



Home to great cooking

MASTERCHEF^{XL}



ISTRUZIONI PER L'USO E INSTALLAZIONE

110 Induzione

Contents

1. Prima di Iniziare...	1	6. Risoluzione dei Problemi	20
Installazione e Manutenzione	1	7. Installazione	23
Odori Particolari	1	Spettabile Installatore	23
Ventilazione	1	Requisiti e Norme di Sicurezza	23
Sicurezza Personale	1	Fornitura di Ventilazione	23
Cura del Piano Cottura	3	Collocazione della Cucina	23
Cura della Cucina	3	Posizionamento della Cucina	24
2. Panoramica Sulla Cucina	4	Come Spostare la Cucina	24
Piano Cottura	4	Riposizionamento della Cucina	25
Grill con Scivolamento verso L'esterno	8	Successivo alla Connessione	25
Forni	9	Installazione delle Maniglie	25
Orologio	12	Livellamento	26
Accessori	14	Connessione Elettrica	26
Luce del Forno	14	Controlli Finali	27
3. Suggerimenti per la Cottura	15	Installazione Finale	27
Utilizzare la Cucina a Induzione	15	Assistenza al Cliente	27
Suggerimenti per Cucinare con il Timer	15	8. Schemi dei Circuiti	28
Suggerimenti Generali per il Forno	15	Schema del Circuito: Piano Cottura	28
4. Tabella di Cottura	16	Schema del Circuito: Forni	29
5. Pulizia della Cucina	17	9. Specifiche Tecniche	30
Piano Cottura	17	Dati sull'efficienza del piano cottura	31
Grill con Scivolamento verso L'esterno	17	Dati del forno	32
Pannello di Controllo e Sportelli	17		
Forni	18		
Tabella dei Detergenti	19		

1. Prima di Iniziare...

Grazie focalizza l'acquisto di questa cucina. Questa cucina è studiata per offrire molti anni di funzionamento senza problemi, se installata e utilizzata correttamente.

Questa cucina è studiata per offrire molti anni di funzionamento senza problemi, se installata e utilizzata correttamente. È importante leggere questa sezione prima di cominciare, in particolare se non si è mai utilizzata prima una cucina a induzione.

⚠ Questo elettrodomestico è progettato per il solo utilizzo domestico. L'utilizzo a qualsiasi altro scopo potrebbe invalidare qualsiasi garanzia o richiesta di risarcimento per responsabilità. In particolare, il forno NON deve essere utilizzato per riscaldare l'ambiente della cucina: oltre a invalidare qualsiasi richiesta di risarcimento, ciò rappresenta uno spreco energetico e può causare il surriscaldamento delle manopole di regolazione.

Installazione e Manutenzione

Questa cucina deve essere installata in conformità alle istruzioni pertinenti presenti in questo libretto, ai regolamenti pertinenti nazionali e locali e ai requisiti della compagnia di fornitura della corrente elettrica di zona.

Assicurarsi che la cucina sia collegata correttamente e accesa.

Il display di controllo del piano cottura lampeggia per circa 2 secondi durante la prima accensione – si tratta di un evento normale.

Impostare l'orologio per assicurarsi che tutti i forni siano funzionanti – consultare la relativa sezione in questo manuale.

L'assistenza alla cucina deve essere eseguita solo da un tecnico di assistenza qualificato e devono essere utilizzate solo parti di ricambio approvate.

Lasciare sempre che la cucina si raffreddi e poi scollegarla dalla rete elettrica prima di pulirla o di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, salvo che non sia specificato altrimenti in questa guida.

Odori Particolari

Quando si utilizza la cucina per la prima volta, questa potrebbe emettere un odore. Questo fenomeno dovrebbe sparire con l'utilizzo.

Prima di utilizzare la cucina per la prima volta, assicurarsi di aver rimosso tutti i materiali d'imballaggio, e poi accendere tutti i forni a 200 °C e lasciarli in funzione per almeno un'ora, allo scopo di far svanire tutti gli odori di fabbricazione.

Prima di utilizzare il grill per la prima volta, è necessario accenderlo e lasciarlo in funzione per 30 minuti con la teglia da grill in posizione e spinta fino in fondo e lo sportello del grill aperto.

Assicurarsi che la stanza sia ben ventilata con aria proveniente dall'esterno (consultare la sezione "Ventilazione" più sotto). Coloro che soffrono di problemi respiratori o di allergie dovrebbero lasciare la stanza durante questo breve periodo.

Ventilazione

⚠ AVVERTENZA: L'utilizzo di una cucina produce calore e umidità nella stanza in cui questa è installata. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata. Tenere aperte le prese d'aria naturali oppure installare una cappa da cucina elettrica con ventilazione esterna. Se si utilizzano più piastre contemporaneamente oppure se si utilizza la cucina per un periodo di tempo prolungato, aprire una finestra oppure accendere un aspiratore.

Sicurezza Personale

Informazioni importanti per i portatori di pacemaker e di pompe per insulina impiantate: Le funzioni di questo piano cottura sono conformi agli standard europei in vigore in merito alle interferenze elettromagnetiche. Se si è portatori di un pacemaker, oppure di una pompa per insulina impiantata e si nutre qualche preoccupazione, si prega di consultare il proprio dottore per un consiglio medico.

⚠ NON modificare questo elettrodomestico.

⚠ Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure inesperte, a condizione che abbiano ricevuto la supervisione o le istruzioni necessarie riguardo all'utilizzo dell'elettrodomestico in maniera sicura e che ne comprendano i rischi possibili. I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini che non siano controllati.

⚠ ATTENZIONE: Questo elettrodomestico e le sue parti accessibili si riscaldano durante l'utilizzo e continuano a essere caldi anche dopo aver terminato la cottura. È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi che si riscaldano. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dall'elettrodomestico a meno che non siano controllati costantemente.

⚠ Quando il piano cottura è in funzione, tenere lontani gli oggetti magnetici, come ad esempio carte di credito e di debito, floppy disk, calcolatrici, ecc.

⚠ AVVERTENZA: Un processo di cottura lungo deve essere controllato di tanto in tanto. Un processo di cottura breve deve essere controllato costantemente.

⚠ Rischio d'incendio: NON porre oggetti sulle superfici di cottura.

⚠ Per evitare il surriscaldamento, NON installare la cucina dietro una porta decorativa.

Fig. 1.1

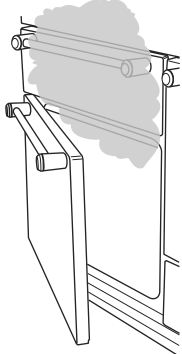


Fig. 1.2

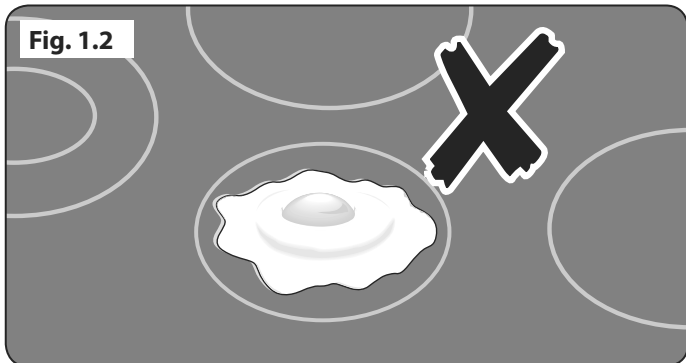


Fig. 1.3

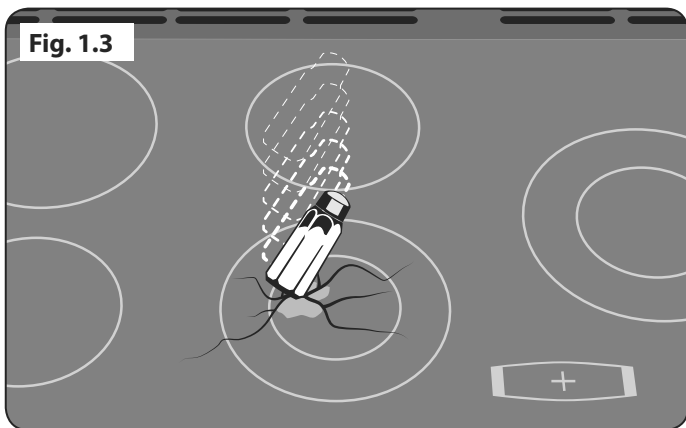


Fig. 1.4

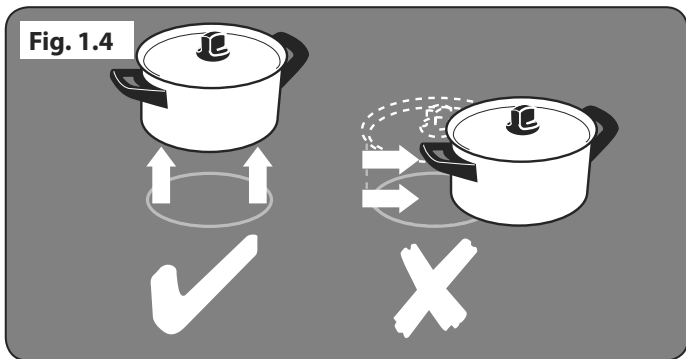
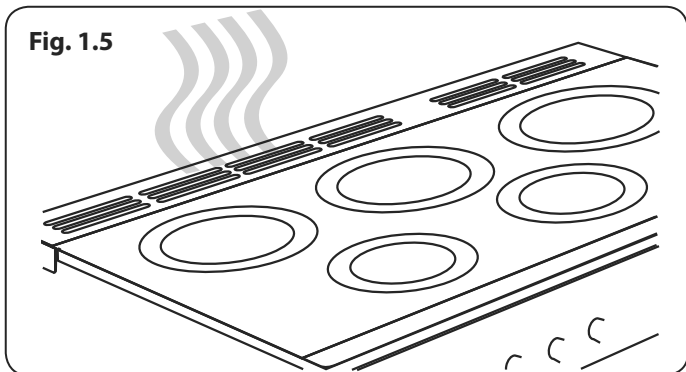


Fig. 1.5



⚠ Questo elettrodomestico e le sue parti accessibili si riscaldano durante l'utilizzo e continuano a essere caldi anche dopo aver terminato la cottura. Non indossare MAI abbigliamento largo o pendente quando si utilizza l'elettrodomestico.

⚠ NON utilizzare una pulitrice a vapore sulla cucina.

Assicurarsi sempre che i controlli siano in posizione OFF quando il forno non viene utilizzato e prima di cercare di pulire la cucina.

⚠ Prestare attenzione quando si toccano le aree di cottura segnate sul piano cottura.

⚠ Quando il forno è acceso, NON lasciare lo sportello del forno aperto più di quanto necessario. In caso contrario, le manopole di regolazione possono diventare molto calde.

⚠ Quando si utilizza il grill, assicurarsi che la teglia da grill sia in posizione e sia spinta completamente verso il fondo, altrimenti le manopole di regolazione possono diventare molto calde.

Tenere sempre i materiali combustibili, ad esempio le tende e i liquidi infiammabili, a distanza di sicurezza dalla cucina.

⚠ NON utilizzare bombolette spray nei pressi della cucina quando questa è in funzione.

La cottura di alimenti ad alto contenuto di umidità può causare uno "scoppio di vapore" quando viene aperto lo sportello del forno (**Fig. 1.1**). Quando si apre il forno, rimanere alla giusta distanza e lasciar disperdere il vapore.

Utilizzare guanti da forno asciutti quando necessario: l'utilizzo di guanti umidi potrebbe causare bruciature da vapore quando si tocca una superficie calda. Non utilizzare strofinacci o altri tessuti pesanti al posto dei guanti: questi potrebbero prendere fuoco se entrano in contatto con una superficie calda.

⚠ Non mettere MAI in funzione la cucina con le mani bagnate.

⚠ NON utilizzare fogli di alluminio per rivestire i ripiani, le pareti interne o la sommità del forno.

⚠ Non riscaldare MAI contenitori per alimenti chiusi. L'accumulo di pressione potrebbe far esplodere il contenitore e causare danni.

⚠ NON utilizzare tegami instabili. Assicurarsi sempre di posizionare i manici lontano dal bordo della piastra.

Non lasciare MAI la piastra incustodita quando è impostata una temperatura alta. Le pentole in ebollizione possono causare vapore e le fuoriuscite di grassi potrebbero prendere fuoco. Utilizzare un termometro a immersione per grassi allo scopo di prevenire il surriscaldamento dei grassi oltre il punto di fumo.

⚠ ATTENZIONE! Cucinare su un piano cottura senza supervisione utilizzando grassi o olio può essere pericoloso e può causare un incendio.

- ⚠ Non lasciare MAI una padella per frittura senza supervisione. Riscaldare sempre i grassi lentamente e controllarli mentre raggiungono la temperatura giusta. Le pentole per la frittura a immersione completa devono essere riempite di grassi solo per un terzo. Riempire eccessivamente di grassi la pentola può causare delle fuoriuscite quando vengono aggiunti gli alimenti. Se si utilizza una combinazione di oli o di grassi per la frittura, mescolarli insieme prima di riscaldarli oppure mentre si sciolgono.**

Gli alimenti destinati alla frittura devono essere quanto più asciutti possibile. Il ghiaccio sugli alimenti congelati oppure l'umidità sugli alimenti freschi può far traboccare i grassi caldi e causarne la fuoriuscita dalla pentola. Evitare sempre con attenzione le fuoriuscite o il surriscaldamento degli alimenti quando si frigge a temperature alte o medio-alte. Non tentare mai di rimuovere una pentola piena di grassi caldi, in particolar modo se si tratta di una pentola per la frittura a immersione completa. Aspettare che i grassi si siano raffreddati.

Non utilizzare la superficie della canna fumaria (la fessura lungo il retro della cucina) per riscaldare vasellame e piatti, asciugare strofinacci o ammorbidire il burro.

- ⚠ NON utilizzare acqua per spegnere incendi causati da grassi e non sollevare mai una pentola in fiamme. Spegnere i controlli e poi soffocare le fiamme presenti nella pentola posizionata sull'unità di superficie coprendola completamente con un coperchio della misura giusta oppure con una teglia da forno. Se disponibile, utilizzare un estintore multi-uso a polvere chimica oppure a schiuma.**

Assicurarsi che non filtri acqua nell'elettrodomestico.

- ⚠ Questo elettrodomestico è pesante: prestare attenzione quando lo si sposta.**
- ⚠ Non permettere MAI a nessuno di arrampicarsi o di stare in piedi sul piano cottura.**

Cura del Piano Cottura

- ⚠ Non cucinare MAI direttamente sulla superficie del piano cottura (Fig. 1.2).**
- ⚠ NON utilizzare la superficie del piano cottura come tagliere.**

Non lasciare utensili, generi alimentari o articoli infiammabili sul piano cottura quando questo non viene utilizzato (ad esempio strofinacci e pentole per frittura contenenti olio).

- ⚠ NON posizionare pellicole di plastica o fogli di alluminio oppure contenitori di plastica sul piano cottura.**
- ⚠ NON lasciare aree del piano cottura accese, salvo che queste non vengano utilizzate per cucinare.**

Non salire in piedi sul piano cottura e non appoggiare oggetti pesanti su questo. Sebbene la superficie di ceramica sia molto forte, un colpo netto oppure un oggetto appuntito in caduta (ad esempio una saliera) possono causare l'incrinatura o la rottura della superficie (Fig. 1.3).

- ⚠ Nel caso si verifichi un'incrinatura nella superficie, disconnettere immediatamente l'apparecchio dall'alimentazione e provvedere alla riparazione.**
- ⚠ Fare attenzione a NON riporre oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini o coperchi sul piano cottura in quanto possono riscaldarsi.**
- ⚠ L'elettrodomestico non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.**

SOLLEVARE sempre le pentole dal piano cottura. Far scivolare le pentole può causare segni e graffi (Fig. 1.4). Mettere sempre i controlli in posizione OFF prima di rimuovere una pentola.

- ⚠ Prestare attenzione quando si appoggiano coperchi caldi sulla superficie del piano cottura. I coperchi che erano posizionati su alimenti in ebollizione o fumanti possono "attaccarsi" al vetro-ceramica. Nel caso in cui si verifichi ciò, NON cercare di sollevare il coperchio dalla piastra: questo potrebbe danneggiare la superficie del piano cottura. Piuttosto, far scivolare il coperchio verso il bordo della superficie del piano cottura e rimuoverlo.**

NON posizionare niente fra la base della pentola e la superficie del piano cottura (ad esempio stuoini di amianto, fogli di alluminio, basi per wok).

Cura della Cucina

Dal momento che il vapore può condensarsi in goccioline d'acqua sul bordo esterno freddo del forno, può essere necessario durante la cottura asciugare la condensa creata con un panno morbido. In questo modo, si contribuisce anche a prevenire lo sporco e lo scolorimento dell'esterno del forno causati dai vapori di cottura (Fig. 1.5).

2. Panoramica Sulla Cucina

Fig. 2.1

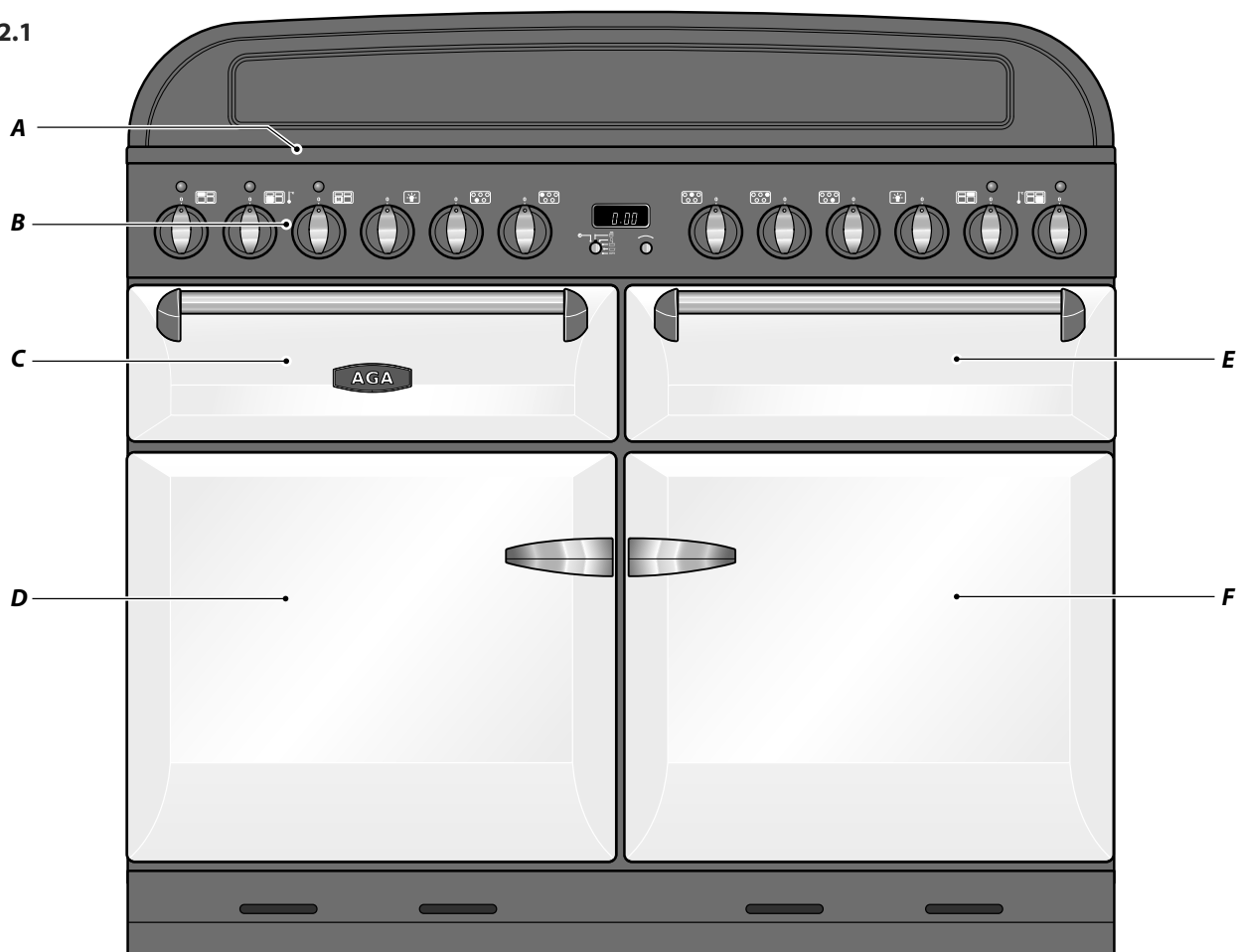


Fig. 2.2

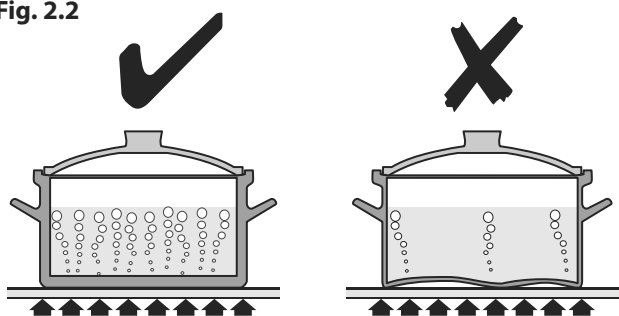
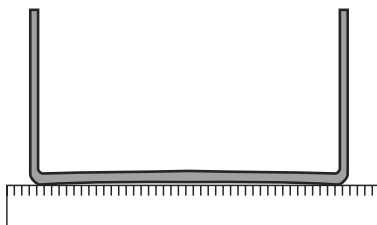


Fig. 2.3



La cucina a induzione (**Fig. 2.1**) presenta le seguenti caratteristiche:

- A.** 5 aree di cottura a induzione
- B.** Un pannello di controllo
- C.** Un grill con scivolamento verso l'esterno
- D.** Un forno multifunzione
- E.** Forno a cottura lenta
- F.** Forno ventilato

Piano Cottura

Utilizzare solo pentole adatte ai piani cottura a induzione. Si consiglia di utilizzare pentole in acciaio inossidabile, in acciaio smaltato o in ghisa con fondo smaltato. Si prega di notare che alcune pentole in acciaio inossidabile non sono adatte per l'utilizzo su piano cottura a induzione e pertanto si prega di prestare particolare attenzione prima di acquistare qualsiasi articolo di pentolame.

