuelle en montrant l'heure de **début cuisson** et la **durée de cuisson** au moyen de l'allumage des **segments internes**, qui resteront **fixes** jusqu'au début de la cuisson et **clignoteront** pendant toute la durée de la cuisson. A l'heure configurée le four **s'allumera automatiquement**; au terme du temps de cuisson programmé il se déclenchera une alarme sonore pendant **7 minutes**, les symboles   et les nombres du cadran commenceront à clignoter **en éteignant automatiquement** le four;
- presser une touche quelconque pour interrompre le signal sonore ou la touche  pour annuler le programme.

La **Fig. 5** fournit un exemple de programmation: l'heure actuelle est 7:06, le début cuisson est programmé pour 8 h et la fin à 9 h.


Quand il sera 8 h, les **segments internes** compris entre 8 et 9 commenceront à clignoter et l'**aiguille** des heures restera fixe.





Fig. 5







SONNERIE




Au terme de chaque fonction programmée se déclenche un signal sonore, qui s'éteint automatiquement au bout de **7 minutes**; presser la touche  si l'on souhaite interrompre immédiatement le signal sonore.

Il est possible de choisir entre 7 différents types de signal sonore; pour le modifier, presser pendant **au moins 7 secondes** la touche , à chaque pression supplémentaire de la touche  le ton changera.

LUMINOSITÉ

Il est possible de varier la luminosité de l'horloge; presser simultanément pendant **au moins 5 secondes** les touches  et  et agir ensuite sur les touches  /  pour varier la luminosité du cadran.

GRAPHISME

Il est possible de modifier le graphisme de l'horlog ; presser simultanément les touches  et  et agir sur la touche  pour visualiser et choisir le graphisme préféré



5. Utilisation du four

5.1 Avertissements généraux



Quand le four ou le gril sont en fonction, les parois externes et la porte du four peuvent devenir très chaudes : **il convient de tenir les enfants à l'écart de l'appareil.**

Ne pas permettre aux enfants de s'asseoir sur la porte du four ou de jouer avec elle.

Ne pas utiliser la porte comme appui.

Ne jamais poser de récipients ou de papier aluminium sur le fond du four ; cela pourrait abîmer gravement l'émail du four.

Eviter de cuire les aliments sur la base du four.

Lors de la première utilisation du four, après une coupure de courant, l'afficheur clignote régulièrement avec l'indication **0:00**. Pour le réglage, se reporter au paragraphe "PREMIER ALLUMAGE ET CONFIGURATION DE L'HEURE" à pag. 132.

Ne pas tenter de démonter la porte du four sans avoir **consulté avec attention** les instructions correspondantes (lire le paragraphe "8.1 Démontage de la porte du four") : **il existe le danger de se blesser les mains avec les charnières de la porte du four.**



BLOCAGE RÉCHAUFFEMENT DU FOUR

Si, pendant le fonctionnement normal, le four devait interrompre le réchauffement et que l'afficheur du programmeur commence à clignoter et se remettre à zéro, vérifier si :

- il n'y a pas eu une coupure de courant.

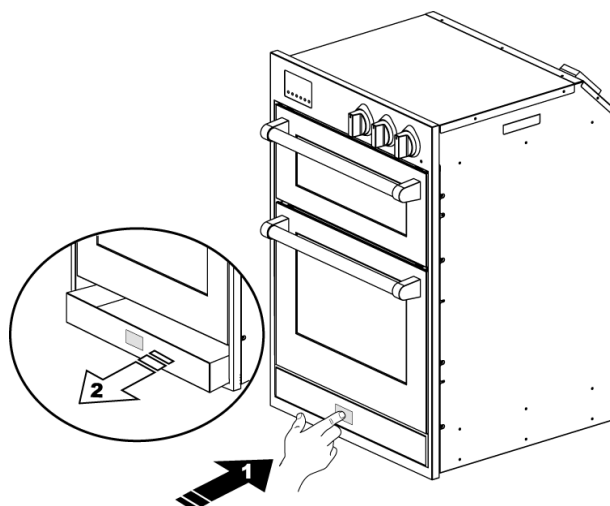
Si, une fois redémarré le programme de cuisson, le blocage devait se répéter, cela signifie qu'est intervenue le dispositif de sécurité. Ce dispositif intervient en cas de défaut du thermostat et évite la surchauffe du four. Il est conseillé de ne pas essayer de nouveau le rallumage et de contacter le centre d'Assistance le plus proche.

5.2 Tiroir de rangement

Sur les modèles à **double four** est présent un tiroir de rangement situé dans la partie inférieure.

Pour activer le mécanisme d'ouverture "push-pull", **pousser le point marqué par l'étiquette prévue à cet effet (détail 1)**, puis **tirer le tiroir (détail 2)**.

Ne ranger dans le tiroir que les accessoires métalliques de la cuisine.



Pendant l'emploi du four l'intérieur du tiroir se réchauffe ; **éviter le contact avec les parties internes pour empêcher toute brûlure.**

Ne pas garder à l'intérieur du tiroir de matériaux inflammables tels que chiffons, papier ou autre.

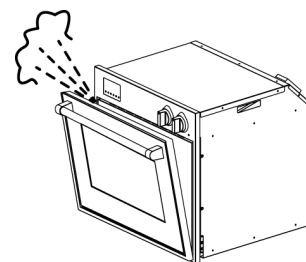


5.3 Utilisation du four multifonctions et combiné vapeur

5.3.1 Risque de buée

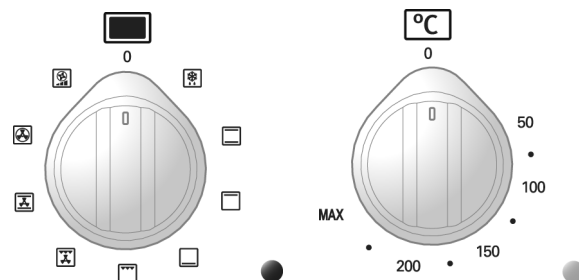


- Certaines cuissons à **teneur élevée en eau** associées à l'emploi de fonctions spécifiques peuvent entraîner la **formation de buée sur la vitre interne de la porte**. Pour empêcher ce phénomène, **ouvrir pendant quelques secondes la porte du four une ou plusieurs fois pendant la cuisson**.
- **Ne pas laisser refroidir les aliments dans le four après la cuisson pour éviter la formation de buée, sur la vitre interne de la porte, qui pourrait goutter du four lors de l'ouverture de la porte.**




5.3.2 Premier allumage du four

Lors du premier allumage, le four pourrait dégager de la fumée et une odeur âcre causées par les résidus huileux de fabrication, ce qui pourrait conférer une odeur et un goût désagréables aux aliments. **Avant d'introduire les aliments à cuire, réchauffer le four à la température maximale pendant une durée de 30 minutes porte fermée et attendre que la fumée et les odeurs cessent.**







5.3.3 Chauffage rapide

Tourner le bouton du sélecteur de fonctions en position  pour un **préchauffage rapide** du four; avec cette fonction, le four atteindra rapidement la température sélectionnée. Une fois la température atteinte, sélectionner la fonction de cuisson souhaitée.



La fonction chauffage rapide  ne doit pas être utilisée comme fonction de cuisson.

5.3.4 Cuissons traditionnelles


Tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position  et le bouton du thermostat au niveau de la valeur de température souhaitée. Pour un réchauffement différencié dans la partie supérieure ou inférieure des aliments : amener le sélecteur de fonctions sur la position  (chaud dessus) ou bien  (chaud dessous). Pour un réchauffement plus uniforme dans chaque partie du four : tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position .



Le four est doté d'un système automatique de refroidissement réglé par la température de la porte. Une fois atteinte la température limite, le ventilateur de refroidissement démarre automatiquement en s'éteignant quand la température de la porte descend au-dessous de la limite prédéfinie. Le fonctionnement du ventilateur de refroidissement peut durer au-delà de l'extinction du four. Si cela ne se vérifie pas, éteindre l'appareil et contacter le service après vente.





5.3.5 Cuisson à convection

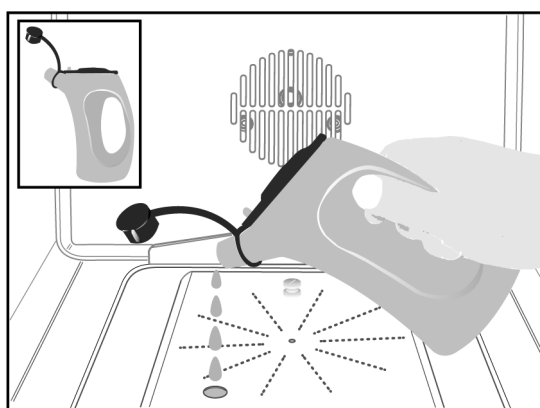
Tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position ; tourner le bouton du thermostat au niveau de la valeur de température souhaitée.

5.3.6 Cuissons à vapeur



Le générateur de vapeur atteint des températures très élevées: verser dans le réservoir uniquement de l'eau minérale ou sans calcaire, en évitant absolument des produits contenant de l'alcool ou des détergents.


- Verser dans le réservoir du générateur de vapeur la quantité d'eau souhaitée (voir tableaux des pages 146 et 147), en utilisant **le récipient gradué prévu à cet effet** de la façon indiquée dans l'illustration;
- tourner le bouton de fonctions en position  ou  et configurer la température choisie, qui doit être **supérieure à 100°C**.




La cuisson à vapeur permet de saturer l'intérieur du four de vapeur sèche, pour assurer une distribution de chaleur plus uniforme et plus rapide, en améliorant le rendement par rapport à la cuisson sans vapeur et en préservant mieux le goût original des aliments.

*La fonction  permet la cuisson **sur un seul niveau** du four tandis que la fonction  permet la cuisson **simultanée sur plusieurs niveaux**.*

5.3.7 Cuisson au gril ventilé

Tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position ; tourner le bouton du thermostat au niveau de la valeur de température maximale (**MAX**).


5.3.8 Cuisson au gril et tournebroche

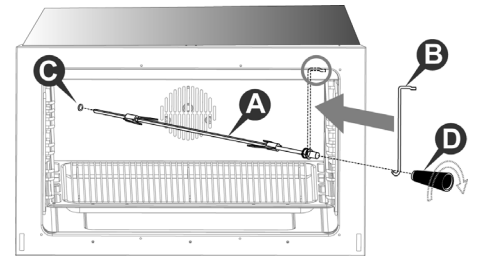
Tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position ; tourner le bouton du thermostat au niveau de la valeur de température maximale (**MAX**). Pendant le fonctionnement du gril, on a le fonctionnement simultané du tournebroche, ce qui permet la cuisson à la broche.




5.3.9 Cuisson au tournebroche

Procéder de la façon suivante:

- enfiler les viandes à cuire sur la broche **A** et les bloquer au moyen des fourchettes réglables;
- accrocher le crochet **B** sur la partie supérieure du four de la façon indiquée dans l'illustration;
- introduire la broche **A** du tournebroche dans l'orifice **C** présent dans le carter du four; avant de fermer la porte du four, s'assurer que la tige **A** est correctement insérée dans l'orifice **C** (introduire la tige en la tournant légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse);
- accrocher l'autre extrémité de la broche au crochet **B** (la poulie de la broche **A** devra être placée sur l'anse du crochet **B**);
- fermer la porte du four et actionner la broche en tournant le bouton du sélecteur de fonctions sur la position ;
- une fois la cuisson terminée, ouvrir la porte du four et sortir la broche en se servant de la poignée en plastique **D** qui devra être vissée à la base de la broche **A**.



5.3.10 Décongélation

Tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position , tourner le bouton du thermostat sur la position "0": cela a pour effet d'activer le ventilateur qui, en remuant l'air à l'intérieur du four, favorise la décongélation des aliments surgelés.

5.3.11 Extinction du four

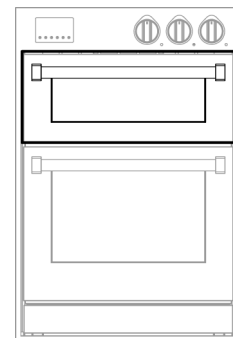
L'extinction se fait en ramenant le bouton du thermostat en position "0".



5.4 Utilisation du four supérieur

Le four est doté de:

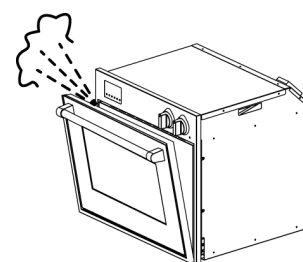
- un élément chauffant sous la base du four;
- un élément chauffant sur le ciel du four;
- pierre réfractaire (sur le fond) pour les cuissons à contact direct comme pizza et pain.



5.4.1 Risque de buée



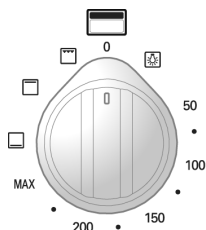
- Certaines cuissons à teneur élevée en eau associées à l'emploi de fonctions spécifiques peuvent entraîner la **formation de buée sur la vitre interne de la porte**. Pour empêcher ce phénomène, **ouvrir pendant quelques secondes la porte du four une ou plusieurs fois pendant la cuisson**.
- **Ne pas laisser refroidir les aliments dans le four après la cuisson pour éviter la formation de buée, sur la vitre interne de la porte, qui pourrait goutter du four lors de l'ouverture de la porte.**




5.4.2 Premier allumage du four

Lors de son premier allumage, le four pourrait développer de la fumée et une odeur âcre causée par d'éventuels résidus huileux de fabrication qui pourraient conférer des odeurs et des saveurs désagréables aux aliments. **Avant d'introduire les aliments à cuire, réchauffer le four à la température maximale pendant une durée de 30-40 minutes portes fermées et attendre la cessation de la sortie de fumées et d'odeurs.**

Pour enclencher le réchauffement du four, il faut tourner le bouton sur la température de **50°C/100°C à MAX** ou sur la fonction souhaitée.





5.4.3 Cuisson au gril

Tourner le bouton en position  en introduisant immédiatement le plat à cuire. Pour assurer un bon fonctionnement placer le lèche-frite avec grille en fil ou la grille porte plat sur le deuxième rail en partant du bas. Il est possible de toute façon de modifier la position de la grille porte plat selon son goût et les exigences de cuisson. Un système de refroidissement empêchera la surchauffe du bouton de commande.

5.4.4 Cuissons traditionnelles

Tourner le bouton sur la température choisie et placer le plat à cuire sur le niveau souhaité (**éviter de poser le plat directement sur le fond**); de cette façon, on aura un chauffage supérieur et inférieur des plats au moyen des deux éléments chauffants.

Pour un chauffage différencié dans la partie supérieure ou inférieure des plats, amener le sélecteur de fonctions en position  (chaud dessus) ou bien  (chaud dessous).

5.4.5 Cuisson pizza

Tourner le bouton en position **MAX**. Après avoir préchauffé le four pendant **environ 45 minutes**, poser la pizza directement au contact de la **pierre réfractaire** sur le fond en se servant de la **palette fournie à cet effet**. Nous conseillons d'utiliser **du papier à four** pour éviter que la pizza ne colle à la pierre.

5.4.6 Extinction du four

L'extinction se fait en ramenant le bouton en position "0".



6. Conseils de cuisson

6.1 Conseils pour une bonne utilisation du four



6.1.1 Cuisson traditionnelle

Pour ce type de cuisson la chaleur arrive du haut et du bas, il est donc préférable d'utiliser les plaques centrales. Si la cuisson nécessite une chaleur plus importante du haut ou du bas, utiliser les plaques inférieures ou supérieures. La cuisson traditionnelle est conseillée pour tous les aliments qui requièrent des températures de cuisson élevées ou des longs temps de braisage. Ce système est aussi conseillé lorsque l'on utilise pour la cuisson des récipients en terre cuite, porcelaine etc.



6.1.2 Cuisson à convection

Avec ce type de cuisson la chaleur est transmise aux aliments par l'air préchauffé et tournant grâce à un ventilateur situé sur la paroi arrière du four. Le chaleur atteint rapidement et uniformément toutes les parties du four permettant ainsi de cuire différents aliments sur plusieurs étages.

La possibilité de cuire sur plusieurs étages, permet de réaliser en même temps plusieurs plats différents. Il est possible de cuire des gâteaux et des pizzas dans trois plats différents. Le four peut cependant être utilisé pour une cuisson sur un seul étage. Pour une meilleure cuisson utiliser les plaques basses.

La cuisson à convection est particulièrement recommandée la décongélation des aliments surgelés, pour stériliser les conserves, les fruits en sirop maison et enfin pour faire sécher des champignons ou des fruits.



6.1.3 Cuisson à la vapeur

La cuisson en atmosphère saturée de vapeur offre des avantages notables par rapport à la cuisson traditionnelle. Elle préserve le goût des aliments en réduisant grandement l'évaporation des liquides et en maintenant les caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles, elle facilite la distribution de la chaleur en rendant la cuisson plus homogène et uniforme et elle réduit les temps de cuisson en optimisant l'efficacité énergétique.

La fonction de cuisson à vapeur peut être utilisée aux basses températures (**100°C**), pour la cuisson délicate de poisson et légumes, avec des températures plus élevées pour la cuisson de pâtisseries et de plats dont l'on souhaite mettre en valeur le goût délicat.



6.1.4 Cuisson à vapeur ventilée

La cuisson à vapeur ventilée présente tous les avantages de la cuisson à vapeur traditionnelle, déjà décrits au paragraphe précédent, auxquels elle ajoute l'avantage d'une parfaite ventilation qui, en uniformisant la distribution de la chaleur, permet la cuisson simultanée de différents aliments **sur plusieurs niveaux de cuisson**.

La cuisson à vapeur ventilée est particulièrement indiquée pour les grosses pièces de viande ou les viandes délicates.



6.1.5 Cuisson au grill

La chaleur est transmise par le haut. Presque toutes les viandes peuvent être cuites au grill, exceptées les viandes maigres de gibier et les boulettes. Les viandes et les poissons cuits au grill seront légèrement recouverts d'huile et disposés sur la grille; celle-ci doit être placée sur les plaques les plus proches ou les plus éloignées de l'élément grill, selon l'épaisseur de la viande afin d'éviter qu'elle ne soit brûlée en surface pas assez cuite à l'intérieur.



*Placer le lèchefrite au niveau **le plus bas** pour récupérer les sauces et les graisses; verser un verre d'eau dans le lèchefrite pour **empêcher la formation de fumée** due à la surchauffe des graisses.*



6.1.6 Cuisson au grill ventilé

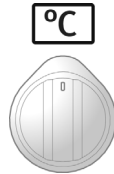
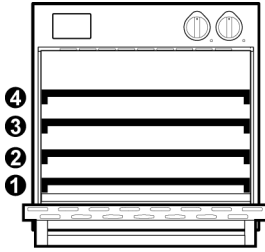
Elle se fait par le fonctionnement combiné du grill et du ventilateur.

Ce type de cuisson permet à la chaleur de pénétrer progressivement à l'intérieur des aliments bien que la surface soit exposée à l'action directe du grill.



6.2 Exemples de cuisson

LÉGENDE



Niveau (*)

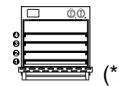
Température

Durée de cuisson (minutes)

Quantité d'eau (litre) (**)



CUISSON AU GRIL



PLATS

PLATS	Niveau (*)	Température	Durée de cuisson (minutes)	Quantité d'eau (litre) (**)
ROAST-BEEF MOYEN (1.5 kg)	2	220 - 240	40 - 50	
GIGOT D'AGNEAU DÉSOSSÉ, CUISSON MOYENNE	2	170 - 190	120 - 150	

PORC

ROTI DE PORC AVEC COUENNE	2	170 - 190	140 - 160	
JARRET DE PORC	2	180 - 200	120 - 150	

VOLAILLE NON FARCIE

DEMI POULET (1 - 2 PIÈCES)	2	210 - 230	40 - 50	
POULET ENTIER (1 - 2 PIÈCES)	2	200 - 220	60 - 80	
CANARD ENTIER (2 - 3 kg)	2	180 - 200	90 - 120	
MAGRET DE CANARD	3	230 - 250	30 - 45	
OIE ENTIÈRE (3 - 4 kg)	1	150 - 170	130 - 160	
MAGRET D'OIE	2	160 - 180	80 - 100	
CUISSE D'OIE	2	180 - 200	50 - 80	

(*) correspond à la position de la grille ou de la plaque en partant du niveau **inférieur**.

(**) voir instructions au paragraphe "5.3.6" page 140.

- La cuisson au grill peut salir beaucoup l'intérieur du four. Nettoyer le four après chaque utilisation **pour éviter** que la saleté puisse brûler et s'incruster.
- Les indications figurant dans le tableau se rapportent à l'emploi de lèchefrites émaillées avec grille. Placer la grille dans le lèchefrite et les insérer tous les deux au niveau d'insertion indiqué. Les valeurs peuvent varier en fonction du type et de la quantité d'aliments à griller.
- Placer toujours les aliments à griller **au milieu** de la grille.
- Au terme de la cuisson, laisser reposer les aliments **pendant environ 10 minutes** dans le four éteint et fermé. La durée indiquée **ne tient pas compte** du temps de repos conseillé.
- Les **valeurs indiquées dans le tableau** se rapportent à la préparation d'aliments introduits dans le four froid et de viande sortant du réfrigérateur.








CUISSON D'UN ROTI



AIR CHAUD



CHAUFFAGE SUP./INF.






PLATS	AIR CHAUD			CHAUFFAGE SUP./INF.		
	 (*)	 °C	 min	 (*)	 °C	
BOULETTE DE 500 g DE VIANDE	2	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210	
PORC						
CÔTE	2	160 - 170	70 - 80	2	190 - 210	
FILET MOYEN (400 g)	2	170 - 180	30 - 45	3	200 - 230	
RÔTI GRAS (1.5 kg)	2	160 - 170	120 - 150	2	200 - 220	
RÔTI GRAS (2.5 kg)	2	160 - 170	150 - 180	2	190 - 210	
RÔTI MAIGRE (1 kg)	2	170 - 180	70 - 90	2	180 - 200	
RÔTI MAIGRE (2 kg)	2	170 - 180	80 - 100	2	180 - 200	
BOEUF						
FILET MOYEN (1 kg)	2	180 - 190	45 - 65	2	200 - 220	
ROAST-BEEF (1.5 kg)	2	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220	
RAGOÛT (1.5 kg) RÉCIPIENT FERMÉ	2	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220	
RAGOÛT (2.5 kg) RÉCIPIENT FERMÉ	2	170 - 180	150 - 180	2	190 - 210	
VEAU						
RÔTI / POITRINE DE VEAU (1.5 kg)	2	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200	
RÔTI / POITRINE DE VEAU (2.5 kg)	2	160 - 170	120 - 150	2	170 - 190	
JARRET	2	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210	
AGNEAU						
GIGOT DÉSOSSÉ	2	180 - 190	70 - 110	2	200 - 220	
LONGE AVEC OS	2	180 - 190 (**)	40 - 50	2	200 - 220 (**)	
LONGE DÉSOSSÉE	2	180 - 190 (**)	30 - 40	2	200 - 220 (**)	
VOLAILLE						
POULET ENTIER (1 kg)	2	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220	
CANARD ENTIER (2 - 3 kg)	2	150 - 160	90 - 120	2	190 - 210	
OIE ENTIÈRE (3 - 4 kg)	2	150 - 160	130 - 180	2	180 - 200	
GIBIER						
RÔTI / CUISSOT DÉSOSSÉ (1.5 kg)	2	160 - 170	90 - 120	2	190 - 210	
RÔTI DE SANGLIER	2	160 - 170	120 - 140	2	190 - 210	
LAPIN	2	160 - 170	70 - 80	2	180 - 200	
POISSON						
POISSON ENTIER (300 g)	2	160 - 170	30 - 40	2	180 - 200	
POISSON ENTIER (700 g)	2	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200	

(*) correspond à la position de la grille ou de la plaque en partant du niveau inférieur.

(**) préchauffer le four.

• Les valeurs indiquées dans le tableau se rapportent à la préparation d'aliments sortant du réfrigérateur et introduits dans le four froid non préchauffé, sauf indication contraire.


CUISSON À VAPEUR STATIQUE

PLATS	PHASE		°C	RÉGLAGE GRILLE	min.	(**)
		 (*)				
PÂTISSERIES						
GÂTEAU QUATRE-QUARTS (6 OEUFS)	-	2	150 - 160	1/2	30 - 40	0.3 L
GÂTEAU QUATRE-QUARTS (3 OEUFS)	-	2	150 - 160	1/2	25 - 35	0.3 L
GÂTEAU AUX FRUITS AVEC PÂTE POUR GÉNOISE	-	2	150 - 160	1/2	20 - 30	0.2 L
PÂTE FLUIDE DANS LE MOULE	-	2	150 - 160	1/2	50 - 70	0.4 L
GÂTEAU AUX FRUITS A PÂTE FLUIDE	-	2	150 - 160	1/2	20 - 30	0.3 L
PETITS GÂTEAUX À PÂTE FLUIDE (MUFFINS)	-	2	150 - 160	1/2	25 - 35	0.3 L
TRESSE À LA LEVURE	-	2	150 - 160	1/2	35 - 45	0.4 L
GÂTEAU À LA LEVURE	-	2	160 - 170	1/2	30 - 40	0.4 L
PÂTE À CHOU (CHOUX / ÉCLAIRS)	-	2	200 - 220	1/2	25 - 35	0.3 L
TARTELETTES DE PÂTE FEUILLETEE	-	2	200 - 220	1/2	15 - 25	0.2 L
VOL AU VENTS VIDES	-	2	200 - 220	1/2	8 - 10	0.2 L
TARTE AUX POMMES	-	2	190 - 210	1/2	35 - 45	0.3 L
STRUDEL FRAIS	-	2	170 - 180	1/2	50 - 60	0.3 L
STRUDEL SURGELÉ	-	2	180 - 190	1/2	35 - 45	0.3 L
PAIN						
MICHE	1	2	40	1/2	20 - 25	0.3 L
	2	2	190 - 200	1	20 - 25	-
FOUGASSE	1	2	40	1/2	20 - 30	0.3 L
	2	2	200	1/2	25 - 35	-
EMPANADA	1	2	40	1/4	20 - 30	0.4 L
	2	2	200	1	25 - 35	-
PÂTE À PAIN DE 750 - 1000 g	1	2	40	1	15 - 25	0.3 L
	2	2	220	1	10 - 15	-
PÂTE À PAIN DE 1000 - 1250 g	1	2	40	1	20 - 25	0.3 L
	2	2	220	1	10 - 15	-
PÂTE À PAIN DE 1250 - 1500 g	1	2	40	1	20 - 25	0.3 L
	2	2	220	1	10 - 15	-





(*) correspond à la position de la grille ou de la plaque en partant du niveau **inférieur**.

(**) voir instructions au paragraphe "5.3.6" page 140.

- Les **valeurs indiquées dans le tableau** se rapportent à la préparation d'aliments sortant du réfrigérateur et introduits dans le four froid non préchauffé, sauf indication contraire.
- Aux indications fournies il faut ajouter une **recommandation importante**: une fois la cuisson terminée ou pour effectuer un contrôle, entrouvrir légèrement la porte du four et attendre que la vapeur soit complètement sortie. Cela évitera les sorties soudaines de vapeur qui peuvent être à l'origine de brûlures.



CUISSON À VAPEUR VENTILÉ

PLATS	PHASE		 °C	RÉGLAGE GRILLE		 (**)
	 (*)					
PORC						
RAGOÛT EN CROUTE (1.5 kg)	1	2	100	1	25 - 25	0.4 L
	2	2	170	1	60 - 75	-
RAGOÛT DE CAPOCOLLO (1.5 kg)	-	2	160	1/2	100 - 120	0.5 L
RAGOÛT DE CAPOCOLLO (2.5 kg)	-	2	160	1/2	130 - 150	0.5 L
JARRET DE PORC	1	2	100	1	40 - 50	0.5 L
	2	2	160	1	40 - 50	0.5 L
CÔTE DE PORC	-	2	180 - 190	1/2	130 - 150	0.4 L
VOLAILLE NON FARCIE						
MORCEAUX DE POULET	-	2	190 - 210	1/2	25 - 45	0.5 L
POULET ENTIER (1 kg)	1	2	170 - 180	1	20 - 25	0.5 L
	2	2	190 - 200	-	35 - 40	-
CANARD ENTIER (2 - 3 kg)	1	2	150 - 160	1/2	70 - 90	0.5 L
	2	2	180	-	30 - 40	-
OIE ENTIÈRE (3 - 4 kg)	1	2	150	1/2	110 - 120	0.5 L
	2	2	180	1/2	20 - 30	-
POISSON						
POISSONS EN SAUCE	-	2	180	1	30 - 40	0.3 L
GRANDS POISSONS (JUSQU'À 300 g)	-	2	160 - 170	1	20 - 30	0.3 L
FILETS DE POISSON	-	2	150 - 160	1	15 - 25	0.2 L
POISSON ENTIER (JUSQU'À 1000 g)	-	2	160 - 170	1	40 - 50	0.5 L

(*) correspond à la position de la grille ou de la plaque en partant du niveau **inférieur**.

(**) voir instructions au paragraphe "5.3.6" page 140.

- Les **valeurs indiquées dans le tableau** se rapportent à la préparation d'aliments sortant du réfrigérateur et introduits dans le four froid non préchauffé, sauf indication contraire.
- Aux indications fournies il faut ajouter une **recommandation importante**: une fois la cuisson terminée ou pour effectuer un contrôle, entrouvrir légèrement la porte du four et attendre que la vapeur soit complètement sortie. Cela évitera les sorties soudaines de vapeur qui peuvent être à l'origine de brûlures.



7. Nettoyage et maintenance



Avant toute intervention, il faut couper l'alimentation électrique de l'appareil.

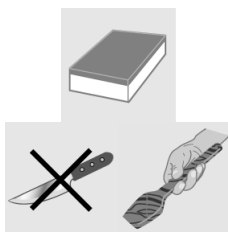


Eviter de nettoyer les surfaces de l'appareil lorsqu'elles sont encore chaudes. Pour le nettoyage des surfaces de l'appareil, n'utiliser que des produits nettoyants appropriés. Le fabricant décline toute responsabilité et ne répond pas des dommages éventuels résultant de l'utilisation de produits nettoyants appropriés et/ou autres que ceux indiqués. Pour le lavage de l'appareil ne pas utiliser de jet à pression ou de vapeur.

7.1 Nettoyage des surfaces en acier inox

Pour nettoyer et conserver les surfaces en acier inox, utiliser quotidiennement une **solution chaude d'eau et de vinaigre ou de savon neutre** ; verser la solution sur un chiffon humide et passer sur la surface en acier dans le sens du satinage, rincer soigneusement et essuyer à l'aide d'un chiffon doux ou d'une peau de chamois.

Eviter l'utilisation d'éponges métalliques et d'objets coupants qui pourraient endommager les surfaces. Utiliser des éponges qui ne raient pas et éventuellement des ustensiles en bois ou en plastique.



7.2 Nettoyage des surfaces émaillées

Nettoyer avec une éponge **non abrasive** humidifiée **d'eau et de savon neutre**. Les taches de gras peuvent être éliminées facilement avec un produit spécifique vendu dans le commerce pour le nettoyage de l'émail. Rincer soigneusement et sécher avec un chiffon doux ou une peau de chamois.

Eviter les produits contenant des substances abrasives, paillettes, laine de verre ou acides qui pourraient endommager la surface. Eviter de laisser sur l'émail des substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel etc.).



7.3 Nettoyage des surfaces peintes

Nettoyer avec une éponge anti-rayure de type **non abrasif** imbibée **d'eau chaude et de savon neutre** ou d'un produit nettoyant normal pour surfaces peintes. Rincer et essuyer soigneusement au moyen de chiffon doux.

Eviter les produits contenant des substances abrasives, les éponges métalliques, la laine d'acier ou les acides qui pourraient abîmer les surfaces. Ne pas utiliser d'alcool.



7.4 Nettoyage des boutons et du panneau de commandes

Nettoyer les boutons et le panneaux de commandes avec un chiffon humide.



7.5 Nettoyage du four

Pour une bonne conservation du four il est nécessaire de le nettoyer régulièrement. L'idéal étant de le faire après chaque utilisation **après l'avoir laissé refroidir**.

Nettoyer les parties en acier inox et les parties émaillées comme décrit aux paragraphes "7.1 Nettoyage des surfaces en acier inox" et le "7.2 Nettoyage des surfaces émaillées".

Extraire toutes les parties mobiles et les laver séparément, rincer et sécher soigneusement avec un chiffon propre.

7.5.1 Nettoyage des parois du four

Pour le nettoyage de ce type de fours, il ne faut jamais utiliser de produits détergents.

Les parois du four peuvent être nettoyées au vinaigre blanc et rincées au moyen d'un chiffon humecté d'eau. Ensuite, réchauffer le four pendant au moins une heure à **150°C** pour en faciliter le nettoyage. Rincer encore avec un chiffon humecté d'eau tiède après refroidissement du four.

7.5.2 Nettoyage de la porte du four

Il est conseillé de maintenir la porte du four toujours bien propre. Utiliser de l'essuie-tout, en cas de saleté persistante laver avec une éponge humide et du détergent.



Les produits "spray" pour le nettoyage du four ne doivent pas être utilisés pour le nettoyage du ventilateur et des capteurs du thermostat placés à l'intérieur du four.



8. Maintenance extraordinaire

Le four nécessite périodiquement des petites interventions de maintenance ou des changements de parties sujettes à l'usure. Ci-dessous vous trouverez les instructions spécifiques pour chaque intervention de ce type.



Avant toute intervention, il faut couper l'alimentation électrique de l'appareil.

8.1 Démontage de la porte du four

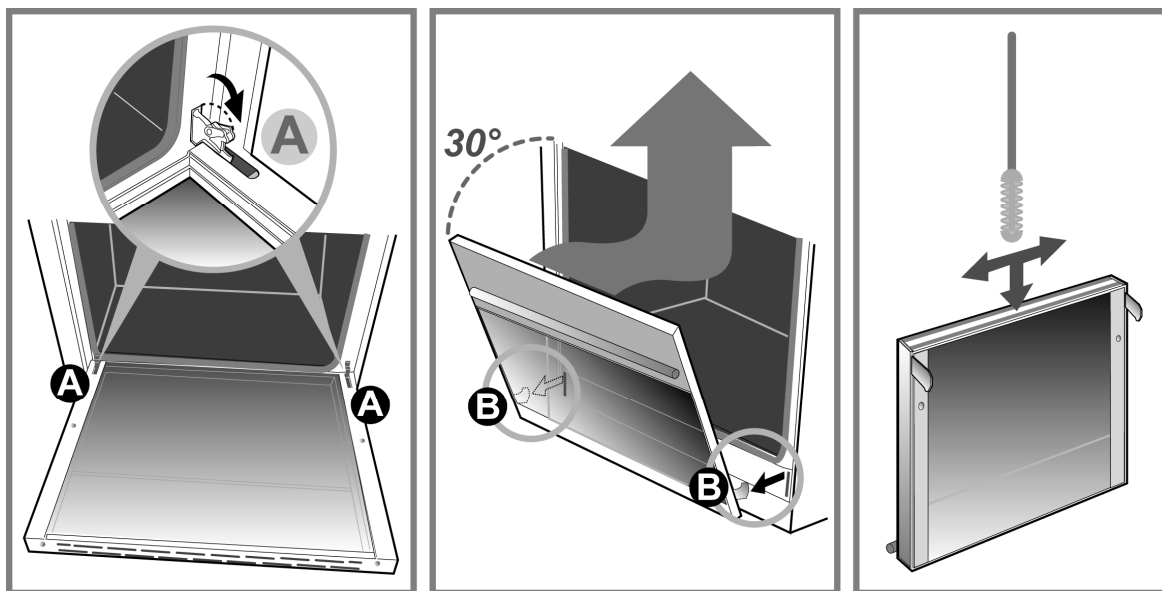
Il est possible de démonter complètement la porte du four pour en permettre un nettoyage plus soigné.