Le pentole in rame, alluminio o ceramica non sono adatte per l'utilizzo su piano cottura a induzione. *Il tipo di pentola utilizzata e la quantità di alimenti in questa contenuti influenzano le impostazioni di temperatura necessarie. Impostazioni più alte sono necessarie per quantità di alimenti maggiori.*

Le casseruole e le pentole devono avere fondi spessi, lisci e piatti (**Fig. 2.2**). In questo modo il trasferimento di calore dal piano cottura alla pentola è massimo e la cottura diventa rapida ed efficiente dal punto di vista energetico. Non utilizzare MAI un wok dal fondo arrotondato, nemmeno con una base.

Le pentole migliori sono quelle che hanno la base leggermente concava quando sono fredde (**Fig. 2.3**). Se si poggia un righello sul fondo di queste pentole, è possibile notare una piccola fessura al centro. Quando la pentola si riscalda, il metallo si espande e si appoggia completamente sulla superficie di cottura. Assicurarsi che la base della pentola sia pulita e asciutta per evitare che qualsiasi residuo bruci sul pannello del piano cottura. In questo modo si evitano anche i graffi e gli accumuli di residui.

⚠ Prestare attenzione quando si appoggiano coperchi caldi sulla superficie del piano cottura. I coperchi che erano posizionati su alimenti in ebollizione o fumanti possono “attaccarsi” al vetro-ceramica. Nel caso in cui si verifichi ciò, NON cercare di sollevare il coperchio dalla piastra: questo potrebbe danneggiare la superficie del piano cottura. Piuttosto, far scivolare il coperchio verso il bordo della superficie del piano cottura e rimuoverlo.

Utilizzare sempre pentole della stessa dimensione (oppure leggermente più grandi) delle aree indicate sul piano cottura. L'utilizzo di un coperchio contribuisce a portare a ebollizione la pentola più velocemente.

⚠ Prestare sempre attenzione prima di toccare la superficie, anche quando questa è spenta: potrebbe essere più calda di quanto si pensa.

Il piano cottura a induzione comprende cinque aree di cottura – contenenti elementi a induzione con potenze e diametri differenti (**Fig. 2.4**) e ciascuna dotata di un rilevatore di pentola e di una spia di calore residuo – e un display di controllo del piano cottura. Il display di controllo del piano cottura (**Fig. 2.5**) fornisce le seguenti informazioni sulle funzioni del piano cottura a induzione:

-  Rilevatore di pentola
-  Spia di calore residuo
-  Riscaldamento automatico
-  Blocco bambini
-  Bassa temperatura
-  Impostazione Power Boost

Rilevatore di Pentola,

IMPORTANTE: Dopo l'utilizzo, spegnere l'elemento del piano cottura tramite la manopola. NON FARE AFFIDAMENTO sul rilevatore di pentola.

Se un'area di cottura è accesa ma non è stata posizionata alcuna pentola oppure se la pentola è troppo piccola per l'area di cottura, non viene generato calore. Il simbolo  appare sul display di controllo del piano cottura. Si tratta del simbolo che indica “pentola assente”. Posizionare una pentola della dimensione corretta sull'area di cottura per far scomparire il simbolo  e iniziare la cottura. Dopo aver

Fig. 2.4

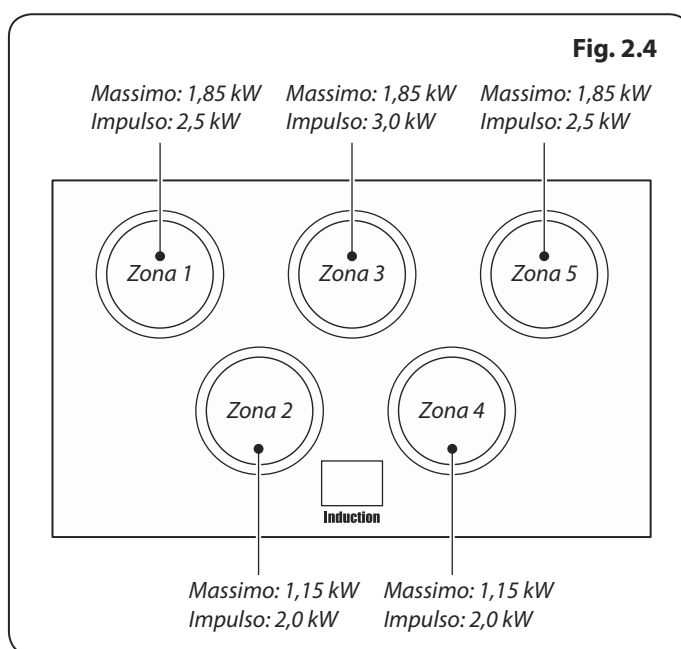
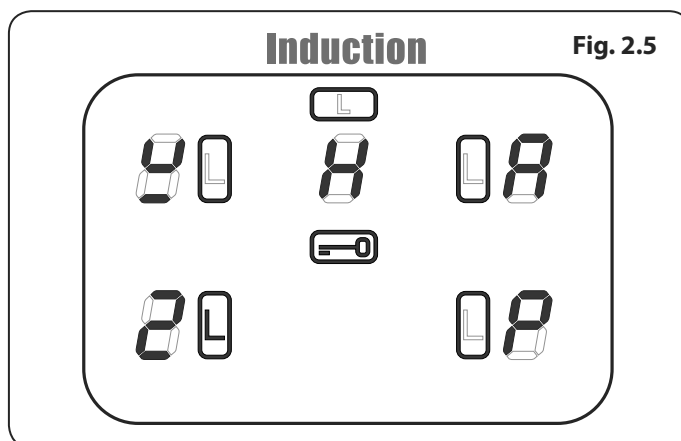


Fig. 2.5

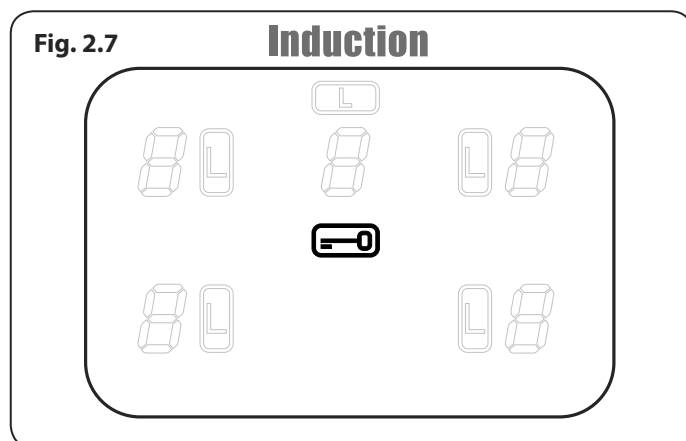
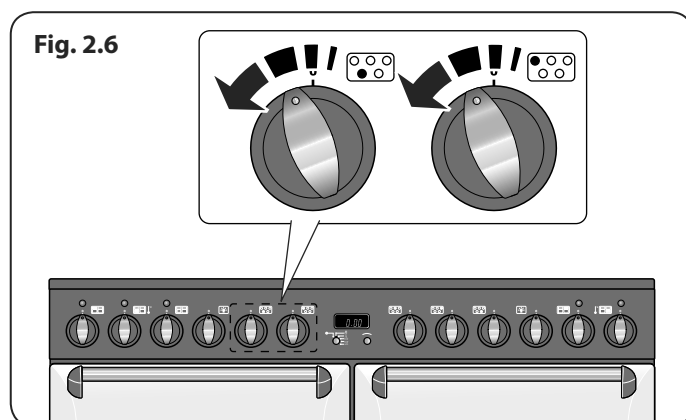


Area di Cottura	Diametro Minimo della Pentola (base della pentola) in mm
Anteriore sinistra	140
Posteriore sinistra	180
Centrale	180
Posteriore destra	180
Anteriore destra	140

Tabella 2-1

Livello di potenza	Tempo di Riscaldamento automatico al 100% (min/sec)
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	

Tabella 2-2



rilevato un'assenza di pentola nell'area di cottura superiore a 10 minuti, questa si spegne automaticamente.

La **Tabella 2-1** indica le dimensioni minime delle pentole raccomandate per ciascun'area di cottura.

Nota: Utilizzare pentole con il diametro della base più piccolo di quello raccomandato causa una riduzione della potenza.

Spia di Calore Residuo, *H*

Dopo l'utilizzo, l'area di cottura rimane calda per un certo periodo di tempo mentre il calore si disperde. Quando un'area di cottura viene spenta, il simbolo della spia di calore residuo [*H*], appare sul display. Ciò indica che la temperatura dell'area di cottura è superiore a 60°C e può ancora causare bruciature. Una volta che la temperatura è scesa al di sotto di 60°C la spia [*H*] si spegne.

Riscaldamento Automatico, *H*

Questa funzione è disponibile per tutte le aree di cottura. Il Riscaldamento automatico permette di riscaldare rapidamente l'elemento in modo da portare l'area di cottura selezionata a temperatura. Una volta che l'area ha raggiunto la temperatura di cottura desiderata, il livello di potenza si riduce automaticamente fino al livello preimpostato.

Per selezionare la funzione, ruotare la manopola di regolazione nella posizione A. Questa posizione può essere selezionata ruotando brevemente la manopola di regolazione in senso antiorario dalla posizione 0 fino a quando il simbolo [*H*] non viene visualizzato sul display di controllo del piano cottura.

Una volta che il simbolo [*H*] viene visualizzato, ruotare la manopola di regolazione nella posizione desiderata (da 1 a 9). La pentola si riscalda al 100% della potenza per un periodo di tempo determinato prima che la potenza venga ridotta al livello selezionato.

Quando la funzione di Riscaldamento automatico è attiva, il display di controllo del piano cottura lampeggia alternando fra il simbolo [*H*] e il livello di potenza selezionato.

Una volta che il tempo di riscaldamento automatico è trascorso, il display di controllo del piano cottura smette di lampeggiare e indica il livello di potenza selezionato.

La funzione di Riscaldamento automatico può essere interrotta ruotando la manopola di regolazione di nuovo sulla posizione 0 oppure ruotando la manopola di regolazione sulla posizione 9.

Come riferimento, la **Tabella 2-2** indica il periodo di tempo per cui la potenza al 100% nella modalità di Riscaldamento automatico è disponibile in base al livello di potenza selezionato.

Blocco Bambini,

IMPORTANTE: Questa funzione può venire attivata solo quando tutte le aree di cottura sono spente.

Per evitare che i bambini utilizzino il piano cottura, questo può essere bloccato.

Per bloccare il piano cottura, ruotare contemporaneamente le due manopole di sinistra in senso antiorario e tenerle

premute fino (**Fig. 2.6**) a quando il simbolo  non sparisce dal centro del display di controllo del piano cottura (**Fig. 2.7**).

Nota: La spia [A] lampeggia quando si blocca il piano cottura. Si tratta di un fenomeno normale.

Bloccare il piano cottura NON influenza il funzionamento del forno: questo può essere utilizzato.

Per sbloccare il piano cottura, ruotare contemporaneamente le due manopole di sinistra in senso antiorario e tenerle premute fino a quando il simbolo  non sparisce dal centro del display di controllo del piano cottura.

Funzione Bassa Temperatura, L1/L2

Ciascun'area di cottura è dotata di due impostazioni di temperatura bassa:

- L1 origina una temperatura di circa 40 °C, ideale per sciogliere lentamente il burro o il cioccolato.
- L2 origina una temperatura di circa 90 °C, ideale per sobbollire (portare la pentola a ebollizione e poi selezionare L2 per far sobbollire le zuppe, le salse, gli stufati, ecc. a una temperatura ottimale).

Il tempo massimo in cui questa impostazione può essere utilizzata è di due ore. Per aumentare il calore, basta girare la manopola di controllo al livello richiesto.

Impostazione Power Boost, P

Tutte le aree di cottura a induzione hanno in dotazione la funzione Power Boost che può essere attivata ruotando la manopola di regolazione in senso orario fino a quando il simbolo [P] non compare sul display di controllo del piano cottura.

La funzione Power Boost permette di produrre potenza supplementare in ciascuna delle aree di cottura. Questa funzione è utile per portare rapidamente a ebollizione una pentola grande piena d'acqua.

La funzione Power Boost può essere attivata per un massimo di 10 minuti per ciascun'area, dopo di che la potenza viene ridotta automaticamente all'impostazione 9.

Ai fini della funzione Power Boost, le aree di cottura sono collegate.

La **Fig. 2.8** mostra la disposizione del piano cottura. Le zone A e B e le zone C, D ed E sono collegate.

Ciò significa che, quando si utilizza l'area A in modalità Power Boost e poi si attiva questa modalità anche nell'area B, la potenza dell'area A viene leggermente ridotta. L'ultima area della coppia per cui viene attivata la modalità Power Boost ha la precedenza. Le aree C, D ed E funzionano in maniera analoga.

 **Ciò rappresenta un dispositivo di sicurezza incorporato.**

Per disattivare la funzione Power Boost, ruotare la manopola di regolazione su un'impostazione più bassa.

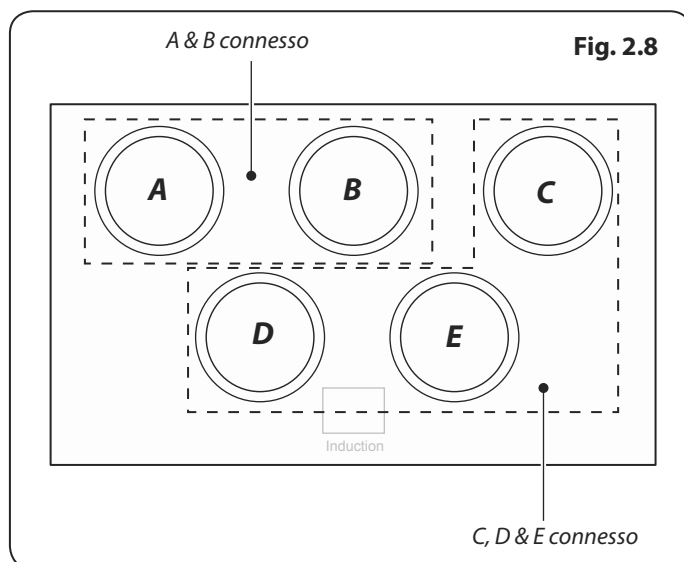


Fig. 2.9

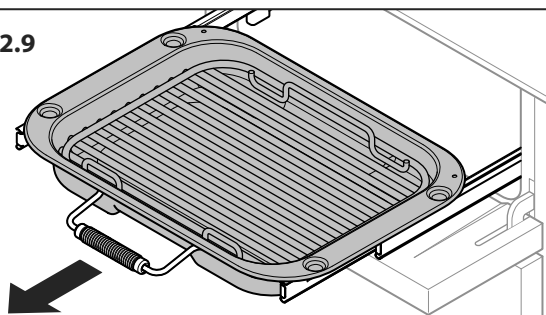


Fig. 2.10

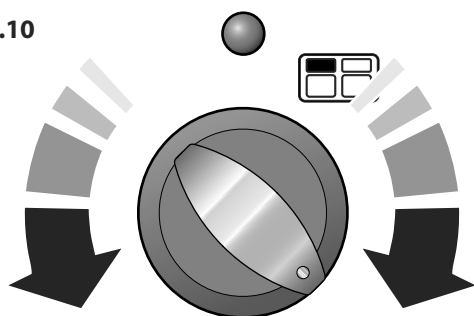
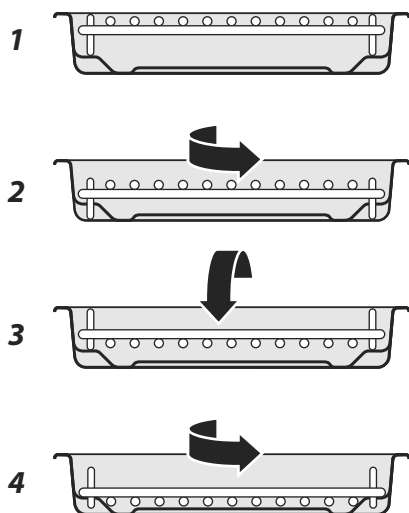


Fig. 2.11



Funzione	Utilizzo
Scongelamento	Funzione di scongelamento in forno per piccole porzioni senza utilizzo di calore
Forno ventilato	Funzione di cottura completa con diffusione uniforme del calore, ideale per dolci e pane
Grill ventilato	Funzione per arrostitire carne e pesce con lo sportello chiuso
Ventilazione assistita	Funzione di cottura completa, ideale per arrostitire e cuocere dolci e pane
Forno convenzionale	Funzione di cottura completa per arrostitire e cuocere dolci e pane nella metà inferiore del forno
Elemento doratura	Funzione per la doratura e la gratinatura di pietanze che presentano formaggio in superficie
Calore sul fondo	Funzione per rendere croccante il fondo di quiche, pizze e pasticcini

Tabella 2-3

Funzione Surriscaldamento

Questa funzione rileva quando la temperatura della pentola sale troppo rapidamente e fa in modo che il livello della temperatura di quest'ultima rimanga sicuro. Questa funzione non interferisce con la normale cottura.

Il pentolame che dispone di basi che si deformano a contatto con il calore (**Fig. 2.2**), può interferire con il funzionamento della protezione contro il surriscaldamento. Ciò potrebbe causare il danneggiamento del pentolame stesso o del piano cottura in vetro ad induzione.

⚠ Tenere a mente che la piastra non va lasciata senza supervisione. È importante prestare attenzione affinché il contenuto della pentola non evapori completamente. Il pentolame e il piano cottura in vetro ad induzione potrebbero riportare dei danni.

Leggere e seguire attentamente le istruzioni prima di utilizzare il pentolame sul piano cottura ad induzione.

Grill con Scivolamento verso L'esterno

⚠ AVVERTENZA: Questo elettrodomestico è progettato per il solo utilizzo a scopo di cottura. Non deve essere utilizzato per altri scopi, ad esempio il riscaldamento della stanza.

⚠ AVVERTENZA: Le parti esposte possono essere calde quando il grill è in funzione. I bambini piccoli devono essere tenuti a distanza dal grill.

Aprire lo sportello e far scivolare in avanti il carrello della teglia da grill utilizzando la maniglia (**Fig. 2.9**).

Il grill è dotato di due elementi che permettono di riscaldare l'intera area della teglia o solo la metà destra.

Per riscaldare l'intero grill, ruotare in senso orario la manopola (**Fig. 2.10**).

Per riscaldare la metà destra, ruotare la manopola in senso antiorario. La spia di controllo accanto al grill si accende.

Per risultati migliori, far scorrere indietro il carrello nello scomparto grill e preriscaldare la parte o le parti desiderate del grill per due minuti. Il treppiede da grill può essere rimosso per posizionarvi gli alimenti mentre si attende che il grill si preriscaldi.

⚠ NON lasciare il grill acceso per più di alcuni istanti senza che la teglia da grill sia in posizione. In caso contrario, le manopole possono diventare calde.

Una volta che il grill si è preriscaldato, far scivolare di nuovo in fuori il carrello. Riposizionare il treppiede con gli alimenti disposti su di esso e far scorrere nuovamente il carrello nello scomparto grill. Assicurarsi che questo sia spinto fino in fondo.

Il treppiede per la teglia da grill può essere impostato su quattro altezze diverse in base alla combinazione fronte/retro e sopra/sotto (**Fig. 2.11**).

⚠ Non chiudere MAI lo sportello del grill quando questo è in funzione.

Forni

L'orologio deve essere impostato sull'ora corretta prima che il forno sinistral possa essere messo in funzione. Consultare la sezione seguente "Orologio" per le istruzioni su come impostare l'ora corretta.

Le indicazioni "forno destro" e "forno sinistro" si riferiscono alla visione frontale dell'elettrodomestico.

Il forno sinistro è un forno multifunzione, mentre il forno destro è un forno ventilato. Sopra il forno di destra è il forno cook lento.

Forno Multifunzione

Oltre alla ventola del forno e all'elemento ventola, i forni multifunzione sono dotati di due elementi di riscaldamento ulteriori, uno visibile sulla sommità del forno e l'altro posizionato sotto la base. Prestare attenzione a non toccare l'elemento superiore e il deflettore dell'elemento quando si posizionano o si rimuovono oggetti dal forno.

Il forno multifunzione presenta tre funzioni di cottura principali: **cottura ventilata**, **cottura a ventilazione assistita** e **cottura convenzionale**. Queste funzioni devono essere utilizzate per eseguire la parte principale della cottura.

L'**Elemento doratura** e l'**Elemento calore sul fondo** possono essere utilizzati nelle fasi finali del processo di cottura per perfezionare il risultato in base alle necessità specifiche.

Utilizzare la funzione **Grill ventilato** per tutte le occorrenze in cui è necessario grigliare e la funzione **Scongellamento** per scongelare in sicurezza piccole porzioni di alimenti congelati.

La **Tabella 2-3** fornisce un riassunto delle modalità multifunzione.

I forni multifunzione presentano molti utilizzi diversi. Si suggerisce di sorvegliare con attenzione il processo di cottura fino a quando non ci si familiarizza con ciascuna funzione. Tenere a mente che non tutte le funzioni sono adatte a tutti i tipi di alimenti.

Modalità dei Forni Multifunzione

Risposta Rapida



La funzione Risposta Rapida permette di preriscaldare il forno più rapidamente del solito.

Questa funzione utilizza l'elemento del forno ventilato e il calore supplementare proveniente da uno degli elementi presenti sulla sommità del forno. I forni ventilati si riscaldano rapidamente. La funzione Risposta Rapida accelera ulteriormente questo processo e permette di cominciare a cuocere più velocemente.

Per utilizzare la funzione Risposta Rapida, ruotare la manopola di regolazione della funzione su **R** e poi impostare la temperatura desiderata. La spia sul pannello di controllo accanto alla manopola di funzione si accende.

Quando viene raggiunta la temperatura desiderata, l'elemento superiore e la spia si spengono.

La temperatura del forno viene dunque mantenuta dall'elemento del forno ventilato e dalla ventola.

Nel caso in cui si decida di posizionare degli alimenti nel forno freddo prima di avviare la cottura mentre si utilizza la funzione di Risposta rapida, assicurarsi che le torte, ecc. non siano troppo vicine alla sommità del forno.

Forno Ventilato



Questa funzione attiva la ventola e l'elemento di riscaldamento che si trova attorno a questa. Un calore uniforme viene distribuito per tutto il forno, consentendo di cuocere rapidamente grandi quantità di alimenti.

La cottura nel forno ventilato è particolarmente adatta per cuocere contemporaneamente dolci o pane su più ripiani e rappresenta una funzione "a tutto tondo". Può essere necessario ridurre di circa 10°C la temperatura di ricette preparate in precedenza in un forno convenzionale.

Se si desidera preriscaldare il forno, attendere fino a quando la spia non si spegne prima di inserire gli alimenti.

Grill Ventilato



Questa funzione attiva la ventola quando l'elemento superiore è in funzione. In questo modo, si produce un calore più uniforme e meno forte rispetto al grill convenzionale. Per risultati migliori, posizionare gli alimenti da grigliare su un treppiede sistemato su una teglia da arrosto, ossia più piccola di una teglia da grill convenzionale. In questo modo la circolazione dell'aria è maggiore. Questa funzione è ideale per grigliare pezzi di carne e di pesce spessi in quanto la circolazione dell'aria riduce la forza del calore proveniente dal grill.

Lo sportello del forno deve essere tenuto chiuso quando il grill è in funzione in modo da risparmiare energia. Utilizzando questo metodo di cottura, inoltre, gli alimenti devono essere controllati e girati meno spesso rispetto al grill convenzionale. Preriscaldare il forno utilizzando questa funzione prima di avviare la cottura.

Per risultati migliori, si consiglia di non collocare la teglia da grill sulla mensola più in alto.

Forno a Ventilazione Assistita



Questa funzione attiva la ventola e fa circolare l'aria riscaldata dagli elementi presenti sulla sommità e sotto la base del forno. La combinazione di cottura ventilata e convenzionale (calore sul fondo e sulla sommità) rende questa funzione ideale per cuocere alimenti grandi che necessitano di una cottura lunga, come ad esempio grandi pezzi di arrosto.

Italiano

Con questa funzione è anche possibile cuocere dolci e pane su due ripiani contemporaneamente, anche se è necessario invertire le posizioni durante il processo di cottura poiché il calore sulla sommità del forno è maggiore rispetto alla base quando si utilizza questa funzione.

Questa modalità rappresenta un sistema di cottura veloce e intenso: controllare la cottura degli alimenti fino a quando non ci si è familiarizzati con questa funzione.

Forno Convenzionale (Calore sulla Sommità e sul Fondo)



Questa funzione combina il calore proveniente dagli elementi presenti sulla sommità e sulla base del forno. Si tratta di una modalità particolarmente indicata per arrostitire e per cuocere pasticcini, torte e biscotti.

Gli alimenti sul ripiano superiore si dorano e gratinano più rapidamente rispetto a quelli sul ripiano inferiore poiché il calore sulla sommità del forno è maggiore rispetto alla base, come già visto per la funzione "Forno a Ventilazione Assistita". Quando si cuociono alimenti simili, è necessario invertirli di posizione per ottenere una cottura uniforme. Ciò significa che gli alimenti che necessitano di temperature di cottura differenti possono essere cotti insieme utilizzando la metà inferiore del forno come zona più fredda e la metà superiore come zona più calda.

L'elemento superiore esposto può cuocere alcuni alimenti troppo velocemente, pertanto si consiglia di cuocere le pietanze nella metà inferiore del forno. Inoltre, può essere necessario abbassare la temperatura del forno.

Elemento Doratura



Questa funziona attiva solo l'elemento sulla sommità del forno. Si tratta di una funzione utile per dorare o dare gli ultimi tocchi ai piatti a base di pasta, alle verdure in salsa, alle pizze rustiche e alle lasagne: la pietanza da dorare è, infatti, già calda prima di passare al solo elemento superiore.

Calore sul Fondo



Questa funziona attiva solo l'elemento sotto la base del forno. Può essere utilizzata per rendere croccante la base della pizza o delle quiche oppure per terminare la cottura della base di crostate e simili posizionate sul ripiano inferiore. Inoltre, si tratta di un calore non troppo intenso, ideale per la cottura lenta di pasticci posizionati al centro del forno oppure per riscaldare le stoviglie.

Le funzioni Doratura e Calore sul fondo sono supplementi utili che completano il forno e garantiscono la flessibilità necessaria a terminare alla perfezione la cottura delle pietanze.

Scongelamento



Questa funzione attiva la ventola o le ventole in modo che facciano circolare solo aria fredda. Verificare che il controllo della temperatura sia a 0° e che non venga applicato calore. Ciò permette di scongelare porzioni piccole come dessert, torte alla crema e pezzi di carne, pesce e pollame.

Questo sistema di scongelamento accelera il processo e protegge il cibo dalle mosche. I pezzi di carne, di pesce e di pollame devono essere posizionati su una griglia sistemata

su una teglia, in modo da raccogliere qualsiasi eventuale gocciolamento. Assicurarsi di lavare la griglia e la teglia dopo lo scongelamento.

Tenere lo sportello del forno chiuso durante lo scongelamento.

Gli alimenti più grandi, come ad esempio polli interi e tagli di carne, non possono venire scongelati in questo modo. Si consiglia di scongelare questi alimenti in frigorifero.

Non scongelare gli alimenti nel forno caldo oppure quando il forno accanto è in uso oppure ancora caldo.

Assicurarsi che i latticini, le carni e il pollame siano completamente scongelati prima di cucinarli.

Forno Ventilato

La metà destra è un forno ventilato che fa circolare l'aria calda in maniera continua, rendendo la cottura più rapida e uniforme.

Le temperature di cottura consigliate per un forno ventilato sono in genere inferiori rispetto a quelle per un forno non ventilato.

Nota: Tenere a mente che tutte le cucine sono differenti; le temperature necessarie per i nuovi forni potrebbero essere diverse da quelle utilizzate con la cucina precedente.

Forno a Cottura Lenta

Il Forno a Cottura Lenta è studiato per cuocere lentamente pietanze come pasticci, tagli di carne, ecc.

Il Forno a Cottura Lenta è in grado di cucinare un pasto completo – ad esempio pasticcio, budino di riso e patate in camicia – oppure può essere utilizzato anche solo per riscaldare le stoviglie (utilizzare solo stoviglie resistenti al calore).

Osservazioni da tenere presente quando si utilizza la Cottura Lenta:

- Preriscaldare il forno per 20-30 minuti prima di cominciare a cucinare.
- Fare in modo che le stoviglie non tocchino gli elementi di riscaldamento su nessun lato del forno.
- Portare i pasticci, le zuppe, ecc. a ebollizione sul piano cottura prima di sistemarli in una casseruola adatta alla cottura lenta.
- Assicurarsi che nella casseruola ci sia liquido sufficiente, in particolare se la cottura è molto lunga.
- Coprire la casseruola con un coperchio o con un foglio di alluminio durante la cottura delle pietanze per trattenerne l'umidità.
- Assicurarsi che tutte le stoviglie passino per l'apertura del forno prima di preparare gli alimenti.
- Dopo averle lavate e incise, avvolgere le patate in camicia in un foglio di alluminio prima di cuocerle.
- Assicurarsi che la carne e il pollame raggiungano la temperatura di sicurezza di 90 °C prima della consumazione.
- Scongela sempre completamente gli alimenti prima della cottura.

Il Forno a Cottura lenta può essere utilizzato anche per riscaldare i piatti e le stoviglie da portata (utilizzare solo stoviglie resistenti al calore).

Inoltre, è possibile cuocere torte alla frutta nel forno a cottura lenta impostato alla temperatura massima (ad esempio nel caso in cui gli altri forni siano già occupati). Se si sta utilizzando in contemporanea il forno ventilato sottostante il Forno a Cottura lenta, i tempi di cottura aumentano leggermente.

Nel forno a cottura lenta è anche possibile preparare croccanti meringhe bianche.

I tempi di cottura nel forno lento dipendono dalla temperatura, dalla quantità e dal tipo di piatto che si sta preparando. In linea di massima, per un pasticcio si consiglia un tempo di cottura di almeno tre ore.

Controllare la cottura con frequenza fino a quando non ci si familiarizza con il forno.

Funzionamento dei Forni

Forno Ventilato

Ruotare la manopola del forno fino alla temperatura desiderata (**Fig. 2.12**).

La spia del forno rimane accesa fino a quando il forno non ha raggiunto la temperatura selezionata. In seguito, questa si accende e si spegne durante la cottura.

Forno Multifunzione

Il forno multifunzione è dotato di due manopole di regolazione: un selettore di funzione e un selettore di temperatura (**Fig. 2.13**).

Ruotare la manopola del selettore di funzione su una funzione di cottura. Ruotare la manopola della temperatura del forno fino alla temperatura desiderata (**Fig. 2.14**).

La spia del forno rimane accesa fino a quando il forno non ha raggiunto la temperatura selezionata. In seguito, questa si accende e si spegne durante la cottura.

Forno a Cottura Lenta

La scala di temperatura graduata presente sulla manopola del forno (**Fig. 2.15**) permette di cucinare lentamente per diverse ore (A) o anche per tutto il giorno mentre non si è in casa (B).

Per una cottura molto lunga selezionare l'estremità più fredda della scala, per una cottura più breve selezionare l'estremità più calda.

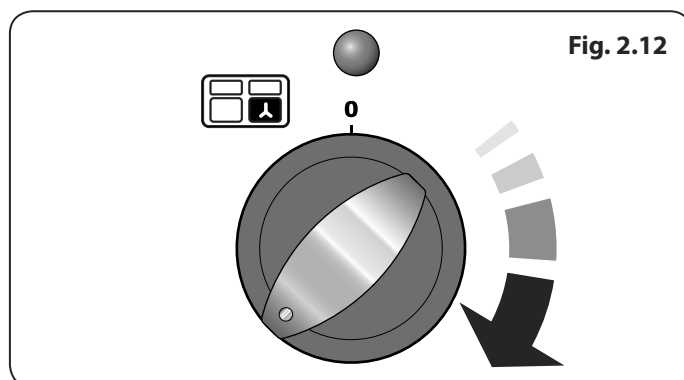


Fig. 2.12

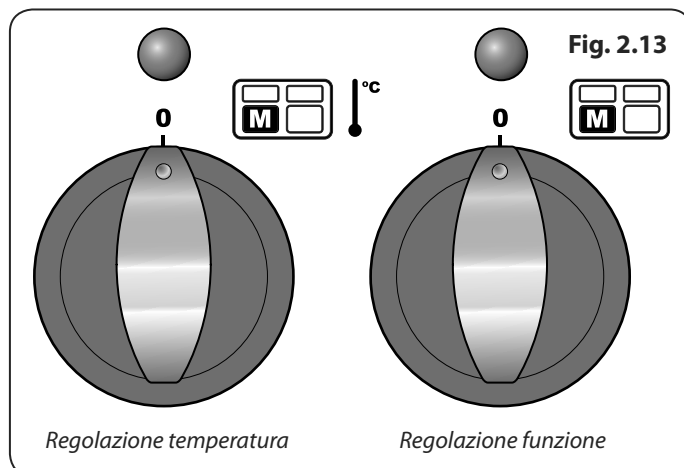


Fig. 2.13

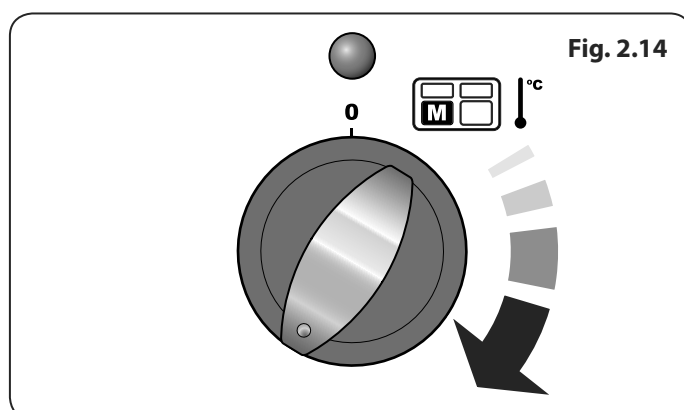


Fig. 2.14

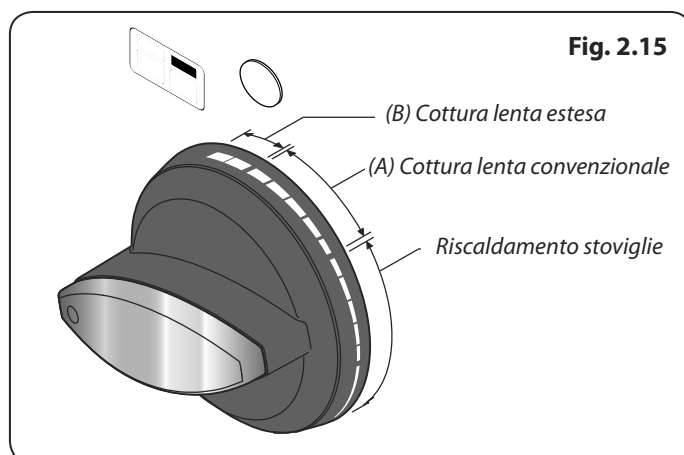
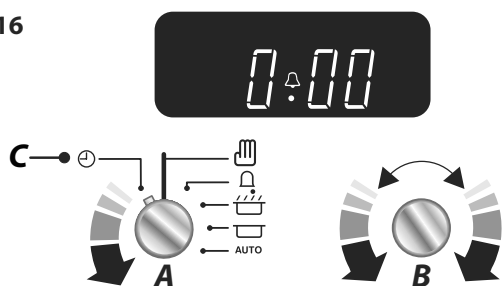


Fig. 2.15

Fig. 2.16



A – Manopola del timer, B – Manopola di regolazione

Fig. 2.17

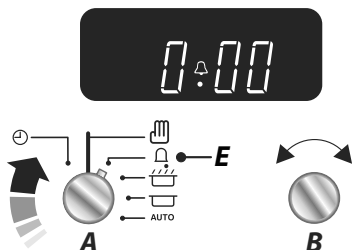


Fig. 2.18

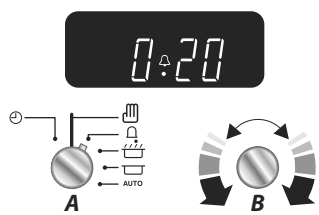


Fig. 2.19

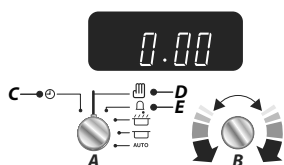


Fig. 2.20

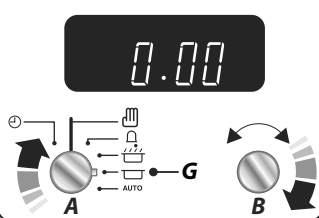
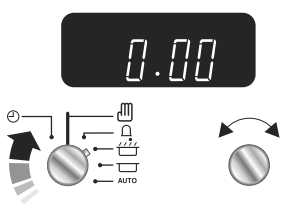


Fig. 2.21



Orologio

Impostazione Dell'ora

L'orologio LCD è mostrato nella (Fig. 2.16). Quando l'orologio viene connesso per la prima volta, il display lampeggia e mostra alternatamente (0.00) e (0:00).

Per impostare l'ora, girare e tenere premuta la manopola del timer nella posizione indicata dal simbolo dell'orologio [☉] e ruotare contemporaneamente la manopola di regolazione a destra o a sinistra fino a quando l'orologio non visualizza l'ora corretta. Tenere a mente che si tratta di un orologio da 24 ore. Rilasciare la manopola del timer: questa torna nella posizione iniziale di impostazione manuale del forno.

IMPORTANTE: Il forno sinistra non può essere messo in funzione se l'orologio non è stato impostato.

Contaminuti

Ruotare la manopola del timer verso destra fino all'impostazione contaminuti [☉] e lasciarla scattare in posizione (Fig. 2.17).

Utilizzare la manopola di regolazione per impostare il periodo di tempo desiderato (Fig. 2.18).

È possibile sia ruotare nuovamente la manopola fino alla posizione iniziale di impostazione manuale [☉] per controllare l'ora oppure lasciarla nella posizione contaminuti [☉] mentre il timer continua a scorrere.

Per fermare la segnalazione acustica, ruotare la manopola di regolazione in senso antiorario.

- Il "tempo di cottura" è la durata di tempo per cui si desidera che il forno sia in funzione.
- L'"ora di fine" è l'ora in cui si desidera che il forno termini la cottura.

Come Terminare la Cottura del Forno a Una Feterminata Ora

Ruotare la manopola del timer fino alla posizione [☉] (Fig. 2.19).

Utilizzare la manopola di regolazione per impostare l'"ora di fine" desiderata. È possibile impostare il forno perché questo si accenda a qualsiasi ora delle 24 ore successive. La dicitura AUTO viene mostrata sul display (Fig. 2.20).

Ruotare la manopola del timer fino alla posizione AUTO per tornare alla visualizzazione dell'orologio.

Una volta "ora di fine" impostata, scatta la segnalazione acustica. Ruotare la manopola del timer fino alla posizione iniziale [☉] per tornare alla modalità di cottura manuale.

Come Avviare e Fermare il Forno Utilizzando il Timer

Non è possibile impostare direttamente un'ora di inizio poiché questa viene determinata automaticamente sulla base del "tempo di cottura" e dell "ora di fine".

Ruotare la manopola del timer fino alla posizione [🕒] (Fig. 2.21).

Utilizzare la manopola di regolazione per impostare il "tempo di cottura" desiderato (Fig. 2.22).

Ruotare la manopola del timer fino alla posizione [🕒]. Il display mostra l'ora corrente e il "tempo di cottura" appena impostato. Utilizzare la manopola di regolazione per impostare l "ora di fine" desiderata (Fig. 2.23).

L "ora di fine" viene visualizzata, seguita dalla dicitura AUTO. Impostare il forno o i forni alla temperatura di cottura desiderata e poi ruotare la manopola del timer fino alla posizione AUTO.

Quando la cottura è terminata, scatta la segnalazione acustica. Ruotare la manopola del timer fino alla posizione iniziale [🕒] per tornare alla modalità di cottura manuale.

Se non si è in casa, non è necessario preoccuparsi della segnalazione acustica: si ferma da sola dopo un po'. Al proprio ritorno, ruotare la manopola del timer fino alla posizione iniziale [🕒] per tornare alla modalità di cottura manuale.

È Impostata la Funzione AUTO, ma si Desidera Tornare alla Modalità di Cottura Manuale

Per annullare qualsiasi impostazione automatica, ruotare brevemente la manopola del timer sul simbolo dell'orologio [🕒] e poi rilasciarla.

Blocco Tasti

Quando il Blocco tasti è attivato, il forno sinistra è bloccato e non si accende.

Il forno destra può essere ora usato normalmente.

Come Attivare il Blocco Tasti

Assicurarsi che l'orologio sia in modalità manuale e annullare qualsiasi programmazione attiva.

Ruotare e trattenere la manopola del timer sul simbolo dell'orologio [🕒] per circa 8 secondi. La dicitura "On" appare sul display (Fig. 2.24).

Trattenere la manopola del timer sul simbolo dell'orologio [🕒], e ruotare la manopola di regolazione in senso orario fino a quando il simbolo della chiave [🔑] e la dicitura "OF" non appaiono sul display (Fig. 2.25). Rilasciare le manopole.