Cette opération, bien que prévue, n'est pas à la portée de tout le monde. Il faut la force nécessaire pour soutenir la porte et un minimum de pratique pour la remonter. Si l'on n'est pas sûr de pouvoir le faire, il est conseillé de nettoyer la porte du four sans la démonter ou, dans des cas spéciaux, de s'adresser au Centre d'Assistance agréé le plus proche.

Pour le démontage de la porte, procéder comme suit:

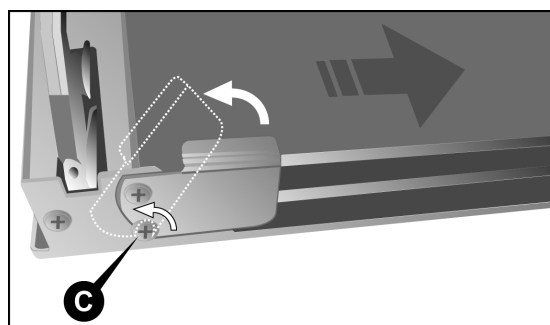
- ouvrir la porte du four et décrocher les sécurités des charnières en tournant vers l'arrière les axes **A** (un par i charnière);
- fermer la porte du four jusqu'à épuisement de la tension de chargement des ressorts (la porte du four formera un angle d'environ 30°);
- avec **les deux mains**, accompagner le mouvement de la porte vers la fermeture et, en même temps, la soulever vers le haut;
- tourner la partie inférieure de la porte vers l'extérieur en libérant les charnières **B** de leurs logements.



Il est possible d'enlever la **vitre interne** pour effectuer un nettoyage plus approfondi.

Procéder de la façon suivante:

- desserrer la vis **C** par une **rotation d'un demi tour** pour permettre le soulèvement de la platine de blocage de la vitre droite et gauche;
- soulever les deux platines de blocage de la vitre et sortir la vitre interne;
- pour le remontage de la vitre, procéder dans le sens inverse par rapport aux instructions fournies ci-dessus.





Pour le nettoyage de l'espace compris entre la vitre externe et la vitre intermédiaire, utiliser un **écouvillon souple** qu'on introduira dans l'espace présent entre les vitres, de la façon indiquée page 150.

Pour le **remontage** de la porte procéder dans le sens inverse par rapport aux instructions fournies page 150.

Une fois réintroduites dans leurs logements les charnières **B**, ouvrir la porte en fin de course puis réarmer les sécurités des charnières, en rabaisant les axes correspondants **A** (un pour chaque charnière).



ATTENTION: après le remontage de la porte four, il convient de **réarmer toujours** les sécurités des charnières.

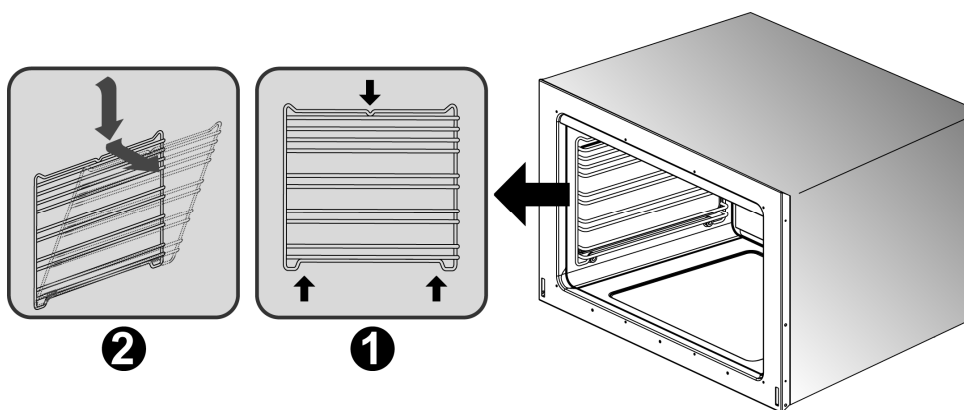


8.2 Enlèvement des châssis latéraux de support des grilles

Les châssis de support des grilles sont amovibles de façon à pouvoir être lavés séparément et pour faciliter le nettoyage des parois du four. Les châssis sont accrochés à la paroi du four dans les trois points indiqués par les flèches dans l'illustration (détail 1).

- Faire pression avec les doigts vers le bas, de façon indiquée dans le détail 2 dans l'illustration, de manière à décrocher le châssis de l'axe supérieur;
- soulever le châssis vers le haut et le sortir.

Pour le remontage, procéder dans le sens inverse: placer sur les axes correspondants la partie inférieure du châssis puis presser la partie supérieure contre la paroi du four jusqu'à obtenir l'encastrement avec l'axe.



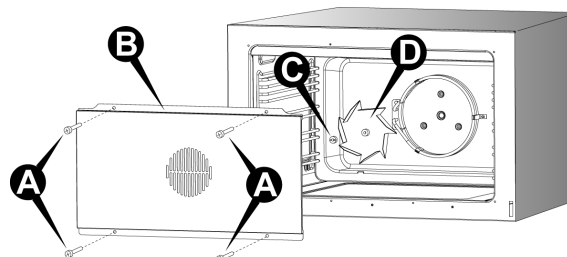


8.3 Démontage et nettoyage du ventilateur interne du four

Le ventilateur interne du four ventilé pourrait nécessiter un nettoyage périodique. Pour le démontage du ventilateur, procéder comme suit:

- **s'assurer que l'alimentation électrique de l'appareil est désactivée;**
- enlever tous les composants internes du four (grilles et lèche-frites);
- dévisser et enlever les quatre vis **A** du carter;
- enlever le carter **B**;
- à l'aide d'une pièce de monnaie, dévisser l'écrou de fixation **C** du ventilateur (ce filetage est inverse, pour dévisser tourner **dans le sens des aiguilles d'une montre**);
- enlever le ventilateur **D** et le laver en le plongeant dans de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. **Ne jamais utiliser de produits abrasifs, corrosifs, de produits en poudre ou d'éponges métalliques.** Rincer le ventilateur et le sécher soigneusement.

Remonter le ventilateur et le carter en procédant dans le sens inverse des instructions de montage.



8.4 Changement de la lampe d'éclairage four



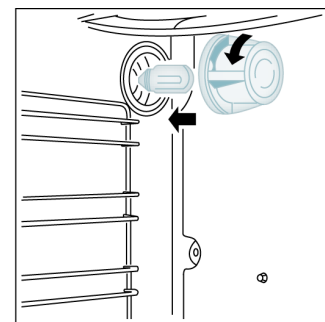
Avant toute intervention, désactiver l'alimentation électrique de l'appareil.


Lampe latérale du four

Procéder de la manière suivante:

- s'assurer que les éléments chauffants sont éteints et entièrement refroidis;
- ouvrir la porte du four;
- dévisser dans le sens contraire des aiguilles d'une montre la calotte de protection en verre;
- dévisser la lampe et la changer avec une neuve adaptée aux **hautes températures (300°C)** et avec ces caractéristiques:

Tension	230 V / 50 Hz
Puissance	25 W (halogène)
Fixation	G9



- Remonter la calotte en verre et remettre le courant électrique. Il est possible de vérifier que la lumière du four fonctionne en ouvrant la porte du four ou en tournant le bouton sur la position  lorsque cela est indiqué.




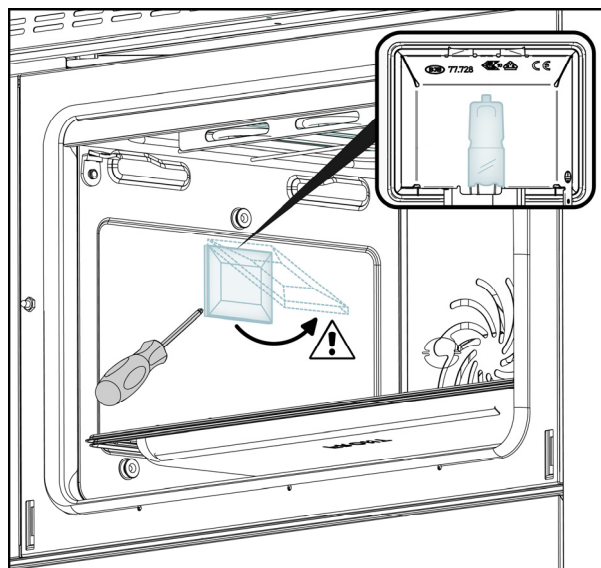
Lampe latérale du four

Procéder de la manière suivante:

- s'assurer que les éléments chauffants sont éteints et entièrement refroidis;
- ouvrir la porte du four;
- retirer le châssis de support des grilles si celle-ci interfère avec le logement de l'ampoule (voir instructions paragraphe "8.2" à la page 151);
- glisser l'extrémité d'un tournevis plat entre la vitre de protection et le logement de l'ampoule. **Faire délicatement levier avec l'extrémité du tournevis pour défaire la vitre de protection, en la maintenant en place avec les doigts pour éviter qu'elle ne tombe et ne se casse;**
- retirer la vitre de protection puis l'ampoule halogène;
- insérer dans le logement une nouvelle ampoule halogène adaptée aux **hautes températures (300°C)** avec ces caractéristiques:

Tension	230 V / 50 Hz
Puissance	25 W (halogène)
Fixation	G9

- Repositionner la vitre de protection en l'encastant puis remettre en place le châssis de support des grilles (voir instructions paragraphe "8.2" à la page 151).
- Rebrancher le four à l'alimentation électrique. Il est possible de vérifier que la lumière du four fonctionne en ouvrant la porte du four ou en tournant le bouton sur la position  lorsque cela est indiqué.





8.5 Nettoyage du réservoir d'eau

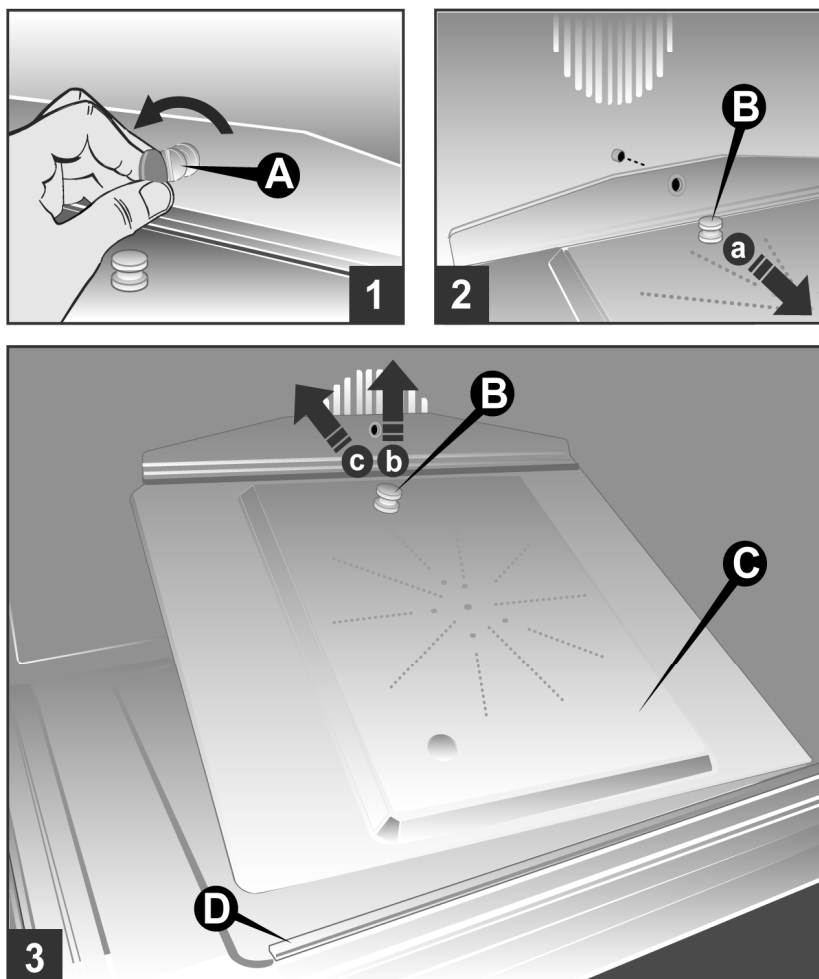
Pour effectuer le nettoyage du réservoir d'eau, il est nécessaire d'enlever le couvercle.

Procéder de la façon suivante:

- enlever tous les objets et les composants internes du four (grilles et lèche-frites);
- a l'aide d'une pièce de monnaie ou d'un tournevis plat, dévisser et enlever l'écrou **A** de fixation du couvercle (détail **1**);
- saisir l'écrou **B** et le tirer vers soi (flèche **a**) pour libérer la fente du couvercle de l'axe arrière (détail **2**);
- en saisissant l'écrou **B**, soulever vers le haut en poussant légèrement en arrière (flèches **b**, **c**) et sortir complètement le couvercle **C** du guide avant **D** (détail **3**).

Nettoyer le couvercle et le réservoir de l'eau en suivant les instructions indiquées dans le paragraphe "7.1 Nettoyage des surfaces en acier inox".

Pour remettre en position et fixer le couvercle du réservoir, procéder dans le sens inverse par rapport aux instructions fournies ci-dessus.



Le calcaire éventuellement présent peut être enlevé au moyen de vinaigre; éviter d'utiliser des produits chimiques pour empêcher la contamination possible des aliments.

A series of ten horizontal lines spaced evenly down the page, providing a template for handwritten notes.



Wij danken u voor de keuze van dit product. Van nu af aan zal koken met uw nieuwe oven een leuke creatieve bezigheid worden.

Wij raden u aan alle instructies in deze handleiding met aandacht te lezen. Er is veel aandacht geschonken aan de meest geschikte omstandigheden voor een correct en veilig gebruik van de oven. Bovendien vergemakkelijken de instructies de kennis over ieder afzonderlijk onderdeel van de oven.

Er worden nuttige tips verstrekt voor het gebruik van schalen, werktuigen, posities van de geleiders en instellingen van de bedieningsorganen.

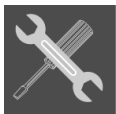
De correcte reinigingswerkzaamheden die in deze handleiding beschreven worden, maken het mogelijk de prestaties van de oven op lange termijn intact te handhaven.

De afzonderlijke paragrafen zijn bedoeld om alle functies van de oven stap voor stap te leren kennen. De teksten zijn gemakkelijk begrijpbaar en gaan vergezeld van gedetailleerde afbeeldingen en veel gebruikte symbolen.

De aandachtige lezing van deze handleiding zal u de antwoorden verstrekken op alle vragen die kunnen rijzen over het correcte gebruik van uw nieuwe oven.

Deze handleiding voor gebruik en onderhoud maakt integraal deel uit van het gekochte product. De operator heeft de plicht de handleiding op correcte wijze te bewaren en ervoor te zorgen dat hij altijd voor raadpleging ter beschikking staat tijdens de onderhoudswerkzaamheden van het product. Bewaar deze handleiding voor toekomstige raadpleging. Indien het product doorverkocht wordt moet deze handleiding overgaan naar iedere volgende houder of gebruiker van het product.

De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor mogelijke onjuistheden die te wijten zijn aan druk- of overschrijffouten die in dit boekje staan. De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan de eigen producten aan te brengen, die zij noodzakelijk of nuttig acht, ook in het belang van de gebruikers, zonder dat de fundamentele kenmerken op het gebied van de werkzaamheid en de veiligheid gecompromitteerd worden.



AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR: deze zijn bestemd voor de **gekwalificeerde technicus** die de installatie, de inwerkingstelling en het testen van het toestel moet uitvoeren.



AANWIJZINGEN VOOR DE VERBRUIKER: deze geven raadgevingen m.b.t. het gebruik, de beschrijving van de bedieningen en de passende reiniging - en onderhoudsbewerkingen van het toestel.

1. Algemene aanwijzingen	158
1.1 Technische gegevens inzake energie-efficiëntie	158
1.2 Lichtbronnen	158
1.3 Om energie te besparen	158
1.4 Technische bijstand	158
2. Waarschuwingen voor de veiligheid en het gebruik	159
3. Installatie	161
3.1 Algemene waarschuwingen	161
3.2 Bevestiging van de oven in het meubel	162
3.3 Montage telescoopgeleiders (optioneel)	164
3.4 Hoogteinstelling van de lade	164
3.5 Elektrische aansluiting	165
3.6 Tabel elektrische vermogens	166
4. Beschrijving van de bedieningen	167
4.1 Het voorpaneel	167
5. Gebruik van de oven	176
5.1 Algemene waarschuwingen	176
5.2 Opberglade	176
5.3 Gebruik van de multifunctionele en combi-stoomoven	177
5.4 Gebruik van de bovenste oven	180
6. Aanbevelingen voor het koken	181
6.1 Aanbevelingen voor een correct gebruik van de oven	181
6.2 Voorbeelden	182
7. Reiniging en onderhoud	186
7.1 Reiniging van de oppervlakken in roestvrij staal	186
7.2 Reiniging van de geëmailleerde oppervlakken	186
7.3 Reiniging van de gelakte oppervlakken	186
7.4 Reiniging van de knoppen en het bedienpaneel	186
7.5 Reiniging van de oven	187
8. Groot onderhoud	188
8.1 Demontage van de ovendeur	188
8.2 Verwijdering van de ondersteuningsframe aan de zijkanten	189
8.3 Demontage en reiniging van de interne ventilator van de oven	190
8.4 Vervanging van het verlichtingslampje van de oven	190
8.5 Reiniging van de watertank	192

KLASSEN VAN DE APPARATEN

De kooktoestellen die in deze handleiding beschreven worden, behoren tot de hierna gedefinieerde installatieklasse:

- **Klasse 3:** kooktoestellen voor inbouw.

1. Algemene aanwijzingen

Dit product is gefabriceerd conform de volgende richtlijnen en verordeningen:

- **2014/35/EU** inzake elektrisch materiaal dat bestemd is om binnen bepaalde spanningslimieten gebruikt te worden.
- **2014/30/EU** inzake elektromagnetische compatibiliteit.
- **EG-Verordening nr. 1935 van 27/10/2004** en latere aanvullingen  inzake de materialen en de voorwerpen die bestemd zijn om in aanraking met levensmiddelenproducten te komen.
- **2011/65/EG (RoHS)** inzake de beperking van het gebruik van gevaarlijke substanties in fabricagematerialen.

1.1 Technische gegevens inzake energie-efficiëntie

De informatie volgens de Europese verordeningen op het gebied van energy labelling en ecodesign staat in een apart document dat bij de productinstructies geleverd wordt.

Deze gegevens staan op het "Productinformatieblad" dat gedownload kan worden van de website, uit het speciale gebied "Verbruiksspecificaties" van het gedeelte Service&Support.

1.2 Lichtbronnen

Dit apparaat bevat lichtbronnen die vervangen kunnen worden door de gebruiker en geschikt verklaard zijn om bij een omgevingstemperatuur van meer dan 300°C te werken. De lichtbronnen zijn in energie-efficiëntieklasse "G".

1.3 Om energie te besparen

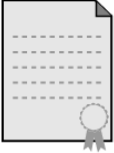
- Verwarm het apparaat alleen voor als dat door het recept gevraagd wordt.
- Indien niet anders aangeduid op de verpakking, ontdooi de bevroren levensmiddelen dan alvorens ze in de ovenkamer te plaatsen.
- In het geval van meerdere bereidingen wordt aangeraden, indien toegestaan, om de diverse gerechten op meerdere niveaus te bereiden.
- Gebruik bij voorkeur donkere matten van metaal.
- Bereid grotere porties om de warmte die door het huishoudelijke apparaat geboden wordt maximaal te benutten en om het aantal keren waarin het ingeschakeld moet worden te verlagen.
- Verwijder alle bakplaten en roosters, die tijdens de bereiding niet gebruikt worden, uit de oven.
- Stop de bereiding enkele minuten voorafgaand aan de normaal benodigde tijd. De bereiding zal met de binnenin geaccumuleerde warmte gedurende de resterende minuten voortgezet worden.
- Open de ovendeur zo weinig mogelijk om warmteverlies te voorkomen.
- Houd de ovenkamer voortdurend schoon.

1.4 Technische bijstand



Alvorens dit toestel de fabriek verliet, werd het getest en bekwame en gespecialiseerd personeel afgesteld, om de beste bewerkingsresultaten te garanderen. Elke noodzakelijke reparatie of afstelling dient nauwkeurig en oplettend uitgevoerd te worden. Wend U zich daarom steeds tot de Concessiehouder die het toestel verkocht heeft of tot het dichtbij gelegen servicecentrum en geeft u daarbij steeds de aard van storing en het model van toestel aan.

2. Waarschuwingen voor de veiligheid en het gebruik



DEZE HANDLEIDING MAAKT INTEGRAAL DEEL UIT VAN HET TOESTEL. DE HANDLEIDING MOET GEDURENDE DE GEHELE LEVENSDUUR VAN DE OVEN INTACT EN BINNEN HANDBEREIK BEWAARD WORDEN. WIJ ADVISEREN DE HANDLEIDING, EN ALLE AANWIJZINGEN DIE DAAR IN STAAN, MET AANDACHT TE LEZEN ALVORENS DE OVEN IN GEBRUIK TE NEMEN.

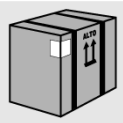
ALLEEN BEVOEGD PERSONEEL MAG DE KOOKPLAAT VOLGENS DE WETTELIJKE RICHTLIJNEN INSTALLEREN. DIT TOESTEL IS VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK BEDOELD EN IS OVEREENKOMSTIG MET DE IN KRACHT ZIJNDE EEC RICHTLIJNEN.

EEN PROFESSIONELE GEBRUIKSBESTEMMING EN DE INSTALLATIE IN OPENBARE GELEGENHEDEN ZOALS IN RESTAURANTS, CAFÉ'S EN BEDRIJFSKANTINES, EN IEDER ANDER GEBRUIK DAT AFWIJKT VAN HET GESPECIFICEERDE GEBRUIK, HEEFT TOT GEVOLG DAT DE GARANTIE ONMIDDELIJK KOMT TE VERVALLEN.

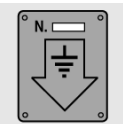
HET TOESTEL IS GEBOUWD OM DE VOLGENDE FUNCTIES UIT TE VOEREN: **HET KOKEN EN OPWARMEN VAN VOEDSEL**; HET MAG NIET VOOR ANDERE DOELEN GEBRUIKT WORDEN. **DE FABRIKANT WIJST IEDER VERANTWOORDELIJKHEID AF BIJ EEN ONJUIST GEBRUIK.**

OP HET MOMENT VAN AANKOOP WORDT DE OPERATOR RECHTSTREEKS VERANTWOORDELIJK VOOR HET PRODUCT EN ZAL HIJ DUS MOETEN CONTROLEREN, TIJDENS HET GEWONE GEBRUIK VAN HET PRODUCT, OF IN DE LOOP DER TIJD GEEN INSTABILITEIT, VERVORMINGEN, SLIJTAGE EN BREUKEN OPTREDEN, WAARDOOR DE VEILIGHEID AFNEEMT.

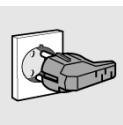
HET PRODUCT IS ONTWERPEN EN TOT STAND GEKOMEN OM ONDER VEILIGE OMSTANDIGHEDEN TE KUNNEN WERKEN EN GEEN GEVAAR VOOR PERSONEN, HUISDIEREN EN VOORWERPEN TE VORMEN.



LAAT DE VERPAKKINGSRESTEN NIET ZONDER TOEZICHT IN HET HUISHOUDEN LIGGEN. SCHEID DE VERSCHILLENDE AFVALMATERIALEN VAN DE VERPAKKING EN BRENG DEZE NAAR HET DICHTBIJ GELEGEN CENTRUM VOOR HET INZAMELEN VAN GESCHIEDEN AFVAL.



DE AARDVERBINDING IS VERPLICHTEND EN MOET VOLGENS DE BESTAANDE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN VOOR ELEKTRISCHE INSTALLATIES UITGEVOERD WORDEN.

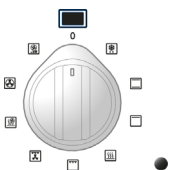


DE STEKKER DIE AAN DE ELEKTRISCHE VOEDINGSKABEL VERBONDEN WORDT EN HET PASSENDE STOPCONTACT MOETEN VAN HETZELFDE MODEL ZIJN EN OVEREENKOMSTIG MET DE GELDENDE VOORSCHRIFTEN. NA DE INSTALLATIE VAN HET TOESTEL MOET DE STEKKER VOOR DE PERIODIEKE CONTROLE TOEGANKELIJK ZIJN.

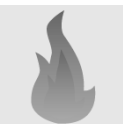
TREK NIET AAN DE KABEL OM DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT TE HALEN.



VOER ONMIDDELIJK NA DE INSTALLATIE EEN KORTE TEST VAN HET TOESTEL UIT VOLGENS DE NAVOLGENDE WEERGEGEVEN INSTRUCTIES. BIJ ONTBREKENDE WERKING, HET TOESTEL VAN HET STROOMNET ONTKOPPELEN EN DIRECT CONTACT MET HET DICHTBIJ GELEGEN TECHNISCHE SERVICECENTRUM OPNEMEN. **PROBEER NIET HET TOESTEL ZELF TE REPAREREN.**

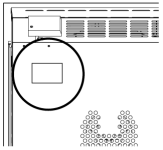


NA AFLOOP VAN IEDER GEBRUIK VAN DE OVEN MOET ALTIJD GECONTROLEERD WORDEN OF DE BEDIENINGSKNOPPEN OP "NUL" (UITGESCHAKELD) GEZET ZIJN.



PLAATS NOOIT ONTVLAMBARE VOORWERPEN IN DE OVEN: WORDT DE OVEN DAN PER ONGELUK INGESCHAKELD DAN KAN BRAND ONTSTAAN.

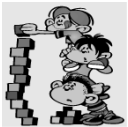
SCHAKEL DE ELEKTRISCHE STROOM UIT IN GEVAL VAN BRAND: GIET GEEN WATER OP BRANDENDE OF KOKENDE OLIE. HOUD ONTVLAMBARE PRODUCTEN OF SPUITBUSSEN NIET VLAKBIJ DE OVEN.



HET IDENTITEITSPLAATJE MET DE TECHNISCHE GEGEVENS, HET REGISTRATIENUMMER EN DE MERKING BEVINDEN ZICH OP DE ACHTERKANT VAN HET TOESTEL; EEN KOPIE VAN HET PLAATJE WORDT BIJ DE HANDLEIDING GEVOEGD.

EEN TWEEDE PLAATJE, MET DE SAMENVATTENDE GEGEVENS VAN HET MODEL EN HET SERIENUMMER, BEVINDT ZICH BINNEN HET TOESTEL, OP DE LINKER ZIJKANT, EN IS ZICHTBAAR WANNEER DE OVENDEUR GEOPEND WORDT.

DE PLAATJES MOGEN NOOIT VERWIJDERD WORDEN.



HET APPARAAT IS BESTEMD OM DOOR VOLWASSENEN GEBRUIKT TE WORDEN. STA HET KINDEREN NIET TOE HET APPARAAT TE NADEREN OF HET APPARAAT IN HUN SPEL TE BETREKKEN. VERMIJD HET OBJECTEN OP HET APPARAAT TE PLAATSEN DIE DE AANDACHT VAN KINDEREN KUNNEN TREKKEN. DE VERWARMING VAN ENKELE DELEN VAN HET TOESTEL KAN EEN BRON VAN POTENTIEEL GEVAAR VORMEN. VERMIJD HET DE OVENDEUR OPEN TE LATEN STAAN, ZOWEL TIJDENS DE WERKING ALS TIJDENS DE MINUTEN NA DE UITSCHAKELING. VERMIJD HET EVENEENS DE VERHITTINGSELEMENTEN VAN DE OVEN AAN TE RAKEN.



HET LEUNEN OF ZITTEN OP DE GEOPENDE OVENDEUR OF DE LADE KAN HET KANTELEN VAN HET TOESTEL VEROORZAKEN, MET ALS GEVOLG GEVAAR VOOR PERSOONLIJK LETSEL.

DE LADE HEEFT EEN DYNAMISCH DRAAGVERMOGEN VAN 15 KG.




HET TOESTEL BUITEN GEBRUIK IN HET DICHTBIJ GELEGEN CENTRUM VOOR HET VERZAMELEN VAN GESCHIEDEN AFVAL BRENGEN. SNIJ DE VOEDINGSKABEL DOOR NADAT DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT GETROKKEN IS. MAAK DE DELEN ONSCHADELIJK DIE EEN GEVAAR VOOR KINDEREN KUNNEN VORMEN (DEUREN, ENZ..).



DIT APPARAAT IS VOORZIEN VAN HET MERKTEKEN VOLGENS DE **EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EG** INZAKE AFGEDANKTE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATEN (**AEEA**).

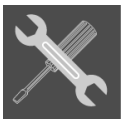
DOOR ERVOOR TE ZORGEN DAT DIT PRODUCT OP DE JUISTE MANIER ALS AFVAL WORDT VERWERKT, HELPT U MOGELIJK NEGATIEVE CONSEQUENTIES VOOR HET MILIEU EN DE MENSELIJKE GEZONDHEID TE VOORKOMEN DIE ANDERS Zouden KUNNEN WORDEN VEROORZAAKT DOOR ONJUISTE VERWERKING VAN DIT PRODUCT ALS AFVAL.



HET SYMBOOL  OP HET PRODUCT OF OP DE BIJBEHORENDE DOCUMENTATIE GEEFT AAN DAT DIT PRODUCT NIET ALS HUISHOUDELIJK AFVAL MAG WORDEN BEHANDELD. IN PLAATS DAARVAN MOET HET WORDEN AFGEGEVEN BIJ EEN VERZAMELPUNT VOOR RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATEN. AFDANKING MOET WORDEN UITGEVOERD IN OVEREENSTEMMING MET DE PLAATSELIJKE MILIEUVOORSCHRIFTEN VOOR AFVALVERWERKING. VOOR NADERE INFORMATIE OVER DE BEHANDELING, TERUGWINNING EN RECYCLING VAN DIT PRODUCT WORDT U VERZOCHT CONTACT OP TE NEMEN MET HET STADSKANTOOR IN UW WOONPLAATS, UW AFVALOPHAALDIENST OF DE WINKEL WAAR U HET PRODUCT HEEFT AANGESCHAFT.

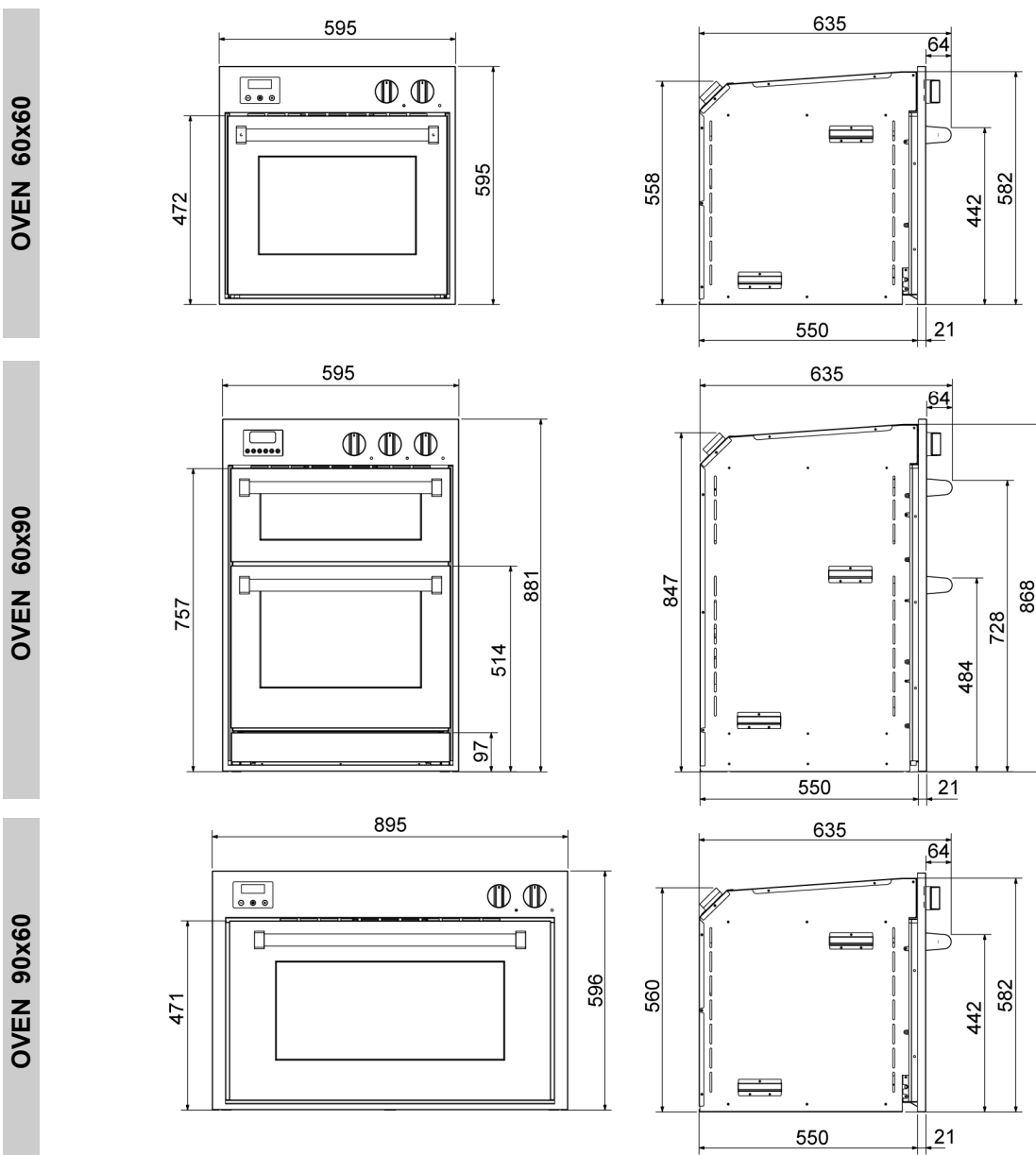


De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele persoonlijk of materiële schade als gevolg van het niet in acht nemen van de bovengenoemde voorschriften of voortkomend uit een onjuist gebruik van een enkel bestanddeel van het apparaat en het gebruik van niet originele reserveonderdelen.



3. Installatie

AFMETINGEN (mm)



3.1 Algemene waarschuwingen



De volgende ingrepen mogen alleen door bevoegde installateur uitgevoerd worden. De installateur is verantwoordelijk voor de juiste inbedrijfstelling volgens de geldende veiligheidsvoorschriften. Alvorens het toestel in werking te zetten, moeten de plastische beschermingen op het bedienpaneel, op de roestvrije onderdelen, enz. verwijderd worden.

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade aan personen, dieren of voorwerpen ten gevolge van het niet in acht nemen van de bovengenoemde normen. (zie hoofdstuk "2. Waarschuwingen voor de veiligheid en het gebruik").

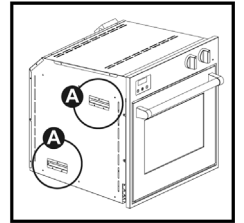
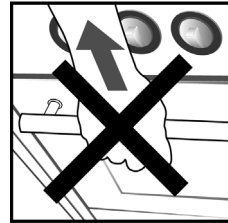
De technische gegevens zijn aangegeven op het plaatje met de kenmerken, dat zich op de achterkant van het toestel bevindt. De afstelvoorwaarden bevinden zich op een etiket, aangebracht op de verpakking en op het toestel.



3.2 Bevestiging van de oven in het meubel



Gebruik niet de handgreep van de ovendeur om de oven op te tillen of te verplaatsen, of om de oven uit de verpakking te halen.



De oven **moet door twee personen** in positie gebracht worden.

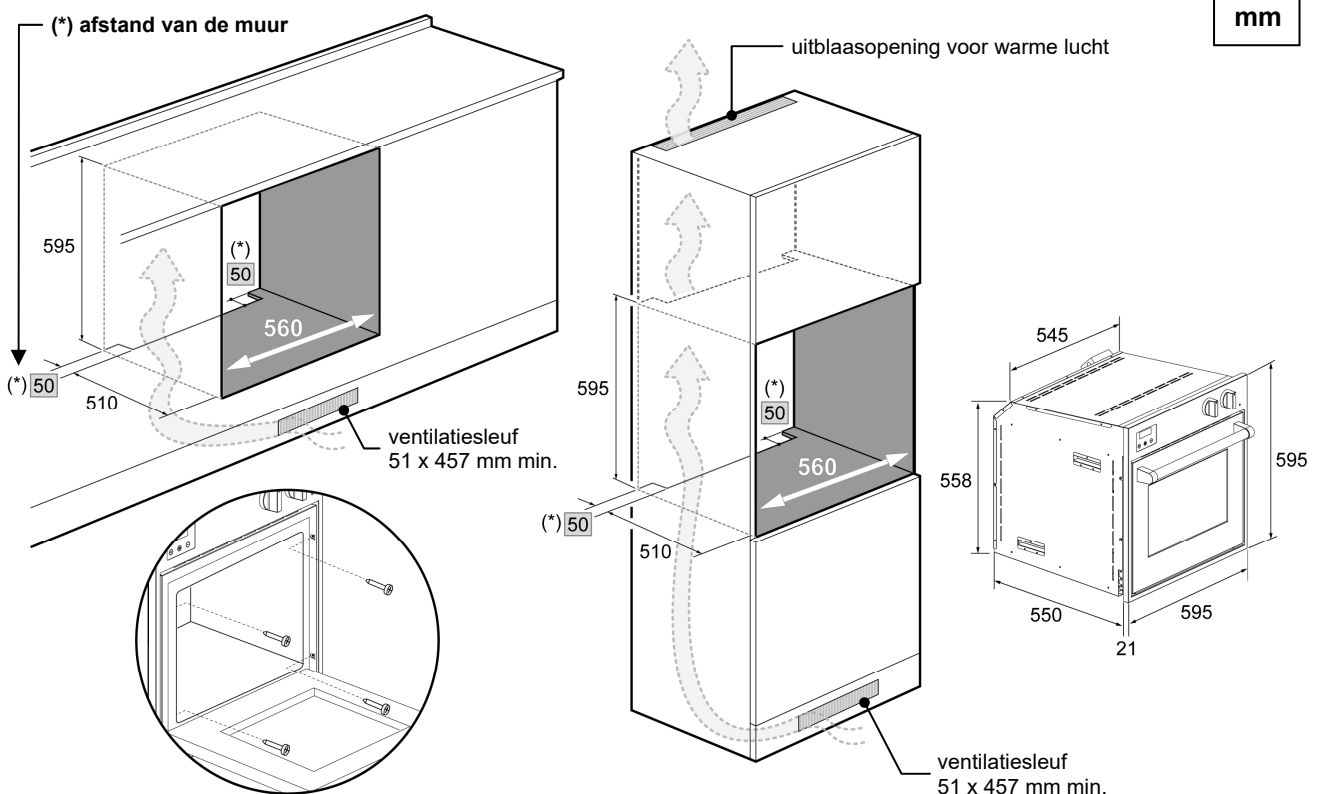
De bekleding van het meubel moet van **hittebestendig** materiaal zijn (**minimaal 90°C**).

Zorg voor de **minimumruimtes** die in de volgende schema's aangeduid worden.

Handel als volgt:

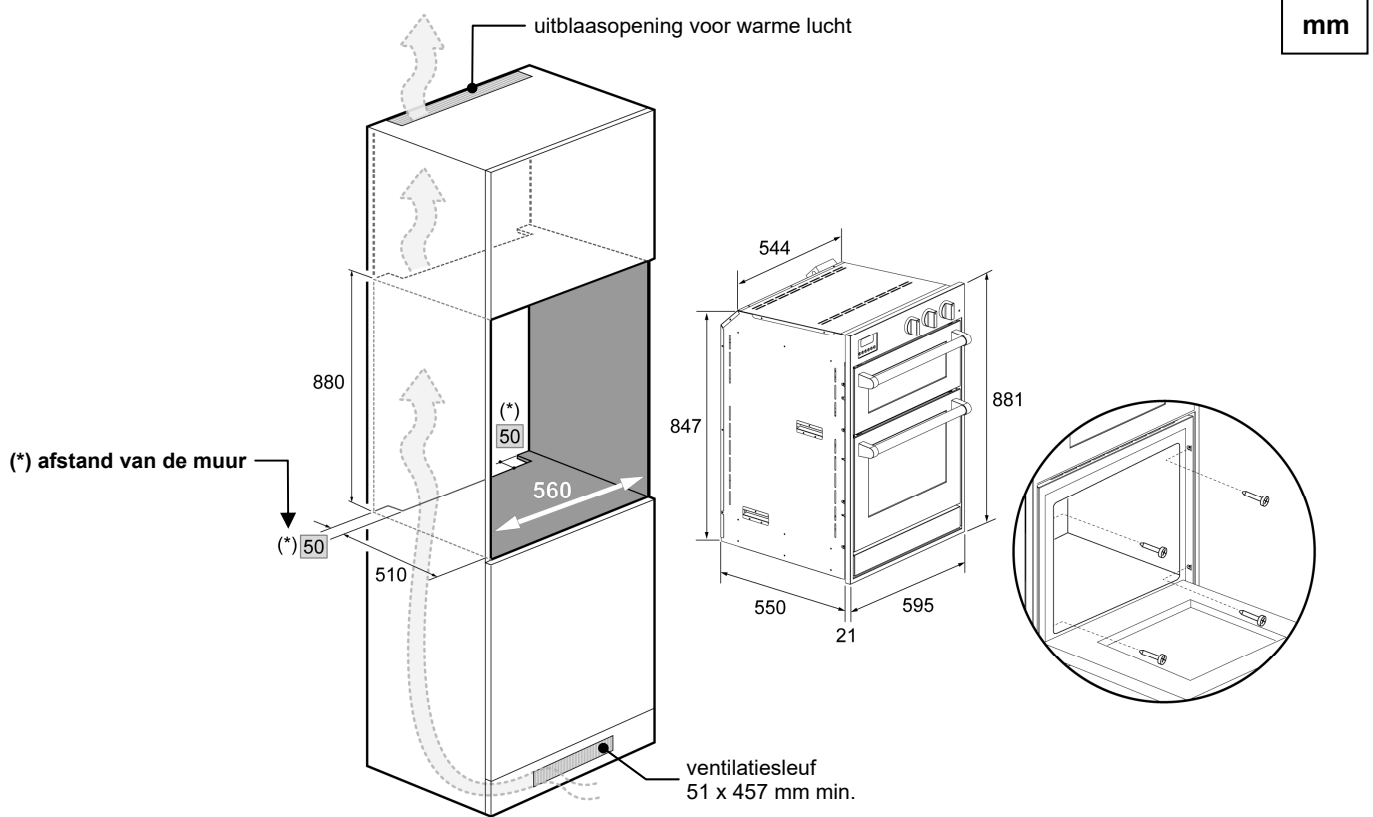
- Maak de oven lichter door de doos met accessoires eruit te nemen. Verwijder zonodig ook de ovendeur door de instructies van paragraaf "8.1 Demontage van de ovendeur" op te volgen;
- Til de oven op aan de **speciale handgrepen A** op de zijkanten (zie de afbeelding);
- Plaats de achterkant van de oven binnenin de voor de oven bestemde ruimte, bevrijd de elektriciteitskabel en steek de stekker in het betreffende stopcontact. Duw de oven in zijn definitieve positie en controleer of **de elektriciteitskabel** tijdens deze handeling **niet verpletterd** wordt en blijft. Als de ovendeur weggenomen was, monteer de deur dan opnieuw door de instructies van paragraaf "8.1" op te volgen;
- Bevestig de oven aan het meubel met gebruik van de **bijgeleverde houtschroeven** en de **4 gaten** die reeds op de zijde van de oven aangebracht zijn, zoals de volgende afbeeldingen tonen.

OVEN 60x60

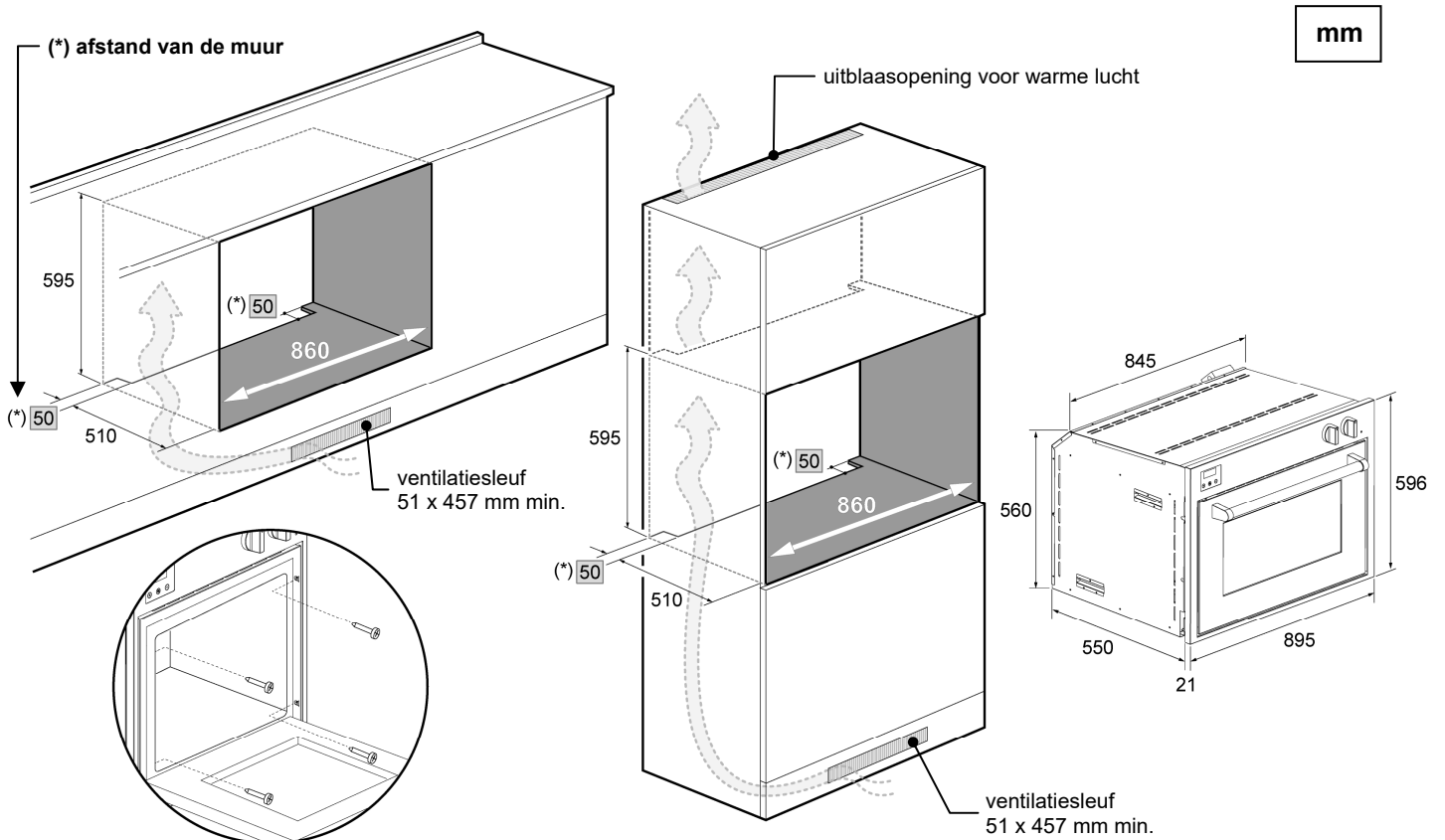


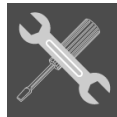


OVEN 60x90



OVEN 90x60

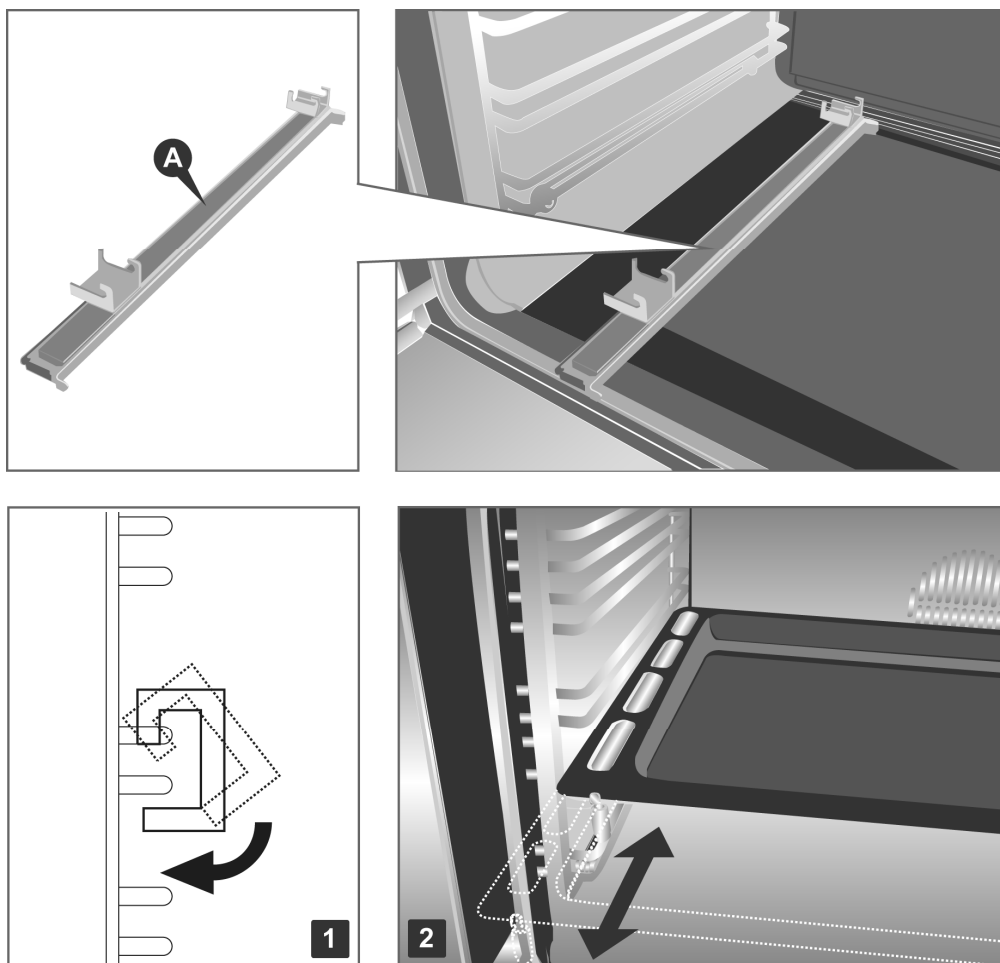




3.3 Montage telescoopgeleiders (optioneel)

Handel als volgt voor de montage:

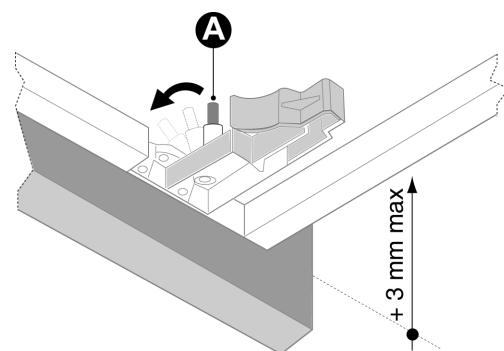
- Trek de telescoopgeleiders **A** uit de verpakking en neem de beschermende folie weg;
- Verwijder alle accessoires die in de oven aanwezig zijn;
- Breng de telescoopgeleiders in positie op de gewenste hoogte, door de bovenzijde vast te haken aan het frame (detail 1). Draai de geleider vervolgens om de vastkoppeling aan de onderkant te verkrijgen en herhaal deze handelingen voor de andere hoogtes;
- Schuif de telescoopgeleiders naar voren en breng het gekozen accessoire in positie, zoals detail 2 toont;
- Plaats de eerder verwijderde accessoires weer in de oven.



3.4 Hoogteinstelling van de lade

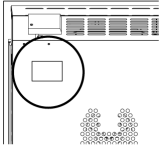
Aan de onderzijde van de lade, zijn op het rechter- en linkeruiteinde "clips" aanwezig die voor de hoogteinstelling dienen.

Door aan hendeltje **A** te draaien, zal de lader 3 mm omhoog komen.





3.5 Elektrische aansluiting



Controleer of het voltage en de dimensionering van de voedingslijn overeenkomen met de kenmerken die vermeld worden op het plaatje op de achterkant van het apparaat; een kopie van het plaatje wordt bij de handleiding gevoegd.

Een tweede plaatje, met de samenvattende gegevens van het model en het serienummer, bevindt zich binnenin het toestel, op de linker zijkant, en is zichtbaar wanneer de ovendeur geopend wordt.

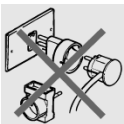
De plaatjes mogen nooit verwijderd worden.



De stekker aan het einde van de voedingskabel en het stopcontact in de muur moeten van hetzelfde model zijn en in overeenkomst met de geldende normen voor elektrische installaties. Controleer dat de voedingslijn van een passende aardverbinding is voorzien. Na de installatie van het toestel moet de stekker voor de periodieke controle toegankelijk zijn.



Voorzie op de voedingslijn van het toestel een meerpolige onderbreking met een openingsafstand van tenminste **3 mm** tussen de contacten, geplaatst in een gemakkelijk te bereiken positie en in de nabijheid van het toestel.



Gebruik geen adapters, tussenverbindingen of afleiders.

Verzekert u van de efficiënte aarding alvorens de elektrische aansluiting uit te voeren.

Zich ervan verzekeren dat de begrenzerklep en de huishoudelijke installatie de elektrische lading van het toestel kunnen dragen.

De geel/groene geaarde kabel mag niet onderbroken worden.

De elektrische kabel mag niet in aanraking komen met bestanddelen die een hogere temperatuur dan **50°C** bezitten.

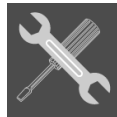
3.5.1 Elektrische voedingsstekker

Alle ovens die door ons geleverd worden, zijn gereed gemaakt voor een elektrische aansluiting van het type **eenfase**.

Voor een praktischer gebruik adviseren wij om de oven uit te rusten met een elektrische stekker waarvan de draden de volgende kleuren hebben:

- **geel/groen**: aardkabel;
- **zwart/bruin**: fase;
- **blauw**: nul.

Volg voor andere dan de reeds voorziene aansluitingsmogelijkheid de instructies van paragraaf "3.5.2 Voedingstype".

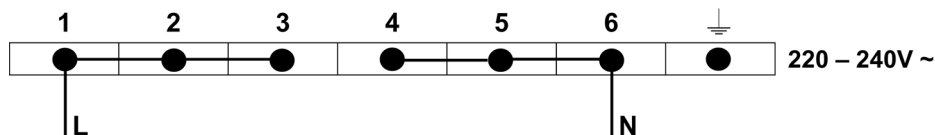


3.5.2 Voedingstype

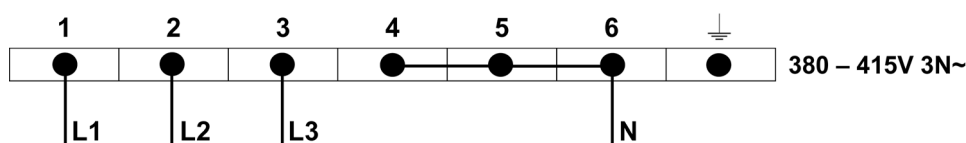
Er kunnen verschillende aansluitingen volgens de voltage bereikt worden door de steunstukken op het klemmenbord te verplaatsen zoals aangegeven in de volgende schema's.

OVEN 60x60 / 60x90 / 90x60

ORIGINELE, DOOR DE FABRIKANT INGESTELDE AANSLUITING

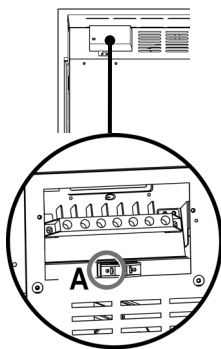


OVEN 60x90



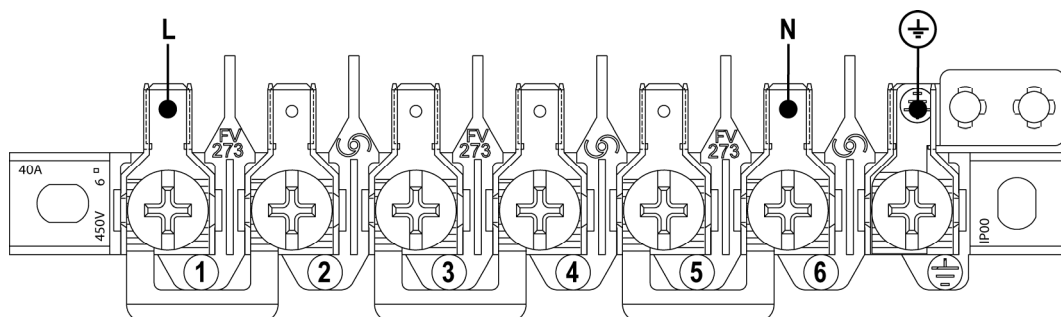
3.5.3 Vervanging van de elektrische kabel

De vervanging van de elektrische kabel kan d.m.v. het klemmenbord geschieden. Het bevindt zich op de achterkant van het toestel links boven, zoals aangegeven in de figuur.



Voor de vervanging van de kabel als volgt handelen:

- De doos van het klemmenbord openen;
- Schroef **A**, die de kabel blokkeert, afschroeven;
- Maak de schroefcontacten los en vervang de kabel door een met dezelfde lengte, waarvan de kenmerken voldoen aan de heersende normen;
- De "geel-groene" aardverbinding wordt aan de klem \oplus aangesloten en moet langer zijn dan 20 mm t.o.z. de lijngeleiders;
- De neutrale "blauwe" leiding wordt aangesloten aan de klem met de merking **N**;
- De lijngeleider wordt aangesloten aan de klem met de merking **L**.



3.6 Tabel elektrische vermogens

TYPE OVEN	AANTAL OVENS	TOTAAL VERMOGEN	
		Max Watt	Max Watt ~ Q-SERIE
60 x 60	1	3025	3025
60 x 90	2	5800	5150
90 x 60	1	3600	3600



4. Beschrijving van de bedieningen

4.1 Het voorpaneel

Alle bedieningsorganen en controles van de oven bevinden zich op het voorpaneel.

ENKELE OVEN (MULTIFUNCTIONELE OVEN)

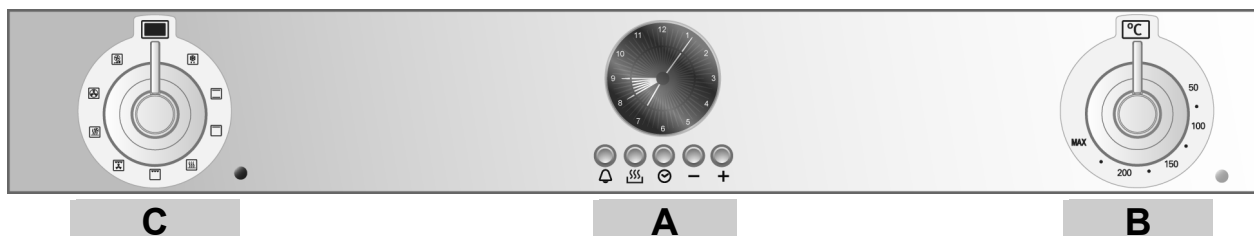


GENESI

DUBBELE OVEN (MULTIFUNCTIONELE OVEN + BOVENSTE OVEN)

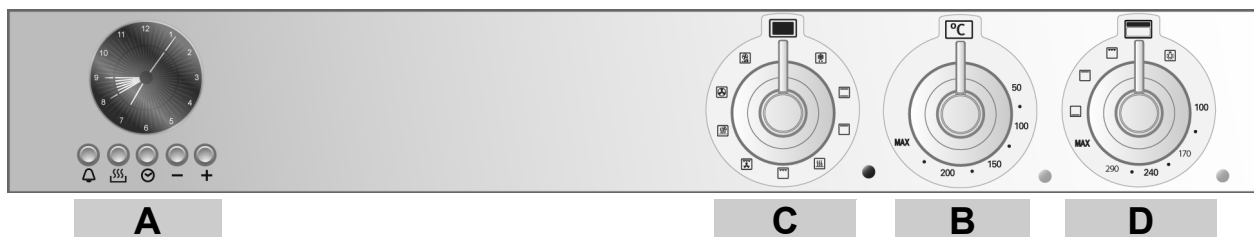


ENKELE OVEN (MULTIFUNCTIONELE OVEN)



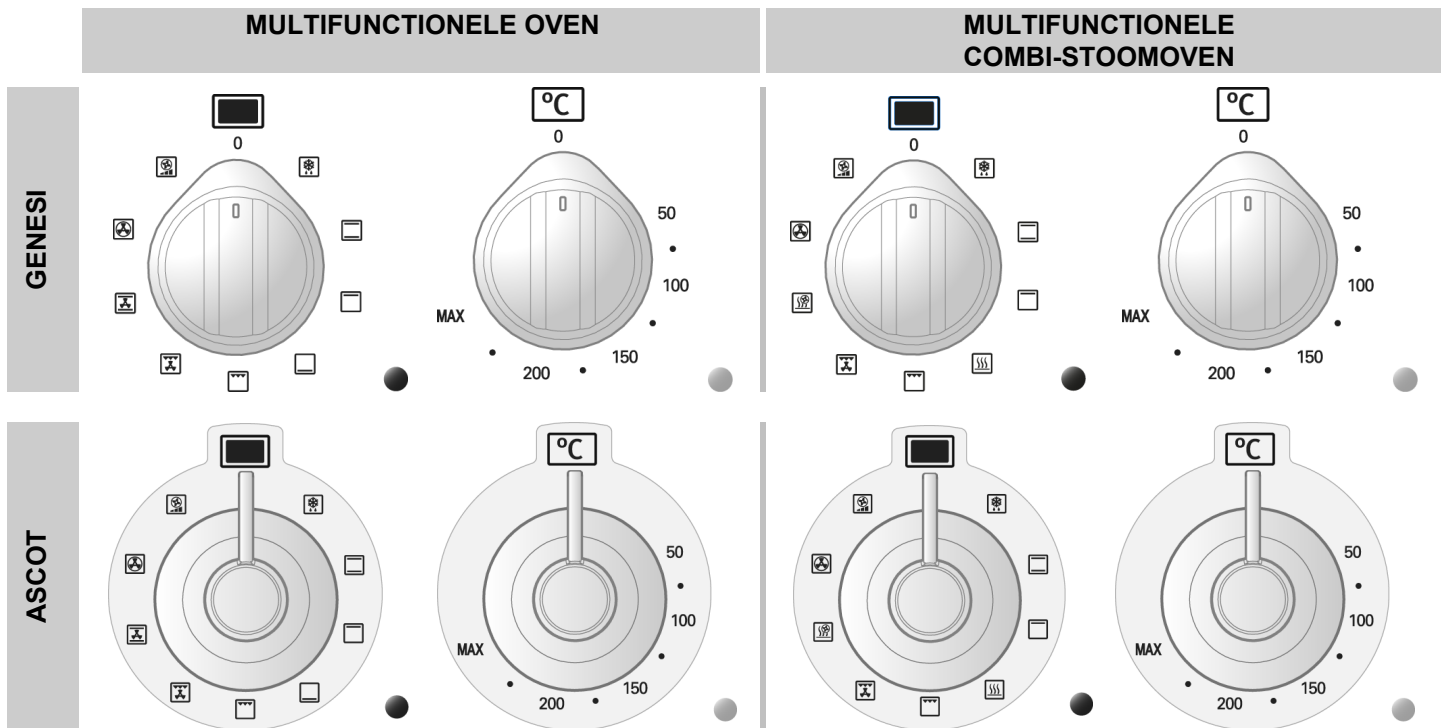
ASCOT

DUBBELE OVEN (MULTIFUNCTIONELE OVEN + BOVENSTE OVEN)



LEGENDA

- A** PROGRAMMEERBARE TIMER
- B** KEUZESCHAKELAAR TEMPERATUUR VAN DE MULTIFUNCTIONELE OVEN
- C** KEUZESCHAKELAAR KOOKFUNCTIES VAN DE MULTIFUNCTIONELE OVEN
- D** KEUZESCHAKELAAR TEMPERATUUR EN KOOKFUNCTIES VAN DE BOVENSTE OVEN



BESCHRIJVING VAN DE KNOPPEN VAN DE MULTIFUNCTIONELE EN COMBI-STOOMOVEN












De elektrische oven wordt bediend door **twee knoppen**: de knop voor de **selectie van de functies** en de knop voor de **selectie van de temperatuur**.

Ze staan de keuze van de passende verwarming voor de verschillende kookvereisten toe, door de verwarmingselementen op juiste manier in te voegen en de temperatuur op de gewenste waarde af te stellen (van **50°C** tot **MAX**).

Er bevinden zich twee controlelampjes onder het ovenknoppen: het **groen controlelampje** duidt de ovenwerking aan; het **oranje controlelampje** duidt het bereiken van de ingestelde temperatuur aan. Het achtereenvolgens aan en uit gaan van het **oranje controlelampje** duidt op de automatische inwerkingtreding van de verwarming om de temperatuur binnenin de oven op het ingestelde niveau te handhaven.

De oven is voorzien van een **binnenverlichting**. De verlichting is gedurende de werking steeds ingeschakeld: indien men de verlichting met uitgeschakelde oven wenst te gebruiken, wegens normale schoonmaakbewerkingen, dient de knop voor de functiekeuze gedraaid te worden.

BESCHRIJVING VAN DE SYMBOLEN VAN DE KNOP VOOR SELECTIE FUNCTIES

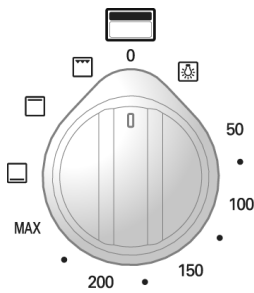
	ONTDOOIEN		GRILL-ELEMENT MET VENTILATOR
	BOVENSTE EN ONDERSTE VERWARMINGSELEMENTEN		VERWARMINGSELEMENTEN BOVEN EN ONDER MET VENTILATOR
	BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT		GEVENTILEERDE STOOM (ALLEEN COMBI-STOOMOVEN)
	ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT		VERWARMINGSELEMENT ACHTER MET VENTILATOR
	STATISCHE STOOM (ALLEEN COMBI-STOOMOVEN)		SNELLE VERWARMING
	GRILL ELEMENT		



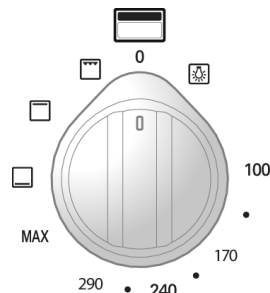
BOVENSTE OVEN

GENESI

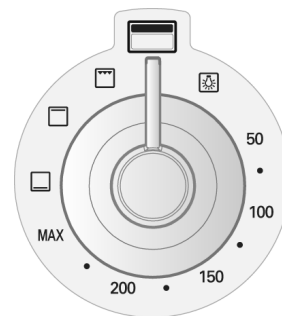
ASCOT



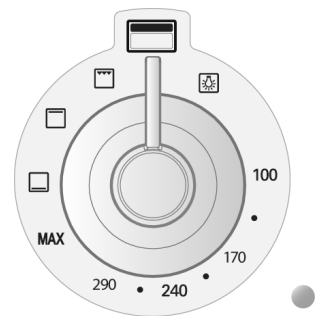
GELAKTE OVEN



INOX OVEN



GELAKTE OVEN




INOX OVEN

BESCHRIJVING VAN DE KNOP VOOR SELECTIE TEMPERATUUR EN KOOKFUNCTIES

De bovenste oven wordt door **een enkele knop** bediend.

Door de knop op de vereiste temperatuurwaarde te draaien, zullen de onderste en de bovenste weerstanden in werking treden. Het is mogelijk gebruik te maken van één van de verhittingsfuncties die in de tabel beschreven worden, maar in dit geval wordt de verhittingstemperatuur van de gekozen weerstand automatisch op **MAX** gezet.

Onder de knop van de oven is een **oranje controlelampje** aanwezig dat aangeeft of de vooraf ingestelde temperatuur bereikt is. Het achtereenvolgens aan en uit gaan van het **oranje controlelampje** duidt op de automatische inwerkingtreding van de verwarming om de temperatuur binnenin de oven op het ingestelde niveau te handhaven.

De oven is uitgerust met een **lamp voor de binnenverlichting**. Tijdens de werking brandt de lamp altijd: wilt u de lamp gebruiken wanneer de oven uitgeschakeld is, tijdens de reiniging bijvoorbeeld, dan moet de knop op het symbool  gedraaid worden.

BESCHRIJVING VAN DE SYMBOLEN



INSCHAKELING VAN DE BINNENVERLICHTING VAN DE OVEN

50÷MAX
100÷MAX

BOVENSTE EN ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT



ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT



BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT



GRILL ELEMENT



GEBRUIK EN PROGRAMMERING VAN DE DIGITALE KLOK VAN GENESI-OVENS

Met de digitale klok kunnen de **automatische** inschakeling en uitschakeling van de oven geprogrammeerd worden.



– TOETS VOOR VERLAGING WAARDE

☺ MODE-TOETS

+ TOETS VOOR VERHOOGING WAARDE



*Deze programmeereenheid werkt met het “touch screen”-principe. Plaats uw vingertop **enkele seconden** op de toets om de toets te activeren.*

EERSTE INSCHAKELING EN INSTELLING VAN DE TIJD

Bij de eerste inschakeling, of na een stroomonderbreking, toont het display **0:00** en knippert de tekst **AUTO**. Raak de toets ☺ “**Mode**” aan tot het knippen onderbroken wordt en gebruik de toetsen +/- om **de tijd in te stellen** (door uw vinger op de toetsen +/- te houden, kunt u de waarden snel langslopen).

Om de tijd onder normale werkomstandigheden opnieuw in te stellen, dus met reeds ingeschakelde klok, raakt u de twee toetsen +/- **minstens twee seconden** gelijktijdig aan om de functie van de tijdstelling binnen te gaan.

HANDMATIG GEBRUIK



Deze functie dient voor het gebruik van de oven zonder een enkele programmering.

Het is altijd mogelijk om van een geprogrammeerde functie naar de “**Manuale**” (Handmatige) functie over te gaan door de toets ☺ “**Mode**” aan te raken. Kies de “**Manuale**” functie als u geen kookprogramma's wenst te gebruiken.

PROGRAMMERING VAN DE MINUTENTELLER



Deze functie dient voor het inschakelen van een alarmtoon na het verstrijken van een van tevoren vastgestelde tijd, zonder dat de werking van de oven onderbroken of veranderd wordt.