Il forno sinistra è bloccato, come confermato dal display che mostra l'ora e il simbolo della chiave [🔑].

Quando il Blocco tasti è attivato, il forno sinistra è bloccato e non si accende (Fig. 2.26).

Come Disattivare il Blocco Tasti

Ruotare e trattenere la manopola del timer sul simbolo dell'orologio [🕒] per circa 8 secondi. La dicitura "OF" appare sul display (Fig. 2.27).

Fig. 2.22

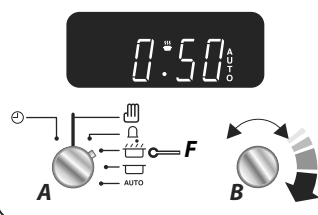


Fig. 2.23

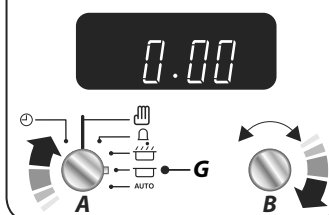


Fig. 2.24

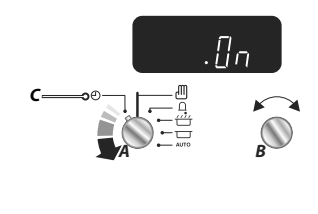


Fig. 2.25

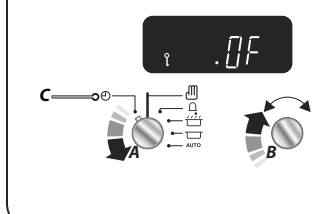


Fig. 2.26

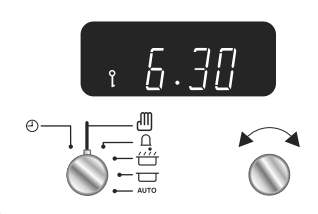


Fig. 2.27

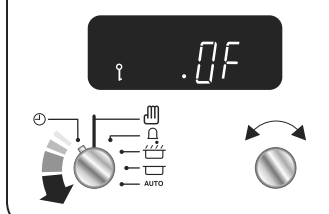


Fig. 2.28

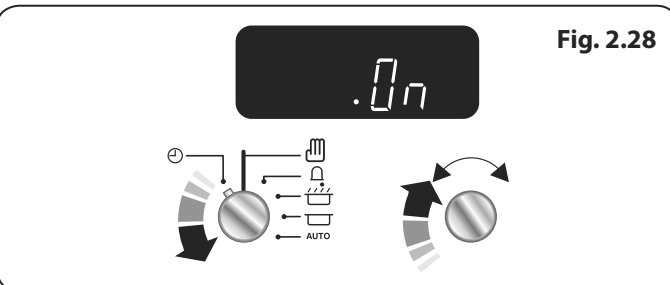
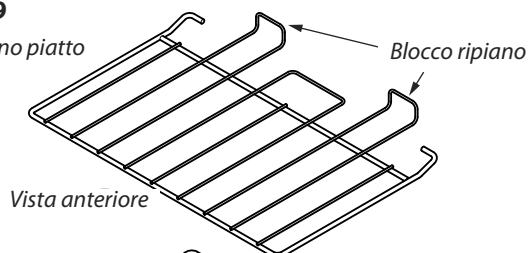


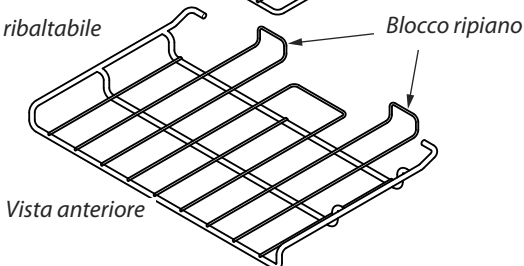
Fig. 2.29

Ripiano piatto



Vista anteriore

Ripiano ribaltabile



Vista anteriore

Fig. 2.30

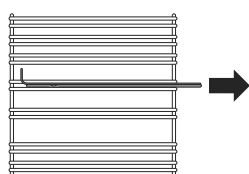


Fig. 2.31

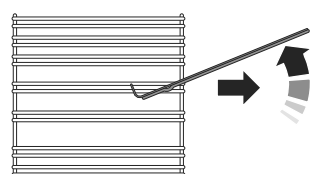


Fig. 2.32

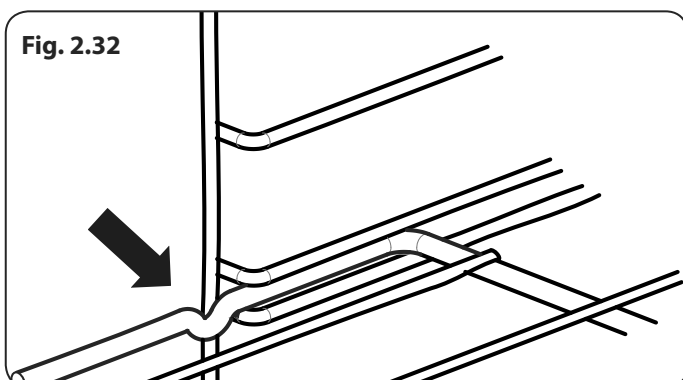
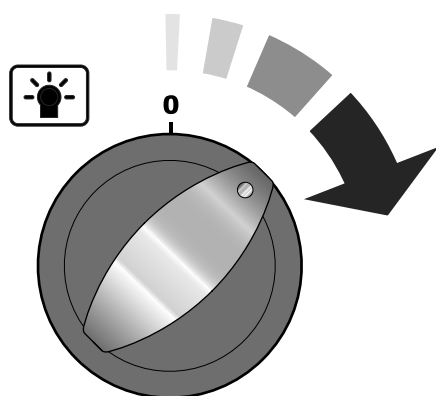


Fig. 2.33



Trattenere la manopola del timer sul simbolo dell'orologio [⌚], e ruotare la manopola di regolazione in senso orario fino a quando il simbolo della chiave sparisce [?] e la dicitura "On" appare sul display (**Fig. 2.28**). Rilasciare le manopole.

Dopo pochi secondi il display torna a mostrare l'ora.

Il forno può essere ora usato normalmente.

Accessori

Ripiani del Forno

Oltre ai ripiani piatti, la cucina è dotata di un ripiano ribaltabile (**Fig. 2.29**), che aumenta le possibilità di suddivisione.

I ripiani del forno possono essere rimossi e riposizionati con facilità.

Tirare in avanti il ripiano fino a quando il retro del ripiano non viene bloccato dai fermi di bloccaggio presenti sulle pareti laterali del forno (**Fig. 2.30**).

Sollevare la parte anteriore del ripiano in modo tale che il retro possa passare sotto i fermi e poi tirare il ripiano in avanti (**Fig. 2.31**).

Per riposizionare il ripiano, allinearli con una delle scanalature presenti sulle pareti laterali del forno e spingerlo indietro fino a quando le sue estremità non urtano i fermi. Sollevare la parte anteriore affinché le estremità del ripiano possano superare i fermi, abbassare il ripiano in modo che questo sia orizzontale e spingerlo fino in fondo (**Fig. 2.32**).

Luce del Forno

Ruotare la manopola di regolazione della luce del forno nella posizione desiderata, come indicato (**Fig. 2.33**).

Se la lampadina del forno si fulmina, staccare la corrente elettrica prima di sostituirla. Consultare la sezione "Risoluzione dei Problemi" per ulteriori dettagli su come sostituire la lampadina del forno.

3. Suggerimenti per la Cottura

Utilizzare la Cucina a Induzione

Se non si è mai utilizzata una cucina a induzione in passato, si prega di prestare attenzione alle seguenti raccomandazioni:

- Assicurarsi che le padelle che avete o intendete acquistare siano adatte all'utilizzo su piastre a induzione. L'ideale è acciaio inox, acciaio smaltato o ghisa. Controllare prima di acquistare le padelle: esse devono avere basi in grado di attrarre una calamita.
- Abituarsi alla cucina a induzione richiede un po' di tempo: si tratta di un metodo di cottura veloce e potente e al tempo stesso delicato. Quando le pietanze stanno sobbollendo, è possibile che il liquido sembri perdere il bollore per poi recuperarlo quasi subito. Si tratta di un fenomeno assolutamente normale.
- È possibile che si oda una leggera vibrazione proveniente dalle pentole quando si utilizza il piano cottura a induzione. Anche questo fenomeno è assolutamente normale e dipende dal tipo e dal modello di pentole utilizzate.
- Gli elementi di riscaldamento a induzione si accendono e si spengono durante la cottura. Nonostante un'area di cottura attiva possa sembrare accendersi e spegnersi, il calore fornito alla base della pentola è costante: si tratta di un fenomeno assolutamente normale.

Suggerimenti per Cucinare con il Timer

Se si desidera cucinare più di una pietanza, scegliere ricette che impiegano all'incirca lo stesso tempo di cottura. Ciononostante, è possibile "rallentare" leggermente una ricetta utilizzando contenitori piccoli e coprendoli con un foglio di alluminio, oppure "accelerare" leggermente una ricetta cucinando quantità minori oppure utilizzando contenitori più grandi.

Se l'inizio della cottura deve essere posticipato per un periodo di tempo prolungato, gli alimenti altamente deperibili come la carne suina o il pesce vanno evitati, particolarmente in climi caldi.

 **NON posizionare alimenti caldi nel forno con il timer programmato.**

 **NON utilizzare un forno con il timer programmato che sia già caldo.**

 **NON utilizzare un forno con il timer programmato se il forno accanto è già caldo.**

È necessario che i polli interi e simili siano completamente scongelati prima di sistemarli in forno. Accertarsi che la carne e il pollame siano completamente cotti prima di servirli in tavola.

Suggerimenti Generali per il Forno

È necessario spingere sempre i ripiani di metallo saldamente fino in fondo al forno.

I vassoi da forno contenenti alimenti in cottura devono essere posizionati in linea con il bordo anteriore dei ripiani in metallo del forno. Gli altri contenitori devono essere posizionati al centro del ripiano. Tenere tutti i vassoi e i contenitori lontani dal retro del forno. In caso contrario, gli alimenti potrebbero dorarsi eccessivamente.

Per una doratura uniforme, la dimensione massima consigliata per i vassoi da forno è di 340 x 340 mm.

Quando il forno è acceso, NON lasciare lo sportello aperto più di quanto necessario. In caso contrario, le manopole possono diventare molto calde.

- Lasciare sempre un paio di centimetri di distanza fra un contenitore e l'altro posizionati sullo stesso ripiano. In questo modo, il calore può circolare liberamente fra questi.
- Per ridurre gli schizzi di grassi quando si aggiungono verdure ai grassi bollenti presenti attorno all'arrosto, asciugarle con cura oppure ungerle leggermente con olio da cucina.
- Nei casi in cui le pietanze possano bollire e fuoriuscire durante la cottura, posizionare i contenitori su un vassoio da forno.
- I rivestimenti "Cook & Clean" del forno (consultare la sezione "Pulire la Cucina") adempiono meglio lo scopo se si evitano schizzi di grassi. Coprire la carne durante la cottura.
- Il calore prodotto dal forno durante la cottura è sufficiente a riscaldare i piatti sistemati nello scompartimento grill.
- Se si desidera dorare la base di un dolce, preriscaldare il vassoio da forno per 15 minuti prima di posizionarvi al centro il contenitore.

4. Tabella di Cottura

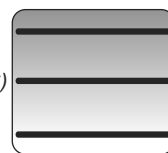
Le impostazioni di regolazione del forno e i tempi di cottura forniti nella tabella seguente devono essere utilizzati solo come LINEA GUIDA. In base alle preferenze personali, può essere necessario che le temperature vengano modificate allo scopo di ottenere il risultato desiderato.

La cottura di alimenti in un forno ventilato richiede temperature più basse rispetto a un forno convenzionale. Quando si realizza una ricetta con il forno ventilato, ridurre la temperatura di 10 °C e il tempo di cottura di 5-10 minuti. La temperatura in un forno ventilato non varia in base al ripiano e pertanto è possibile utilizzare qualsiasi ripiano in maniera indifferente.

Alta (A)

Centrale (C)

Bassa (B)



**Posizione del
Ripiano del Forno**

	Funzione di fan	Posizione mensola	Funzione convenzionale	Tempo di cottura approssimativo	
Carne					
Manzo	150	C	160	30-35 minuti per 500g + 30-35 minuti.	
	190	C	200	20-25 minuti per 500g + 20-25 minuti.	
Agnello	150	C	160	30-35 minuti per 500g + 30-35 minuti.	
	190	C	200	20-25 minuti per 500g + 20-25 minuti.	
Maiale e vitello	150	C	160	35-40 minuti per 500g + 35-40 minuti.	
	190	C	200	25-30 minuti per 500g + 25-30 minuti.	
Pollame					
Pollo (2,3 kg)	150	C	160	20-25 minuti per 500g + 20-25 minuti.	
	190	C	200	15-20 minuti per 500g + 15-20 minuti.	
Tacchino (4,5 kg)	150	C	160	25-30 minuti per 500g + 25-30 minuti.	
	190	C	200	20 minuti per 500g + 20 minuti.	
Tacchino (di sopra 4,5 kg)	150	C	160	20 minuti per 500g + 20 minuti.	
	190	C	200	15 minuti per 500g + 15 minuti.	
Anatra	180	C	190	20 minuti per 500g.	
Pasticcio di carne/pesce	170	C	180	2-4 ore in base alla ricetta.	
Pesce					
	180	C/B	190	Filetto 15-20 minuti. Integrale 15-20 minuti per 500g.	
	180	C/B	190	Integrale 10 minuti per 500g + 10 minuti.	
	180	C/B	190	Bistecche in base allo spessore.	
Torta					
Torta di frutta	130	C/B	140	45-50 minuti per 500g della miscela.	
Frutta 180mm	140	C/B	150	2-2,5 ore.	
Frutta 230mm	140	C/B	150	3,5 ore.	
Madera 180mm	150	C/B	160	80-90 minuti.	
Desserts					
Crostata	180	C/B	190	30-40 minuti.	
Torte di frutta	180	C/B	190	30-40 minuti interscambio dopo 25 minuti.	
Tortine	180	C/B	190	15-20 minuti.	
Pasta sfoglia	210	C/B	220	20-40 minuti in base alle dimensioni.	
Meringhe	90	C/B	100	2-2,5 ore in base alle dimensioni.	
Pane	210	C	220	20-30 minuti.	

5. Pulizia della Cucina

Staccare l'alimentazione elettrica prima di eseguire qualsiasi pulizia approfondita. Lasciare raffreddare la cucina.

⚠ Non utilizzare MAI solventi per vernici, carbonato di sodio, detergenti corrosivi, polveri probiotiche, candeggina, candeggina a base di cloro, detersivi fortemente abrasivi o sale.

⚠ NON mescolare i prodotti detergenti: potrebbero reagire e causare risultati pericolosi.

È possibile pulire tutte le parti della cucina con un panno morbido bagnato in acqua calda pulita e saponata e poi strizzato oppure, per un risultato migliore, con un detergente liquido: **in questo caso, però, assicurarsi che l'acqua in eccesso non filtri nell'apparecchio.** Non dimenticare di ricollegare la cucina all'alimentazione elettrica e di reimpostare l'orologio prima di utilizzarla nuovamente.

Piano Cottura

Manutenzione Quotidiana

Innanzitutto, assicurarsi che tutte le spie siano spente e che la superficie di cottura sia fredda. Applicare una piccola quantità di crema per la pulizia della ceramica al centro di ciascun'area da pulire. Inumidire un tovagliolo di carta pulito e distribuire la crema sulla superficie di cottura. Infine, pulire la superficie di cottura con un tovagliolo di carta asciutto e pulito.

Pulizia delle Fuoriuscite

Per pulire le fuoriuscite e i traboccamenti che si verificano mentre si cucina, spegnere l'unità e pulire l'aria circostante la zona calda con un tovagliolo di carta pulito. Se si verifica una fuoriuscita su un'area calda (eccezion fatta per una sostanza ad alto contenuto di zuccheri), non rimuoverla fino a quando l'unità non si è raffreddata completamente e poi seguire le istruzioni seguenti (consultare la sezione "Pulizia delle Fuoriuscite Carbonizzate"). Se qualcosa si scioglie accidentalmente sulla superficie oppure se si verifica una fuoriuscita di alimenti ad alto contenuto di zuccheri (confetture, salsa di pomodoro, succo di frutta, ecc.), rimuovere IMMEDIATAMENTE la fuoriuscita con un raschietto rasoio mentre l'unità è ancora calda.

IMPORTANTE: Utilizzare un guanto da cucina per proteggere le mani da potenziali scottature.

Raschiare via la maggior parte della fuoriuscita o della sostanza sciolta dall'area di cottura e spingerla verso un'area fredda. Successivamente, mettere l'unità su OFF e lasciarla raffreddare prima di pulirla ulteriormente. Una volta che la superficie di cottura si è raffreddata e le spie si sono spente, seguire la procedura per la "Manutenzione Quotidiana" delineata in precedenza.

Pulizia delle Fuoriuscite Carbonizzate

Assicurarsi che le spie siano spente e che la piastra di cottura sia fredda. Rimuovere la maggior parte della sostanza carbonizzata con un raschietto rasoio a lama singola. Tenere il raschietto a un angolo di circa 30° rispetto alla superficie e raschiare via la sostanza carbonizzata (**Fig. 5.1**). Una volta rimossa la maggior parte possibile della sostanza con il raschietto, seguire la procedura per la "Manutenzione Quotidiana" delineata in precedenza.

Grill con Scivolamento verso L'esterno

⚠ Prima di rimuovere qualsiasi parte del grill per effettuarne la pulizia, assicurarsi che sia fredda oppure utilizzare guanti da cucina.

La teglia da grill e il treppiede vanno lavati con acqua calda saponata. In alternativa, la teglia da grill può venire lavata in lavastoviglie. Dopo aver grigliato carni o qualsiasi alimento che sporchi, lasciare in ammollo la teglia da grill per alcuni minuti nel lavello subito dopo l'utilizzo. I frammenti più ostinati possono essere rimossi dal treppiede con una spazzola di nylon. La teglia da grill può essere rimossa con facilità per effettuarne la pulizia nella maniera seguente:

Rimuovere la cornice di supporto della teglia da grill tirando quest'ultima in avanti (**Fig. 5.2**). Sganciare la teglia da grill dalla cornice di supporto. La cornice di supporto è trattenuta sui binari laterali da due linguette per ciascun lato (**Fig. 5.3**). Per ciascun lato, reggere il binario laterale con una mano mentre si solleva con l'altra la cornice e la si libera dalle linguette laterali (**Fig. 5.4**). Per motivi di sicurezza, spingere nuovamente i binari laterali nel vano grill. Se è necessario rimuovere i binari laterali per pulire il vano grill, è possibile sganciare questi ultimi dalle pareti laterali del vano grill (**Fig. 5.5**) e pulire il vano con un panno morbido e un detergente blando.

NON mettere le guide di scorrimento laterali in lavastoviglie.

Una volta terminato, riagganciare i binari laterali alle pareti del vano grill. Per riposizionare la cornice, tirare in avanti i binari laterali e, un lato alla volta, reggere il binario con una mano mentre si spinge con l'altra mano la cornice sul binario laterale. Riposizionare la teglia da grill.

Pannello di Controllo e Sportelli

Evitare di utilizzare detergenti abrasivi, comprese creme detergenti. Per un risultato migliore, utilizzare un detergente liquido. Lo stesso detergente può essere utilizzato per gli sportelli. È possibile pulire tutte le parti della cucina con un panno morbido bagnato in acqua calda pulita e saponata e poi strizzato oppure, per un risultato migliore, con un detergente liquido: in questo caso, però, assicurarsi che l'acqua in eccesso non filtri nell'apparecchio. Dopo la pulizia, lucidare con un panno asciutto.