De digitale klok kan ook als **minutenteller** gebruikt worden:



- Raak de toets ☺ “**Mode**” **minstens 2 seconden** aan om het programmeermenu binnen te gaan, waarna het symbool ⏰ knipperend verschijnt;
- Gebruik de toetsen +/- om de gewenste tijd in te stellen waarna het display de resterende tijd zal tonen.
De minutenteller gaat automatisch van start en het symbool ⏰ zal ophouden met knipperen. Na het verstrijken van de geprogrammeerde tijd zal gedurende **7 minuten** een alarmtoon klinken en zal het symbool ⏰ knipperen;
- Raak ongeacht welke toets aan om het geluidssignaal te onderbreken of raak de toets ☺ “**Mode**” aan om het programma te annuleren.



PROGRAMMERING VAN DE KOOKDUUR





Deze functie dient voor het programmeren van de kookduur waarna de oven automatisch uitgeschakeld wordt.

- Stel de gekozen kookfunctie en de temperatuur in met de betreffende regelknoppen;
- Raak de toets ☺ “**Mode**” aan om het programmeermenu binnen te gaan. Raak de toets opnieuw aan, waarna het bericht “**Dur**” verschijnt;
- Gebruik de toetsen +/- om de **kookduur** in te stellen. Het bericht “**Auto**” knippert gedurende de gehele duur van de programmeerfase. Na **7 seconden** gaat het kookprogramma van start en wordt het symbool  ingeschakeld, terwijl het bericht “**Auto**” ophoudt met knipperen. Aan het einde van de geprogrammeerde kooktijd klinkt gedurende **7 minuten** een alarmtoon, knippert het symbool **AUTO** op het display en zal het symbool  uitgeschakeld worden, waardoor ook de oven **automatisch uitgeschakeld** wordt;
- Raak ongeacht welke toets aan om het geluidssignaal te onderbreken, of de toets ☺ “**Mode**” om het programma te annuleren.

PROGRAMMERING VAN DE KOOKDUUR EN EINDE KOOKTIJD



Deze functie dient voor het programmeren van de inschakeling van de oven op een vastgesteld tijdstip en voor de automatische uitschakeling aan het einde van de kooktijd.

- Stel de gewenste kookfunctie en de temperatuur in met gebruik van de betreffende regelknoppen;
- Raak de toets ☺ “**Mode**” aan om het programmeermenu binnen te gaan. Door de toets opnieuw aan te raken, verschijnt het bericht “**Dur**”;
- Gebruik de toetsen +/- om de **kookduur** in te stellen;
- Door de toets ☺ “**Mode**” aan te raken, verschijnt het bericht “**end**”. Gebruik de toetsen +/- om het **einde van de kooktijd** in te stellen. Het bericht “**Auto**” knippert gedurende de gehele programmeerfase. Het programma verlaat het programmeermenu na **7 seconden** en het bericht “**Auto**” houdt op met knipperen. Bij het bereiken van het **begin van de kooktijd** verschijnt het symbool  op het display en wordt de oven **automatisch ingeschakeld**. Aan het einde van de geprogrammeerde kooktijd zal gedurende **7 minuten** een alarmtoon klinken, op het display zal het symbool **AUTO** knipperen en het symbool  zal uitgaan, waarna de oven **automatisch uitgeschakeld** wordt;
- Raak ongeacht welke toets aan om het geluidssignaal te onderbreken of de toets ☺ “**Mode**” om het programma te annuleren.



KOKEN MET KERNSONDE (ALLEEN VOOR COMBI-STOOMOVEN)



Gebruik alleen de thermische sonde die voor deze oven aanbevolen wordt.

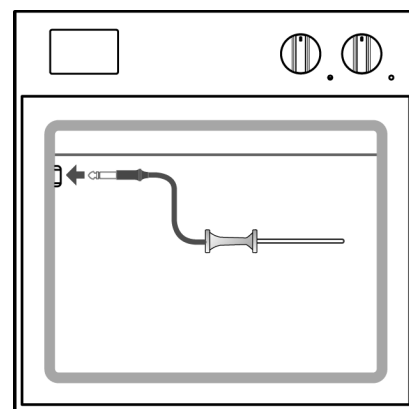
Deze functie dient ervoor de oven automatisch te bedienen door het kookniveau in de kern van het levensmiddel in te stellen.

Het gebruik van de kernsonde sluit iedere andere instelling van duur, einde kooktijd of minutenteller buiten.

Stel de gewenste kookfunctie en de temperatuur in met gebruik van de betreffende regelknoppen.

Door de pen van de kernsonde **in de speciale aansluiting** te steken (zie afbeelding) wordt de **kookfunctie met kernsonde** ingeschakeld.

Op het display verschijnen twee paren cijfers (**30:80**): het **eerste paar** toont de temperatuur die door de sonde gemeten is (minimaal **30°C**) en het **tweede paar** de temperatuur waarvan men wilt dat deze door de kern van het gerecht bereikt wordt. Gebruik de toetsen **+ / -** om de gewenste temperatuur in te stellen (maximaal **99°C**).



Steek de sonde in de kern van het te koken gerecht en vermijd dat de sonde in aanraking komt met de bovenste weerstand.

Het kookprogramma gaat **automatisch** van start. Bij het bereiken van de ingestelde temperatuur zal gedurende **7 minuten** een alarmtoon klinken en worden de verwarmingselementen van de oven **gedeactiveerd**.

Draai de knop van de temperatuur op "0" als het koken nu beëindigd is.






Als de oven niet uitgeschakeld wordt, worden de verwarmingselementen opnieuw automatisch geactiveerd wanneer de temperatuur in de kern van het gerecht onder de van tevoren ingestelde waarde daalt.

Om brandwonden te voorkomen: trek de sonde pas naar buiten als de oven volledig afgekoeld is.

Als u wilt dat de temperatuur in de kern van het levensmiddel **constant gehouden blijft**, laat de sonde en de pen dan naar binnen gestoken: de verwarmingselementen van de oven zullen **opnieuw automatisch geactiveerd** worden als de temperatuur onder de van tevoren ingestelde waarde daalt.

GELUIDSTONEN

Aan het einde van iedere van tevoren ingestelde functie wordt een geluidssignaal uitgezonden dat na **7 minuten** automatisch uitgaat. Raak de toets  "**Mode**" aan als u het geluidssignaal onmiddellijk wilt onderbreken.

Het is mogelijk om uit 3 verschillende geluidssignalen te kiezen. Om het signaal te wijzigen: raak gelijktijdig de toetsen **+ / -** aan en raak vervolgens de toets  "**Mode**" aan tot de tekst "**Tone**" op het display verschijnt. Kies de gewenste toon door de toets  aan te raken.



GEBRUIK EN PROGRAMMERING VAN DE DIGITALE ANALOGE KLOK VAN ASCOT-OVENS

Met de digitale klok kunnen de **automatische** inschakeling en uitschakeling van de oven geprogrammeerd worden.



	TOETS MINUTENTELLER
	TOETS EINDE KOOKTIJD
	TOETS TIJDINSTELLING EN RESET
	TOETS VERLAGING WAARDE
	TOETS VERHOOGING WAARDE

EERSTE INSCHAKELING EN INSTELLING VAN DE TIJD

Bij de eerste inschakeling of na een stroomonderbreking knippert het display. Druk op de toets om het knippen te onderbreken en gebruik de toetsen om **de tijd in te stellen** (door uw vinger op de toetsen te houden, kunt u de waarden snel langslopen).

HANDMATIG GEBRUIK



Deze functie dient voor het gebruik van de oven zonder een enkele programmering.

Het is altijd mogelijk om van een geprogrammeerde functie naar de “**Manuale**” (Handmatige) functie over te gaan door op de toets te drukken. Kies de “**Manuale**” functie als u geen kookprogramma's wilt gebruiken.

PROGRAMMERING VAN DE MINUTENTELLER



Deze functie dient voor het inschakelen van een alarmtoon na het verstrijken van een van tevoren vastgestelde tijd, zonder dat de werking van de oven onderbroken of veranderd wordt.

De digitale analoge klok kan ook als **minutenteller** gebruikt worden:

- Druk op de toets waarna het display zal oplichten zoals getoond wordt in **Afb. 1**;
- Gebruik de toetsen om de gewenste tijd in te stellen. Op het display zal voor ieder ingestelde minuut **één segment** oplichten (**Afb. 2** toont 10 minuten kooktijd).

De minutenteller gaat automatisch van start en het symbool zal ophouden met knippen. Na enkele seconden zal het display opnieuw naar de klokfunctie terugkeren;

- Druk op om de resterende tijd te laten weergeven. Als de geprogrammeerde tijd bereikt wordt, zal gedurende **7 minuten** een alarmtoon klinken en zal het symbool knippen;
- Druk op de toets om het programma te resetten.



Afb. 1





Afb. 2



PROGRAMMERING VAN DE KOOKDUUR



Deze functie dient voor het programmeren van de kookduur waarna de oven automatisch uitgeschakeld wordt.

- Stel de gewenste kookfunctie en de temperatuur in met gebruik van de betreffende regelknoppen;
- Druk op de toets  om het programmeermenu binnen te gaan. Het display zal oplichten zoals getoond wordt in **Afb. 3**;
- Gebruik de toetsen $+ / -$ om de **kookduur** in te stellen. Bij iedere druk op de toets $+$ wordt **een minuut** kooktijd toegevoegd en om de **twalf minuten** zal **een intern segment** oplichten (**Afb. 4**). Het kookprogramma gaat na **7 seconden** van start en het symbool \rightarrow wordt ingeschakeld. Aan het eind van de geprogrammeerde kooktijd zal gedurende **7 minuten** een alarmtoon klinken, het symbool \rightarrow en de nummers van het kwadrant beginnen te knipperen en de oven wordt **automatisch uitgeschakeld**;
- Druk op ongeacht welke toets om het geluidssignaal te onderbreken of op de toets  om het programma te annuleren.



Afb. 3






Afb. 4

PROGRAMMERING VAN DE KOOKDUUR EN VAN EINDE KOOKTIJD



Deze functie dient voor het programmeren van de inschakeling van de oven op een vastgesteld tijdstip en voor de automatische uitschakeling aan het einde van de kooktijd.

Stel de gewenste kookfunctie en de temperatuur in met gebruik van de betreffende regelknoppen.
Stel naast de kookduur ook het tijdstip van inschakeling van de oven in:

- Druk op de toets  om het programmeermenu binnen te gaan, het display zal oplichten zoals getoond wordt in **Afb. 3** en het symbool \rightarrow wordt ingeschakeld;
- Gebruik de toetsen $+ / -$ om de **kookduur** in te stellen: bij iedere druk op de toets $+$ wordt **een minuut** kooktijd toegevoegd en om de **twalf minuten** zal **een intern segment** oplichten (**Afb. 4**);
- Druk opnieuw op de toets  en gebruik de toetsen $+ / -$ om het tijdstip van **einde kooktijd** in te stellen (tijdstip van einde kooktijd min kookduur = tijdstip begin kooktijd), het symbool \rightarrow wordt ingeschakeld.
Het display zal na **7 seconden** het huidige tijdstip weergeven en de tijd van **begin kooktijd** en **kookduur**, door middel van de verlichting van de **interne segmenten** die **permanent** blijven branden tot het begin van de kooktijd bereikt wordt. Deze segmenten blijven tijdens de gehele kookduur **knipperen**.
De oven zal bij het bereiken van de ingestelde tijd **automatisch ingeschakeld worden**. Aan het einde van de geprogrammeerde kooktijd zal gedurende **7 minuten** een alarmtoon klinken, de symbolen \rightarrow \rightarrow en de nummers van het kwadrant beginnen te knipperen en de oven wordt **automatisch uitgeschakeld**;
- Druk op ongeacht welke toets om het geluidssignaal te onderbreken of op de toets  om het programma te annuleren.

Afb. 5 toont een programmeringsvoorbeeld: de huidige tijd is 7:06, het begin van de kooktijd is geprogrammeerd voor 8 uur en de kooktijd eindigt om 9 uur.


Wanneer het 8 uur wordt, zullen de **interne segmenten** tussen 8 en 9 gaan knipperen en zal de **wijzer** van de uren permanent blijven branden.





Afb. 5







GELUIDSTONEN




Aan het eind van iedere van tevoren ingestelde functie zal een geluidssignaal klinken dat na **7 minuten** automatisch uitgaat. Druk op de toets  als u het geluidssignaal onmiddellijk wilt onderbreken.

Het is mogelijk om uit 7 verschillende geluidstonen te kiezen. Om van toon te veranderen, drukt u **minstens 7 seconden** op de toets . Bij iedere extra druk op de toets  zal van toon veranderd worden.

HELDERHEID

Het is mogelijk om de helderheid van de klok te wijzigen. Druk gelijktijdig **minstens 5 seconden** op de toetsen  en  en gebruik vervolgens de toetsen  /  om de helderheid van het kwadrant te veranderen.

GRAFISCHE VOORSTELLING

Het is mogelijk om de grafische voorstelling van de klok te veranderen. Druk gelijktijdig op de toetsen  en  en gebruik de toets  om de gewenste grafische voorstelling weer te geven en te kiezen.



5. Gebruik van de oven

5.1 Algemene waarschuwingen



Wanneer de oven of de grill in werking zijn, kunnen de buitenwanden van de oven heel warm worden: **hou de kinderen van het toestel verwijderd.**
Sta niet toe dat de kinderen op de ovendeur gaan zitten of met deze spelen.
Gebruik geen deur als krukje.
Zet nooit aluminium bakken of folie op de bodem van de oven. De lak van de oven kan hierdoor ernstig beschadigd raken.

Vermijd het koken van etenswaren op de ovenbodem.

Bij gebruik van de oven voor de eerste keer of na een stroomonderbreking, begint het display intermitterend te blinken en duidt **0:00** aan. Neem voor de afstelling betrekking op paragraaf "EERSTE INSCHAKELING EN INSTELLING VAN DE TIJD" op pag. 170.

Probeer niet de deur van de oven te demonteren zonder opmerkzaam de gebruiksaanwijzingen gelezen te hebben (lees hiervoor paragraaf "8.1 Demontage van de ovendeur"): **er bestaat kwetsgevaar voor de handen wegens de scharnieren van de ovendeur.**



BLOKKERING VERHITTING OVEN

Indien de oven tijdens de normale werking de verhitting onderbreekt en het display van de programmering begint te knipperen en de nulstand aanneemt, dan moeten de volgende punten gecontroleerd worden:

- Of zich een stroomonderbreking voorgedaan heeft.

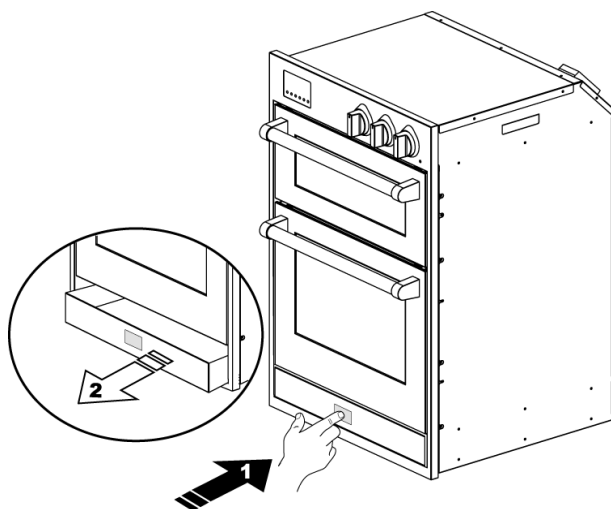
Indien, na de hernieuwde start van het kookprogramma, de blokkering zich opnieuw voordoet, betekent dit dat de veiligheidsvoorziening in werking getreden is. Deze voorziening treedt alleen in werking bij een defect van de thermostaat en voorkomt de oververhitting van de oven. Het wordt aanbevolen niet te proberen de oven opnieuw in te schakelen, maar om contact op te nemen met het dichtstbijzijnde assistentiecentrum.

5.2 Opberglade

In de modellen met **dubbele oven** is aan de onderzijde een opberglade aanwezig.

Om het "push-pull" openingsmechanisme te activeren, dient u **gelijktijdig en exact op het punt te drukken dat door het daarvoor bestemde etiket aangeduid wordt** (detail 1) en vervolgens aan de lade te **trekken** (detail 2).

Plaats alleen de metalen keukenaccessoires in de lade.



Tijdens het gebruik van de oven wordt de ruimte van de lade heet. **Vermijd aanraking van de interne delen om brandwonden te voorkomen.**

Bewaar geen ontvlambare materialen in de laden, zoals dweilen, papier, enzovoorts.

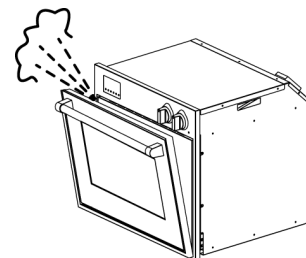


5.3 Gebruik van de multifunctionele en combi-stoomoven

5.3.1 Condensrisico

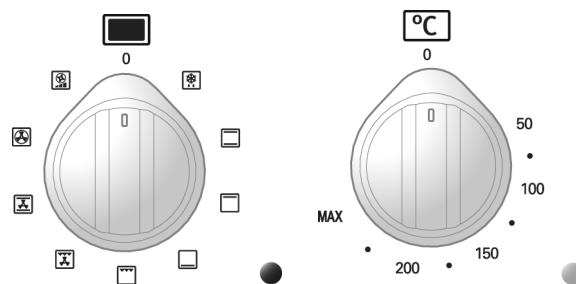


- *Bepaalde bereidingen van gerechten met een **hoog watergehalte** kunnen in combinatie met het gebruik van specifieke functies **condens vormen op de binnenkant van het glas van de ovendeur**. Om dit fenomeen te voorkomen, dient u de ovendeur tijdens het koken een of meer keren enkele seconden te openen.*
- *Laat het gerecht na het koken niet in de oven afkoelen om **condensvorming op de binnenkant van het glas van de ovendeur** te voorkomen. Het condensvocht kan bij opening van de ovendeur ook uit de oven naar buiten druppelen.*




5.3.2 Eerste oveninschakeling

Bij de eerste inschakeling van de oven kan er zich een bijtende geur en rook ontwikkelen, veroorzaakt door eventuele olieachtige overblijfselen bij de fabricatie, die dan onaangename geuren en smaken aan de etenswaren kunnen veroorzaken. **Vooraleer de te koken etenswaren in te voegen, verwarm de oven aan maximumtemperatuur gedurende 30 minuten met gesloten deur en wacht tot het ophouden van de rook en de geuren.**







5.3.3 Snelle verwarming

Draai de knop van de keuzeschakelaar van de functies op  voor een **snelle voorverwarming** van de oven. Met deze functie bereikt de oven snel de geselecteerde temperatuur. Wanneer de temperatuur bereikt wordt, kiest u de gewenste kookfunctie.



De snelle verwarmingsfunctie  mag niet als kookfunctie gebruikt worden.

5.3.4 Traditioneel koken


Draai de knop van de functiekeuze in positie  en de thermostaatknop in overeenstemming met de gewenste temperatuurwaarde. Voor een gescheiden verwarming in het onderste of bovenste deel van de gerechten: stel de functieschakelaar in  (warm van boven) of  (warm van onder). Voor een meer gelijkmatige verwarming in ieder ovendeel: draai de knop voor de functiekeuze in positie .



De oven heeft een automatisch koelsysteem dat door de temperatuur van de ovendeur geregeld wordt. Bij het bereiken van de temperatuurlimiet gaat de koelventilator automatisch van start en wordt uitgeschakeld wanneer de temperatuur van de ovendeur onder de vastgestelde limiet daalt. De werking van de koelventilator kan nog doorgaan wanneer de oven reeds uitgeschakeld is. Indien dit niet plaatsvindt, schakel het toestel uit en neem direct contact op met het servicecentrum.





5.3.5 Conventioneel koken

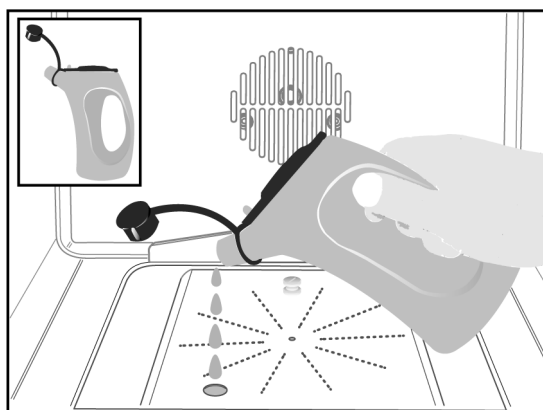
Draai de knop van de functiekeuze in positie ; draai de thermostaatknop in overeenstemming met de gewenste temperatuurwaarde.

5.3.6 Koken met stoom



De stoomgenerator bereikt zeer hoge temperaturen: giet alleen mineraalwater of ontkalkt water in het reservoir en vermijd absoluut het gebruik van substanties die alcohol of reinigingsmiddelen bevatten.


- Giet de gewenste hoeveelheid **water** in het reservoir van de stoomgenerator (zie de tabellen op pagina 184 en 185) gebruikmakend van de **speciale kan met schaalverdeling**, zoals de afbeelding toont;
- Draai de functieknop op  of  en stel de gekozen temperatuur in die **hoger dan 100°C** moet zijn.




Het koken met stoom maakt het mogelijk om de binnenkant van de oven te verzadigen met droge stoom, ten behoeve van een correcte en snelle verdeling van de warmte waardoor het rendement verbeterd wordt, in vergelijking met het koken zonder stoom, en de oorspronkelijke smaak van het eten beter behouden blijft.

*De functie  maakt het koken **op slechts één niveau** in de oven mogelijk terwijl de functie  het **gelijktijdig koken op meer niveaus** toestaat.*

5.3.7 Koken met geventileerde grill

Draai de knop van de functiekeuze in positie ; draai de thermostaatknop in overeenstemming met de maximum temperatuurwaarde (**MAX**).


5.3.8 Koken met grill en draaispit

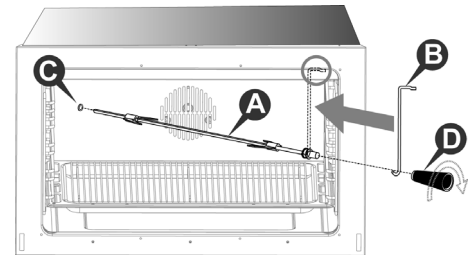
Draai de knop van de functiekeuze in positie ; draai de thermostaatknop in overeenstemming met de maximum temperatuurwaarde (**MAX**). Men heeft de gelijktijdige werking van het draaispit gedurende de grillwerking, waardoor ook het koken aan het spit toegestaan wordt.




5.3.9 Koken met het draaispit

Gaat u als volgt te werk:

- Steek de te koken etenswaren op de stang van draaispit **A** en zet ze vast met de instelbare vorkjes;
- Hang haak **B** aan het plafond van de oven, zoals de afbeelding toont;
- Steek stang **A** van het draaispit in het daarvoor bestemde gat **C** dat zich in de ovenwand bevindt. Voordat u de ovendeur sluit, controleert u of stang **A** correct in gat **C** geplaatst is (steek de stang naar binnen door hem licht met de wijzers van de klok mee en tegen de wijzers van de klok in te draaien);
- Hang het andere uiteinde van de stang van het draaispit aan haak **B** (de draaischijf van stang **A** moet op de lus van haak **B** geplaatst worden);
- Sluit de ovendeur en activeer het draaispit door de functieknop op  te draaien;
- Na afloop van de kooktijd opent u de ovendeur en neemt u de stang van het draaispit eruit met behulp van de plastic handgreep **D** die op de basis van stang **A** geschroefd moet worden.



5.3.10 Het ontdooien

Draai de knop van de functiekeuze in positie , draai de thermostaatknop in positie "0": op die manier wordt de motorventilator ingevoegd, die door op de lucht binnenin de oven te handelen, het ontdooien van de diepgevroren etenswaren vereenvoudigd.

5.3.11 Uitschakeling van de oven

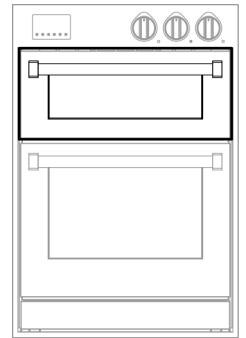
De uitschakeling wordt uitgevoerd door de thermostaatknop in positie "0" te brengen.



5.4 Gebruik van de bovenste oven

De oven is uitgerust met:

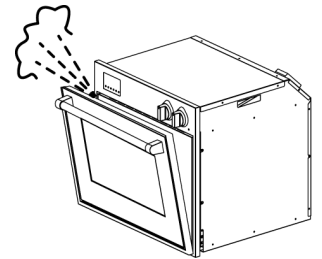
- Een verwarmingselement onder de basis van de oven;
- Een verwarmingselement op het plafond van de oven;
- Vuurvaste steen (op de bodem) voor het koken door rechtstreeks contact, zoals pizza's en brood.



5.4.1 Condensrisico

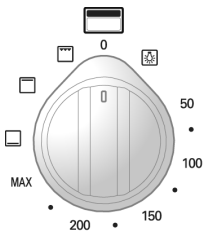


- *Bepaalde bereidingen van gerechten met een **hoog watergehalte** kunnen in combinatie met het gebruik van specifieke functies **condens vormen op de binnenkant van het glas van de ovendeur**. Om dit fenomeen te voorkomen, dient u de ovendeur tijdens het koken een of meer keren enkele seconden te openen.*
- *Laat het gerecht na het koken niet in de oven afkoelen om condensvorming op de binnenkant van het glas van de ovendeur te voorkomen. Het condensvocht kan bij opening van de ovendeur ook uit de oven naar buiten druppelen.*




5.4.2 Eerste inschakeling van de oven

Bij de eerste inschakeling kan de oven een scherpe lucht veroorzaken, vanwege mogelijk olieresidu van de fabricage, dat een onaangename geur en smaak aan de etenswaren kan verstrekken. **Voordat u etenswaren gaat bereiden, moet de oven gedurende 30-40 minuten met gesloten deur op de maximumtemperatuur verwarmd worden en moet gewacht worden tot er geen rook en geuren meer naar buiten komen.**





Om de verhitting van de oven in te schakelen, moet de knop op een temperatuur tussen **50°C/100°C** en **MAX** gedraaid worden, of op de gewenste functie.

5.4.3 Koken met de grill

Draai de knop op  en plaats het te bereiden gerecht onmiddellijk in de oven. Plaats de lekbak met draadrooster of de bakplaat op de tweede geleider van onderaf. Het is hoe dan ook mogelijk om de positie van de bakplaat te wijzigen al naargelang de eigen smaak en de bereidingsvereisten. Een koelsysteem verhindert dat de bedieningsknop oververhit raakt.

5.4.4 Traditioneel koken

Draai de knop op de gewenste temperatuur en plaats het te bereiden gerecht op het gewenste niveau (**vermijd het om het gerecht rechtstreeks op de bodem van de oven te plaatsen**). Op deze wijze worden de gerechten via de twee verwarmingselementen zowel boven als onder verwarmd.

Voor een gedifferentieerde verwarming, van de bovenkant of van de onderkant van het gerecht, zet u de functieschakelaar op  (verwarming boven) of op  (verwarming onder).

5.4.5 Pizza's bakken

Draai de knop op **MAX**. Nadat de oven gedurende **circa 45 minuten** voorverwarmd is, plaatst u de pizza rechtstreeks op de **vuurvaste steen** op de bodem van de oven, gebruikmakend van de **bijgeleverde schep**. Er wordt geadviseerd **speciaal ovenpapier** te gebruiken om te voorkomen dat de pizza aanbakt op de steen.

5.4.6 Uitschakeling van de oven

De oven wordt uitgeschakeld door de knop op "0" te zetten.



6. Aanbevelingen voor het koken

6.1 Aanbevelingen voor een correct gebruik van de oven



6.1.1 Traditioneel koken

Met dit kooktype komt de warmte van boven en vanonder; het wordt daarom aanbevolen de centrale geleiders te gebruiken. Indien het koken een hogere warmte van de oven of vanonder benodigd, gebruik de onderste of bovenste geleiders. Het traditioneel koken wordt aangeraden voor alle etenswaren die hoge kooktemperaturen of lange stooftijden verlangen. Dit systeem wordt bovendien ook aanbevolen voor het koken in kookpotten uit porselein, terracotta en gelijkaardige.



6.1.2 Conventioneel koken

Met dit kooktype wordt de warmte naar de etenswaren d.m.v. voorverwarmde lucht doorgegeven en draait dan geforceerd in de ovenruimte door een ventilator die zich op het achterste deel van de oven zelf bevindt. De warmte bereikt vlug en gelijkaardig ieder ovendeel en kan zodoende gelijktijdig verschillende etenswaren op meerdere geleiders koken.

De mogelijkheid om op meerdere vlakken te koken staat de gelijktijdige realisatie van verschillende gerechten toe. Men kan koekjes en kleine pizza's op drie verschillende ovenschalen koken. De oven kan echter ook gebruikt worden voor het koken op één enkele ovenschaal. Gebruik steeds de laagste geleiders om het koken beter te kunnen controleren.

Het conventioneel koken is bijzonder geschikt om diepgevroren voedsel vlug aan een omgevingstemperatuur te brengen, voor de inmaak, om huisgemaakt fruit op sap te steriliseren en tenslotte voor het drogen van paddestoelen of fruit.



6.1.3 Koken met stoom

Het koken in een verzadigde stoomatmosfeer biedt aanzienlijke voordelen ten opzichte van het traditionele koken. Het behoudt de smaak van de levensmiddelen en reduceert drastisch de verdamping van de vloeistoffen zodat de organoleptische en voedingseigenschappen gehandhaafd blijven, het bevordert de verspreiding van de warmte waardoor het koken homogeen en gelijkmatig plaatsvindt, het reduceert de kooktijden en optimaliseert het energieverbruik.

De stoomkookfunctie kan gebruikt worden bij lage temperaturen (**100°C**), voor het delicaat koken van vis en groenten, en bij hogere temperaturen voor het bereiden van gebak en gerechten wanneer u de delicate smaak beter wilt laten uitkomen.



6.1.4 Stoomkoken met ventilatie

Het stoomkoken met ventilatie bevat alle voordelen van het traditionele stoomkoken, die reeds eerder beschreven werden, en voegt deze toe aan het voordeel van een perfecte ventilatie die, door een gelijkmatige verdeling van de warmte, het mogelijk maakt om verschillende gerechten gelijktijdig **op meerdere kookniveaus** te bereiden.

Het stoomkoken met ventilatie is bijzonder geschikt voor grote stukken vlees of voor een delicate bereiding van vlees.



6.1.5 Grillen

De warmte komt van boven. Bijna alle vleessoorten kunnen met de grill klaargemaakt worden; een uitzondering maken sommige magere wildsoorten en gehakt: De voor te bereiden vlees - en vissoorten met de grill worden lichtjes met olie besprenkeld en steeds op het grillrooster gelegd; deze roosters moeten zich steeds dicht of verder van het grillonderdeel bevinden, in verhouding met de dikte van het vlees zelf, om verbrandingen aan de oppervlakte te vermijden.



*Breng de lekbak in positie op het **laagste niveau** om saus en vet op te vangen. Giet een glas water in de lekbak om **rookvorming te voorkomen** die het gevolg is van oververhitting van het vet.*



6.1.6 Geventileerd grillen

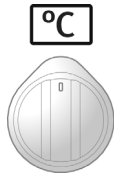
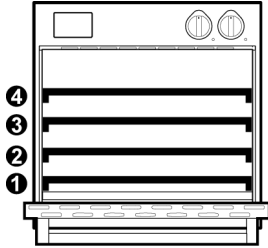
Geschiedt d.m.v. de gecombineerde werking van de grill en het koelsysteem.

Dit kooktype staat het langzaam indringen van de warmte in de etenswaren toe, omdat de oppervlakte direct aan de grillactie is blootgesteld.



6.2 Voorbeelden

LEGENDA



Niveau (*)

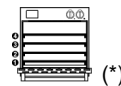
Temperatuur

Kookduur (minuten)

Hoeveelheid water (liter) (**)



KOKEN MET DE GRILL



GERECHTEN

GERECHTEN	Niveau (*)	Temperatuur (°C)	Kookduur (minuten)
MIDDELGROTE ROSBIEF (1.5 kg)	2	220 - 240	40 - 50
ONTBEENDE LAMSBOUT, MEDIUM BEREID	2	170 - 190	120 - 150
VARKENSVLEES			
VARKENSGEBRAAD MET ZWOERD	2	170 - 190	140 - 160
VARKENSPOOT	2	180 - 200	120 - 150
NIET GEVULD GEVOGELTE			
HALVE KIP (1 - 2 STUKKEN)	2	210 - 230	40 - 50
HELE KIP (1 - 2 STUKKEN)	2	200 - 220	60 - 80
HELE EEND (2 - 3 kg)	2	180 - 200	90 - 120
EENDEBORST	3	230 - 250	30 - 45
HELE GANS (3 - 4 kg)	1	150 - 170	130 - 160
GANZEBORST	2	160 - 180	80 - 100
GANZEBOUT	2	180 - 200	50 - 80

(*) komt overeen met de positie van het rooster of van de bakplaat, vertrekkende van het laagste niveau.

(**) zie instructies in paragraaf "5.3.6" pag. 178.






- Het koken met de grill kan de binnenkant van de oven behoorlijk vuil maken. Reinig de oven na ieder gebruik om te vermijden dat het vuil kan verbranden en gaat aankoken.
- De aanwijzingen die in de tabel staan, hebben betrekking op het gebruik van gelakte lekbakken met rooster. Plaats het rooster in de lekbak en plaats beide op het aangeduide niveau. De waarden kunnen variëren op grond van het type en de hoeveelheid te grillen gerechten.
- Plaats het te grillen gericht altijd op het midden van het rooster.
- Laat het gerecht aan het einde van de kooktijd gedurende 10 minuten in de uitgeschakelde en gesloten oven rusten. De aangeduide kookduur is exclusief de aangeduide rusttijd.
- De in de tabel aangeduide waarden hebben betrekking op de bereiding van gerechten die in de koude oven geplaatst worden en op vlees dat net uit de koelkast komt.



BEREIDEN VAN GEBRAAD


HETE LUCHT

VERWARMING BOV./OND.

GERECHTEN	HETE LUCHT			VERWARMING BOV./OND.	
	 (*)	 °C	 min.	 (*)	 °C
GEHAKTROL VAN 500 g VLEES	2	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210
VARKENSVLEES					
RIBSTUK	2	160 - 170	70 - 80	2	190 - 210
MIDDELGROTE VARKENSHAAS (400 g)	2	170 - 180	30 - 45	3	200 - 230
VET BRAADSTUK (1.5 kg)	2	160 - 170	120 - 150	2	200 - 220
VET BRAADSTUK (2.5 kg)	2	160 - 170	150 - 180	2	190 - 210
MAGER BRAADSTUK (1 kg)	2	170 - 180	70 - 90	2	180 - 200
MAGER BRAADSTUK (2 kg)	2	170 - 180	80 - 100	2	180 - 200
RUNDEVLEES					
MIDDELGROTE RUNDERHAAS (1 kg)	2	180 - 190	45 - 65	2	200 - 220
ROSBIEF (1.5 kg)	2	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220
GESTOOFD VLEES (1,5 kg) IN GESLOTEN SCHAAL	2	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220
GESTOOFD VLEES (2,5 kg) IN GESLOTEN SCHAAL	2	170 - 180	150 - 180	2	190 - 210
KALFSVLEES					
BRAADSTUK/KALFSBORST (1.5 kg)	2	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200
BRAADSTUK/KALFSBORST (2.5 kg)	2	160 - 170	120 - 150	2	170 - 190
KALFSPOOT	2	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
LAMSVLEES					
ONTBEENDE BOUT	2	180 - 190	70 - 110	2	200 - 220
LENDEBIEFSTUK MET BOT	2	180 - 190 (**)	40 - 50	2	200 - 220 (**)
ONTBEENDE LENDEBIEFSTUK	2	180 - 190 (**)	30 - 40	2	200 - 220 (**)
GEVOGELTE					
HELE KIP (1 kg)	2	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220
HELE EEND (2 - 3 kg)	2	150 - 160	90 - 120	2	190 - 210
HELE GANS (3 - 4 kg)	2	150 - 160	130 - 180	2	180 - 200
WILD					
BRAADSTUK/ONTBEENDE BOUT (1.5 kg)	2	160 - 170	90 - 120	2	190 - 210
BRAADSTUK EVERZWIJN	2	160 - 170	120 - 140	2	190 - 210
KONIJN	2	160 - 170	70 - 80	2	180 - 200
VIS					
HELE VIS (300 g)	2	160 - 170	30 - 40	2	180 - 200
HELE VIS (700 g)	2	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200

(*) komt overeen met de positie van het rooster of van de bakplaat, vertrekkende van het laagste niveau.

(**) de oven voorverwarmen.

- De in de tabel aangeduide waarden hebben betrekking op de bereiding van net uit de koelkast gehaalde levensmiddelen die in de niet voorverwarmde oven geplaatst worden, tenzij anders aangeduid.



BEREIDING MET STATISCHE STOOM

GERECHTEN	FASE		°C	INSTELLING ROOSTER	min.	(**)
		(*)	°C	INSTELLING ROOSTER	min.	(**)
GEBAK						
TAART VIER KWARTPUNTEN (6 EIEREN)	-	2	150 - 160	1/2	30 - 40	0.3 L
TAART VIER KWARTPUNTEN (3 EIEREN)	-	2	150 - 160	1/2	25 - 35	0.3 L
VRUCHTENTAART MET PAN DI SPAGNA-BESLAG	-	2	150 - 160	1/2	20 - 30	0.2 L
VLOEIBAAR BESLAG IN DE VORM	-	2	150 - 160	1/2	50 - 70	0.4 L
VRUCHTENTAART MET VLOEIBAAR BESLAG	-	2	150 - 160	1/2	20 - 30	0.3 L
GEBAKJES MET VLOEIBAAR BESLAG (MUFFINS)	-	2	150 - 160	1/2	25 - 35	0.3 L
GEREZEN VLECHTGEBAK	-	2	150 - 160	1/2	35 - 45	0.4 L
GEREZEN ITALIAANSE ROZENTAART	-	2	160 - 170	1/2	30 - 40	0.4 L
CHOUX-DEEG (SOESJES / ÉCLAIRS)	-	2	200 - 220	1/2	25 - 35	0.3 L
BLADERDEEGGEBAK	-	2	200 - 220	1/2	15 - 25	0.2 L
LEGE VOL AU VENTS	-	2	200 - 220	1/2	8 - 10	0.2 L
APPELVLAAI	-	2	190 - 210	1/2	35 - 45	0.3 L
VERSE STRÜDEL	-	2	170 - 180	1/2	50 - 60	0.3 L
DIEPVRIES STRÜDEL	-	2	180 - 190	1/2	35 - 45	0.3 L
BROOD						
ITALIAANSE PAGNOTTA'S	1	2	40	1/2	20 - 25	0.3 L
	2	2	190 - 200	1	20 - 25	-
FOCACCIABROOD	1	2	40	1/2	20 - 30	0.3 L
	2	2	200	1/2	25 - 35	-
EMPANADA'S	1	2	40	1/4	20 - 30	0.4 L
	2	2	200	1	25 - 35	-
BROODDEEG 750 - 1000 g	1	2	40	1	15 - 25	0.3 L
	2	2	220	1	10 - 15	-
BROODDEEG 1000 - 1250 g	1	2	40	1	20 - 25	0.3 L
	2	2	220	1	10 - 15	-
BROODDEEG 1250 - 1500 g	1	2	40	1	20 - 25	0.3 L
	2	2	220	1	10 - 15	-

(*) komt overeen met de positie van het rooster of van de bakplaat, vertrekkende van het laagste niveau.

(**) zie instructies in paragraaf "5.3.6" pag. 178.

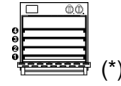
- De in de tabel aangeduide waarden hebben betrekking op de bereiding van net uit de koelkast gehaalde levensmiddelen die in de niet voorverwarmde oven geplaatst worden, tenzij anders aangeduid.
- Aan de verstrekte aanwijzingen moet een belangrijke aanbeveling toegevoegd worden: als het koken klaar is, of voor het uitvoeren van een controle, opent u de ovendeur een klein beetje en wacht u tot de stoom volledig naar buiten gekomen is. Hierdoor worden onverhoedse stoomwolken vermeden die vervelende brandwonden kunnen veroorzaken.



STOOMKOKEN MET VENTILATIE

GERECHTEN

FASE



INSTELLING ROOSTER



VARKENSVLEES

GERECHTEN	FASE	TEMPERATUUR (°C)	INSTELLING ROOSTER	TIJD (min)	WATER (L)	
GESTOOFD VLEES IN BLADERDEEG (1.5 kg)	1	2	100	1	25 - 25	0.4 L
	2	2	170	1	60 - 75	-
GESTOOFDE CAPOCOLLO-WORST (1.5 kg)	-	2	160	1/2	100 - 120	0.5 L
GESTOOFDE CAPOCOLLO-WORST (2.5 kg)	-	2	160	1/2	130 - 150	0.5 L
VARKENSPOOT	1	2	100	1	40 - 50	0.5 L
	2	2	160	1	40 - 50	0.5 L
RIBSTUK VAN HET VARKEN	-	2	180 - 190	1/2	130 - 150	0.4 L

NIET GEVULD GEVOGELTE

STUKKEN KIP	-	2	190 - 210	1/2	25 - 45	0.5 L
HELE KIP (1 kg)	1	2	170 - 180	1	20 - 25	0.5 L
	2	2	190 - 200	-	35 - 40	-
HELE EEND (2 - 3 kg)	1	2	150 - 160	1/2	70 - 90	0.5 L
	2	2	180	-	30 - 40	-
HELE GANS (3 - 4 kg)	1	2	150	1/2	110 - 120	0.5 L
	2	2	180	1/2	20 - 30	-

VIS

VISOVENSCHOTEL	-	2	180	1	30 - 40	0.3 L
GROTE VISSEN (TOT 300 g)	-	2	160 - 170	1	20 - 30	0.3 L
VISFILET	-	2	150 - 160	1	15 - 25	0.2 L
HELE VIS (TOT 1000 g)	-	2	160 - 170	1	40 - 50	0.5 L

(*) komt overeen met de positie van het rooster of van de bakplaat, vertrekkende van het laagste niveau.

(**) zie instructies in paragraaf "5.3.6" pag. 178.

- De in de tabel aangeduide waarden hebben betrekking op de bereiding van net uit de koelkast gehaalde levensmiddelen die in de niet voorverwarmde oven geplaatst worden, tenzij anders aangeduid.
- Aan de verstrekte aanwijzingen moet een belangrijke aanbeveling toegevoegd worden: als het koken klaar is, of voor het uitvoeren van een controle, opent u de ovendeur een klein beetje en wacht u tot de stoom volledig naar buiten gekomen is. Hierdoor worden onverhoedse stoomwolven vermeden die vervelende brandwonden kunnen veroorzaken.



7. Reiniging en onderhoud

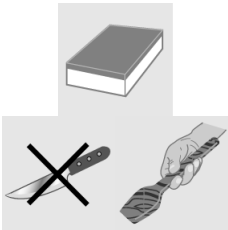


Vóór iedere ingreep moet de elektrische voeding naar het toestel uitgeschakeld worden.



Vermijd het reinigen van de nog warme oppervlakken van het toestel. Voor de reiniging van de oppervlakken van het apparaat dienen alleen geschikte reinigingsmiddelen gebruikt te worden. De fabrikant aanvaardt geen enkele verantwoordelijkheid en stelt zich niet aansprakelijk voor eventuele schade die voortkomt uit het gebruik van niet geschikte en/of andere dan de aangeduide reinigingsmiddelen. Gebruik geen druk of dampspuiten voor het reinigen van het toestel.

7.1 Reiniging van de oppervlakken in roestvrij staal



Voor het reinigen en behouden van de oppervlakken van roestvast staal dient men dagelijks een **oplossing van warm water en azijn of een neutrale zeep** te gebruiken. Giet de oplossing op een vochtige doek en reinig hiermee de stalen oppervlakken door de richting van de satinering te volgen. Zorgvuldig spoelen en drogen met een zachte doek of een zeemleer.

Vermijd in ieder geval het gebruik van metalen sponzen of snijdende schrapers die de oppervlakken kunnen beschadigen. Gebruik enkel zachte sponzen en eventueel houten of plasticen werktuigen.

7.2 Reiniging van de geëmailleerde oppervlakken



Reinig met een **niet schurende spons** bevochtigd in **water en neutrale zeep**. De vetvlekken kunnen eenvoudigweg met **warm water** of met een specifiek product voor de reiniging van email, verkrijgbaar in de handel, verwijderd worden. Spoel zorgvuldig en droog met een zachte doek of een damhertleer af.

Vermijd producten met schurende substanties, schuursponzen, stalen of zure wollen, die de oppervlakken kunnen beschadigen. Vermijd zure of alkaline substanties op de email achter te laten. (citroensap, azijn, zout, enz.).

7.3 Reiniging van de gelakte oppervlakken



Reinigen met een anti-krassponsje van het **niet schurende type** dat bevochtigd is met **warm water en neutrale zeep**, of met een gewoon reinigingsproduct voor gelakte oppervlakken. Afspoelen en zorgvuldig drogen met een zachte doek.

Vermijd het gebruik van producten die schurende substanties bevatten, schuursponsjes, staalwol of zuren die de oppervlakken kunnen beschadigen. Gebruik geen alcohol.

7.4 Reiniging van de knoppen en het bedienpaneel

Reinig de knoppen en het bedienpaneel met een vochtige doek.



7.5 Reiniging van de oven

Voor een goede bewaring van de oven, moet hij geregeld gereinigd worden, beter nog na ieder gebruik, **nadat hij afgekoeld werd**: op deze manier kunnen gemakkelijker de kookresten verwijderd worden, zodat deze niet bij het volgende gebruik van de oven branden.

Reinig de onderdelen in roestvrij staal en de geëmailleerde onderdelen zoals beschreven in de betreffende paragrafen "7.1 Reiniging van de oppervlakken in roestvrij staal" en "7.2 Reiniging van de geëmailleerde oppervlakken".

Verwijder alle beweeglijke onderdelen en reinig deze afzonderlijk; spoel en droog deze zorgvuldig met een propere doek af.

7.5.1 Reiniging van de ovenwanden

Voor de reiniging van dit type ovens mogen nooit reinigingsproducten gebruikt worden.

De ovenwanden kunnen gereinigd worden met witte azijn en vervolgens afgenomen worden met een met water bevochtigde doek. Verwarm de oven daarna minstens een uur op **150°C** ter bevordering van de reiniging. Nog eens afnemen met een met lauw water bevochtigde doek, nadat de oven afgekoeld is.

7.5.2 Reiniging van de oven deur

Het wordt aangeraden de oven deur steeds goed zuiver te houden. Gebruik vloeiend papier voor de keuken, bij hardnekkig vuil, was met een vochtige spons en gewoon reinigingsmiddel.



De "spray" producten voor de reiniging van de oven dienen niet voor de reiniging van het koelsysteem en de sensor van de thermostaat, die zich binnenin de ovenruimte bevinden, gebruikt te worden.



8. Groot onderhoud

Periodiek moet aan de oven kleine onderhouds – of vervangingsingrepen van onderdelen die aan slijtage onderworpen zijn uitgevoerd worden. Navolgend worden de specifieke instructies voor iedere ingreep van dit type verklaard.



Vóór iedere ingreep moet de elektrische voeding naar het toestel uitgeschakeld worden.

8.1 Demontage van de ovendeur

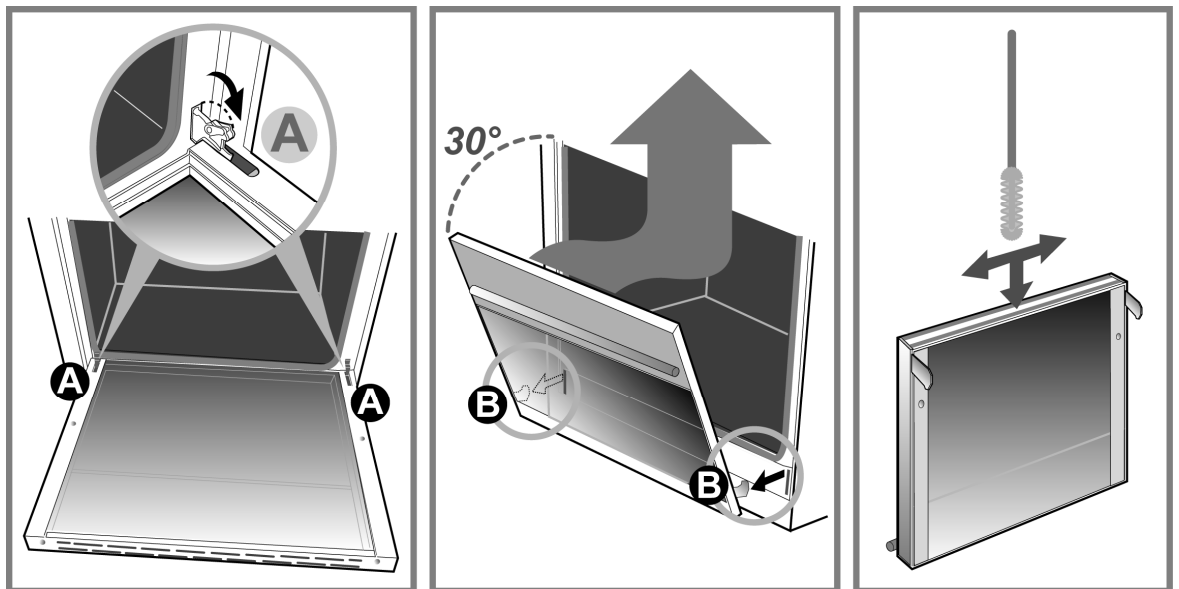
Het is mogelijk de ovendeur volledig te demonteren om een nauwkeuriger reiniging mogelijk te maken.



Deze operatie is hoe dan ook niet voor iedereen weggelegd. Men dient de benodigde kracht te bezitten om de deur te ondersteunen en een minimum aan ervaring om hem opnieuw te monteren. Bent u hier niet zeker van, dan wordt het aangeraden de ovendeur te reinigen zonder hem te demonteren, of kunt u zich in speciale gevallen tot het dichtstbijzijnde Assistentiecentrum te richten.

Ga als volgt te werk om de deur te demonteren:

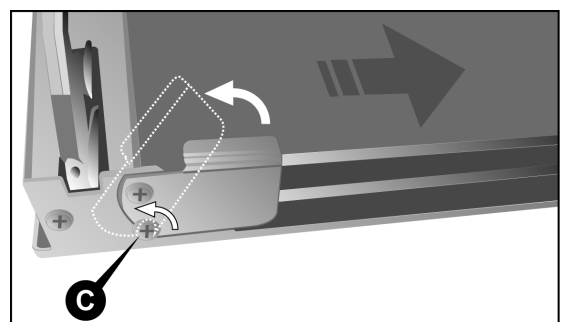
- Open de ovendeur en haak de beveiligingen van de scharnieren los door de betreffende pennen **A** naar achteren te draaien (één voor elke scharnier).
- Sluit de ovendeur half zodat de spanning van de veren weggenomen wordt (de ovendeur zal een hoek van circa 30° vormen).
- Begeleid de sluitende beweging van de deur **met beide handen** en til de deur gelijktijdig op.
- Draai het onderste deel van de deur in buitenwaartse richting door scharnieren **B** uit de zittingen te bevrijden.



Het is mogelijk om het **binnenglas** weg te nemen voor een grondiger reiniging.

Handel als volgt:

- Draai schroef **C** los door deze **een halve slag te draaien** om zo het blokkeerplaatje van het glas rechts en links op te kunnen tillen;
- Til de twee blokkeerplaatjes van het glas op en schuif het binnenglas naar buiten;
- Verricht deze handelingen in omgekeerde volgorde voor de hermontage van het glas.





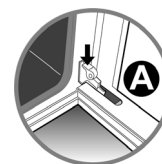
Voor de reiniging van de zone tussen het buitenglas en het tussenglas dient u een **zachte wisser** te gebruiken en deze in de ruimte tussen de ruiten te steken, zoals op pag. 188 getoond wordt.

Verricht de handelingen die op pag. 188 vermeld worden in omgekeerde volgorde voor de **hermontage** van de ovendeur.

Zijn scharnieren **B** weer in de betreffende zittingen teruggeplaatst, dan opent u de deur tot het einde van de slag en stelt u de beveiligingen van de scharnieren weer in werking, door de bijbehorende pennen **A** (één voor elke scharnier) opnieuw omlaag te plaatsen.



LET OP: na de hernieuwde montage van de ovendeur moeten de beveiligingen van de scharnieren **altijd** opnieuw in werking worden gesteld.

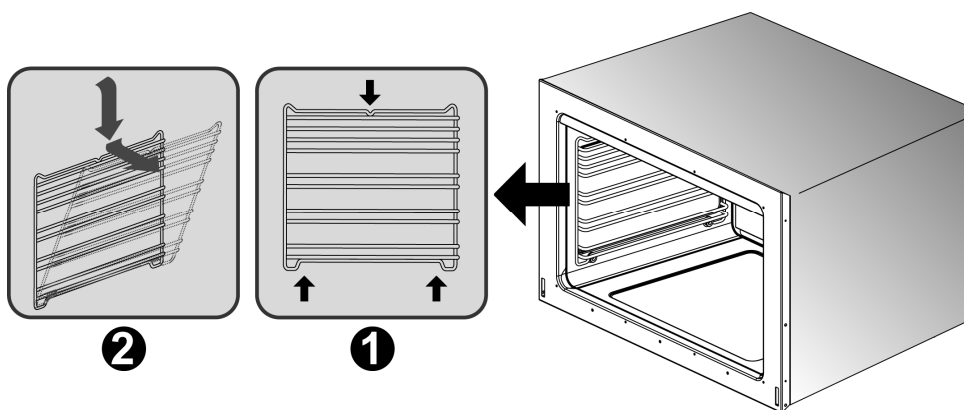


8.2 Verwijdering van de ondersteuningsframe aan de zijkanten

De ondersteuningsframes aan de zijkanten kunnen weggenomen worden om afzonderlijk gewassen te worden en om de reiniging van de ovenwanden te vereenvoudigen. Deze frames zijn in drie punten aan de ovenwand bevestigd. De punten worden aangeduid door de pijlen in de afbeelding (detail 1).

- Druk ze met de vingers omlaag, zoals detail 2 toont, zodat het frame losgehaakt wordt van de bovenste pen;
- til het frame in bovenwaartse richting op en trek het naar buiten.

Ga in omgekeerde volgorde te werk om de ondersteunende frames opnieuw te monteren. Plaats het onderste deel van het frame op de betreffende pennen en druk het bovenste deel tegen de ovenwand tot het frame vast komt te zitten op de pen.



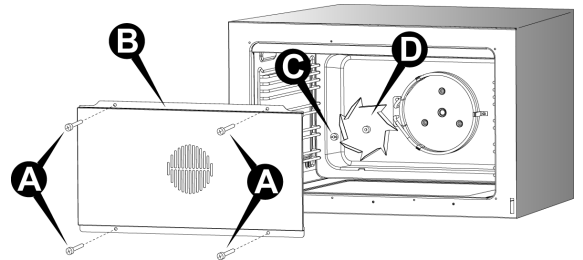


8.3 Demontage en reiniging van de interne ventilator van de oven

De interne ovenventilator zou regelmatig gereinigd moeten worden. Ga als volgt te werk om de ventilator te demonteren:

- **Controleer of de elektrische voeding naar het apparaat uitgeschakeld is;**
- verwijder alle interne componenten van de oven (rekken en druppelbakken);
- schroef de vier schroeven **A** van het afdekcarter los en verwijder ze;
- trek afdekcarter **B** los;
- schroef met behulp van een muntje bevestigingsmoer **C** van de ventilator los (het schroefdraad ervan is omgekeerd, dus met de wijzers van de klok mee draaien om los te schroeven);
- verwijder ventilator **D** en was hem door hem onder te dompelen in warm water en afwasmiddel. **Gebruik in geen geval schurende of corroderende reinigingsmiddelen, poederproducten of metaalsponsjes.** Spoel de ventilator af en droog hem zorgvuldig.

Monteer opnieuw de ventilator en het afdekcarter door de instructies voor de demontage in omgekeerde volgorde uit te voeren.



8.4 Vervanging van het verlichtingslampje van de oven



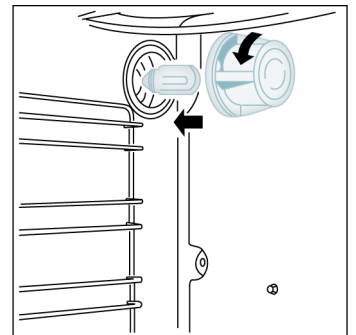
Vóór iedere ingreep moet de elektrische voeding naar het toestel uitgeschakeld worden.


Zijlicht van de oven

Handel als volgt:

- controleer of de verwarmingselementen uitgeschakeld en volledig afgekoeld zijn;
- open de oven deur;
- draai het glazen beschermkapje tegen de wijzers van de klok in;
- draai de lamp af en vervang deze met een andere geschikt voor **hoge temperaturen (300°C)** en met de volgende kenmerken:

Spanning	230 V / 50 Hz
Vermogen	25 W (halogeen)
Aansluiting	G9



- Monteer opnieuw het glazen kapje en activeer opnieuw de toevoer van de elektrische energie. Het is mogelijk de werking van het ovenlicht te controleren door de deur te openen of de knop naar stand  te draaien wanneer dat aangegeven wordt.




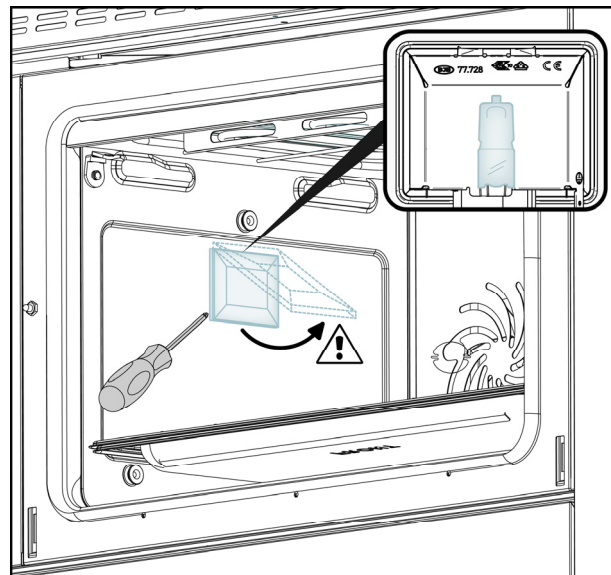
Zijlicht van de oven

Handel als volgt:

- controleer of de verwarmingselementen uitgeschakeld en volledig afgekoeld zijn;
- open de oven deur;
- verwijder het zijframepje dat ter ondersteuning van de roosters dient als het een belemmering vormt met betrekking tot de behuizing van het lampje (zie instructies in paragraaf "8.2" pag. 189);
- laat de punt van een platte schroevendraaier tussen de glazen afdekking en de behuizing van het lampje schuiven. **Draai de punt van de schroevendraaier voorzichtig, om de glazen afdekking los te zetten en houd die vast met uw vingers om vallen en breken te voorkomen;**
- verwijder de glazen afdekking en vervolgens het halogeenlampje;
- plaats een nieuw halogeenlampje, dat geschikt is voor **hoge temperaturen (300°C)** en de volgende kenmerken heeft, in de behuizing:

Spanning	230 V / 50 Hz
Vermogen	25 W (halogeen)
Aansluiting	G9

- Breng de glazen afdekking opnieuw in positie en monteer opnieuw het framepje dat ter ondersteuning van de roosters dient (zie instructies in paragraaf "8.2" pag. 189).
- Sluit het apparaat opnieuw aan op de elektrische voeding. Het is mogelijk de werking van het ovenlicht te controleren door de deur te openen of de knop naar stand  te draaien wanneer dat aangegeven wordt.





8.5 Reiniging van de watertank

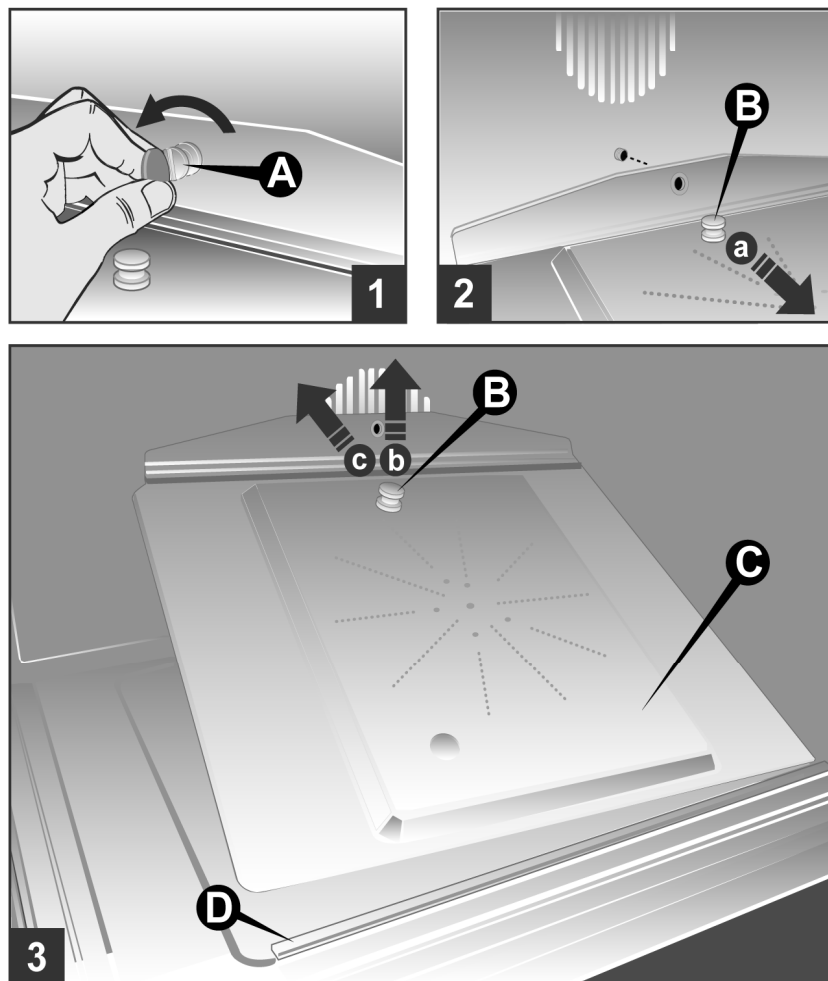
Om de reiniging van de watertank uit te voeren moet het deksel verwijderd worden.

Handel als volgt:

- verwijder alle voorwerpen en onderdelen die zich in de oven bevinden (rekken en druppelbakken);
- schroef met behulp van een muntje of een platte schroevendraaier moer **A** los waarmee het deksel vastgezet is en neem de moer weg (detail 1);
- neem moer **B** vast en trek deze naar u toe (pijl **a**) om het gat van het deksel van de achterste pen te bevrijden (detail 2);
- neem moer **B** opnieuw vast, til deksel **C** op, duw hem een beetje naar achteren (pijlen **b**, **c**) en verwijder het deksel volledig uit voorgeleider **D** (detail 3).

Reinig het deksel en de watertank door de instructies te volgen die aangeduid worden in de paragraaf "7.1 Reiniging van de oppervlakken in roestvrij staal".

Om het deksel van de tank terug te plaatsen en vast te zetten, voert u bovenstaande instructies in omgekeerde volgorde uit.



De eventueel aanwezige kalkaanslag kan weggenomen worden met gebruik van azijn. Vermijd het gebruik van chemische substanties om mogelijke intoxicatie van de levensmiddelen te voorkomen.



Le agradecemos que haya elegido nuestro producto: con su nuevo horno, cocinar será una actividad creativa y agradable.

Se recomienda leer atentamente todas las instrucciones contenidas en este manual, en el que se dedica mucho espacio a las condiciones más idóneas para un correcto y seguro uso del horno. Además, estas instrucciones facilitan el conocimiento de todos los componentes.

Se suministran útiles consejos para el uso de recipientes, utensilios, posición de las guías y regulación de los mandos.

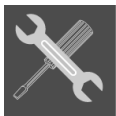
Las correctas operaciones de limpieza contenidas en este manual le permitirán mantener las prestaciones del horno inalteradas en el tiempo.

Los párrafos están organizados con el fin de conocer paso a paso todas las funciones del horno; los textos son fácilmente comprensibles, acompañados por imágenes detalladas y pictogramas de uso común.

Una atenta lectura de este manual dará respuesta a todas las preguntas que puedan surgir sobre el correcto uso de su nuevo horno.

El presente manual de uso es parte integrante del producto adquirido. El operador está obligado a conservar correctamente el manual, garantizando su disponibilidad durante las operaciones de uso y mantenimiento del producto. Conserve el presente manual de uso para futuras consultas. En caso de reventa del producto, el manual debe ser entregado a todos los poseedores o usuarios del mismo.

El fabricante no responde por las posibles inexactitudes, imputables a errores de imprenta o de transcripción, contenidas en este manual. Se reserva el derecho de poder aportar a los propios productos aquellas modificaciones que considere necesarias o útiles, sin perjudicar las características esenciales de funcionalidad y de seguridad.



INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR: *están destinadas al técnico cualificado responsable de la instalación, la puesta en servicio y el ensayo del aparato.*



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO: *indican los consejos para el uso, la descripción de los mandos y las correctas operaciones de limpieza y mantenimiento del aparato.*

1. Informaciones generales	196
1.1 Datos técnicos de eficiencia energética	196
1.2 Fuentes luminosas	196
1.3 Para ahorrar energía	196
1.4 Asistencia técnica	196
2. Advertencias para la seguridad y el uso	197
3. Instalación	199
3.1 Advertencias generales	199
3.2 Fijación del horno al mueble	200
3.3 Montaje de las guías telescópicas (opcional)	202
3.4 Regulación altura del cajón	202
3.5 Conexión eléctrica	203
3.6 Tabla de potencias eléctricas	204
4. Descripción de los mandos	205
4.1 El panel frontal	205
5. Uso del horno	214
5.1 Advertencias generales	214
5.2 Cajón guardaobjetos	214
5.3 Uso del horno multifunción y combinado vapor	215
5.4 Uso del horno superior	218
6. Consejos de cocción	219
6.1 Consejos para el correcto uso del horno	219
6.2 Ejemplos de cocción	220
7. Limpieza y mantenimiento	224
7.1 Limpieza de las superficies de acero inox	224
7.2 Limpieza de las superficies esmaltadas	224
7.3 Limpieza de las superficies pintadas	224
7.4 Limpieza de los botones y del panel de mandos	224
7.5 Limpieza del horno	225
8. Mantenimiento extraordinario	226
8.1 Desmontaje de la puerta del horno	226
8.2 Extracción de los soportes laterales de las rejillas	227
8.3 Desmontaje y limpieza del ventilador interno del horno	228
8.4 Sustitución de la lámpara de iluminación del horno	228
8.5 Limpieza del depósito de agua	230


CLASES DE APARATOS

Los aparatos de cocción descritos en el presente manual de uso pertenecen a la clase de instalación que se define a continuación:

- **Clase 3:** aparatos de cocción **empotrables**.

1. Informaciones generales

Este producto ha sido fabricado en conformidad con las siguientes directivas y reglamentos:

- **2014/35/UE** relativa al material eléctrico destinado a ser utilizado con determinados límites de tensión.
- **2014/30/UE** relativa a la compatibilidad electromagnética.
- **Reglamento CE n.º 1935 de 27/10/2004** y posteriores integraciones  sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios.
- **2011/65/CE (RoHS)** sobre la limitación del uso de sustancias peligrosas en los materiales de fabricación.

1.1 Datos técnicos de eficiencia energética

Conforme a los reglamentos europeos de energy labelling y ecodesign, la información está contenida en un documento separado que acompaña las instrucciones del producto. Estos datos están contenidos en la "Ficha informativa de producto", que se puede descargar en el sitio web, en el área "Especificaciones de consumo" de la sección Service&Support.

1.2 Fuentes luminosas

Este aparato contiene fuentes luminosas, sustituibles por el usuario, declaradas aptas para funcionar a temperaturas superiores a 300°C. Las fuentes luminosas pertenecen a la clase de eficiencia energética "G".

1.3 Para ahorrar energía

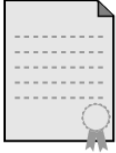
- Precaliente el aparato solamente si la receta lo requiere.
- Si no se indica lo contrario en el paquete, descongele los alimentos congelados antes de introducirlos en la cámara de cocción.
- En caso de múltiples cocciones, cuando sea posible, se recomienda cocer varios platos en diferentes niveles.
- Utilice preferiblemente moldes metálicos oscuros.
- Cocine porciones más abundantes para aprovechar al máximo el calor proporcionado por el electrodoméstico y reducir el número de encendidos.
- Extraiga de la cámara de cocción todas las bandejas y rejillas que no se utilicen durante la cocción.
- Detenga la cocción unos minutos antes del tiempo normal de cocción. La cocción proseguirá durante los minutos restantes con el calor acumulado en el interior.
- Abra la puerta del horno el menor número de veces posible para evitar la dispersión de calor.
- Mantenga siempre limpia la cámara de cocción.

1.4 Asistencia técnica



Este aparato, antes de dejar la fábrica, fue sometido a ensayo y puesta a punto por personal experto y especializado, de manera que se garanticen los mejores resultados de funcionamiento. Cualquier reparación o puesta a punto que fuese necesaria posteriormente deberá ser efectuada con el mayor cuidado y atención. Por lo tanto, se recomienda dirigirse al Concesionario que ha efectuado la venta o a vuestro Centro de Asistencia más cercano, especificando el tipo de inconveniente y el modelo del aparato.

2. Advertencias para la seguridad y el uso



ESTE MANUAL ES PARTE INTEGRANTE DEL APARATO. DEBE SER CONSERVADO ÍNTEGRO Y AL ALCANCE DE LA MANO DURANTE TODO EL CICLO DE VIDA DEL HORNO. ANTES DE UTILIZAR EL HORNO, SE RECOMIENDA LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL Y TODAS LAS INDICACIONES EN ÉL CONTENIDAS.

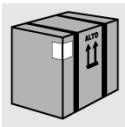
LA INSTALACIÓN DEBERÁ SER EFECTUADA POR PERSONAL CALIFICADO Y RESPETANDO LAS NORMAS VIGENTES. ESTE APARATO ESTÁ PREVISTO PARA UN USO DE TIPO DOMESTICO Y ES CONFORME CON LAS DIRECTIVAS CEE VIGENTES ACTUALMENTE.

EL USO PROFESIONAL, LA INSTALACIÓN EN LOCALES PÚBLICOS (COMO RESTAURANTES, BARES O COMEDORES EMPRESARIALES) Y CUALQUIER OTRO USO DIFERENTE DEL ESPECIFICADO COMPORTA LA CADUCIDAD INMEDIATA DE LA GARANTÍA.