Fig. 5.1

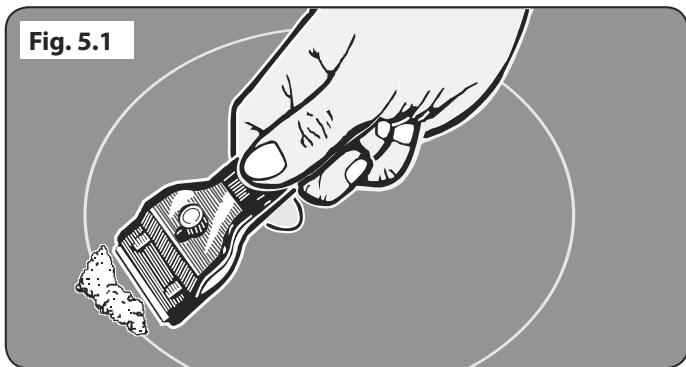


Fig. 5.2

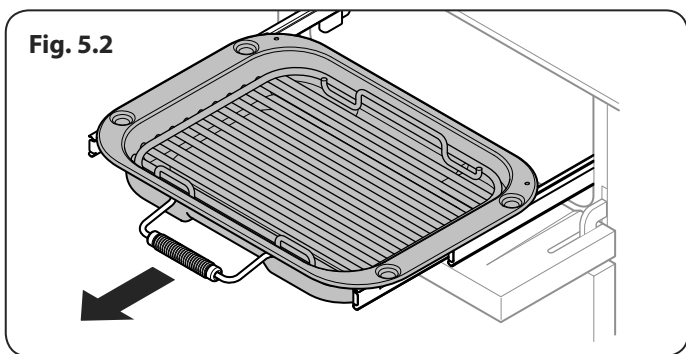


Fig. 5.3

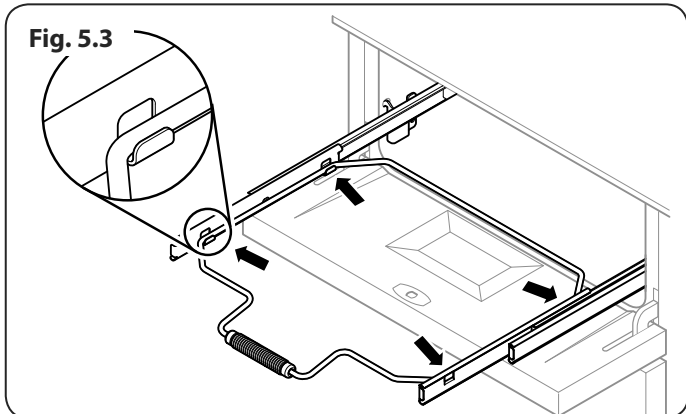


Fig. 5.4

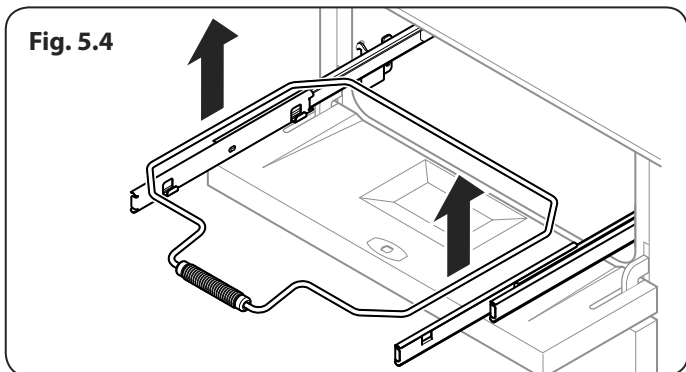
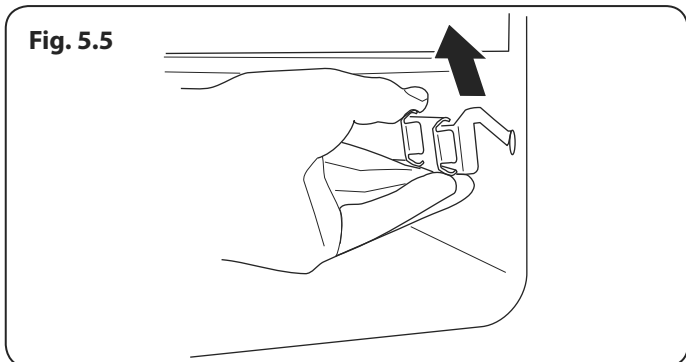


Fig. 5.5



Forni

Pannelli "Cook & Clean"

Il forno è dotato di pannelli laterali rivestiti di uno smalto speciale che in parte si pulisce da solo. Questa caratteristica non impedisce del tutto la formazione di sporco sul rivestimento, ma riduce la quantità di pulizia manuale necessaria.

I pannelli "Cook & Clean" funzionano al meglio a temperature superiori ai 200 °C. Se la maggior parte delle cotture effettuate avviene a temperature inferiori, rimuovere di tanto in tanto i pannelli e pulirli con un panno privo di pelucchi e acqua calda saponata. I pannelli devono essere asciugati e riposizionati e il forno deve essere riscaldato a 200 °C per circa un'ora. In questo modo ci si assicura che i pannelli "Cook & Clean" funzionino in maniera efficace.

NON utilizzare lana d'acciaio, spugnette per la pulizia del forno o qualsiasi altro materiale che possa graffiare la superficie.

Rimuovere i pannelli per pulire l'interno in smalto

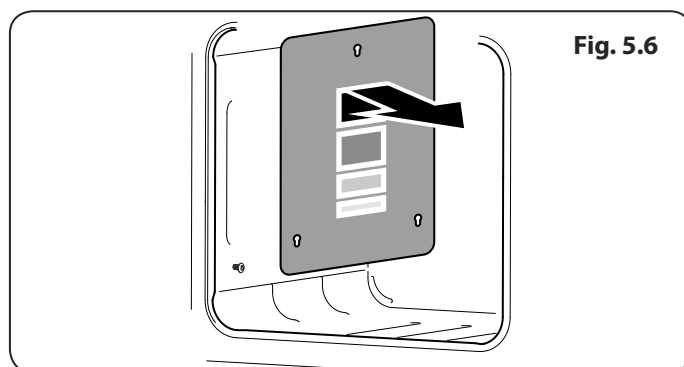
Se si desidera pulire l'interno in smalto del forno, è necessario rimuovere i ripiani prima di togliere i rivestimenti. Non è necessario rimuovere i supporti per togliere i rivestimenti del forno. Sollevare ciascun rivestimento verso l'alto e farlo scorrere in avanti per liberarlo dai supporti (**Fig. 5.6**). Una volta che i pannelli sono stati rimossi, l'interno del forno in smalto può venire pulito. Reinstallare i pannelli invertendo l'ordine.

Tabella dei Detergenti

I detergenti elencati sono disponibili nei supermercati o presso i rivenditori di materiali elettrici come indicato (Tabella 5-1).

Per le superfici smaltate utilizzare un detergente approvato per l'uso su smalto vetroso.

Si consiglia di pulire la cucina regolarmente. Per facilitare il processo di pulizia, rimuovere qualsiasi fuoriuscita immediatamente.



Piano di Cottura		
Parte	Finitura	Metodo di Pulizia Consigliato
Superficie del piano cottura	Acciaio smaltato o inossidabile	Acqua calda saponata, panno morbido. In presenza di macchie particolarmente ostinate si può utilizzare una paglietta di nylon.
Piano cottura in ceramica/a induzione	Vetro temprato	Acqua calda saponata; detergente in crema o paglietta, se necessario.
Piastra di cottura (solo in alcuni modelli)	Superficie antiaderente	Attendere che si sia raffreddata. Lavare in acqua calda saponata. Non usate detergenti abrasivi/pagliette. Lavastoviglie.
Scaldavivande (solo in alcuni modelli)	Vetro temprato	Acqua calda saponata, detergente in crema o paglietta, se necessario.
Esterno Della		
Parte	Finitura	Metodo di Pulizia Consigliato
Sportello, area circostante lo sportello ed esterno del cassetto contenitore	Smalto o vernice	Acqua calda saponata, panno morbido. Rimuovere delicatamente le macchie ostinate con un detergente liquido.
	Acciaio inossidabile	Panno in microfibra multiuso (supermercato).
Pareti laterali e zoccolo	Superficie verniciata	Acqua calda saponata, panno morbido.
Paraschizzi/griglia posteriore	Acciaio smaltato o inossidabile	Acqua calda saponata, panno morbido. Detergente in crema; pulire delicatamente e solo se necessario.
Pannello di controllo	Vernice, acciaio smaltato o inossidabile	Acqua calda saponata. Non utilizzare detergenti abrasivi sulla scritta.
Manopole di regolazione/Maniglie e finiture	Plastica/Acciaio cromato o rame	Acqua calda saponata, panno morbido.
	Ottone	Lucido per ottone (supermercato).
Vetro dello sportello del forno/Coperchio di vetro	Vetro temprato	Acqua calda saponata, detergente in crema o paglietta, se necessario.
Esterno Della		
Parte	Finitura	Metodo di Pulizia Consigliato
Pareti laterali, base e sommità del forno ESCLUSI I PANNELLI "COOK & CLEAN" DEL FORNO (consultare la sezione successiva)	Smalto	Qualsiasi detergente per forno approvato per l'utilizzo su smalto. AVVERTENZA: DETERGENTI CORROSIVI/CAUSTICI PER FORNO: SEGUIRE LE ISTRUZIONI DEL PRODUTTORE. Non far entrare in contatto con gli elementi del forno.
Pannelli "Cook & Clean" del forno (solo alcuni modelli)	Smalto speciale parzialmente autopulente	Questa superficie si pulisce da sola a temperature di 200 °C e superiori. In alternativa i pannelli possono essere rimossi e lavati con acqua calda saponata e una spazzola di nylon.
Ripiani del forno, Handyrack, treppiedi del grill, griglia Handyrgrill	Acciaio cromato	Un detergente per l'interno del forno indicato per l'acciaio cromato. Una spugnetta imbevuta di sapone. Lavastoviglie.
Teglia da grill/Teglia da arrosto (solo alcuni modelli)	Smalto	Acqua calda saponata. Una spugnetta imbevuta di sapone. Lavastoviglie.

Tabella 5-1

6. Risoluzione dei Problemi

⚠ Il piano cottura NON DEVE essere maneggiato e riparato da persone non qualificate. Non cercare di riparare il piano cottura poiché così facendo si potrebbero causare lesioni alle persone e danni al piano cottura. Far effettuare tutte le riparazioni da una persona adeguatamente competente.

Nota: Il piano cottura a induzione è in grado di auto-diagnosticare una serie di problemi e può mostrare queste informazioni all'utente tramite il display di controllo del piano cottura. È possibile che il piano cottura mostri dei codici di errore se ha riscontrato un malfunzionamento.

Se l'elettrodomestico riporta un errore o non funziona, è possibile riuscire a correggere il malfunzionamento consultando l'elenco seguente.

Viene visualizzato il codice di errore E2

L'unità elettronica è troppo calda. Controllare l'installazione della cucina e assicurarsi che ci sia ventilazione sufficiente. In casi estremi, è possibile che venga visualizzato questo codice se si è lasciato che il contenuto di un utensile da cucina evaporasse completamente. In caso di dubbio, contattare l'installatore o un tecnico per la riparazione qualificato.

Mancato funzionamento del display

Sovralimentazione o assenza di corrente elettrica alla cucina. In caso di dubbio, contattare l'installatore o un tecnico per la riparazione qualificato.

Viene visualizzato il codice di errore U400

Il piano cottura non è stato connesso in maniera corretta. Il pannello di controllo si spegne dopo circa 1 secondo e il codice di errore viene mostrato di continuo.

Contattare l'installatore o un tecnico per la riparazione qualificato.

Viene visualizzato il codice di errore ER seguito da un numero

L'elettrodomestico presenta un malfunzionamento tecnico interno che non può essere corretto dall'utente.

Contattare l'installatore o un tecnico per la riparazione qualificato.

Il fusibile salta o il salvavita scatta frequentemente

Contattare l'installatore o un tecnico per la riparazione qualificato.

Il piano cottura non si accende

Nell'impianto elettrico domestico è saltato un fusibile o è scattato il salvavita?

Il piano cottura è stato connesso alla rete elettrica in modo corretto?

È stato attivato il blocco bambini? Consultare la sezione sul blocco bambini per avere dettagli su questa funzione.

La piastra a induzione è rumorosa

Quando si utilizza una piastra a induzione è possibile che la pentola emetta qualche "rumore". Si tratta di un fenomeno normale, maggiormente rilevabile quando si cucina ad alte temperature oppure si utilizzano cinque pentole contemporaneamente. Il tipo di pentola, inoltre, può influenzare la produzione di un "rumore" da induzione.

Ventola di raffreddamento

Il piano cottura a induzione comprende una ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento si attiva quando sono in funzione il grill o i forni. In determinate condizioni, la ventola di raffreddamento rimane attiva quando il grill o i forni vengono spenti. Si tratta di un fenomeno normale e la ventola si spegnerà automaticamente.

La parte frontale si riscalda quando si utilizza il forno o i grill

Se la parte frontale diventa troppo calda quando la cucina è in funzione, è possibile che la ventola di raffreddamento abbia smesso di funzionare. Nel caso in cui si verifichi ciò, contattare l'installatore, un tecnico per la riparazione qualificato oppure il Servizio clienti per provvedere alla riparazione.

È apparsa una crepa sulla superficie del piano cottura

Disconnettere immediatamente la cucina dalla corrente elettrica e provvedere alla riparazione. Non utilizzare la cucina fino a quando non è stata riparata.

Il piano cottura è graffiato

Utilizzare sempre i metodi di pulizia raccomandati in questa guida e assicurarsi sempre che i fondi delle pentole siano lisci e puliti.

I segni causati dai depositi minerali prodotti da acqua e cibo possono essere rimossi con una crema detergente. I graffi più piccoli diventeranno meno visibili con il tempo in seguito alla pulizia ma non possono essere rimossi del tutto.

Una ventola del forno è rumorosa

Il rumore prodotto da una ventola del forno può cambiare man mano che il forno si riscalda: si tratta di un fenomeno assolutamente normale.

Il grill non cucina in maniera appropriata

Si sta utilizzando la pentola e il treppiede fornito in dotazione con la cucina? La pentola è stata posizionata sulle guide di scorrimento e non sul fondo del vano? Il vassoio del grill è stato spinto completamente fino in fondo?

Le manopole si riscaldano quando si utilizza il forno o i grill. È possibile fare in modo che non accada?

Sì, si tratta di un fenomeno causato dal calore che sale dal forno o dal grill e riscalda le manopole. Non lasciare lo sportello del forno aperto. Assicurarsi che la teglia da grill sia spinta fino in fondo e abbia raggiunto il punto di fermo posteriore quando si utilizza il grill.

Grigliare sempre con lo sportello del vano grill aperto.

Se si verifica un problema di installazione e non si riesce a ricontattare l'installatore originario perché lo risolva, a chi spettano le spese?

Le spese spettano al cliente. Le aziende di assistenza addebitano i costi di intervento nel caso in cui vengano contattate per correggere un lavoro eseguito dall'installatore originario. Per questo motivo, è interesse del cliente conservare i contatti dell'installatore, in modo che possa venire reperito se necessario.

Interruzione di corrente elettrica

In caso di interruzione di corrente elettrica, non dimenticare di reimpostare l'orologio per assicurarsi che il forno con il timer programmato continui a funzionare.

Gli alimenti cuociono troppo lentamente, troppo velocemente oppure si bruciano

È possibile che i tempi di cottura differiscano rispetto al forno precedente. Assicurarsi che si stiano utilizzando le temperature e le posizioni dei ripiani consigliati. Consultare la guida alla cottura. È possibile che i gusti personali richiedano che le temperature vengano alterate per ottenere il risultato desiderato.

Il forno non cuoce in maniera uniforme

Non utilizzare vassoi da forno dalle dimensioni superiori a quelle indicate nella sezione *"Suggerimenti Generali per il Forno"*.

Se si sta cuocendo un alimento di grandi dimensioni, è possibile che sia necessario ruotarlo durante la cottura.

Se si stanno utilizzando due ripiani, assicurarsi che lo spazio fra questi sia sufficiente a permettere al calore di circolare. Quando si posiziona una teglia da forno, assicurarsi che questa si trovi al centro del ripiano.

Assicurarsi che la guarnizione del forno non sia danneggiata e che il fermo dello sportello sia regolato in modo che quest'ultimo aderisca saldamente alla guarnizione.

Una ciotola piena d'acqua posizionata su un ripiano deve avere ovunque la stessa profondità: se, ad esempio, la profondità è maggiore sul retro, allora è necessario sollevare la parte posteriore della cucina o abbassare la parte frontale. Se la cucina non è dritta, provvedere affinché il fornitore la metta in piano.

Fig. 6.1

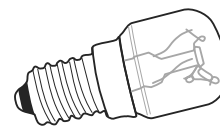


Fig. 6.2

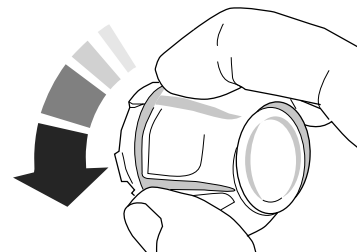
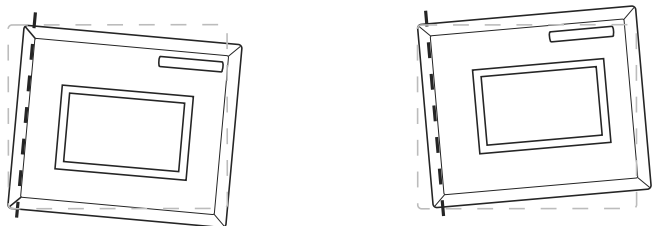


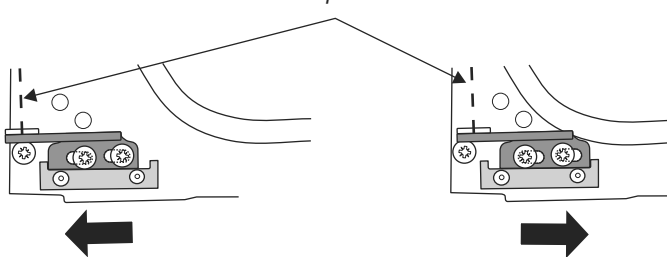
Fig. 6.3



Effetto della regolazione della cerniera – proporzioni aumentate per una maggiore chiarezza

Fig. 6.4

Linea centrale del perno della cerniera



Sportello del forno omesso per una maggiore chiarezza

Il forno con il timer programmato non si accende quando lo si imposta sulla modalità di cottura manuale

C'è corrente elettrica? L'orologio è acceso? In caso contrario, è possibile che ci sia un problema con l'alimentazione elettrica. L'interruttore dell'isolatore per l'alimentazione della cucina è acceso?

È stata impostata l'ora?

Il display presenta il simbolo della chiave [🔑] che indica che il forno è bloccato? Consultare la sezione "Orologio" delle istruzioni per maggiori informazioni sulla funzione del blocco tasti.

Il forno con il timer programmato non si accende quando lo si imposta sulla modalità di cottura automatica

La manopola del forno è stata lasciata in posizione OFF per sbaglio? Il forno è bloccato (consultare la sezione precedente)?

La temperatura del forno aumenta quanto più la cucina si usura

Se abbassare la temperatura con la manopola di regolazione del forno non funziona o funziona solo per un breve periodo di tempo, è possibile che sia necessario sostituire il termostato. Il termostato deve essere installato da un tecnico dell'assistenza.

La luce del forno non funziona

È probabile che la lampadina si sia fulminata. È possibile acquistare una lampadina sostitutiva (non coperta da garanzia) presso qualsiasi negozio di articoli elettrici ben fornito. Acquistare una lampadina a 15W – 230V PER FORNI. È importante che la lampadina sia resistente a temperature di 300 °C (**Fig. 6.1**).

Prima di rimuovere la vecchia lampadina, staccare la corrente elettrica e assicurarsi che il forno sia freddo. Aprire lo sportello e rimuovere i ripiani del forno.

Individuare la copertura della lampadina e svitarla ruotandola in senso antiorario (è possibile che sia molto resistente) (**Fig. 6.2**).

Svitare la vecchia lampadina ruotandola. Indossare un guanto per precauzione nel caso in cui la lampadina si rompa.

Avvitare la nuova lampadina e riposizionare la copertura della lampadina. Attaccare la corrente elettrica e assicurarsi che la lampadina si accenda.

Lo sportello del forno non è allineato

La cerniera inferiore di entrambi gli sportelli dei forni può essere regolata per modificare l'angolo dello sportello (**Fig. 6.3**). Allentare le viti di fissaggio della cerniera inferiore e utilizzare la tacca e un cacciavite a punta piatta per modificare e reimpostare la posizione della cerniera (**Fig. 6.4**).

Stringere nuovamente le viti della cerniera.

7. Installazione

Spettabile Installatore

Prima di iniziare l'installazione, la preghiamo di compilare i campi sottostanti in modo che, nel caso in cui il cliente sperimenti un problema in merito all'installazione, possa contattarla con facilità.

Installatori Nome
Installatori Azienda
Installatori Numero di Telefono
Apparecchio Numero di Serie

Requisiti e Norme di Sicurezza

- ⚠ Questa cucina deve essere installata in conformità alle istruzioni pertinenti presenti in questo libretto, ai regolamenti pertinenti nazionali e locali e ai requisiti delle compagnie di fornitura del gas e della corrente elettrica di zona.
- ⚠ L'elettrodomestico deve essere installato in conformità con le norme in vigore e solo in spazi ben ventilati.
- ⚠ Leggere le istruzioni prima dell'installazione o dell'utilizzo dell'elettrodomestico.
- ⚠ Questo elettrodomestico è progettato per il solo utilizzo domestico. L'utilizzo a qualsiasi altro scopo potrebbe invalidare qualsiasi garanzia o richiesta di risarcimento per responsabilità.

Fornitura di Ventilazione

L'elettrodomestico non è connesso a un dispositivo di smaltimento dei prodotti di combustione. È necessario prestare particolare attenzione affinché siano rispettati i requisiti pertinenti in materia di ventilazione.

Tutte le stanze necessitano di una finestra che possa venire aperta, o simili. Inoltre, alcune stanze necessitano di una ventola permanente in aggiunta alla finestra.