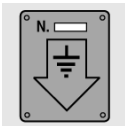
EL APARATO ESTÁ CONSTRUIDO PARA DESEMPEÑAR LA SIGUIENTE FUNCIÓN: **COCCIÓN Y CALENTAMIENTO DE ALIMENTOS**; CUALQUIER OTRO USO SERÁ CONSIDERADO IMPROPIO. **EL CONSTRUCTOR NO ASUMIRÁ RESPONSABILIDAD ALGUNA POR USOS DIFERENTES QUE LOS INDICADOS.**

EN EL MOMENTO DE LA COMPRA EL OPERADOR DEVIENE EL DIRECTO RESPONSABLE DEL PRODUCTO. POR LO TANTO, DEBE VERIFICAR QUE, USÁNDOLO NORMALMENTE, NO SE VERIFIQUEN EN EL MISMO DEFORMACIONES, INESTABILIDAD, ROTURAS O DESGASTE QUE PERJUDIQUEN LA SEGURIDAD.

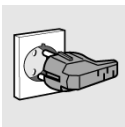
EL PRODUCTO HA SIDO PROYECTADO Y CONSTRUIDO PARA FUNCIONAR EN CONDICIONES DE SEGURIDAD Y NO PRESENTAR PELIGROS PARA LAS PERSONAS, ANIMALES DOMÉSTICOS O COSAS.



NO DEJAR RESIDUOS DEL EMBALAJE SIN CUSTODIA DENTRO DEL AMBIENTE DOMESTICO. SEPARAR LOS DIVERSOS MATERIALES DE DESCARTE PROVENIENTES DEL EMBALAJE Y ENTREGARLOS AL CENTRO DE RECOGIDA SELECTIVA MAS CERCANO.



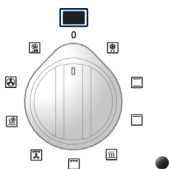
ES OBLIGATORIA LA CONEXION A TIERRA DE ACUERDO CON LAS MODALIDADES PREVISTAS POR LAS NORMAS DE SEGURIDAD DE LA INSTALACION ELECTRICA.



LA CLAVIJA QUE SERA CONECTADA AL CABLE DE ALIMENTACION Y SU RESPECTIVA TOMA DEBERAN SER DEL MISMO TIPO Y ESTAR EN CONFORMIDAD CON LAS NORMAS VIGENTES. LUEGO DE LA INSTALACION DEL APARATO EL ENCHUFE DEBERA QUEDAR ACCESIBLE PARA REALIZAR LA INSPECCION PERIODICA. **NO DESPEGAR LA CLAVIJA JALANDO EL CABLE.**



INMEDIATAMENTE DESPUES DE LA INSTALACION EFECTUAR UN BREVE ENSAYO DEL APARATO, SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES DESCRITAS MAS ADELANTE. EN CASO DE FALTA DE FUNCIONAMIENTO, DESCONECTAR EL APARATO DE LA RED ELECTRICA Y CONSULTAR CON EL CENTRO DE ASISTENCIA MAS CERCANO. **NO INTENTAR REPARAR EL APARATO.**

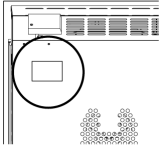


DESPUÉS DE CADA USO DEL HORNO, VERIFIQUE SIEMPRE QUE LOS MANDOS ESTÉN EN "CERO" (APAGADO).



JAMÁS INTRODUZCA OBJETOS INFLAMABLES EN EL HORNO: EN CASO DE ENCENDIDO ACCIDENTAL, PODRÍA PRODUCIRSE UN INCENDIO.

EN CASO DE INCENDIO, DESCONECTE LA CORRIENTE ELÉCTRICA; NO VIERTA AGUA SOBRE EL ACEITE INCENDIADO O DURANTE LA FRITURA. NO CONSERVE PRODUCTOS INFLAMABLES O AEROSOLIOS CERCA DEL APARATO.



LA PLACA DE IDENTIFICACION, CON LOS DATOS TECNICOS, EL NUMERO DE MATRICULA Y LA MARCA SE ENCUENTRA VISIBLEMENTE POSICIONADA EN LA PARTE POSTERIOR DEL APARATO; EN EL MANUAL SE ADJUNTA UNA COPIA.

UNA SEGUNDA PLACA, CON LOS DATOS RESUMIDOS (MODELO Y NÚMERO DE SERIE), ESTÁ SITUADA DENTRO DEL APARATO, EN EL LADO IZQUIERDO, Y ES VISIBLE ABRIENDO LA PUERTA DEL HORNO.

ESTAS PLACAS NO SE DEBEN QUITAR POR NINGÚN MOTIVO.



EL APARATO ESTÁ DESTINADO AL USO POR PARTE DE PERSONAS ADULTAS. NO PERMITA A LOS NIÑOS ACERCARSE O JUGAR CON ÉL. NO APOYE SOBRE EL APARATO OBJETOS QUE PUEDAN LLAMAR ATENCIÓN DE LOS NIÑOS. EL CALENTAMIENTO DE ALGUNAS PARTES DEL APARATO PUEDE REPRESENTAR UNA FUENTE DE PELIGRO. NO DEJE LA PUERTA DEL HORNO ABIERTA, TANTO DURANTE SU FUNCIONAMIENTO COMO INMEDIATAMENTE DESPUÉS DEL APAGADO. EVITE EL CONTACTO CON LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO DEL HORNO.




APOYARSE O SENTARSE EN LA PUERTA DEL HORNO ABIERTA O EN EL CAJÓN PUEDE CAUSAR EL VUELCO DEL APARATO, CON EL CONSIGUIENTE PELIGRO PARA LAS PERSONAS. EL CAJÓN TIENE UNA CAPACIDAD DINÁMICA DE 15 KG.



EL APARATO PUESTO FUERA SERVICIO DEBERA SER ENTREGADO A UN CENTRO DE RECOGIDA SELECTIVA. CORTE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN LUEGO DE HABER EXTRAÍDO LA CLAVIJA DE LA TOMA DE CORRIENTE. NEUTRALICE AQUELLAS PARTES QUE PUEDEN REPRESENTAR UN PELIGRO PARA LOS NIÑOS (PUERTAS, ETC.).

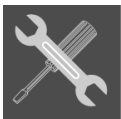


ESTE APARATO LLEVA EL MARCADO **CE** EN CONFORMIDAD CON LA **DIRECTIVA 2002/96/EC** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO SOBRE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (**RAEE**). LA CORRECTA ELIMINACIÓN DE ESTE PRODUCTO EVITA CONSECUENCIAS NEGATIVAS PARA EL MEDIOAMBIENTE Y LA SALUD.

EL SÍMBOLO  EN EL PRODUCTO O EN LOS DOCUMENTOS QUE SE INCLUYEN CON EL PRODUCTO, INDICA QUE NO SE PUEDE TRATAR COMO RESIDUO DOMÉSTICO. ES NECESARIO ENTREGARLO EN UN PUNTO DE RECOGIDA PARA RECICLAR APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS. DESÉCHELO CON ARREGLO A LAS NORMAS MEDIOAMBIENTALES PARA ELIMINACIÓN DE RESIDUOS. PARA OBTENER INFORMACIÓN MÁS DETALLADA SOBRE EL TRATAMIENTO, RECUPERACIÓN Y RECICLAJE DE ESTE PRODUCTO, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL AYUNTAMIENTO, CON EL SERVICIO DE ELIMINACIÓN DE RESIDUOS URBANOS O LA TIENDA DONDE ADQUIRIÓ EL PRODUCTO.

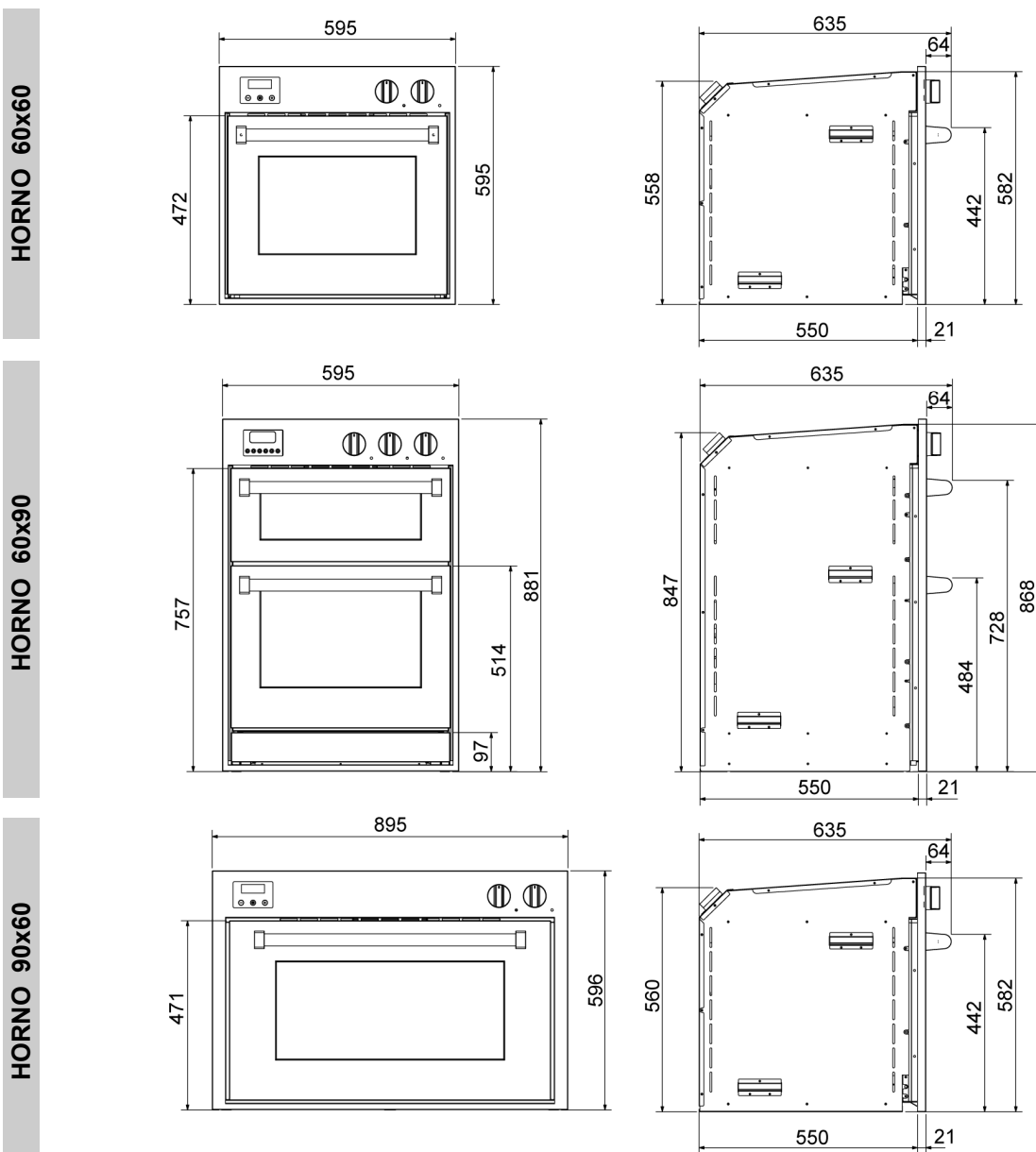


El constructor no asumirá responsabilidad alguna por los daños ocasionados a personas y objetos derivados de la inobservancia de las prescripciones mencionadas, o que deriven de un uso inapropiado de una parte del aparato y del uso de repuestos no originales.



3. Instalación

DIMENSIONES (mm)



3.1 Advertencias generales



Las intervenciones siguientes deberán ser efectuadas por un técnico instalador calificado. El técnico instalador es el responsable de la correcta puesta en marcha de acuerdo a las normas de seguridad vigentes. Antes de utilizar el aparato, remover las protecciones de plástico en el panel de mandos, en las partes de acero inox, etc. ...

El constructor no asumirá responsabilidad alguna por los eventuales daños ocasionados a personas, animales o cosas derivados de la inobservancia de las normas indicadas líneas arriba (Ref. Capítulo “2. Advertencias para la seguridad y el uso”).

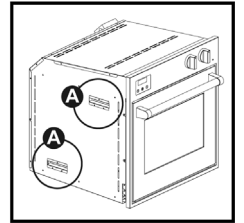
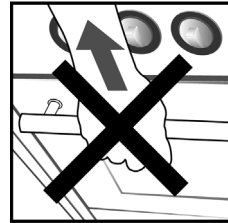
Los datos técnicos están indicados en la placa de características ubicada en la parte posterior del aparato. Las condiciones de regulación están reportadas en la etiqueta aplicada en el embalaje y en el aparato.



3.2 Fijación del horno al mueble



No use la manija de la puerta del horno para las operaciones de elevación y desplazamiento (incluida la extracción del horno de su embalaje).



La instalación del horno **debe ser realizada por dos personas.**

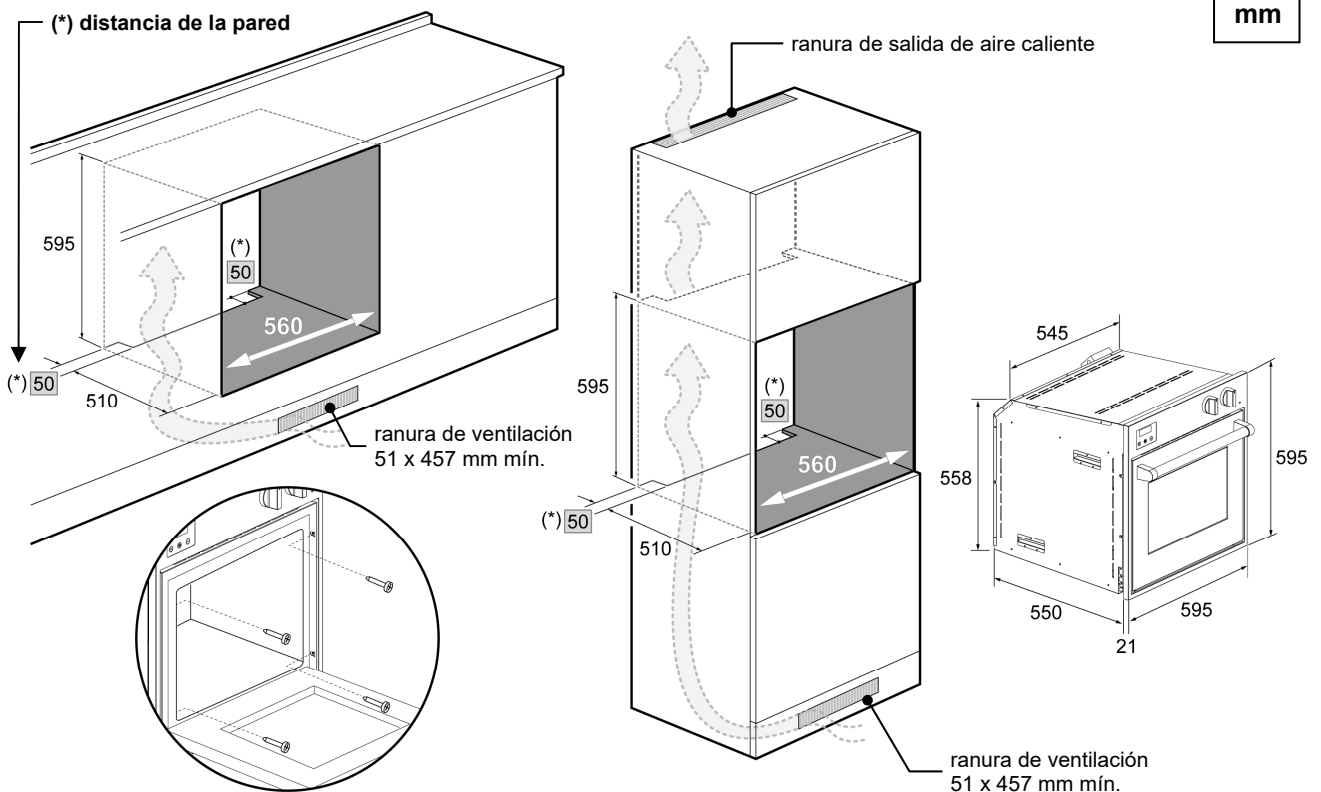
El revestimiento del mueble debe ser de material **resistente al calor (mínimo 90°C).**

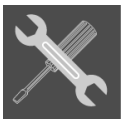
Deje los espacios mínimos sugeridos en los siguientes diagramas.

Proceda en la forma siguiente:

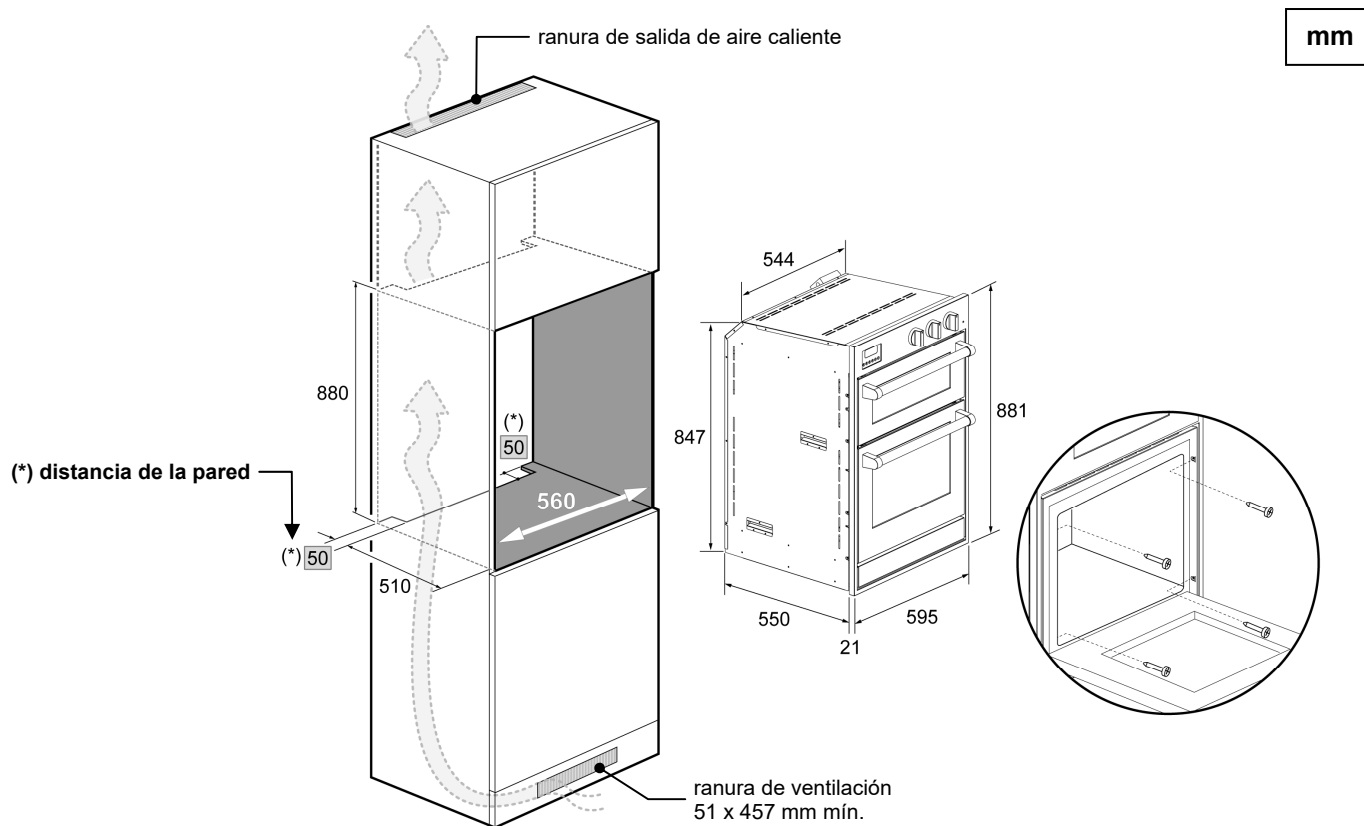
- aligere el horno quitando la caja que contiene los accesorios; si es necesario, es posible quitar la puerta siguiendo las instrucciones del párrafo "8.1 Desmontaje de la puerta del horno";
- levante el horno tomándolo por las **manijas A**, situadas a los lados del horno (véase la figura);
- apoye el lado trasero dentro del compartimento y, después de liberar el cable eléctrico (introduciendo la clavija de conexión en la toma eléctrica), empuje el horno en su posición final, verificando que durante esta operación **el cable eléctrico no quede aplastado**; si la puerta del horno ha sido quitada, vuelva a colocarla siguiendo las instrucciones del párrafo "8.1";
- fije el horno al mueble con los **tornillos para madera suministrados**, utilizando los **cuatro orificios** presentes en la fachada del horno, tal como se muestra en las siguientes figuras.

HORNO 60x60

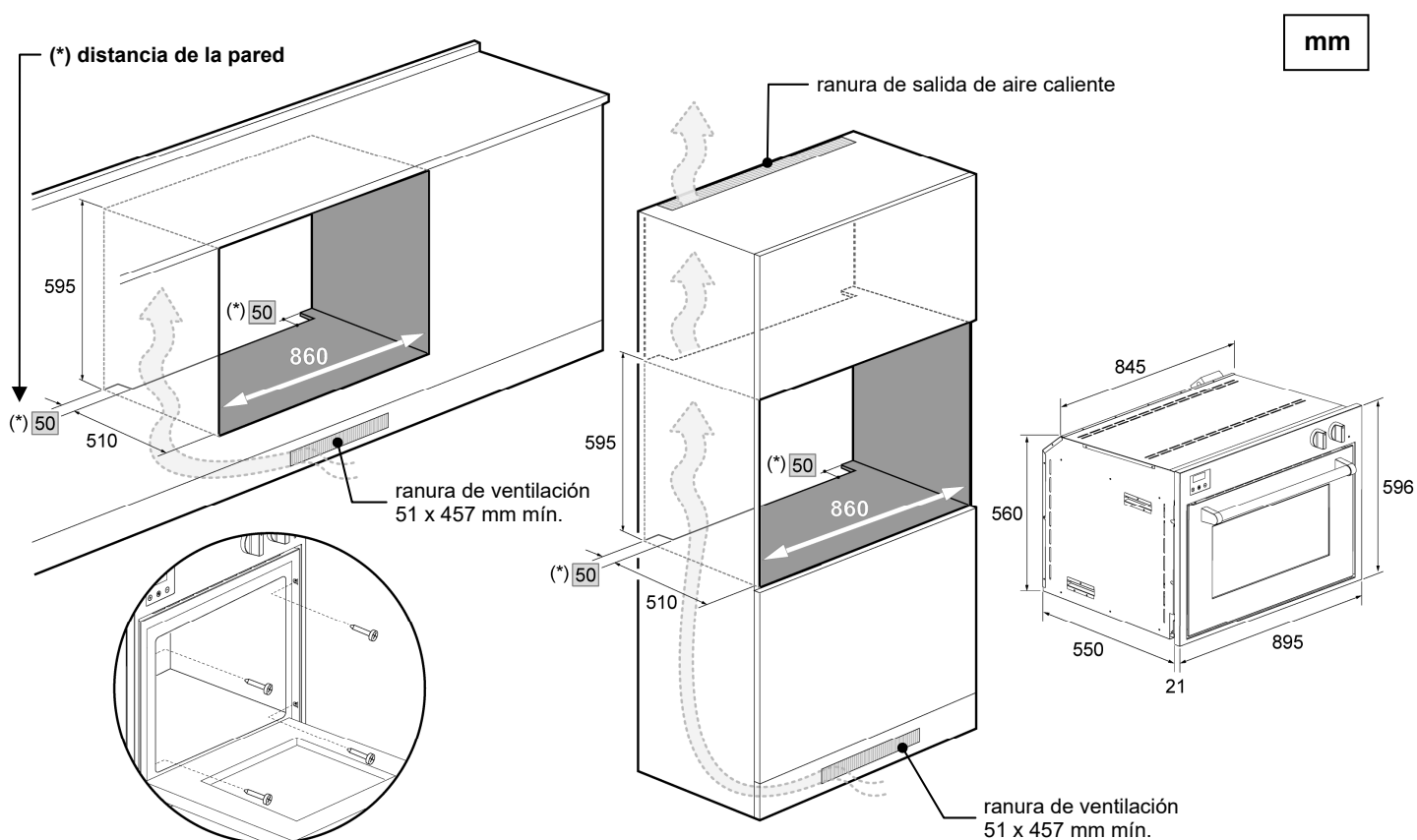




HORNO 60x90



HORNO 90x60

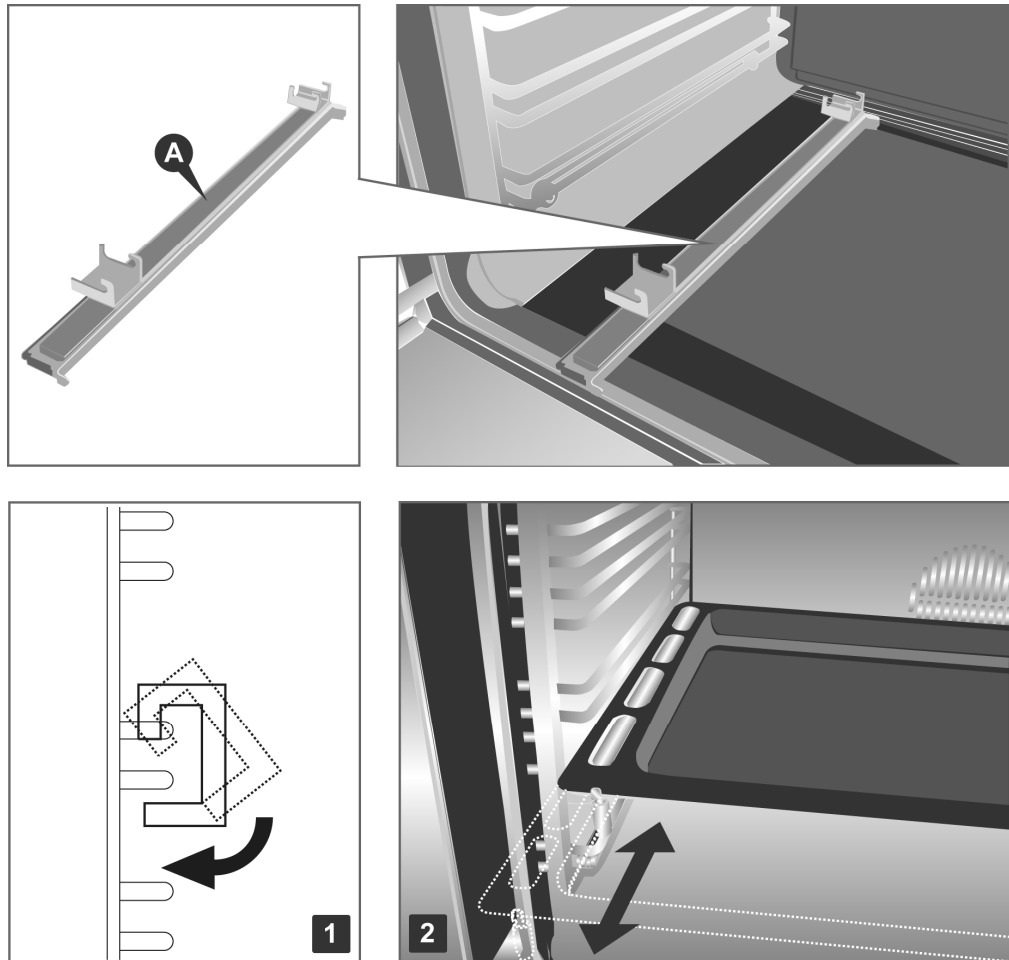




3.3 Montaje de las guías telescópicas (opcional)

Para el montaje, proceda en la forma siguiente:

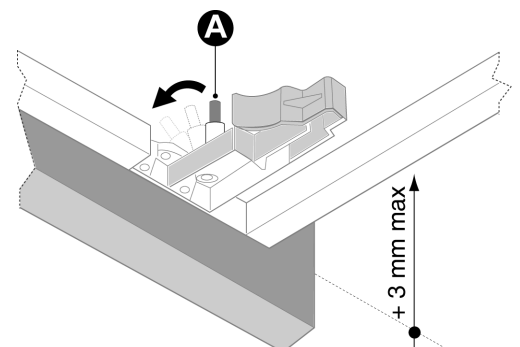
- extraiga las guías telescópicas **A** del embalaje y quite todas las películas protección;
- quite todos los accesorios presentes dentro del horno;
- coloque la guía telescópica a la altura deseada, enganchar la parte superior al bastidor (detalle **1**), y gírela hasta enganchar la parte inferior; repita la operación en el lado opuesto y en los otros niveles;
- deslice hacia delante las guías telescópicas y coloque el accesorio elegido tal como se muestra en el detalle **2**;
- vuelva a colocar los accesorios previamente extraídos.



3.4 Regulación altura del cajón

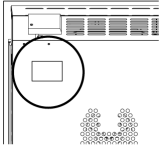
En el lado inferior del cajón, en las extremidades derecha e izquierda, se encuentran los "clips" de regulación de la altura.

Girando la palanca **A** se obtiene una elevación del cajón de **3 mm**.





3.5 Conexión eléctrica



Verifique que el voltaje y la potencia de la línea de alimentación correspondan a las características indicadas en la placa situada en la parte posterior del aparato; en el manual se adjunta una copia. Una segunda placa, con los datos resumidos (modelo y número de serie), está situada dentro del aparato, en el lado izquierdo, y es visible abriendo la puerta del horno.

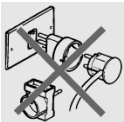
Estas placas no se deben quitar por ningún motivo.



La clavija de la extremidad del cable de alimentación y la toma mural deberá ser del mismo tipo y conformes con las normativas vigentes sobre las instalaciones eléctricas. Verificar que la línea de alimentación esté provista de una adecuada puesta a tierra. Luego de la instalación del aparato el enchufe deberá quedar accesible para realizar la inspección periódica.



Prever, en la línea de alimentación del aparato, un dispositivo de interrupción omnipolar con una distancia de abertura de contactos igual o superior a **3 mm**, ubicado en una posición fácilmente alcanzable y próxima al aparato.



Evitar el uso de reducciones, adaptadores o derivadores.

Antes de efectuar la conexión eléctrica asegurarse de la eficiencia de la puesta a tierra.

Asegurarse que la válvula de limitación y el aparato doméstico se encuentren en grado de soportar la carga eléctrica del aparato.

El cable a tierra amarillo/verde no deberá sufrir interrupciones.

El cable eléctrico no deberá entrar en contacto con partes cuyas temperaturas sean superiores a los **50°C**, adicionalmente a la ambiental.

3.5.1 Clavija de alimentación eléctrica

Todos nuestros hornos se suministran preparados para una conexión eléctrica **monofásica**.

Por motivos de practicidad, se recomienda instalar en el horno una clavija de conexión eléctrica con los siguientes colores de los cables:

- **amarillo/verde:** cable de toma de tierra;
- **negro/marrón:** fase;
- **azul:** neutro.

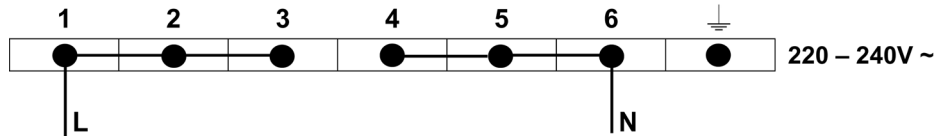
Para conexiones diferentes de la prevista, siga las instrucciones del párrafo "3.5.2 Tipo de alimentación".



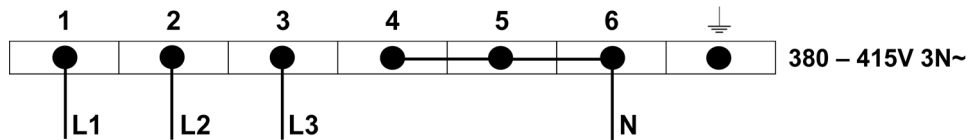
3.5.2 Tipo de alimentación

Es posible obtener diversas conexiones en función al voltaje, simplemente desplazando los cables en el tablero de bornes, tal como se reporta en los esquemas siguientes.

HORNO 60x60 / 60x90 / 90x60
CONEXIÓN ORIGINAL PREVISTA POR EL FABRICANTE

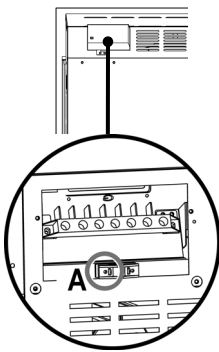


HORNO 60x90



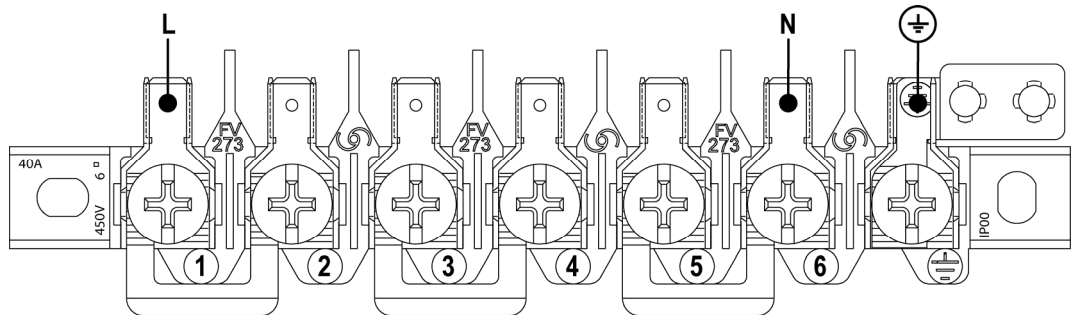
3.5.3 Sustitución del cable eléctrico

Para la sustitución del cable eléctrico es necesario acceder al tablero de bornes. Éste está ubicado en la parte posterior del aparato, arriba a la izquierda, tal como se muestra en la figura.



Para la sustitución del cable proceder como sigue:

- abrir la caja del tablero de bornes;
- destornillar el tornillo **A** que bloquea el cable;
- afloje los contactos de tornillo y sustituya el cable con otro de longitud igual, con características conformes a las normas vigentes;
- el conductor de tierra "**amarillo-verde**" se conectará al borne \oplus y deberá ser **20 mm** más largo que los conductores de línea;
- el conductor neutro "**azul**" se conectará al borne marcado con la letra **N**;
- el conductor de línea se conectará al borne marcado con la letra **L**.