Collocazione della Cucina

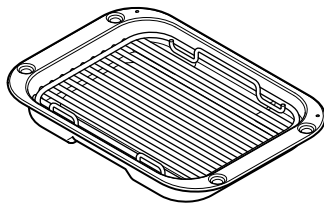
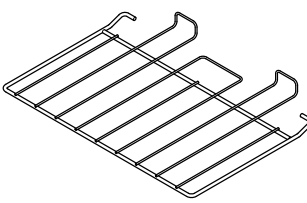
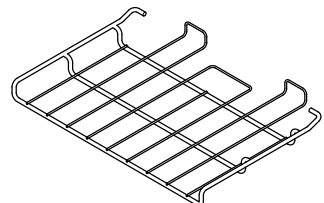
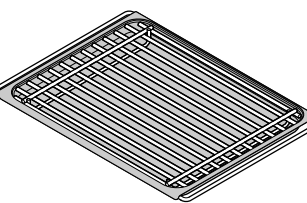
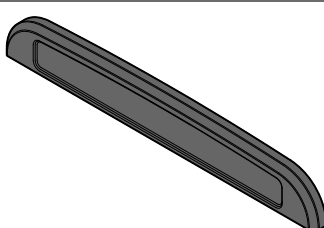
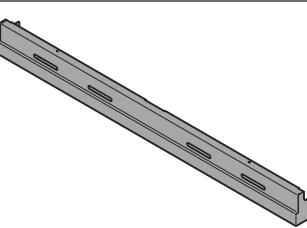
La cucina può essere installata in un cucinino o in una sala da pranzo ma NON in una stanza che contenga una vasca da bagno o una doccia.

Per portare a termine con successo l'installazione della cucina, è necessaria la seguente attrezzatura:

- Multimetro: per controlli elettrici.
- Sono necessari anche i seguenti attrezzi:**

1. Metro a nastro metallico
2. Cacciavite a croce
3. Cacciavite piatto
4. Livella a bolla d'aria
5. Matita
6. Chiave inglese regolabile
7. Chiave inglese o chiave a bussola da 13 mm

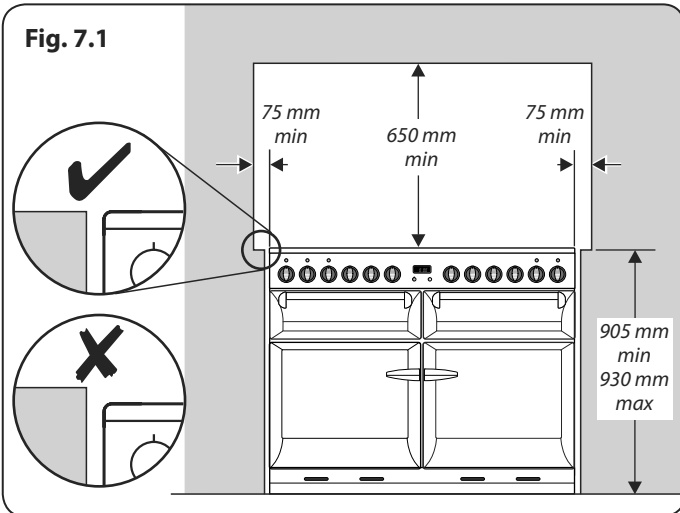
Lista di Controllo dei Componenti:

<i>Teglia e treppiede da grill</i>	<i>3 ripiani piatti</i>
	
<i>1 ripiano ribaltabile</i>	<i>Deluxe cassetto</i>
	
<i>Paraschizzi</i>	<i>Zoccolo in 2 pezzi</i>
	

INSTALLAZIONE

Assicurarsi che l'elettrodomestico sia sicuro dal punto di vista elettrico dopo aver terminato l'installazione.

Fig. 7.1



Posizionamento della Cucina

Lo schema mostra la distanza minima consigliata fra la cucina e le superfici vicine (Fig. 7.1).

La cucina non deve essere posizionata su una base.

Il margine della piastra deve essere in pari o più alto rispetto a qualsiasi superficie da lavoro adiacente. È necessario lasciare una distanza di 75 mm fra ciascun lato della cucina **AL DI SOPRA** del livello della piastra e qualsiasi superficie verticale adiacente.

Per le superfici non infiammabili (come ad esempio metallo non verniciato o mattonelle di ceramica), questa distanza può essere ridotta a 25 mm.

È necessario lasciare una distanza minima di 650 mm fra la sommità della piastra e una superficie infiammabile orizzontale.

La Fig. 7.2 illustra le distanze raccomandate al di sopra della cucina.

**Qualsiasi cappa da cucina deve essere installata in conformità alle istruzioni del produttore della cappa.*

***Eventuali pannelli di protezione devono essere montati secondo quanto indicato nelle istruzioni. Lasciare un margine di spazio e considerare l'altezza in eccesso del condotto che è fissato al piano cottura.*

Fig. 7.2

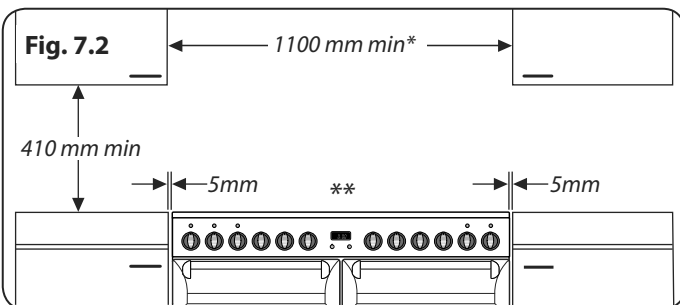
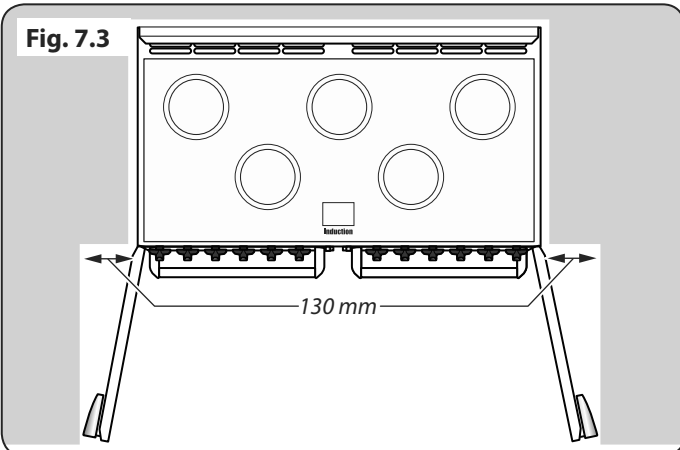


Fig. 7.3



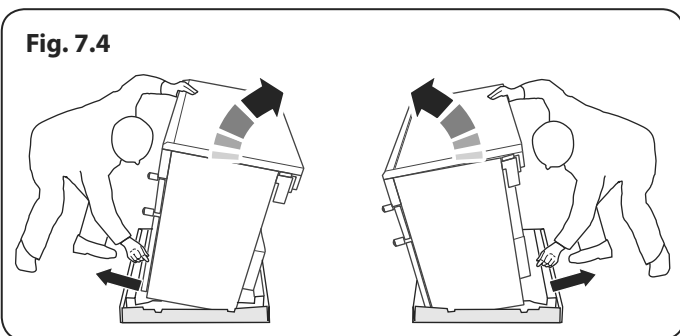
Le superfici dei mobili e delle pareti laterali e retrostanti dell'elettrodomestico devono essere resistenti al calore, agli schizzi e al vapore. Alcuni tipi di mobili da cucina in vinile o laminati sono particolarmente soggetti ai danni e agli scolorimenti prodotti dal calore. Il produttore dell'elettrodomestico non è responsabile per danni causati dal normale utilizzo della cucina a materiali che si delaminano o scoloriscono a temperature inferiori a 65 °C al di sopra della temperatura ambiente.

Si raccomanda di lasciare una distanza di 1110 mm fra le unità per permettere di spostare la cucina. Non incassare la cucina: è necessario poter spostare la cucina per pulirla e ripararla.

Nel caso in cui la cucina venga posizionata in prossimità di un angolo, è necessario che ci sia una distanza di 130 mm per permettere l'apertura degli sportelli del forno (Fig. 7.3).

L'effettiva apertura degli sportelli richiede una distanza leggermente inferiore, ma la misura indicata permette di proteggere la mano mentre si apre lo sportello.

Fig. 7.4



Come Spostare la Cucina

⚠ Non cercare per nessun motivo di spostare la cucina quando questa è connessa alla rete elettrica.

⚠ La cucina è molto pesante, per cui è necessario prestare particolare attenzione.

Si raccomanda di spostare la cucina in due persone.

Assicurarsi che la copertura del pavimento sia fissata in modo saldo oppure toglierla per evitare che si muova mentre si sposta la cucina.

INSTALLAZIONE

Assicurarsi che l'elettrodomestico sia sicuro dal punto di vista elettrico dopo aver terminato l'installazione.

Per facilitare lo spostamento, ci sono due rulli di livellamento sul retro e due piedini di livellamento avvitabili sul davanti.

Rimuovere l'imballaggio in polistirolo della base. Stando sul davanti, inclinare la cucina in avanti e rimuovere la metà anteriore dell'imballaggio in polistirolo (**Fig. 7.4**).

Ripetere la stessa operazione per il retro e rimuovere la metà posteriore dell'imballaggio in polistirolo.

Come Abbassare i Due Rulli Posteriori

Per regolare l'altezza del retro della cucina, innanzitutto posizionare una chiave inglese o una chiave a bussola da 13 mm nel dado di regolazione esagonale (**Fig. 7.5**). Ruotare il dado in senso orario per alzare la cucina o in senso antiorario per abbassarla.

Effettuare dieci rotazioni complete (360°) in senso orario.

Assicurarsi di aver abbassato ENTRAMBI I RULLI POSTERIORI.

Completamento dello Spostamento

Aprire il bordo posteriore dell'imballaggio della base in cartone. Aprire gli sportelli dei forni e così che si può ottenere una buona presa sul fondo della plancia, come si sposta il forno (**Fig. 7.6**).

Spingere con cautela la cucina indietro per liberarla dall'imballaggio della base. Rimuovere l'imballaggio della base.

Posizionare la cucina nei pressi della posizione a cui è destinata, lasciando spazio sufficiente per poter passare dietro di questa.

⚠ NON spostare la cucina dalle maniglie dello sportello o dalle manopole di regolazione.

Riposizionamento della Cucina Successivo alla Connessione

Nel caso in cui si debba spostare la cucina dopo che questa è stata connessa, è necessario staccarla dalla rete elettrica e, dopo averla afferrata al di sotto del pannello anteriore e averne sollevato leggermente la parte frontale (**Fig. 7.6**), controllare il retro per accertarsi che il tubo del cavo elettrico non sia impigliato. Man mano che si sposta la cucina, assicurarsi che il cavo elettrico sia abbastanza lento da consentire il movimento della cucina. Quando si riposiziona la cucina, controllare sul retro che il cavo elettrico non sia impigliato o incastrato.

Installazione delle Maniglie

Le maniglie del grill e del forno a cottura lente necessitano di essere installate nel modo seguente:

Aprire lo sportello. Per tenere lo sportello aperto, posizionarvi sopra un peso adatto oppure chiedere a qualcuno di tenerlo aperto.

Installare la maniglia sui montanti presenti nella parte anteriore dello sportello (**Fig. 7.7**). Quando la maniglia è stata posizionata, installare i tasselli per la collocazione dei dadi nei bulloni filettati della maniglia (**Fig. 7.8**).

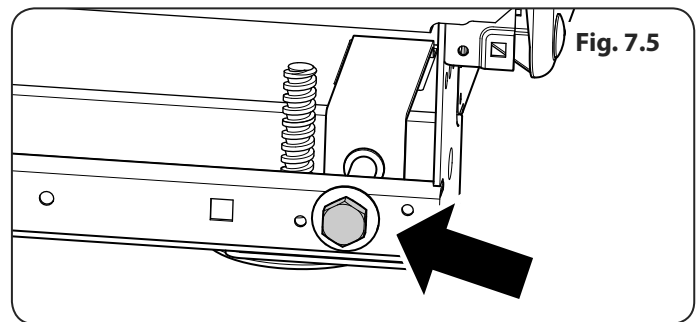


Fig. 7.5

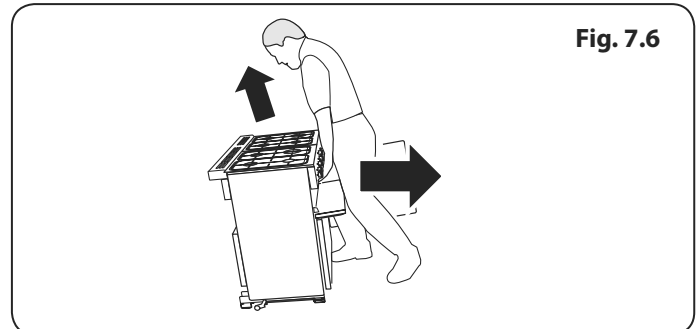


Fig. 7.6

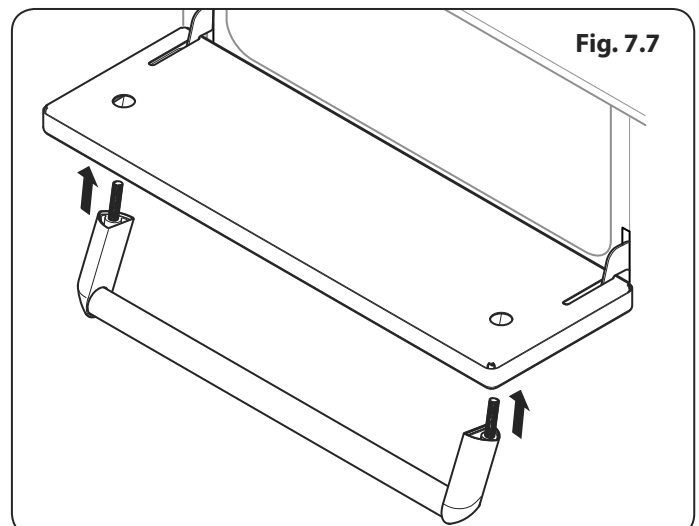


Fig. 7.7

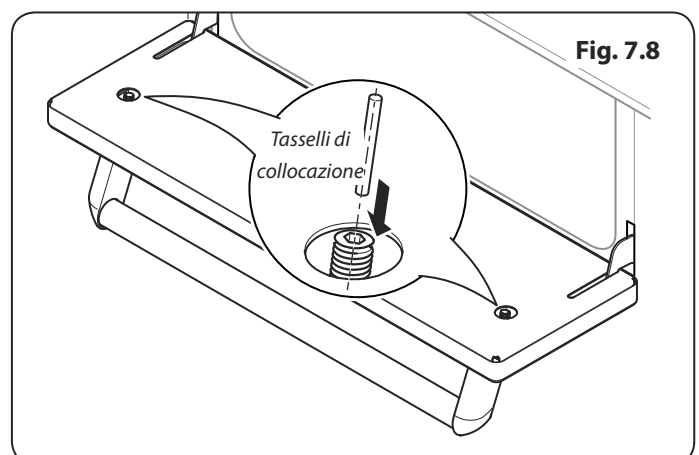
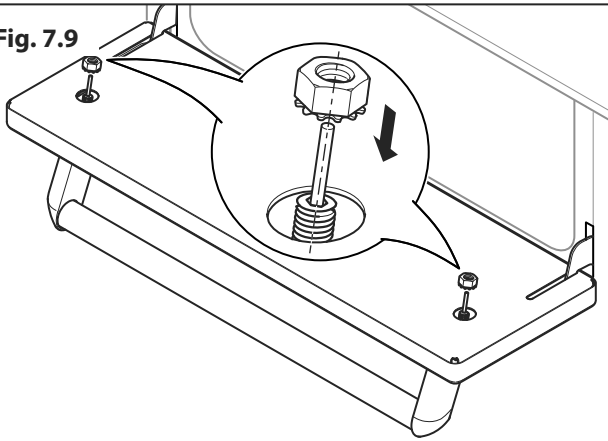


Fig. 7.8

INSTALLAZIONE

Assicurarsi che l'elettrodomestico sia sicuro dal punto di vista elettrico dopo aver terminato l'installazione.

Fig. 7.9



Far scivolare i dadi di bloccaggio sui tasselli (**Fig. 7.9**) e fissarli utilizzando la chiave inglese in dotazione.

Rimuovere i tasselli di collocazione e inserire gli anelli di rinforzo in dotazione.

Ripetere la stessa operazione sull'altro sportello.

Attentamente inserire gli anelli di rinforzo in dotazione (**Fig. 7.10**).

Livellamento

Si raccomanda di utilizzare una livella a bolla d'aria in uno dei forni per assicurarsi che la cucina sia in piano.

Sistemare la cucina nella posizione desiderata, prestando attenzione a non posizionarla storta all'interno dello spazio presente fra le unità e a non danneggiare la cucina o le unità.

Per livellare la cucina, regolare i piedini anteriori e i rulli posteriori.

Per regolare l'altezza del retro della cucina, utilizzare chiave inglese o chiave a bussola da 13 mm a ruotare i dadi di regolazione presenti negli angoli inferiori anteriori della cucina.

Per regolare i piedini anteriori, ruotarne le basi in modo che questi si alzino o si abbassino.

Connessione Elettrica

L'elettrodomestico deve essere installato da un elettricista adeguatamente qualificato in conformità con le norme in materia di corrente elettrica in vigore e con i requisiti dell'azienda di fornitura di corrente elettrica di zona.

Interruttori di Perdita della Terra a Funzionamento Elettrico

L'utilizzo combinato della cucina e di altri elettrodomestici può causare fastidiose interruzioni di corrente, pertanto si raccomanda che la cucina sia protetta da un salvavita individuale.

IN CASO DI DUBBIO, SI PREGA DI CONSULTARE UN ELETTRICISTA ADEGUATAMENTE QUALIFICATO.

⚠ ATTENZIONE: L'ELETTRODOMESTICO DEVE ESSERE COLLEGATO ALLA MESSA A TERRA.

Nota: La cucina deve essere connessa alla corretta alimentazione elettrica indicata sull'etichetta di voltaggio presente sull'elettrodomestico attraverso un'unità di controllo della cucina adatta che includa un interruttore a due poli con una separazione di contatto di almeno 3 mm in tutti i poli.

⚠ La cucina non deve essere connessa una comune presa domestica.

È possibile accedere al terminale di alimentazione rimuovendo la scatola di copertura del terminale elettrico presente sul pannello posteriore. Connettere il cavo di alimentazione ai terminali corretti per il tipo di corrente elettrica disponibile (**Fig. 7.11** e **Fig. 7.12**). Assicurarsi che i collegamenti siano installati correttamente e che le viti del terminale siano salde.

Fissare il cavo di rete tramite il morsetto per il cavo.

Fig. 7.10

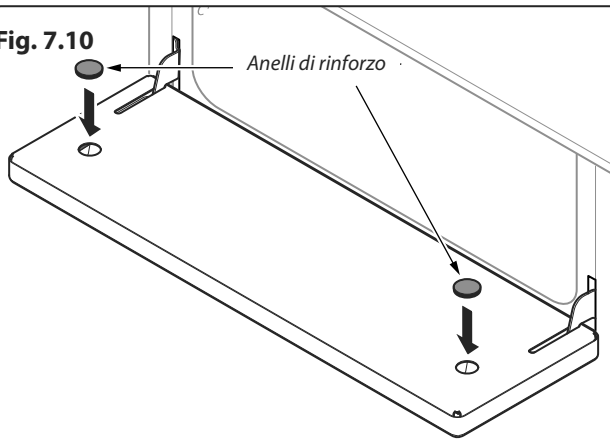


Fig. 7.11

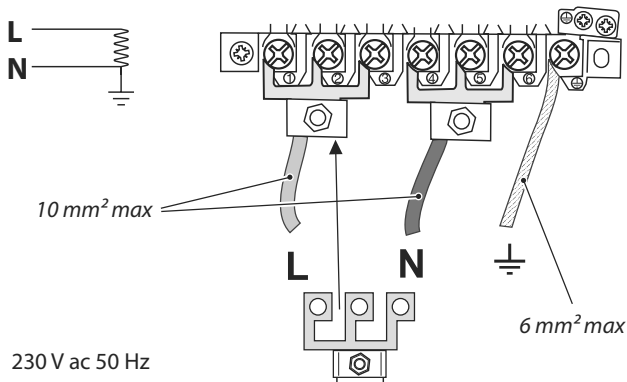
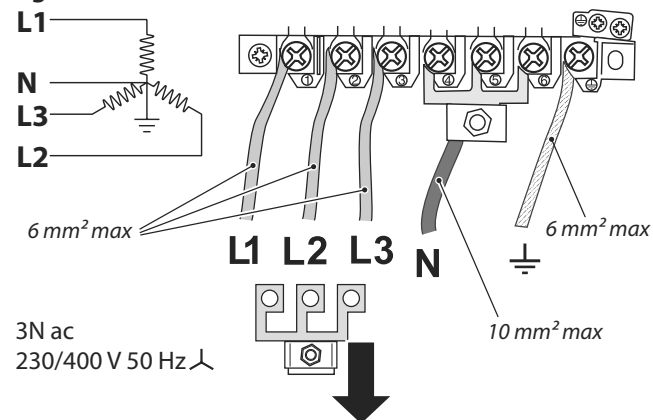


Fig. 7.12



Controlli Finali

Controllo del Piano Cottura

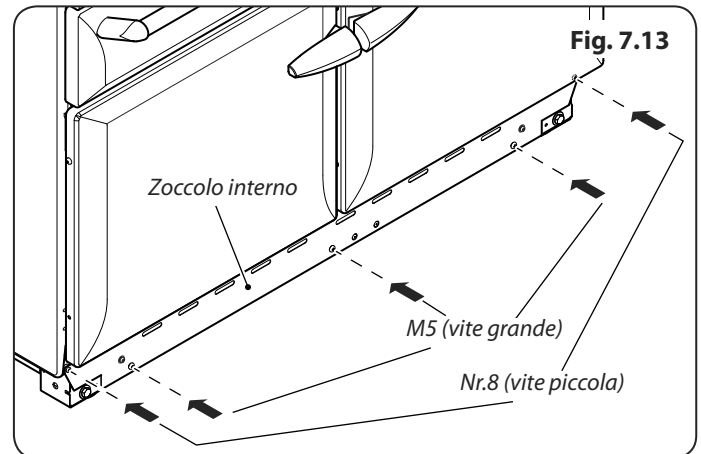
Controllare a turno ciascun'area di cottura. Accertarsi di utilizzare pentole della dimensione e del materiale corretto.

Controllo del Grill

Ruotare la manopola di regolazione del grill e accertarsi che il grill si riscaldi.

Controllo dei Forni

Impostare l'orologio come descritto in precedenza nelle istruzioni e poi accendere tutti i forni. Controllare che le ventole dei forni si avviino e che i forni cominciano a riscaldarsi.



Installazione Finale

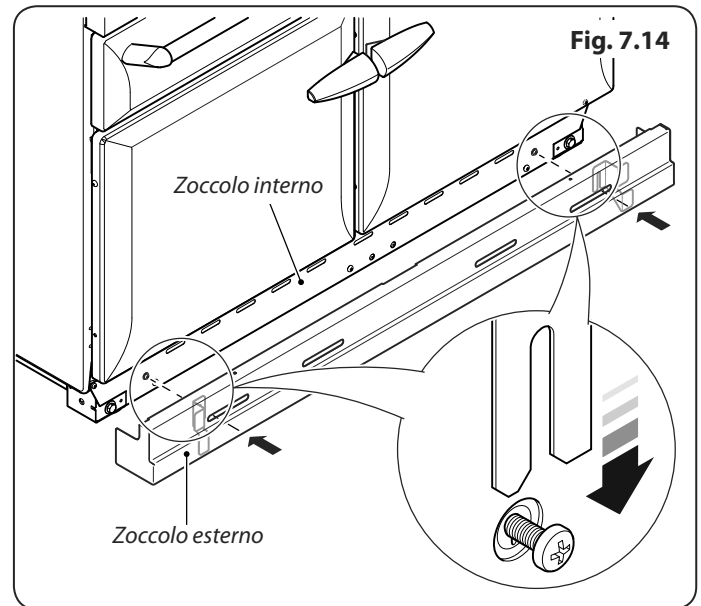
Installazione dello Zoccolo in Due Pezzi

Inserire lo zoccolo interno sulla parte anteriore inferiore della cucina utilizzando le 5 viti in dotazione (tre viti M5 per il bordo inferiore, due viti da 8 per ciascun'estremità) (Fig. 7.13).

Allentare le due viti presenti sulla parte anteriore dello zoccolo interno.

Collocare i due supporti a fessura presenti all'interno dello zoccolo esterno sulle due viti (Fig. 7.14). Con un cacciavite adatto, stringere le due viti attraverso le fessure presenti sullo zoccolo esterno.

È possibile regolare l'altezza dello zoccolo esterno allentando le due viti di bloccaggio, facendolo scivolare verso l'alto o il basso in base alla necessità e poi stringendo nuovamente le viti.



Nota: Per facilitare il fissaggio dello zoccolo esterno, si consiglia di aprire gli sportelli in modo da riuscire a individuare meglio i due sostegni a fessura.

Installazione dei Paraschizzi

Posizionare il paraschizzi sul retro della piastra e fissarlo con le viti in dotazione.

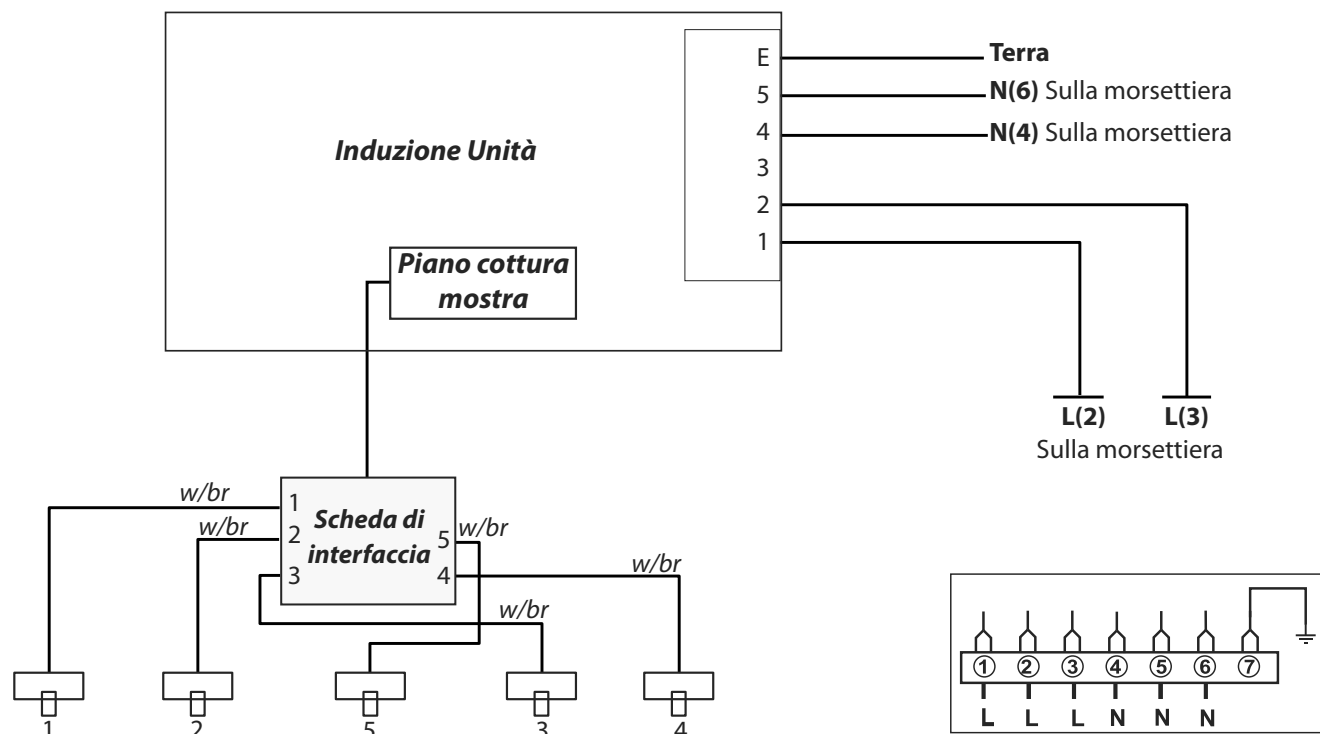
Assistenza al Cliente

Installatore: Inserisca i suoi dati in questa Guida, informi l'utente su come utilizzare la cucina e gli consegni le istruzioni.

Grazie.

8. Schemi dei Circuiti

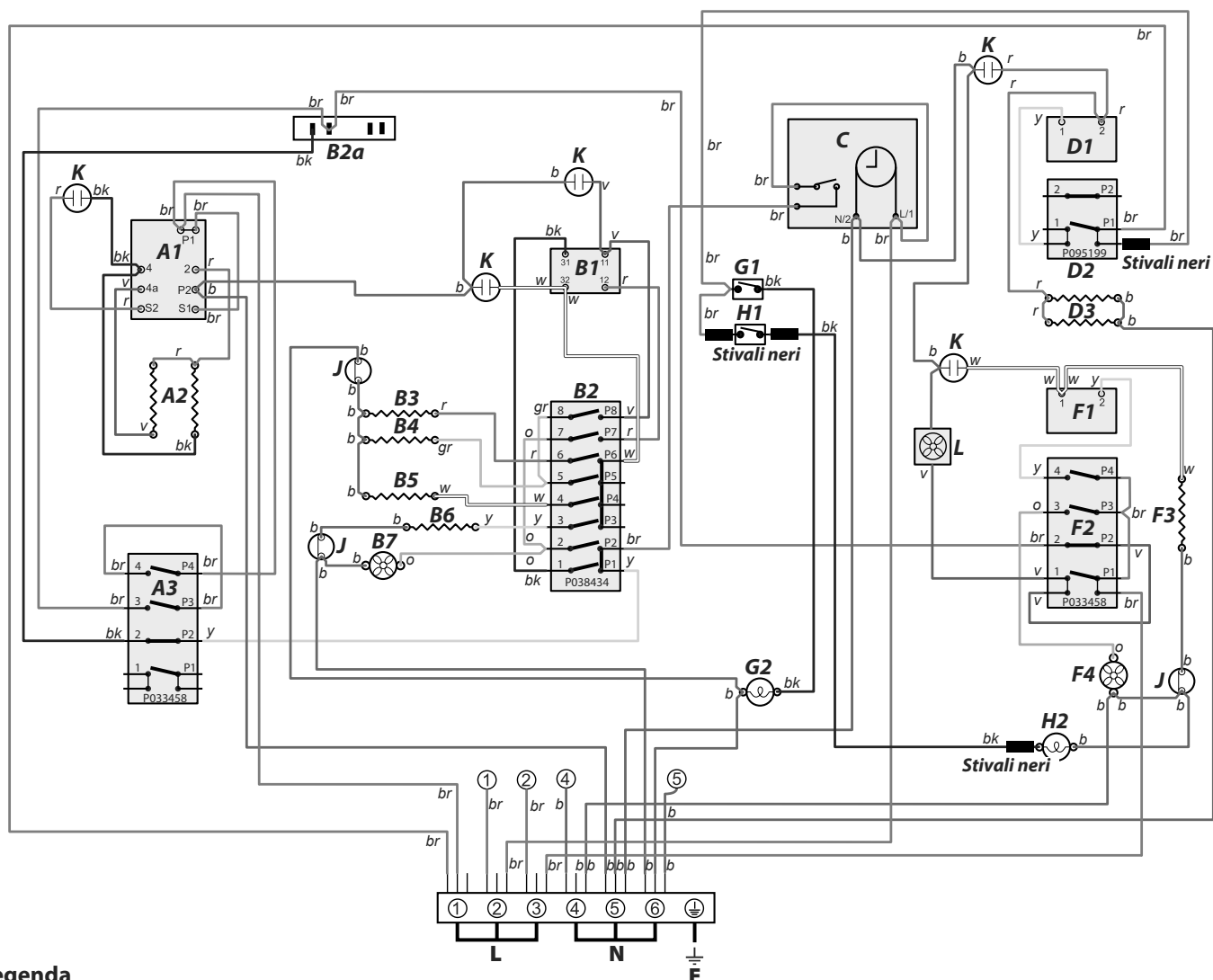
Schema del Circuito: Piano Cottura



Codice	Descrizione
1	Anteriore sinistra elemento
2	Posteriore sinistra elemento elemento
3	Posteriore destra elemento
4	Anteriore destra elemento
5	Centrale elemento

Codice	Colore
w/br	Bianco o marrone

Schema del Circuito: Forni



Legenda

Le connessioni illustrate nello schema per circuito sono per fase singola. Le potenze sono per 230 V 50 Hz.

Codice	Descrizione
A1	Termostato del grill
A2	Elemento del Grill
A3	Interruttore anteriore del grill
B1	Termostato del forno multifunzione
B2	Funzione di commutazione del forno multifunzione
B2a	Interruttore anteriore del forno multifunzione
B3	Elemento inferiore del forno multifunzione
B4	Elemento superiore del forno multifunzione (esterna)
B5	Elemento di doratura del forno multifunzione (interna)
B6	Ventola del forno multifunzione elemento
B7	Ventola del forno multifunzione
C	Orologio

Codice	Descrizione
D1	Termostato del forno a cottura lenta
D2	Interruttore anteriore del forno a cottura lenta
D3	Elementi del forno a cottura lenta
F1	Termostato del forno ventilato
F2	Forno interruttore
F3	Elemento del forno ventilato
F4	Ventola del forno ventilato
G1	Interruttore della luce del forno
G2	Luce del forno
H1	Interruttore della luce del forno
H2	Luce del forno
J	Interruttore automatico di arresto termico
K	Spia
L	Ventola di raffreddamento

Codice	Colore
b	Blu
br	Marrone
bk	Nero
or	Arancione
r	Rosso
v	Viola
w	Bianco
y	Giallo
g/y	Verde/Giallo
gr	Grigio

9. Specifiche Tecniche

INSTALLATORE: Si prega di lasciare questi istruzioni con l'utente.

COLLOCAZIONE DEL TESSERINO CON I DATI: La Cucina indietro, ripetitore di serie numero distintivo di sotto di apertura della porta forno.

PAESE DI DESTINAZIONE: GB, IE, FR, NL, BE, DE, AT, SE, CH.

Conessioni

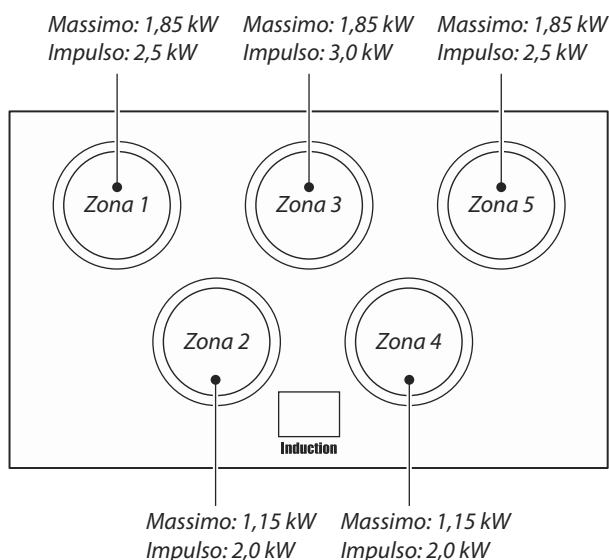
Elettrica	230/400V 50Hz
-----------	---------------

Dimensioni

Altezza complessiva	minimo 905 mm	massimo 930 mm
Ampiezza complessiva	1100 mm	
Profondità complessiva	610 mm fino al bordo anteriore della parte frontale; 685 mm al di sopra delle maniglie	
Spazio minimo al di sopra della piastra	650 mm	

Fare riferimento a 'Posizionamento della Cucina'.

Valutazioni



Suggerimenti per il risparmio energetico

- Utilizzare pentolame a base piatta.
- Utilizzare pentolame della dimensione corretta.
- Utilizzare pentolame dotato di coperchio.
- Ridurre al minimo le quantità di acqua o grassi.
- Quando il liquido raggiunge l'ebollizione, abbassare la temperatura.

Suggerimenti per il risparmio energetico forno

- Cucinare più pietanze assieme, se possibile.
- Ridurre al minimo il tempo di riscaldamento.
- Non prolungare i tempi di cottura.
- Non dimenticare di spegnere l'elettrodomestico alla fine della cottura.
- Non aprire lo sportello del forno durante la cottura.

Dati sull'efficienza del piano cottura

Marchio	AGA
Identificazione del modello	Masterchef XL
Dimensione	110
Tipo	Induzione
Tipo di piano cottura	Induzione
Numero di zone elettriche	5
Zona 1 - Ø cm	18.5
Tecnologia di riscaldamento	
Consumo energetico (Cottura ECElectric) - Wh/kg	172
Zona 2 - Ø cm	15.5
Tecnologia di riscaldamento	
Consumo energetico (Cottura ECElectric) - Wh/kg	180
Zona 3 - Ø cm	18.5
Tecnologia di riscaldamento	
Consumo energetico (Cottura ECElectric) - Wh/kg	172
Zona 4 - Ø cm	15.5
Tecnologia di riscaldamento	
Consumo energetico (Cottura ECElectric) - Wh/kg	180
Zona 5 - Ø cm	18.5
Tecnologia di riscaldamento	
Consumo energetico (Cottura ECElectric) - Wh/kg	172
Zona 6 - Ø cm	-
Tecnologia di riscaldamento	
Consumo energetico (Cottura ECElectric) - Wh/kg	-
Consumo energetico (Piano cottura ECElectric) - Wh/kg	175

Le informazioni contrassegnate da un asterisco (*) non sono necessarie per i piani cottura ad alimentazione mista

Dati del forno

Marchio		AGA
Identificazione del modello		110 Masterchef XL
Tipo		Elettrico
Massa	kg	132
Numero di cavità		2
Efficienza del forno a sinistra		
Tipo di alimentazione		Elettrico
Tipo di cavità		Multifunzione
Elettrico – Convezione		2.2
Elettrico – Convezione forzata dell'aria		2.5
Volume	Litri	73
Consumo energetico (elettricità) – convezione	kWh/ciclo	1.08
Consumo energetico (elettricità) – convezione forzata dell'aria	kWh/ciclo	0.91
Indice di efficienza energetica – convezione		126.1
Indice di efficienza energetica – convezione forzata dell'aria		106.2
Classe energetica		A
Efficienza del forno destro		
Tipo di alimentazione		Elettrico
Tipo di cavità		Forno ventilato
Elettrico – Convezione		-
Elettrico – Convezione forzata dell'aria		2.5
Volume	Litri	73
Consumo energetico (elettricità) – convezione	kWh/ciclo	-
Consumo energetico (elettricità) – convezione forzata dell'aria	kWh/ciclo	0.88
Indice di efficienza energetica – convezione		-
Indice di efficienza energetica – convezione forzata dell'aria		102.7
Classe energetica		A

Informazioni aggiuntive	
Questo forno adempie EN 60350-1	
Potenza massima a 230 V 50 Hz	
Convezione	2.2 kW
Multifunzione	2.5 kW
Variante con forno multifunzione (dotato di risposta rapida)	3.7 kW
Convezione forzata dell'aria	2.5 kW
Grill	2.3 kW
Forno a cottura lenta	1.0 kW

Carico elettrico totale massimo a 230 V (totale approssimativo compreso luci del forno, ventola, ecc.): ____ kW	17 kW
--	-------

Merke	AGA	
Modell	1 10 Masterchef XL	
Type	Elektrisitet	
Masse	kg	132
Antall hull		2
Vestrehånds-effektivitet		
Drivstofftype		Elektrisitet
Kavitetstype		Multifunksjon
Kraft – konvensjonell		2.2
Kraft – tvunget luftkonveksjon		2.5
Volum	Liter	73
Energiforbruk	kWh / syklus	1.08
Energiforbruk (elektrisitet) – tvunget luftkonveksjon	kWh / syklus	0.91
Energieffektivitetsindeks – konvensjonell		126.1
Energieffektivitetsindeks – tvunget luftkonveksjon		106.2
Energiklasse		A
Høye Effektivitet		
Drivstofftype		Elektrisitet
Kavitetstype		Varmluftsovn
Kraft – konvensjonell		-
Kraft – tvunget luftkonveksjon		2.5
Volum	Liter	73
Energiforbruk	kWh / syklus	-
Energiforbruk (elektrisitet) – tvunget luftkonveksjon	kWh / syklus	0.88
Energieffektivitetsindeks – konvensjonell		-
Energieffektivitetsindeks – tvunget luftkonveksjon		102.7
Energiklasse		A

Ekstra informasjon		
Denne ovnen er kompatibel EN 60350-1		
Maksimal ytelse @ 230 V 50 Hz		
Konvensjonell		2.2 kW
Multifunksjon		2.5 kW
Multifunksjon (med rask respons)		3.7 kW
Tvunget luftkonveksjon		2.5 kW
Grill		2.3 kW
Ovn for sakte koking		1.0 kW
Maksimal elektrisk belastning 230 V (omtrentlig, inkludert lys, vifte, osv.)		17.0 kW

Kokeplateeffektivitetsdata

Merke	AGA
Modell	Masterchef XL
Størrelse	110
Type	Induksjon

Komfyrtype	Induksjon
Antall elektriske soner	5
Sone 1 - Ø cm	18.5
Varmeteknologi	
Energiforbruk (ECElektrisk matlagning) – Wh/kg	172
Sone 2 - Ø cm	15.5
Varmeteknologi	
Energiforbruk (ECElektrisk matlagning) – Wh/kg	180
Sone 3 - Ø cm	18.5
Varmeteknologi	
Energiforbruk (ECElektrisk matlagning) – Wh/kg	172
Sone 4 - Ø cm	15.5
Varmeteknologi	
Energiforbruk (ECElektrisk matlagning) – Wh/kg	180
Sone 5 - Ø cm	18.5
Varmeteknologi	
Energiforbruk (ECElektrisk matlagning) – Wh/kg	172
Sone 6 - Ø cm	-
Varmeteknologi	
Energiforbruk (ECElektrisk matlagning) – Wh/kg	-
Energiforbruk (ECElektrisk komfyr) – Wh/kg	175

Informasjon merket med (*) er ikke nødvendig på kokeplater med blandet drivstoff

9. Tekniske Data

INSTALLATØREN: Vennligst gi kunden denne bruksanvisningen.

DATASKILTPLASSERING: Komfrens bakside, serienummer repeterskilt under ovnsdørens åpning.