3.6 Tabla de potencias eléctricas

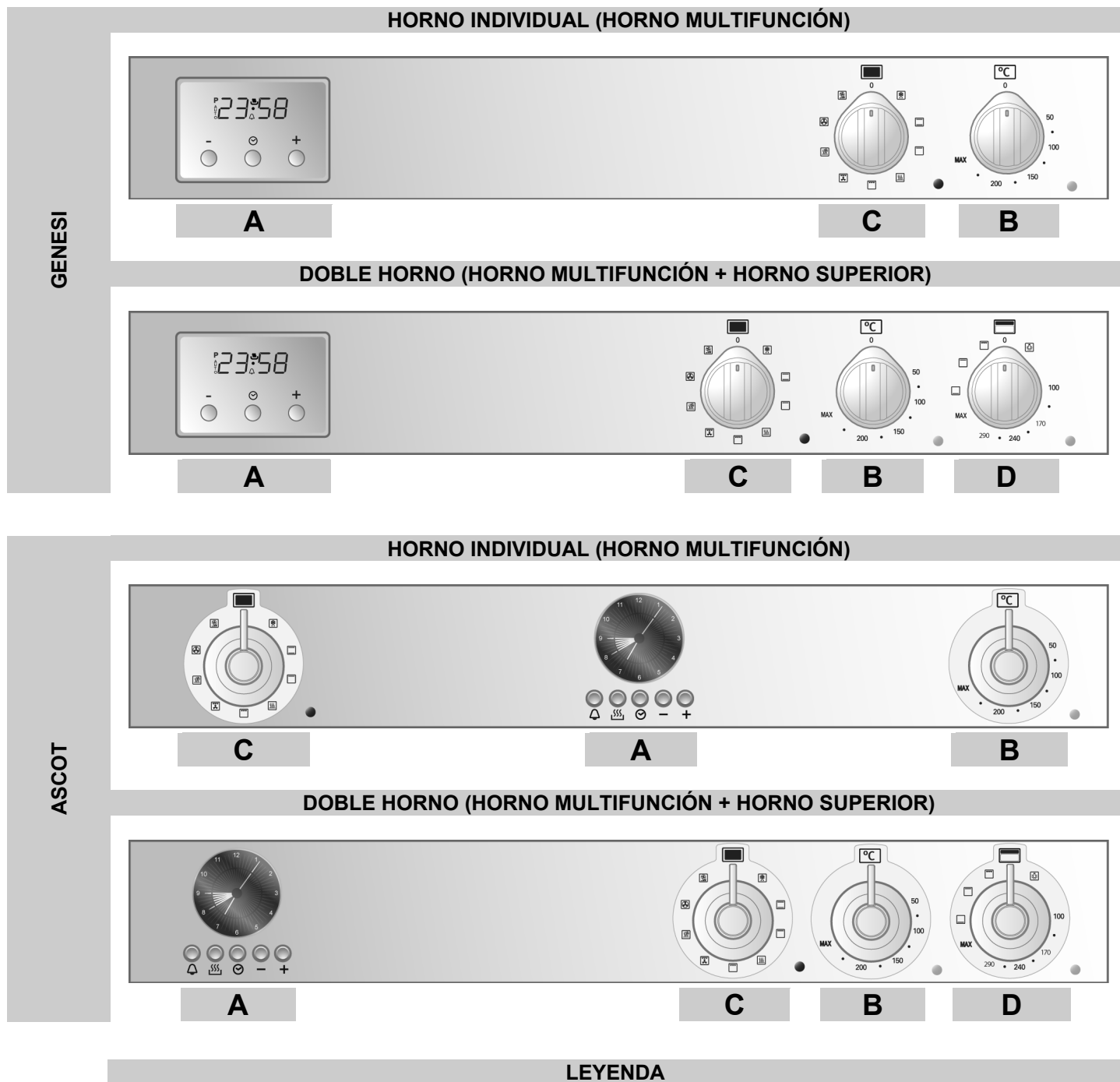
TIPO DE HORNO	NÚMERO DE HORNOS	POTENCIA TOTAL	
		Máx Watt	Máx Watt ~ SERIE Q
60 x 60	1	3025	3025
60 x 90	2	5800	5150
90 x 60	1	3600	3600



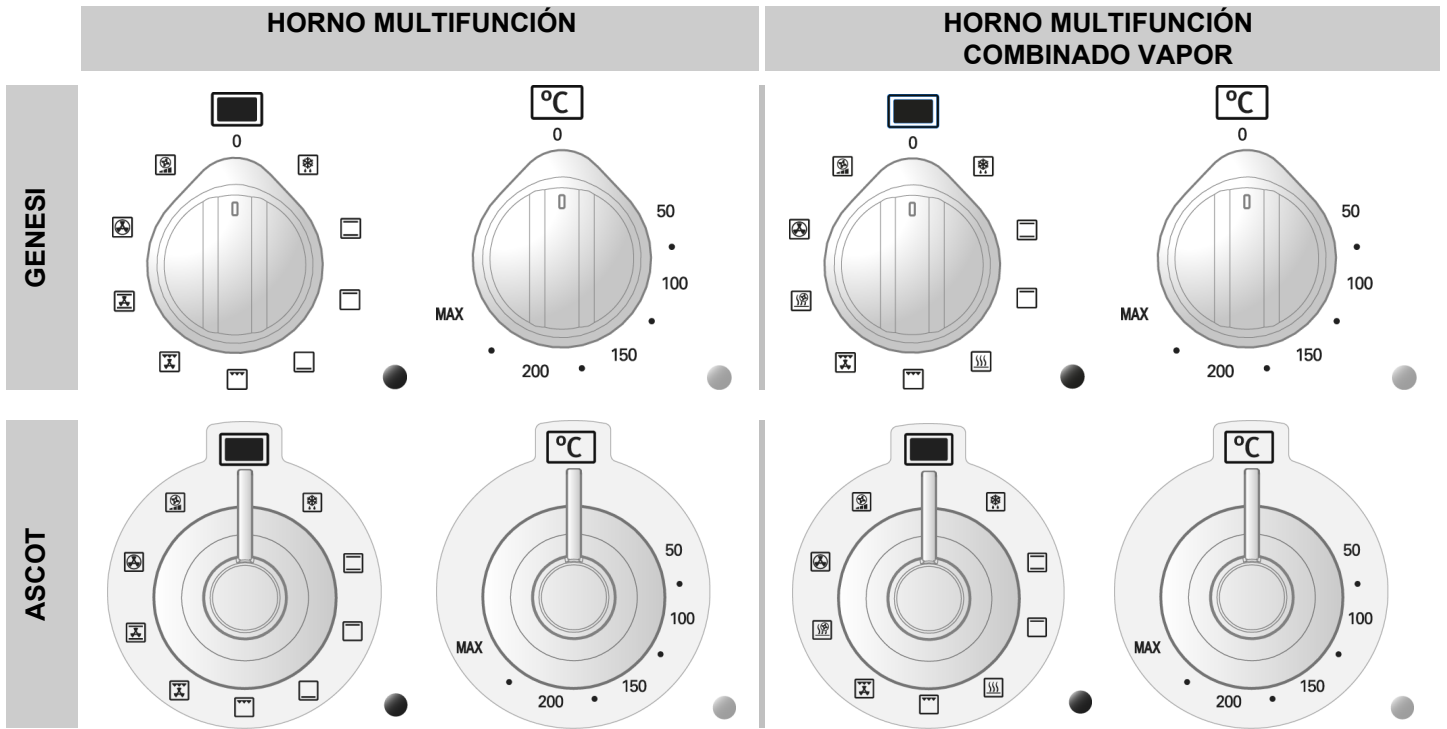
4. Descripción de los mandos

4.1 El panel frontal

Todos los mandos y controles del horno están reunidos en el panel frontal.



- A** TEMPORIZADOR PROGRAMABLE
- B** SELECTOR DE TEMPERATURA DEL HORNO MULTIFUNCIÓN
- C** SELECTOR DE FUNCIONES DE COCCIÓN DEL HORNO MULTIFUNCIÓN
- D** SELECTOR DE TEMPERATURA Y FUNCIONES DE COCCIÓN DEL HORNO SUPERIOR



DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS DEL HORNO MULTIFUNCIÓN Y COMBINADO VAPOR












El horno eléctrico es controlado por **dos mandos**: mando de **selección de funciones** y mando de **selección de temperatura**.

Éstos permiten elegir el tipo de calentamiento más idóneo para las diversas exigencias de cocción, insertando de manera adecuada los elementos calentadores y regulando la temperatura en el valor deseado (de **50°C** a **MAX**).

Debajo de los mandos del horno existen dos lámparas indicadoras: la **luz indicadora verde** indica la puesta en funcionamiento del horno; la **luz indicadora naranja** indica el alcance de la temperatura preprogramada. Los sucesivos encendidos y apagados de la **luz indicadora naranja** indican la intervención automática del calentamiento para mantener la temperatura dentro del horno al nivel regulado.

El horno está provisto de una **lámpara de iluminación interna**. Durante el funcionamiento la lámpara siempre se encontrará encendida: si se desea utilizarla con el horno apagado, para efectuar las operaciones normales de limpieza, girar el mando de selección de función.

DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS DEL MANDO DE SELECCIÓN DE FUNCIONES

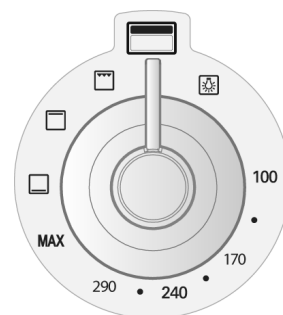
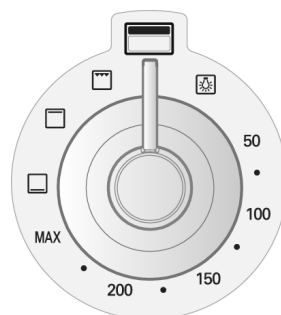
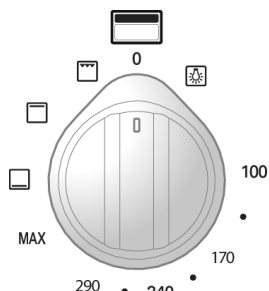
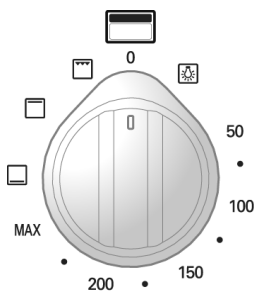
- | | | | |
|---|---|---|---|
|  | DESCONGELADO |  | ELEMENTO GRILL CON VENTILADOR |
|  | ELEMENTOS CALENTADORES SUPERIOR E INFERIOR |  | ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO SUPERIOR E INFERIOR CON VENTILADOR |
|  | ELEMENTO CALENTADOR SUPERIOR |  | VAPOR VENTILADO (SOLO HORNO COMBINADO VAPOR) |
|  | ELEMENTO CALENTADOR INFERIOR |  | ELEMENTO DE CALENTAMIENTO TRASERO CON VENTILADOR |
|  | VAPOR ESTÁTICO (SOLO HORNO COMBINADO VAPOR) |  | CALENTAMIENTO RÁPIDO |
|  | ELEMENTO GRILL | | |



HORNO SUPERIOR

GENESI

ASCOT



HORNO ESMALTADO

HORNO INOXIDABLE

HORNO ESMALTADO


HORNO INOXIDABLE

DESCRIPCIÓN DEL MANDO DE SELECCIÓN DE TEMPERATURA Y FUNCIONES DE COCCIÓN

El horno superior es controlado por **un solo mando**.

Colocando el mando en correspondencia con el valor de temperatura deseado, entran en funcionamiento las resistencias inferior y superior. Es posible utilizar una de las funciones de calentamiento descritas en la tabla, pero en este caso la temperatura de calentamiento de la resistencia elegida se regulará automáticamente al valor máximo (**MAX**).

Debajo del mando del horno hay una **luz indicadora naranja** que advierte cuando se alcanza la temperatura establecida. Los sucesivos encendidos y apagados de la **luz indicadora naranja** indican la activación automática del calentamiento para mantener la temperatura del horno al nivel establecido.

El horno está dotado de una **lámpara de iluminación interna**. Durante el funcionamiento la lámpara permanece encendida; para encenderla con el horno apagado, para las operaciones de limpieza, coloque el mando en el símbolo .

DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS



ENCENDIDO DE LA LÁMPARA INTERNA DEL HORNO



ELEMENTO CALENTADOR SUPERIOR

50÷MAX
100÷MAX

ELEMENTOS CALENTADORES SUPERIOR E INFERIOR



ELEMENTO GRILL



ELEMENTO CALENTADOR INFERIOR



USO Y PROGRAMACIÓN DEL RELOJ DIGITAL PARA HORNOS GENESI

El reloj digital permite programar el encendido y el apagado **automáticos** del horno.



− BOTÓN DE REDUCCIÓN DEL VALOR

☺ BOTÓN MODE

+ BOTÓN DE AUMENTO DEL VALOR



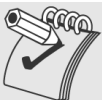
*Este programador funciona como una pantalla táctil: apoye el dedo sobre el botón durante **algunos segundos** para obtener la activación del botón.*

PRIMER ENCENDIDO Y REGULACIÓN DE LA HORA

En el primer encendido, o después de una interrupción de corriente, el display visualiza **0:00** y la indicación **AUTO** intermitentes. Pulse el botón ☺ **“Mode”** hasta interrumpir el parpadeo y pulse los botones **+/-** para **regular la hora** (manteniendo el dedo sobre los botones **+/-**, se activa la función de avance rápido).

Para restablecer la hora en condiciones de funcionamiento normales (es decir, cuando el reloj ya está encendido), pulse simultáneamente los botones **+/-** durante **al menos dos segundos** para acceder a la función de regulación de la hora.

USO MANUAL



Esta función permite usar el horno sin ninguna programación.

En cualquier momento es posible pasar de una función programada a la función **“Manuale”** (Manual) pulsando el botón ☺ **“Mode”**; seleccione la función **“Manuale”** si no desea utilizar programas de cocción.

PROGRAMACIÓN DEL CONTADOR DE MINUTOS



Esta función permite activar una alarma acústica después de un tiempo preestablecido, sin interferir con el funcionamiento del horno.

El reloj digital puede ser utilizado también como **contador de minutos**:



- pulse el botón ☺ **“Mode”** durante **al menos 2 segundos** para acceder al menú de programación; aparece el símbolo Δ intermitente;
- pulse los botones **+/-** para regular deseado; el display mostrará el tiempo residual. El contador de minutos se activa automáticamente y el símbolo Δ deja de parpadear. Una vez alcanzado el tiempo programado, se activa una alarma acústica durante **7 minutos** y el símbolo Δ comienza a parpadear;
- pulse un botón cualquiera para interrumpir la señal acústica o el botón ☺ **“Mode”** para cancelar el programa.



PROGRAMACIÓN DE LA DURACIÓN DE LA COCCIÓN





Esta función permite programar la duración de la cocción para apagar automáticamente el horno al final de la misma.

- Regule la función de cocción elegida y la temperatura, utilizando los mandos correspondientes;
- pulse el botón ☺ **"Mode"** para acceder al menú de programación; pulsándolo nuevamente, aparece la indicación **"Dur"**;
- pulse los botones **+ / -** para regular la **duración de la cocción**. La indicación **"Auto"** parpadea durante toda la fase de programación. Después de **7 segundos**, comienza el programa de cocción y se enciende el símbolo , mientras que el mensaje **"Auto"** deja de parpadear. Una vez transcurrido el tiempo de cocción programado, se activa una alarma acústica durante **7 minutos**, en el display comienza a parpadear el símbolo **AUTO**, se apaga el símbolo  y el horno **se apaga automáticamente**;
- pulse un botón cualquiera para interrumpir la señal acústica o el botón ☺ **"Mode"** para cancelar el programa.

PROGRAMACIÓN DE LA DURACIÓN DE LA COCCIÓN Y DE FIN DE COCCIÓN



Esta función permite programar el encendido del horno a una hora preestablecida y su apagado automático al final de la cocción.

- Regule la función de cocción elegida y la temperatura, utilizando los mandos correspondientes;
- pulse el botón ☺ **"Mode"** para acceder al menú de programación; pulsándolo nuevamente, aparece la indicación **"Dur"**;
- pulse los botones **+ / -** para regular la **duración de la cocción**;
- pulsando el botón ☺ **"Mode"** aparece la indicación **"end"**; pulse los botones **+ / -** para regular la hora de **fin de cocción**.
El mensaje **"Auto"** parpadea durante toda la fase de programación. Después de **7 segundos**, el programa sale del menú de programación y el mensaje **"Auto"** deja de parpadear. Una vez alcanzada la hora de **inicio de cocción**, en el display aparece el símbolo  y el horno **se enciende automáticamente**.
Una vez transcurrido el tiempo de cocción programado, se activa una alarma acústica durante **7 minutos**, en el display comienza a parpadear el símbolo **AUTO**, se apaga el símbolo  y el horno **se apaga automáticamente**;
- pulse un botón cualquiera para interrumpir la señal acústica o el botón ☺ **"Mode"** para cancelar el programa.



COCCIÓN CON Sonda EN EL CORAZÓN (SOLO PARA HORNO COMBINADO VAPOR)



Utilice solo la sonda térmica recomendada para este horno.

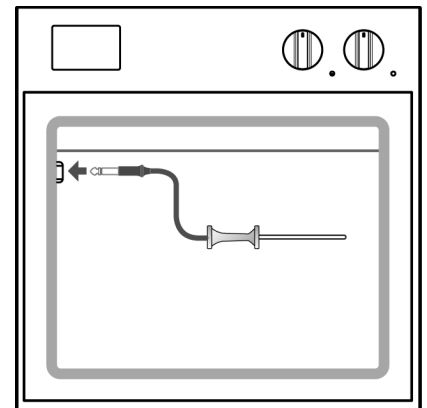
Esta función permite activar automáticamente el funcionamiento del horno, regulando el nivel de cocción en el corazón del alimento.

El uso de la sonda en el corazón excluye cualquier regulación de duración, fin de cocción o contador de minutos.

Regule la función de cocción elegida y la temperatura, utilizando los mandos correspondientes.

Introduciendo la varilla de la sonda **en la conexión correspondiente** (véase la figura), se activa la función **cocción con sonda en el corazón**.

En el display aparecen dos pares de cifras (**30:80**): el **primero** muestra la temperatura detectada por la sonda (mínimo **30°C**), y el **segundo** muestra la temperatura que se desea alcanzar en el corazón del alimento; accione los botones **+ / -** para regular la temperatura deseada (máximo **99°C**).



Introduzca la sonda en el centro del alimento, evitando que el cable de la sonda entre en contacto con la resistencia superior.

El programa de cocción comienza **automáticamente**; una vez alcanzada la temperatura regulada, se activa la alarma acústica durante **7 minutos** y los elementos de calentamiento del horno se **desactivan**.

Ponga el mando de la temperatura en **"0"**, si considera terminada la cocción.



Si el horno no se debe apagar, los elementos de calentamiento se reactivarán automáticamente cuando la temperatura en el corazón del alimento descienda por debajo del valor previsto.

Para evitar quemaduras, extraiga la sonda solamente cuando el horno esté completamente frío.

Si desea **mantener constante** la temperatura en el corazón del alimento, deje la sonda y la varilla introducidas: los elementos de calentamiento del horno **se reactivarán automáticamente** cuando la temperatura descienda por debajo del valor regulado.

SEÑAL ACÚSTICA

Al final de cada función prevista, se emite una señal acústica que se apaga automáticamente después de **7 minutos**; pulse el botón **☺ "Mode"** para interrumpir inmediatamente la señal acústica.

Es posible seleccionar entre tres tipos diferentes de señal acústica; para modificarla, pulse simultáneamente los botones **+ / -** y, a continuación, el botón **☺ "Mode"**, hasta que aparezca la indicación **"Tone"** en el display; seleccione el tono deseado pulsando el botón **-**.



USO Y PROGRAMACIÓN DEL RELOJ DIGITAL ANALÓGICO PARA HORNOS ASCOT

El reloj digital permite programar el encendido y el apagado **automáticos** del horno.



	BOTÓN CONTADOR DE MINUTOS
	BOTÓN FIN DE COCCIÓN
	BOTÓN DE REGULACIÓN HORARIA Y RESET
	BOTÓN DE REDUCCIÓN DEL VALOR
	BOTÓN DE AUMENTO DEL VALOR

PRIMER ENCENDIDO Y REGULACIÓN DE LA HORA

En el primer encendido o después de una interrupción de corriente, el display parpadea. Pulse el botón para interrumpir el parpadeo y pulse los botones para **regular la hora** (manteniendo el dedo sobre los botones , se activa la función de avance rápido).

USO MANUAL



Esta función permite usar el horno sin ninguna programación.

En cualquier momento es posible pasar de una función programada a la función “**Manuale**” (Manual) pulsando el botón ; seleccione la función “**Manuale**” si no desea utilizar programas de cocción.

PROGRAMACIÓN DEL CONTADOR DE MINUTOS



Esta función permite activar una alarma acústica después de un tiempo preestablecido, sin interferir con el funcionamiento del horno.

El reloj digital analógico puede ser utilizado también como **contador de minutos**:

- pulse el botón ; el display se ilumina tal como se muestra en la **Fig. 1**;
- pulse los botones para regular el tiempo deseado; el display iluminará **un segmento** por cada minuto regulado (en la **Fig. 2** están representados 10 minutos de cocción).

El contador de minutos se activa automáticamente y el símbolo deja de parpadear. Después de algunos segundos, el display vuelve a la función reloj;

- pulse para visualizar el tiempo residual. Una vez alcanzado el tiempo programado, se activa una alarma acústica durante **7 minutos** y el símbolo comienza a parpadear;
- pulse el botón para resetear el programa.



Fig. 1



Fig. 2



PROGRAMACIÓN DE LA DURACIÓN DE LA COCCIÓN



Esta función permite programar la duración de la cocción para apagar automáticamente el horno al final de la misma.

- Regule la función de cocción elegida y la temperatura, utilizando los mandos correspondientes;
- pulse el botón para acceder al menú de programación; el display se ilumina tal como se muestra en la Fig. 3;
- pulse los botones $+/-$ para regular la **duración de la cocción**; con cada presión del botón $+$ se añade **un minuto** de cocción y, cada **doce minutos**, se ilumina **un segmento interno** (Fig. 4). Después de **7 segundos**, comienza el programa de cocción y se enciende el símbolo \rightarrow .

Una vez transcurrido el tiempo de cocción programado, se activa una alarma acústica durante **7 minutos**, el símbolo \rightarrow y los números del indicador comienzan a parpadear y el horno **se apaga automáticamente**;

- pulse un botón cualquiera para interrumpir la señal acústica o el botón para cancelar el programa.



Fig. 3



Fig. 4

PROGRAMACIÓN DE LA DURACIÓN DE LA COCCIÓN Y DE FIN DE COCCIÓN



Esta función permite programar el encendido del horno a una hora preestablecida y su apagado automático al final de la cocción.

Regule la función de cocción elegida y la temperatura, utilizando los mandos correspondientes.

Además de regular la duración de la cocción, defina también la hora de encendido del horno:

- pulse el botón para acceder al menú de programación; el display se ilumina tal como se muestra en la Fig. 3 y se enciende el símbolo \rightarrow ;
- pulse los botones $+/-$ para regular la **duración de la cocción**; con cada presión del botón $+$ se añade **un minuto** de cocción y cada **doce minutos** se ilumina **un segmento interno** (Fig. 4);
- pulse nuevamente el botón y pulse los botones $+/-$ para definir el horario de **fin de cocción** (horario de fin de cocción menos la duración de la cocción = horario de inicio de cocción), se enciende el símbolo \rightarrow .

Después de **7 segundos**, el display visualiza el horario corriente, mostrando la hora de **inicio de cocción** y la **duración de la cocción** mediante la iluminación de los **segmentos internos**, que permanecen **fijos** hasta el inicio de la cocción y **parpadean** durante toda la cocción.

A la hora regulada, el horno **se enciende automáticamente**; una vez transcurrido el tiempo de cocción programado, se activa una alarma acústica durante **7 minutos**, los símbolos \rightarrow \rightarrow y los números del indicador comienzan a parpadear y el horno **se apaga automáticamente**;

- pulse un botón cualquiera para interrumpir la señal acústica o el botón para cancelar el programa.

En la Fig. 5 se muestra un ejemplo de programación: la hora corriente es 7:06; el inicio de la cocción está programado a las 8 y la terminación a las 9.


Cuando sean las 8, los **segmentos internos** comprendidos entre 8 y 9 comenzarán a parpadear y la **manecilla** de las horas permanecerá fija.





Fig. 5







SEÑAL ACÚSTICA




Al final de cada función prevista, se emite una señal acústica que se apaga automáticamente después de **7 minutos**; pulse el botón  para interrumpir inmediatamente la señal acústica.

Es posible seleccionar entre 7 diferentes tipos de señal acústica; para modificarla, pulse durante **al menos 7 segundos** el botón ; con cada presión ulterior del botón , el tono cambiará.

LUMINOSIDAD

Es posible variar la luminosidad del reloj; pulse simultáneamente durante **al menos 5 segundos** los botones  y  y pulse luego los botones  /  para variar la luminosidad del indicador.

GRÁFICA

Es posible modificar la gráfica del reloj; pulse simultáneamente los botones  y  y accione el botón  para visualizar y seleccionar la gráfica deseada.



5. Uso del horno

5.1 Advertencias generales



Cuando el horno o grill se encuentran en funcionamiento, las paredes externas y la puerta del horno pueden volverse sumamente calientes: **es oportuno mantener a los niños alejados del aparato. No permitir que los niños se sienten en la puerta del horno o que jueguen con la misma. No utilizar la puerta como taburete. Jamás apoye recipientes o papel de aluminio en el fondo del horno: el esmalte del horno podría dañarse gravemente.**

Evitar cocer los alimentos en la base del horno.

Al utilizar el horno por primera vez o luego de una interrupción de la corriente eléctrica, la pantalla relampagueará con intermitencia regular indicando **0:00**. Para la regulación hacer referencia al párrafo "PRIMER ENCENDIDO Y REGULACIÓN DE LA HORA" de la pág. 208.

No intentar desmontar la puerta del horno sin haber **consultado con atención** las instrucciones correspondientes (leer a propósito el párrafo "8.1 Desmontaje de la puerta del horno"): **existe el peligro de herirse las manos con las bisagras de la puerta del horno.**



BLOQUEO DEL CALENTAMIENTO DEL HORNO

Si durante el funcionamiento normal el horno interrumpe el calentamiento y el display del programador comienza a parpadear, poniéndose a cero, verifique si:

- se ha producido una interrupción de corriente.

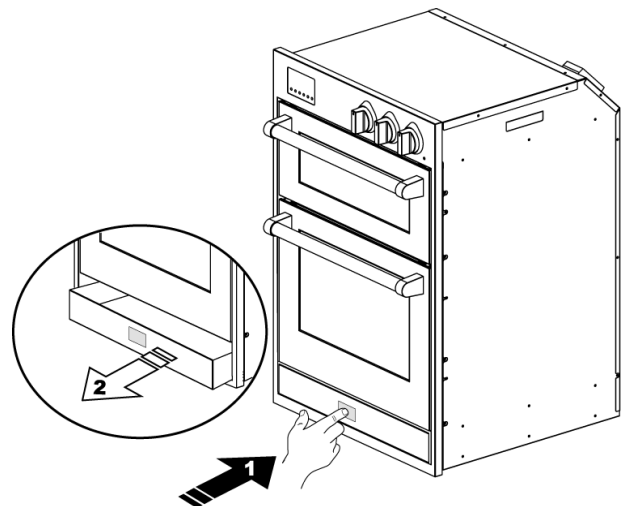
Reinicie el programa: si el bloqueo se repite, significa que se ha disparado el dispositivo de seguridad. Este dispositivo se activa en caso de avería del termostato, para evitar el recalentamiento del horno. Se recomienda no volver a encenderlo y contactar con el centro de asistencia más cercano.

5.2 Cajón guardaobjetos

En los modelos con **doble horno**, hay un cajón guardaobjetos situado en la parte inferior.

Para accionar el mecanismo de apertura "push-pull", es necesario **presionar el punto exacto indicado por la etiqueta correspondiente (detalle 1)** y, a continuación, **tirar del cajón (detalle 2)**.

Conserve en el cajón solamente accesorios metálicos de la cocina.



Durante el uso del horno, el compartimiento cajón se calienta; evite el contacto con las partes internas para prevenir quemaduras.

No introduzca en el cajón materiales inflamables, como paños, papel, etc.

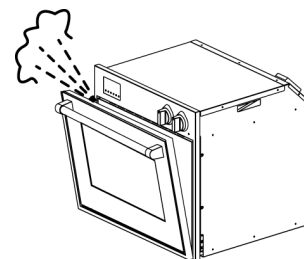


5.3 Uso del horno multifunción y combinado vapor

5.3.1 Riesgo debido a la condensación

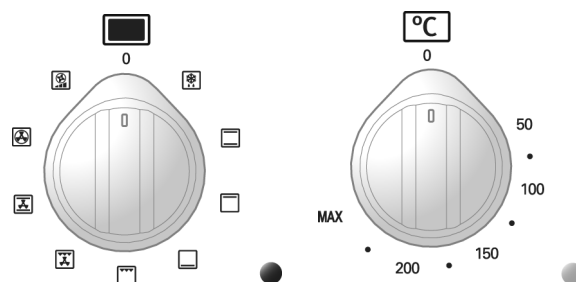


- *Ciertas cocciones con **alto contenido de agua**, combinadas con el uso de determinadas funciones, pueden causar la **formación de condensación sobre el vidrio interno de la puerta**. Para prevenir este fenómeno, **abra la puerta del horno durante algunos segundos una o más veces durante la cocción**.*
- ***No deje enfriar el producto en el horno después de la cocción para evitar la formación de condensación sobre el vidrio interno de la puerta, que podría gotear fuera del horno al abrir la puerta.***




5.3.2 Antes de encender el horno


En su primer encendido, el horno podría emanar un humo y olor acre ocasionado por los eventuales residuos oleosos de fabricación que podrían otorgar olores y sabores desagradables a los alimentos. **Antes de introducir los alimentos a cocer, calentar el horno a temperatura máxima durante 30 minutos con la puerta cerrada y esperar a que la salida de humo y olores cese.**







5.3.3 Calentamiento rápido

Ponga el mando del selector de funciones en  para obtener un **precalentamiento rápido** del horno; con esta función, el horno alcanzará rápidamente la temperatura seleccionada. Una vez alcanzada la temperatura, seleccione la función de cocción deseada.



La función de calentamiento rápido  no se debe usar como función de cocción.

5.3.4 Cocciones tradicionales


Girar el mando del selector de funciones a la posición  y el mando del termostato en correspondencia con el valor de temperatura deseado. Para un calentamiento diferenciado en la parte superior o inferior de los alimentos: colocar el selector de funciones en la posición  (caliente arriba) o  (caliente abajo). Para un calentamiento más uniforme en cada parte del horno: girar el mando del selector de funciones en la posición .



El horno está dotado de un sistema automático de enfriamiento regulado por la temperatura de la puerta. Una vez alcanzada la temperatura límite, el ventilador de enfriamiento se activa automáticamente y se apaga cuando la temperatura de la puerta **desciende por debajo del límite preestablecido**. El funcionamiento del ventilador de enfriamiento puede continuar después del apagado del horno. **En el caso de que esto no se verifica, apagar el aparato y contactarse inmediatamente con el Centro de Asistencia.**





5.3.5 Cocción de convección

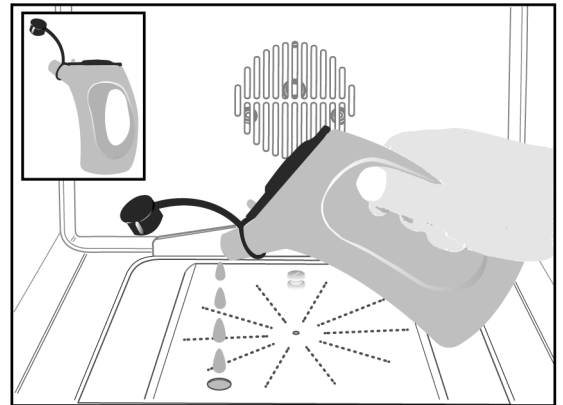
Girar el mando del selector de funciones a la posición ; girar el mando del termostato en correspondencia con el valor de temperatura deseado.

5.3.6 Cocción al vapor



El generador de vapor alcanza temperaturas muy elevadas: vierta en el depósito solamente agua mineral o descalcificada, evitando absolutamente las sustancias con contenido alcohólico y los detergentes.


- Vierta en el depósito del generador de vapor la cantidad de **agua** deseada (véanse las tablas de las páginas 222 y 223) utilizando **el recipiente graduado**, tal como se muestra en la figura;
- ponga el mando de funciones en  o en  y regule la temperatura elegida, que debe ser **superior a 100°C**.




La cocción al vapor permite saturar el interior del horno con vapor seco para obtener una mejor y más rápida distribución del calor, mejorando el rendimiento con respecto a la cocción sin vapor y preservando más el sabor original del alimento.

*La función  permite la cocción **en un solo nivel** del horno, mientras que la función  permite la cocción **simultánea en varios niveles**.*

5.3.7 Cocción en el grill ventilado

Girar el mando del selector de funciones a la posición ; girar el mando del termostato en correspondencia con el valor de temperatura máxima (**MAX**).


5.3.8 Cocción en el grill y asador

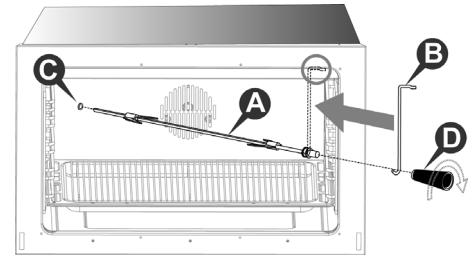
Girar el mando del selector de funciones a la posición ; girar el mando del termostato en correspondencia con el valor de temperatura máxima (**MAX**). Durante el funcionamiento del grill se obtiene el funcionamiento simultáneo del asador, que también permite cocciones a la brasa.




5.3.9 Cocción con asador

Proceda en el modo siguiente:

- ensarte los alimentos a cocer en las varillas del asador **A** y bloquéelos con los correspondientes tenedores regulables;
- cuelgue el gancho **B** en el techo del horno, tal como se muestra en la figura;
- inserte la varilla del asador **A** en el correspondiente orificio **C**, presente en el cárter del horno; antes de cerrar la puerta del horno, verifique que la varilla **A** esté correctamente inserta en el orificio **C** (introduzca la varilla girándola ligeramente en sentido dextrógiro y levógiro);
- cuelgue la otra extremidad de la varilla en el gancho **B** (la polea de la varilla **A** se debe colocar en el bucle del gancho **B**);
- cierre la puerta del horno y accione el asador, poniendo el mando del selector de funciones en la posición ;
- una vez terminada la cocción, abra la puerta del horno y extraiga la varilla del asador utilizando la empuñadura de plástico **D**, que se debe enroscar en la base de la varilla **A**.



5.3.10 Descongelado

Girar el mando del selector de funciones a la posición , girar el mando del termostato a la posición "0": de esta manera se activa el ventilador que, girando el aire al interior del horno, favorece el descongelado de los alimentos congelados.

5.3.11 Apagado del horno

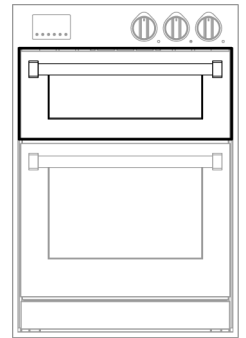
El apagado se efectúa volviendo a colocar el mando del termostato a la posición "0".



5.4 Uso del horno superior

El horno está dotado de:

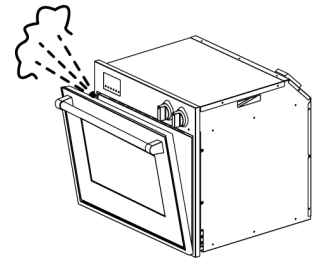
- un elemento de calentamiento debajo de la base;
- un elemento de calentamiento en el techo;
- piedra refractaria (en el fondo), para las cocciones por contacto directo (por ejemplo, pizza o pan).



5.4.1 Riesgo debido a la condensación



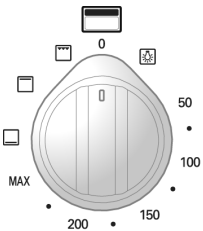
- *Ciertas cocciones con alto contenido de agua, combinadas con el uso de determinadas funciones, pueden causar la formación de condensación sobre el vidrio interno de la puerta. Para prevenir este fenómeno, abra la puerta del horno durante algunos segundos una o más veces durante la cocción.*
- *No deje enfriar el producto en el horno después de la cocción para evitar la formación de condensación sobre el vidrio interno de la puerta, que podría gotear fuera del horno al abrir la puerta.*




5.4.2 Primer encendido del horno

Durante el primer encendido, el horno puede liberar humo y olor acre, causados por eventuales residuos aceitosos de fábrica, que podrían dar olor y sabor desagradables a las comidas. **Antes de introducir los alimentos a cocer, caliente el horno a la máxima temperatura durante 30-40 minutos, con la puerta cerrada, y espere hasta que dejen de salir humo y olores.**

Para activar el calentamiento del horno, gire el mando de la temperatura de 50°C/100°C a MAX o colóquelo en la función deseada.





5.4.3 Cocción con grill

Ponga el mando en  e introduzca inmediatamente el alimento. Para garantizar un correcto funcionamiento, coloque la grasera con parrilla al ras y la parrilla portaplatos en la segunda guía comenzando por debajo. De todos modos, es posible variar la posición de la parrilla portaplatos en función del gusto personal y de las diferentes necesidades de cocción. Un sistema de enfriamiento impide que el mando se recaliente.

5.4.4 Cocciones tradicionales

Ponga el mando a la temperatura elegida y coloque el alimento en el nivel deseado (**evite apoyar el alimento directamente en el fondo**); de esta forma se obtendrá un calentamiento superior e inferior de los alimentos mediante los dos elementos de calentamiento.

Para un calentamiento diferenciado de los alimentos en la parte superior e inferior, ponga el selector de funciones en  (calor arriba) o  (calor abajo).

5.4.5 Cocción de pizzas

Ponga el mando en la posición **MÁX.** Después de precalentar el horno durante **aproximadamente 45 minutos**, ponga la pizza directamente en contacto con la **piedra refractaria** en el fondo, utilizando la **paleta suministrada**. Se recomienda utilizar **papel de horno** para evitar que la pizza se pegue a la piedra.

5.4.6 Apagado del horno

El apagado se realiza colocando el mando en posición "0".



6. Consejos de cocción

6.1 Consejos para el correcto uso del horno



6.1.1 Cocción tradicional

Con este tipo de cocción el calor proviene de arriba hacia abajo, por lo tanto es preferible utilizar las guías centrales. Si la cocción requiere de un mayor calor desde abajo o desde arriba, utilizar las guías inferiores o superiores. La cocción tradicional está recomendada para todos aquellos alimentos que requieran altas temperaturas de cocción o tiempos prolongados de guisado. Dicho sistema también es recomendado en el caso de utilizar para la cocción recipientes de terracota, porcelana y similares.



6.1.2 Cocción de convección

Con este tipo de cocción el calor es transmitido a los alimentos mediante aire precalentado y hecho circular forzosamente dentro del horno gracias a un ventilador ubicado en la pared posterior del horno mismo. El calor alcanza rápida y uniformemente cada parte del horno pudiendo, de esta manera, cocinar simultáneamente diversos alimentos colocados en niveles diferentes.

La posibilidad de cocer sobre un mayor número de niveles permite elaborar simultáneamente diversos platos. Es posible cocer bizcochos y pizzas en tres fuentes diferentes. De todos modos, el horno puede ser utilizado también para la cocción sobre un solo nivel. Para inspeccionar mejor la cocción utilizar las guías más bajas.

La cocción de convección es particularmente conveniente para poder llevar rápidamente a temperatura ambiente los alimentos congelados, esterilizar conservas, la fruta en almíbar preparada en casa y finalmente para secar hongos o fruta.



6.1.3 Cocción al vapor

La cocción en atmósfera saturada de vapor ofrece grandes ventajas con respecto a la cocción tradicional. Preserva el sabor de los alimentos, reduciendo drásticamente la evaporación de los líquidos y manteniendo las características organolépticas y nutricionales, facilita la distribución del calor, volviendo la cocción más homogénea y uniforme, y reduce los tiempos de cocción, optimizando la eficiencia energética.

La función de cocción al vapor puede ser utilizada a bajas temperaturas (**100°C**), para la cocción delicada de pescado y verduras, y a temperaturas más elevadas, para la cocción de dulces y otros alimentos, cuando se desea acentuar su sabor delicado.



6.1.4 Cocción al vapor ventilado

La cocción al vapor ventilado incluye todas las ventajas de la cocción al vapor tradicional descritas en la sección anterior, además de una perfecta ventilación que, uniformizando la distribución del calor, permite la cocción simultánea de diferentes alimentos **con diferentes niveles de cocción**.

La cocción al vapor ventilado es particularmente indicada para carnes delicadas o en trozos grandes.



6.1.5 Cocción en el grill

El calor proviene desde arriba. En el grill pueden cocerse casi todas las carnes, a excepción de algunas carnes magras de caza y los rollos de carne picada. Las carnes y pescados a ser cocidos en el grill deberán ser ligeramente rociados con aceite y colocados siempre sobre la parrilla; ésta se coloca en las guías más cercanas o más lejanas del elemento grill, de acuerdo con el espesor de la carne misma, a fin de evitar quemarla en la superficie o de cocinarla poco en el interior.



*Coloque la grasera al nivel **más bajo** para recoger los jugos y grasas; vierta un vaso de agua en la grasera para **prevenir la formación de humo** debido al recalentamiento de las grasas.*



6.1.6 Cocción en el grill ventilado

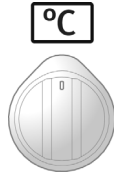
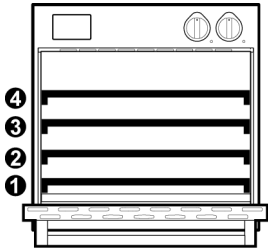
Se produce mediante el funcionamiento combinado del grill y del ventilador.

Este tipo de cocción permite que el calor penetre gradualmente al interior del alimento, aunque la superficie esté expuesta a la acción directa del grill.



6.2 Ejemplos de cocción

LEYENDA



Nivel (*)

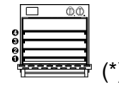
Temperatura

Duración de la cocción (minutos)

Cantidad de agua (litro) (**)



COCCIÓN EN EL GRILL



ALIMENTOS

ALIMENTOS	Nivel (*)	Temperatura (°C)	Duración de la cocción (minutos)	Cantidad de agua (litro) (**)
ROAST BEEF MEDIO (1.5 kg)	2	220 - 240	40 - 50	
PERNIL DE CORDERO DESHUESADO, COCCIÓN MEDIA	2	170 - 190	120 - 150	
CERDO				
ASADO DE CERDO CON PIEL	2	170 - 190	140 - 160	
BRAZUELO DE CERDO	2	180 - 200	120 - 150	
AVES NO RELLENAS				
MEDIO POLLO (1 - 2 PIEZAS)	2	210 - 230	40 - 50	
POLLO ENTERO (1 - 2 PIEZAS)	2	200 - 220	60 - 80	
PATO ENTERO (2 - 3 kg)	2	180 - 200	90 - 120	
PECHUGA DE PATO	3	230 - 250	30 - 45	
GANSO ENTERO (3 - 4 kg)	1	150 - 170	130 - 160	
PECHUGA DE GANSO	2	160 - 180	80 - 100	
PIERNA DE GANSO	2	180 - 200	50 - 80	

(*) corresponde a la posición de la parrilla o de la fuente, comenzando por el nivel inferior.

(**) ver instrucciones en el párrafo "5.3.6" pág. 216.

- La cocción en el grill puede ensuciar mucho el interior del horno. Limpie el horno después de cada uso **para evitar** que la suciedad se quemé y se incruste.
- Las indicaciones contenidas en la tabla se refieren al uso de **graseras esmaltadas con parrilla**. Coloque la parrilla en la grasera e introduzca ambas en el nivel indicado. Los valores pueden variar en función del tipo y de la cantidad de alimento a asar.
- Coloque siempre el alimento a asar **en el centro** de la parrilla.
- Al final de la cocción, deje reposar el alimento **durante aproximadamente 10 minutos** con el horno apagado y cerrado. La duración indicada **no comprende** el tiempo de reposo recomendado.
- Los **valores indicados en la tabla** se refieren a la preparación de alimentos introducidos en el horno frío y de carnes recién sacadas del frigorífico.








COCCIÓN DE ASADO



AIRE CALIENTE



CALENTAMIENTO SUP./INF.

ALIMENTOS	AIRE CALIENTE			CALENTAMIENTO SUP./INF.		
	 (*)	 °C	 min	 (*)	 °C	
ROLLO DE CARNE DE 500 g	2	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210	
CERDO						
CHULETA	2	160 - 170	70 - 80	2	190 - 210	
FILETE MEDIO (400 g)	2	170 - 180	30 - 45	3	200 - 230	
ASADO CON GRASA (1.5 kg)	2	160 - 170	120 - 150	2	200 - 220	
ASADO CON GRASA (2.5 kg)	2	160 - 170	150 - 180	2	190 - 210	
ASADO SIN GRASA (1 kg)	2	170 - 180	70 - 90	2	180 - 200	
ASADO SIN GRASA (2 kg)	2	170 - 180	80 - 100	2	180 - 200	
BUEY						
FILETE MEDIO (1 kg)	2	180 - 190	45 - 65	2	200 - 220	
ROAST BEEF (1.5 kg)	2	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220	
ESTOFADO (1.5 kg) EN RECIPIENTE CERRADO	2	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220	
ESTOFADO (2.5 kg) EN RECIPIENTE CERRADO	2	170 - 180	150 - 180	2	190 - 210	
TERNERA						
ASADO/PECHO DE TERNERA (1.5 kg)	2	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200	
ASADO/PECHO DE TERNERA (2.5 kg)	2	160 - 170	120 - 150	2	170 - 190	
BRAZUELO	2	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210	
CORDERO						
PERNIL DESHUESADO	2	180 - 190	70 - 110	2	200 - 220	
LOMO CON HUESO	2	180 - 190 (**)	40 - 50	2	200 - 220 (**)	
LOMO DESHUESADO	2	180 - 190 (**)	30 - 40	2	200 - 220 (**)	
AVES						
POLLO ENTERO (1 kg)	2	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220	
PATO ENTERO (2 - 3 kg)	2	150 - 160	90 - 120	2	190 - 210	
GANSO ENTERO (3 - 4 kg)	2	150 - 160	130 - 180	2	180 - 200	
CAZA						
ASADO/PERNIL DESHUESADO (1.5 kg)	2	160 - 170	90 - 120	2	190 - 210	
ASADO DE JABALÍ	2	160 - 170	120 - 140	2	190 - 210	
CONEJO	2	160 - 170	70 - 80	2	180 - 200	
PESCADO						
PESCADO ENTERO (300 g)	2	160 - 170	30 - 40	2	180 - 200	
PESCADO ENTERO (700 g)	2	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200	





(*) corresponde a la posición de la parrilla o de la fuente, comenzando por el nivel inferior.

(**) precaliente el horno.

- Los **valores indicados en la tabla** se refieren a la preparación de alimentos recién sacados del frigorífico e introducidos en el horno frío (no precalentado), salvo indicación diferente.



COCCIÓN AL VAPOR ESTÁTICO

ALIMENTOS	FASE	 (*)	 °C	REGULACIÓN DE LA PARRILLA 	 (**)
DULCES					
TORTA CUATRO CUARTOS (6 HUEVOS)	-	2	150 - 160	1/2	30 - 40 0.3 L
TORTA CUATRO CUARTOS (3 HUEVOS)	-	2	150 - 160	1/2	25 - 35 0.3 L
TORTA DE FRUTA CON MASA PARA BIZCOCHO	-	2	150 - 160	1/2	20 - 30 0.2 L
MASA FLUIDA EN EL MOLDE	-	2	150 - 160	1/2	50 - 70 0.4 L
TORTA DE FRUTA CON MASA FLUIDA	-	2	150 - 160	1/2	20 - 30 0.3 L
DULCES CON MASA FLUIDA (BOLLOS)	-	2	150 - 160	1/2	25 - 35 0.3 L
TRENZA LEUDADA	-	2	150 - 160	1/2	35 - 45 0.4 L
TORTA DE ROSAS LEUDADA	-	2	160 - 170	1/2	30 - 40 0.4 L
PASTA CHOUX (BUÑUELOS/ÉCLAIR)	-	2	200 - 220	1/2	25 - 35 0.3 L
DULCES DE HOJALDRE	-	2	200 - 220	1/2	15 - 25 0.2 L
VOL AU VENTS VACÍOS	-	2	200 - 220	1/2	8 - 10 0.2 L
TARTA DE MANZANAS	-	2	190 - 210	1/2	35 - 45 0.3 L
STRUDEL FRESCO	-	2	170 - 180	1/2	50 - 60 0.3 L
STRUDEL CONGELADO	-	2	180 - 190	1/2	35 - 45 0.3 L
PAN					
HOGAZAS	1	2	40	1/2	20 - 25 0.3 L
	2	2	190 - 200	1	20 - 25 -
PAN FOCACCIA	1	2	40	1/2	20 - 30 0.3 L
	2	2	200	1/2	25 - 35 -
EMPANADA	1	2	40	1/4	20 - 30 0.4 L
	2	2	200	1	25 - 35 -
MASA PARA PAN 750 - 1000 g	1	2	40	1	15 - 25 0.3 L
	2	2	220	1	10 - 15 -
MASA PARA PAN 1000 - 1250 g	1	2	40	1	20 - 25 0.3 L
	2	2	220	1	10 - 15 -
MASA PARA PAN 1250 - 1500 g	1	2	40	1	20 - 25 0.3 L
	2	2	220	1	10 - 15 -

(*) corresponde a la posición de la parrilla o de la fuente, comenzando por el nivel inferior.

(**) ver instrucciones en el párrafo "5.3.6" pág. 216.

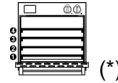
- Los **valores indicados en la tabla** se refieren a la preparación de alimentos recién sacados del frigorífico e introducidos en el horno frío (no precalentado), salvo indicación diferente.
- A las indicaciones suministradas se debe añadir una **importante recomendación**: una vez terminada la cocción o para realizar un control, entreabra ligeramente la puerta del horno y espere hasta que el vapor salga completamente. Esto evitará imprevistas bocanadas de vapor y las consiguientes quemaduras.



COCCIÓN AL VAPOR VENTILADO

ALIMENTOS

FASE



(*)



REGULACIÓN DE LA PARRILLA



(**)

CERDO

ALIMENTOS	FASE		TEMPERATURA (°C)	REGULACIÓN DE LA PARRILLA	AGUA (L)
ESTOFADO EMPANADO (1.5 kg)	1	2	100	1	25 - 25
	2	2	170	1	60 - 75
ESTOFADO DE SOBRASADA (1.5 kg)	-	2	160	1/2	100 - 120
ESTOFADO DE SOBRASADA (2.5 kg)	-	2	160	1/2	130 - 150
BRAZUELO DE CERDO	1	2	100	1	40 - 50
	2	2	160	1	40 - 50
CHULETA DE CERDO	-	2	180 - 190	1/2	130 - 150

AVES NO RELLENAS

PRESAS DE POLLO	-	2	190 - 210	1/2	25 - 45
POLLO ENTERO (1 kg)	1	2	170 - 180	1	20 - 25
	2	2	190 - 200	-	35 - 40
PATO ENTERO (2 - 3 kg)	1	2	150 - 160	1/2	70 - 90
	2	2	180	-	30 - 40
GANSO ENTERO (3 - 4 kg)	1	2	150	1/2	110 - 120
	2	2	180	1/2	20 - 30

PESCADO

FLANES DE PESCADO	-	2	180	1	30 - 40
PESCADOS GRANDES (HASTA 300 g)	-	2	160 - 170	1	20 - 30
FILETES DE PESCADO	-	2	150 - 160	1	15 - 25
PESCADO ENTERO (HASTA 1000 g)	-	2	160 - 170	1	40 - 50

(*) corresponde a la posición de la parrilla o de la fuente, comenzando por el nivel inferior.

(**) ver instrucciones en el párrafo "5.3.6" pág. 216.

- Los **valores indicados en la tabla** se refieren a la preparación de alimentos recién sacados del frigorífico e introducidos en el horno frío (no precalentado), salvo indicación diferente.
- A las indicaciones suministradas se debe añadir una **importante recomendación**: una vez terminada la cocción o para realizar un control, entreabra ligeramente la puerta del horno y espere hasta que el vapor salga completamente. Esto evitará imprevistas bocanadas de vapor y las consiguientes quemaduras.



7. Limpieza y mantenimiento



Antes de cualquier intervención, es necesario desconectar la alimentación eléctrica del aparato.

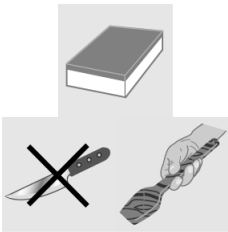


Evitar limpiar las superficies del aparato cuando las mismas aún estén calientes. Utilice solamente detergentes idóneos para limpiar las superficies del aparato. El fabricante declina toda responsabilidad y no responde por eventuales daños derivados del uso de detergentes no idóneos o diferentes de los indicados. No utilizar lanzas de presión o de vapor para efectuar el lavado del aparato.

7.1 Limpieza de las superficies de acero inox

Para limpiar y conservar las superficies de acero inoxidable, utilice cotidianamente una **solución caliente de agua y vinagre o jabón neutro**: vierta la solución en un paño húmedo y limpie la superficie de acero siguiendo el sentido del satinado; enjuague cuidadosamente y seque con un paño suave o con una gamuza.

Evitar de la manera más absoluta el uso de esponjas metálicas y raspadores cortantes que pudieran dañar la superficie. Servirse únicamente de esponjas antirrasguños de tipo no abrasivo y eventualmente de utensilios de madera o de material plástico.



7.2 Limpieza de las superficies esmaltadas

Limpiar con una esponja antirrasguños de tipo **no abrasivo** humedecida en **agua y jabón neutro**. Las manchas de grasa pueden ser eliminadas fácilmente con **agua caliente** o con un producto específico que se pueda conseguir en el mercado para la limpieza del esmalte. Enjuagar cuidadosamente y secar con un paño suave o con una gamuza.

Evitar los productos que contienen sustancias abrasivas, lanas de fierro, lanas de acero o ácidos que pudieran dañarlas. Evitar dejar sobre el esmalte sustancias ácidas o alcalinas (zumo de limón, vinagre, sal, etc.).



7.3 Limpieza de las superficies pintadas

Limpie con una esponja antirrayas de tipo **no abrasivo**, humedecida en **agua caliente y jabón neutro**, o con un detergente normal para superficies pintadas. Enjuague y seque cuidadosamente con un paño suave.

Evite el uso de productos con sustancias abrasivas, esponjas metálicas, lanas de acero o ácidos, ya que podrían deteriorar las superficies. No utilice alcohol.



7.4 Limpieza de los botones y del panel de mandos

Limpiar los botones y el panel de mandos con un paño húmedo.



7.5 Limpieza del horno

Para una buena conservación del horno es necesario limpiarlo regularmente, mejor aún si es después de cada uso y **luego de haberlo dejado enfriar**: de esta manera será posible retirar con mayor facilidad los residuos de la cocción, evitando que se quemen en el posterior uso del horno.

Limpia las partes de acero inox y las partes esmaltadas tal como se describe en los respectivos párrafos "7.1 Limpieza de las superficies de acero inox" y "7.2 Limpieza de las superficies esmaltadas".

Extraer todas las partes removibles y lavarlas por separado; enjuagarlas y secarlas cuidadosamente con un paño limpio.

7.5.1 Limpieza de las paredes del horno

Jamás utilice detergentes para la limpieza de este tipo de hornos.

Limpie las paredes del horno con vinagre blanco y enjuáguelas con un paño humedecido en agua. A continuación, caliente el horno durante al menos una hora a **150°C**, para facilitar la limpieza. Enjuague nuevamente con un paño humedecido en agua tibia, una vez que el horno se haya enfriado.

7.5.2 Limpieza de la puerta del horno

Se recomienda mantener siempre la puerta del horno bien limpia. Utilizar papel absorbente de cocina y, en caso de un sucio persistente, lavar con una esponja húmeda y detergente común.



Los productos "spray" para la limpieza del horno no deberán ser utilizados para la limpieza del ventilador y del sensor del termostato ubicados al interior del horno.



8. Mantenimiento extraordinario

Periódicamente, el horno requiere de pequeñas intervenciones de mantenimiento o de sustitución de partes sometidas a desgaste. A continuación se detallan las instrucciones específicas para cada intervención de este tipo.



Antes de cualquier intervención, es necesario desconectar la alimentación eléctrica del aparato.

8.1 Desmontaje de la puerta del horno

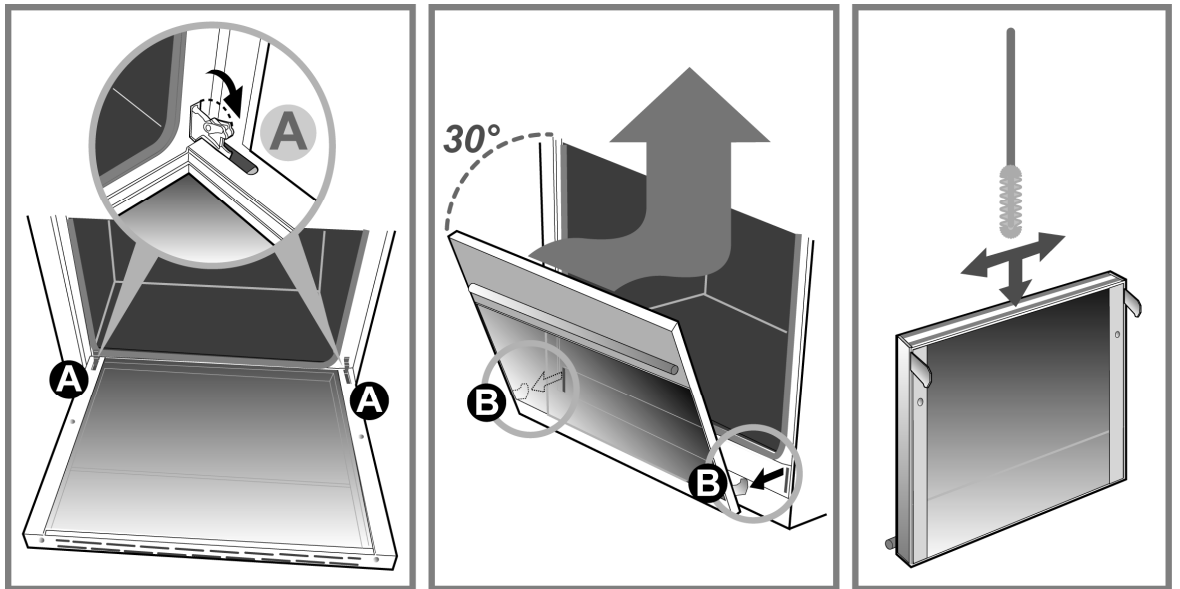
Es posible desarmar completamente la puerta del horno para facilitar su limpieza.



Si bien está prevista, esta operación no está al alcance de todos: es necesario tener la fuerza necesaria para sostener la puerta y una cierta habilidad para volver a colocarla. Si no está seguro de poder hacerlo, se recomienda limpiar la puerta del horno sin desarmarla o, en casos particulares, contactar con el Centro de Asistencia autorizado más cercano.

Para el desmontaje de la puerta, proceda en el modo siguiente:

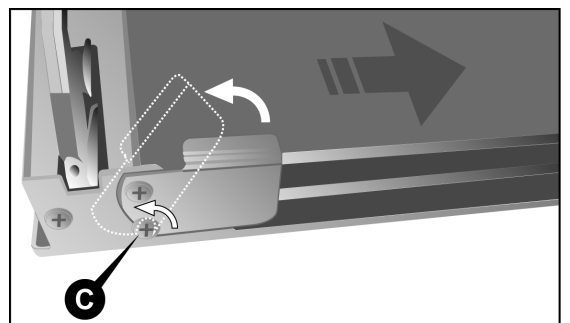
- abra la puerta del horno y desenganche las trabas de las bisagras, girando hacia atrás los pernos **A** (uno para cada bisagra);
- entorne la puerta del horno hasta eliminar la tensión de carga de los muelles (la puerta del horno formará un ángulo de aproximadamente 30°);
- con **ambas manos**, acompañe el movimiento de la puerta hacia el cierre, tirando simultáneamente hacia arriba;
- gire la parte inferior de la puerta hacia fuera, liberando las bisagras **B** de sus alojamientos.



Es posible quitar el **vidrio interno** para permitir una limpieza más profunda.

Proceda en la forma siguiente:

- afloje el tornillo **C** con una **rotación de media vuelta** para permitir la elevación de las plaquetas sujetavidrio derecha e izquierda;
- levante las dos plaquetas sujetavidrio y quite el vidrio interno;
- para volver a colocar el vidrio, proceda en orden inverso con respecto a las instrucciones descritas.





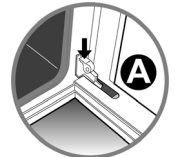
Para la limpieza del área comprendida entre el vidrio externo y el vidrio intermedio utilice un **cepillo suave**, introduciéndolo en el espacio entre los vidrios, tal como se muestra en la pág. 226.

Para **volver a colocar** la puerta, proceda en orden inverso con respecto a las instrucciones descritas en la pág. 226.

Una vez introducidas en sus alojamientos las bisagras **B**, abra completamente la puerta y rearme las trabas de las bisagras, bajando los pernos **A** (uno para cada bisagra).



ATENCIÓN: una vez colocada la puerta del horno, es necesario **rearmar siempre las trabas de las bisagras**.

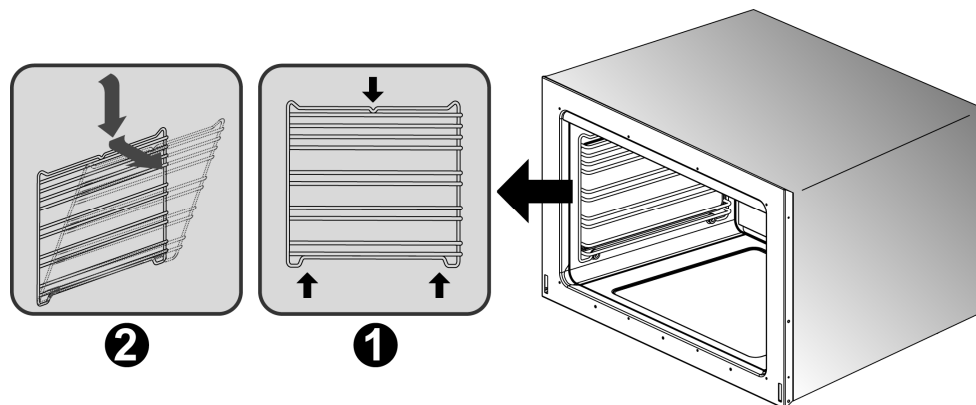


8.2 Extracción de los soportes laterales de las rejillas

Los soportes de las rejillas son extraíbles para permitir su lavado y para facilitar la limpieza de las paredes del horno. Dichos soportes están enganchados en la pared del horno en los tres puntos indicados por las flechas en la figura (detalle 1).

- Haga presión con los dedos hacia abajo, tal como se indica en el detalle **2** de la figura, para desenganchar el soporte del perno superior;
- tire del soporte hacia arriba y extráigalo.

Para volver a colocarlo, proceda en orden inverso: coloque la parte inferior del soporte sobre los pernos correspondientes y apriete la parte superior contra la pared del horno, hasta que se enganche en el perno.



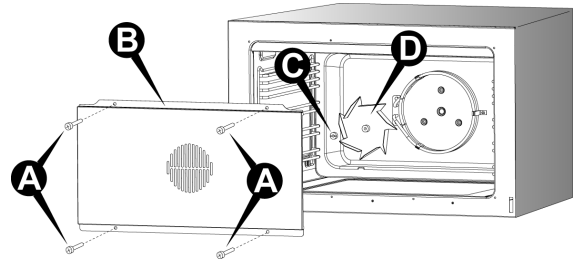


8.3 Desmontaje y limpieza del ventilador interno del horno

El ventilador interno del horno ventilado puede requerir una limpieza periódica. Para desmontar el ventilador, proceda en el modo siguiente:

- **verifique que la alimentación eléctrica del aparato esté desconectada;**
- quite todos los componentes internos del horno (rejillas y graseras);
- desenrosque y extraiga los cuatro tornillos **A** del cárter de cobertura;
- quite el cárter de cobertura **B**;
- usando una moneda, desenrosque la tuerca de fijación **C** del ventilador (esta rosca es inversa; para desenroscar, gire **en sentido dextrógiro**);
- extraiga el ventilador **D** y lávelo sumergiéndolo en agua caliente y detergente para platos. **Jamás utilice detergentes abrasivos, corrosivos, productos en polvo o esponjas metálicas.** Enjuague el ventilador y séquelo cuidadosamente.

Vuelva a colocar el ventilador y el cárter de cobertura, siguiendo las instrucciones de desmontaje en orden inverso.



8.4 Sustitución de la lámpara de iluminación del horno



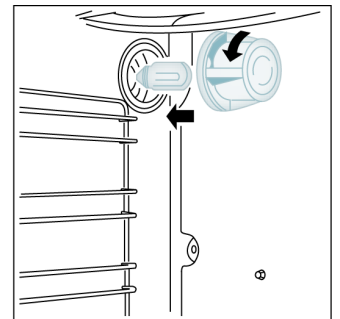
Antes de cualquier intervención, es necesario desconectar la alimentación eléctrica del aparato.


Luz lateral del horno

Proceder de la manera siguiente:

- verifique que los elementos de calentamiento estén apagados y se hayan enfriado completamente;
- abrir la puerta del horno;
- destornillar en sentido antihorario el casquete de protección de vidrio;
- destornillar la lámpara y sustituirla por otra adecuada para **altas temperaturas (300°C)** y con estas características:

Tensión	230 V / 50 Hz
Potencia	25 W (halógena)
Empalme	G9



- Volver a montar el casquete de vidrio y reactivar el suministro de energía eléctrica. Es posible verificar el funcionamiento de la luz del horno, abriendo la puerta o poniendo la perilla en la posición  cuando se indique.



Luz lateral del horno


Proceder de la manera siguiente:

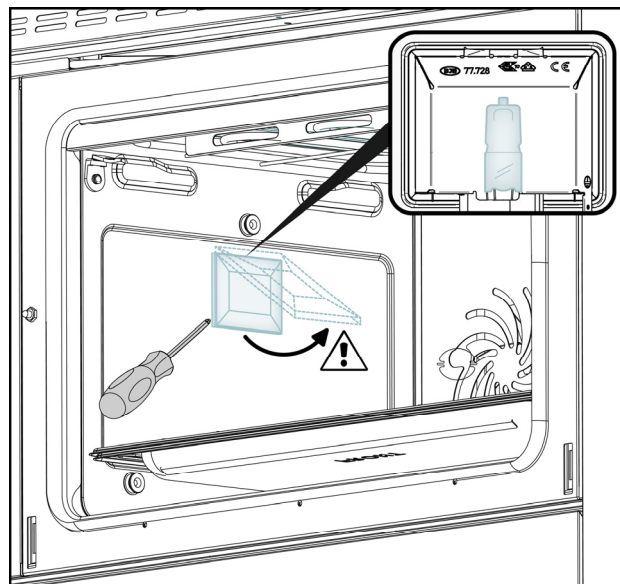
- verifique que los elementos de calentamiento estén apagados y se hayan enfriado completamente;
- abra la puerta del horno;
- extraiga el bastidor portarrejillas lateral, si interfiere con el alojamiento de la bombilla (véanse las instrucciones en el párrafo "8.2" página 227);
- deslice la punta de un destornillador plano entre la tapa de vidrio y el alojamiento de la bombilla.

Gire delicadamente la punta del destornillador para aflojar la tapa de vidrio, sujetándola con los dedos para evitar que caiga y se rompa;

- extraiga la tapa de vidrio y, a continuación, la bombilla halógena;
- introduzca en su alojamiento una bombilla halógena nueva, apta para **altas temperaturas (300°C)**, con las siguientes características:

Tensión	230 V / 50 Hz
Potencia	25 W (halógena)
Empalme	G9

- Coloque la tapa de vidrio y el bastidor portarrejillas (véanse las instrucciones en el párrafo "8.2" página 227).
- Conecte el aparato a la alimentación eléctrica. Es posible verificar el funcionamiento de la luz del horno, abriendo la puerta o poniendo la perilla en la posición  cuando se indique.





8.5 Limpieza del depósito de agua

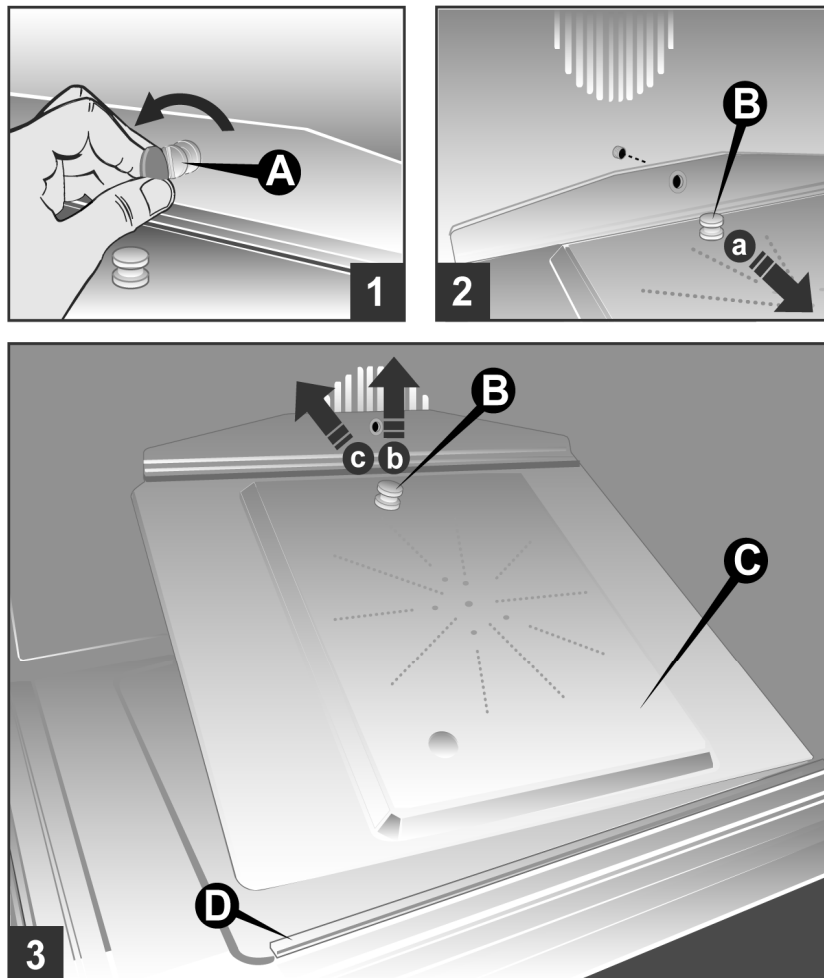
Para limpiar el depósito de agua es necesario quitar la tapa.

Proceda en la forma siguiente:

- quite todos los objetos y componentes internos del horno (rejillas y graseras);
- utilizando una moneda o de un destornillador plano, desenrosque y extraiga la tuerca **A** de fijación de la tapa (detalle 1);
- tire de la tuerca **B** (flecha **a**) para liberar la ranura de la tapa del perno trasero (detalle 2);
- levante y mueva ligeramente hacia atrás la tuerca **B** (flechas **b**, **c**), y extraiga completamente la tapa **C** de la guía delantera **D** (detalle 3).

Limpie la tapa y el depósito de agua, siguiendo las instrucciones descritas en el párrafo “7.1 Limpieza de las superficies de acero inox”.

Para colocar y fijar la tapa del depósito, proceda en orden inverso.



Los sedimentos calcáreos pueden ser eliminados con vinagre; evite el uso de sustancias químicas para prevenir la contaminación de los alimentos.

www.steel-cucine.com



STEEL SRL

Via dell'Agricoltura, 21
41012 Carpi (Mo) - Italy
T. +39 059 645180
steel@steel-cucine.com