DESTINASJONSLAND: GB, IE, FR, NL, BE, DE, AT, SE, CH.

Koblinger

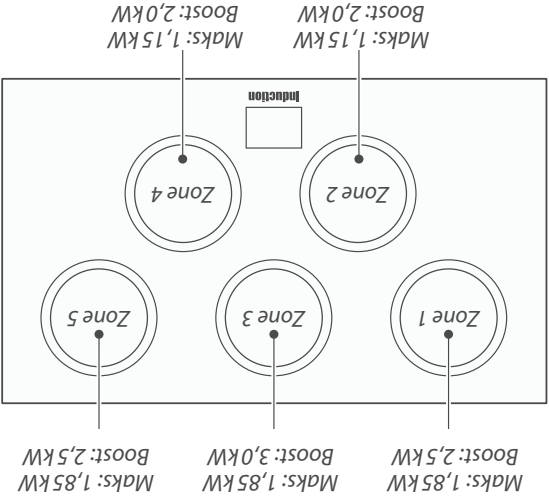
Elektrisk	230/400V 50 Hz
-----------	----------------

Mål

Total høyde	Minimal 905 mm	Maksimal 930 mm
Total bredde	1 100 mm	
Total dybde	610 mm til foran på instrumentpanelet; 685 mm over håndtak	
Minimal avstand over kokeplate	650 mm	

Se 'Plassering av Ovnen'

Ratings

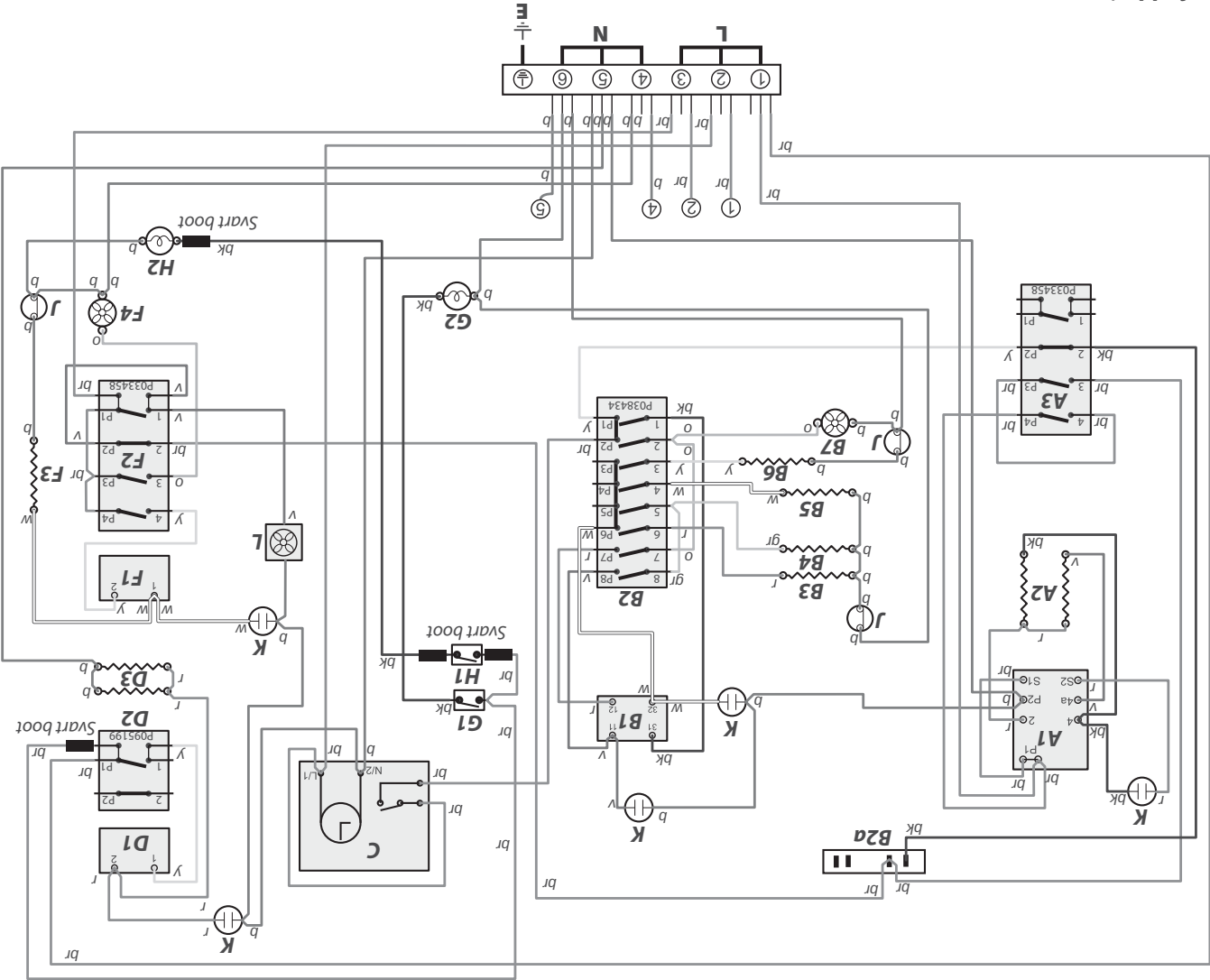


Tips for å spare energi!

- Bruk kjøkkenutstyr med flat bunn.
- Bruk kjøkkenutstyr i riktig størrelse.
- Bruk kjøkkenutstyr med lokk.
- Minimer bruken av væske eller fett.
- Reduser varmen når væsken begynner å koke.

- Tilbered måltider sammen, om mulig.
- Hold forvarmingstiden kort.
- Ikke forleng tilberedningstid.
- Ikke åpne ovnsdøren under tilberedningstiden.
- Husk å skru av apparatet etter bruk.

Koblingsskjema: Ovnen



Tegnforklaring

Koblingene som vises i koblingsdiagrammet er enfasete. Merke data er for 230 V, 50 Hz.

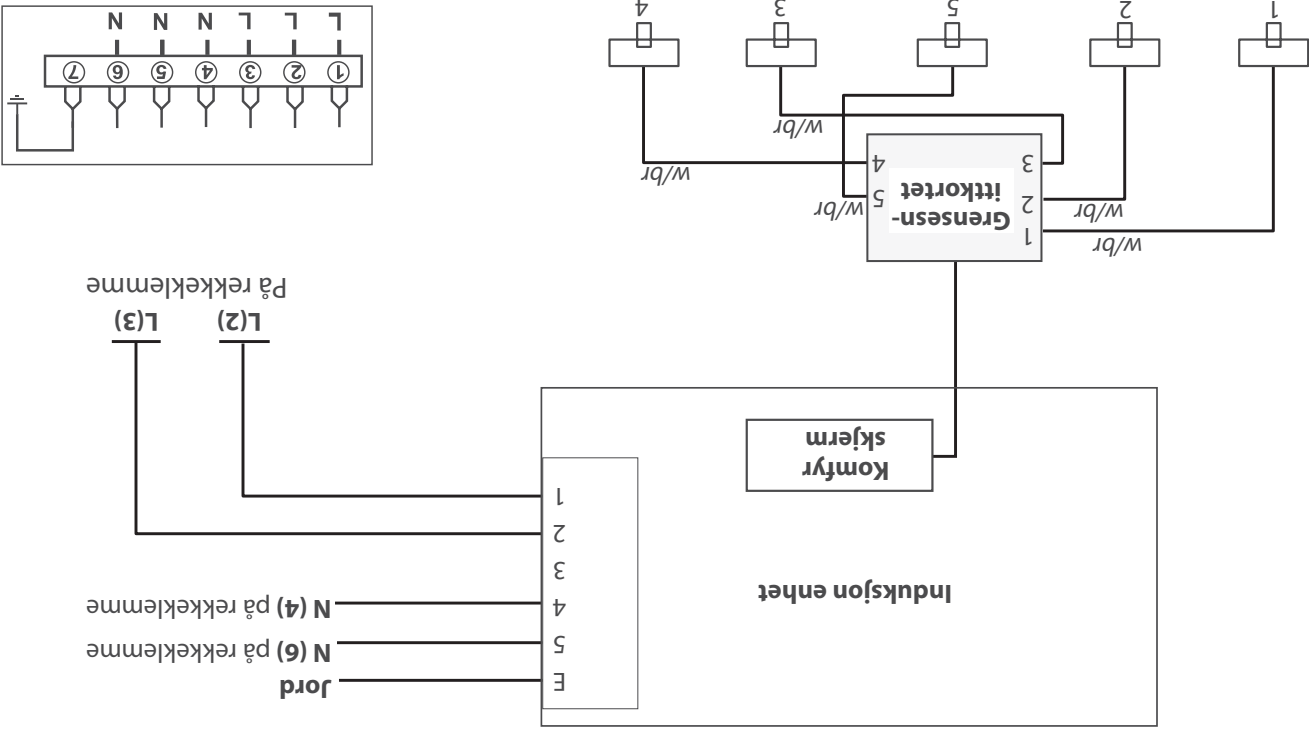
Kode	Beskrivelse
D1	Termostat for saktestekende ovn
D2	Fremre bryter for saktestekende ovn
D3	Elementer for saktestekende ovn
D4	Fremre bryter for saktestekende ovn
F1	Termostat ovn vifte
F2	Vifte ovn bryter
F3	Elementer for vifte
F4	Vifte for vifte
G1	Ovnsløysets bryter flerbryksovn
G2	Ovnsløysets bryter flerbryksovn
H1	Vifte ovnsløysets bryter
H2	Vifte ovnsløysets bryter
J	Temperaturavbryter
K	Neon
L	Kjølevifte

Kode	Beskrivelse
A1	Termostat grill
A2	Grillelement
A3	Fremre bryter for grill
B1	Termostat for flerbryksovn
B2	Funksjon bryter for flerbryksovn
B2a	Fremre bryter for flerbryksovn
B3	Bunnelement for flerbryksovn
B4	Øvre element (ytre) for flerbryksovn
B5	Bruningselement (indre) for flerbryksovn
B6	Vifteelement for flerbryksovn
B7	Vifte for flerbryksovn
C	Klokke
D1	Termostat for saktestekende ovn

Kode	Farge
b	Blå
br	Brun
bk	Svart
or	Oransje
r	Rød
v	Fiolet
w	Hvit
y	Gul
g/y	Grønn/gul
gr	Grå

8. Koblingsskjema

Koblingsskjema: Plate



Kode	Beskrivelse
1	Frontelement, venstre side
2	Knott for bakrelement, venstre side
3	Knott for bakrelement, høyre side
4	Frontelement, høyre side
5	Sentralelement

Kode	Farge
w/br	Hvit eller brun

Installasjon
Kontroller at apparatet er elektrisk trygt når du er ferdig.

Sluttkontroller

Kontroll av Kokeplate

Sjekk hvert bluss etter tur. Pass på å bruke panner i riktig størrelse og materiale.

Kontroll av Grill

Slå på grillbryteren og sjekk at grillen blir varm.

Sjåke Ovnen

Uret må være innstilt på riktig klokkeslett for at ovnene skal fungere. Sett på ovnen og sjekk at ovnens vifte begynner å gå rundt og at ovnen begynner å bli varm.

Siste Tilpassing

Feste 2-delsplinten

Fest den indre plinten foran på kokeapparatets nedre del ved hjelp av de 5 vedlagte skruene (3x M5 skruer på nedre kant, 2x nr:8-skruer på hver ende) (Fig. 7.13).

Løsne de 2 skruene foran på den indre plinten.

Plasser de 2 sporbrakettene på insiden av den ytre plinten fast på de 2 skruene (Fig. 7.14). Bruk en passende skrutrekker gjennom sporene i den ytre plinten til å stramme de 2 skruene slik at den festes.

Høyden til den ytre plinten kan justeres ved å løsne de to festeskrueene og skyve den opp og ned til den passer, og deretter stramme skruene igjen.

Merk: For å gjøre det enklere å feste den ytre plinten anbefaler vi at du åpner dørene når du skal finne de 2 sporbrakettene.

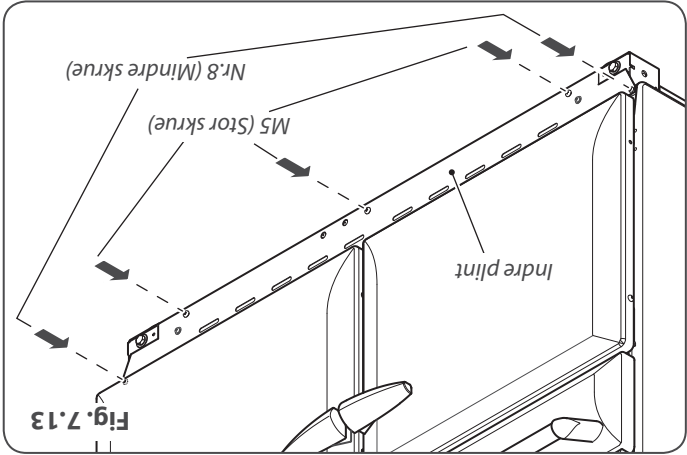
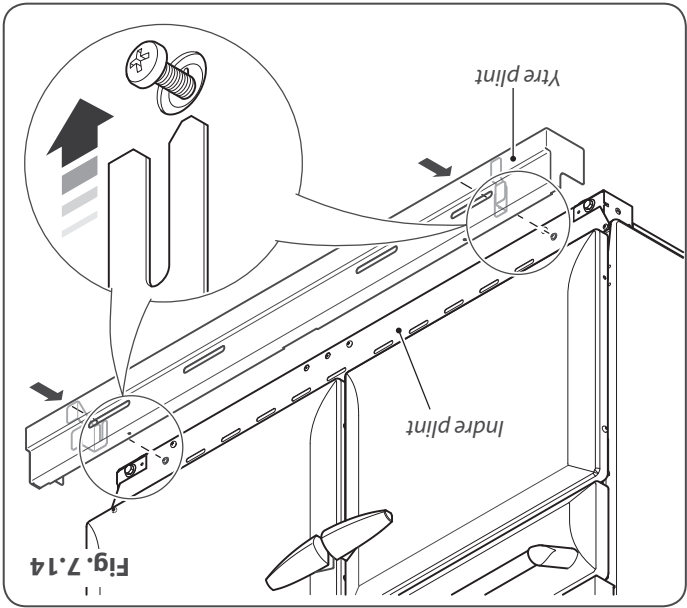
Montering av Skvettskjermen

Plasser skvettskjermen på baksiden av kokeplaten og fest den med de vedlagte skruene.

Kundetjeneste

Installatør: Fyll ut detaljene dine i denne veiledningen, forklar brukeren hvordan kokeapparatet skal brukes og overrekk anvisningene.

Takk.



Installasjon

Kontroller at apparatet er elektrisk trygt når du er ferdig.

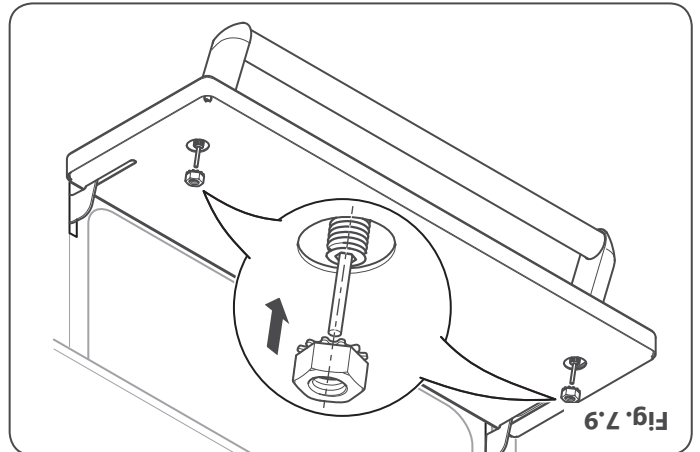


Fig. 7.9

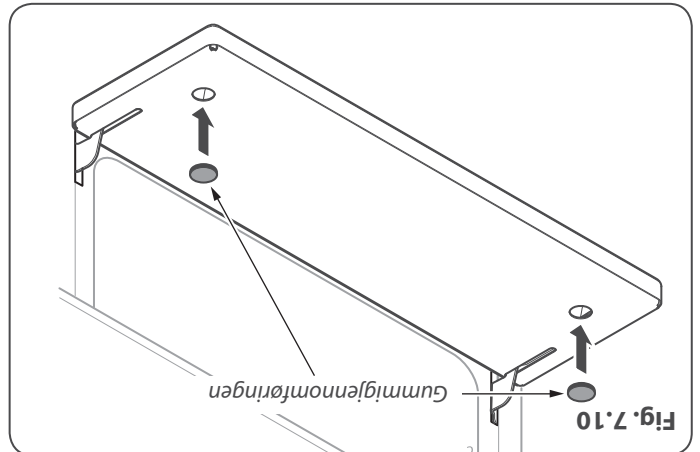


Fig. 7.10

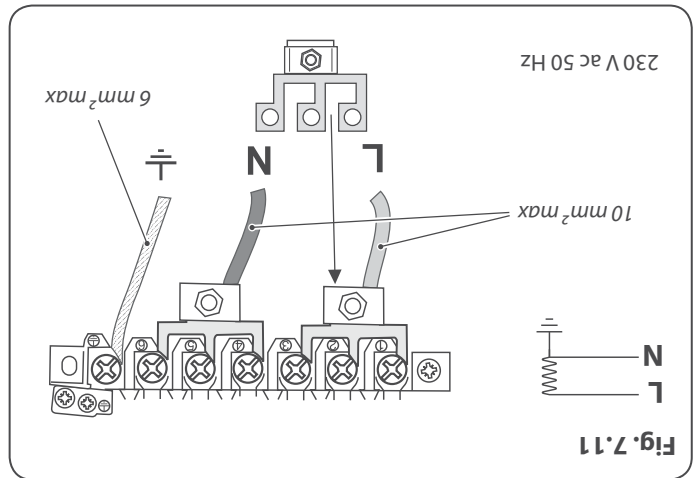


Fig. 7.11

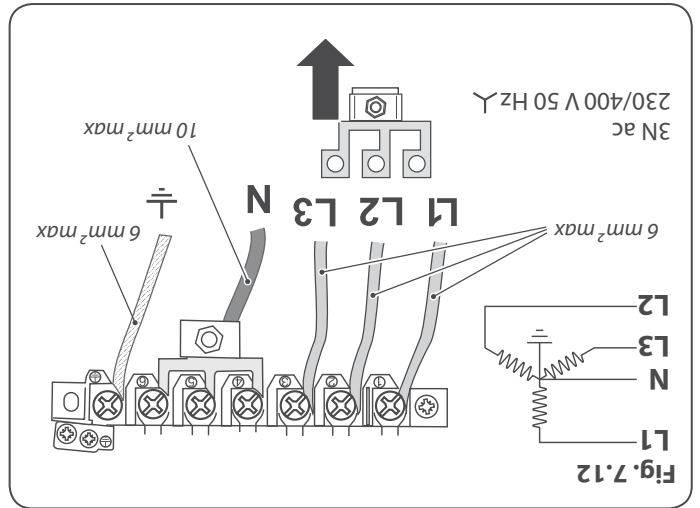


Fig. 7.12

ADVARSEL: DENNE KOMFYREN MÅ JORDES.

DETTE ARBEIDET MÅ UTFØRES AV EN FAGLÆRT ELEKTRIKER.

Strømdrevne Jordfeilbrytere

Når installasjonen er beskyttet av en følsomhet reststrømanordning på 30 milliampere, kan kombinert bruk av komfyren og andre husholdningsapparater noen ganger føre til brysom utkobling.

Strømdrevne Jordfeilbrytere

Dette apparatet må installeres av en faglært person i henhold til installasjonsforskriftene.

Elektrisk Tilkobling

Det anbefales at du bruker et vaterpass på en rist i en av ovnene for å sjekke om komfyren står plant.

Sett kokeapparatet i ønsket posisjon, og pass på at det ikke vis i mellomrommet mellom kjøkkenenhetsene, da dette kan føre til skade på kokeapparatet eller enhetene.

Fremføttene og bakrullene kan justeres for å få kokeapparatet i vater.

Skru justeringsmutrene nederst i kokeapparatets fremre hjørner for å justere høyden på kokeapparatets bakside.

Vri føttene for på ovenns fremside for å heve eller senke dem.

Merk: Komfyren må være tilkoblet korrekt strømforsyning i overensstemmelse med det som er oppgitt på spenningskillet på komfyren, og gjennom en egnet kontrollenhet med en topolet bryter som har kontaktseparasjon på minst 3 mm i alle poler. Denne komfyren må ikke tilkobles en vanlig husholdningsstikkontakt.

! Denne komfyren må ikke tilkobles en vanlig husholdningsstikkontakt.

Du får tilgang til hovedtilkoblingen ved å fjerne dekslet til koblingene på panelet på baksiden. Koble nettkabelen til den korrekte tilkoblingskontakten for din type elektrisitetstilførsel (Fig. 7.11 og Fig. 7.12). Sjekk at forbindelsene er montert korrekt, og at tilkoblingskretsen sitter stramt. Sikre nettkabelen med kabelklammen.

Installasjon

Kontroller at apparatet er elektrisk trygt når du er ferdig.

Senk to Bakre Rulle

For å justere høyden på den bakre delen av komfyren, første passer en 13 mm skiffenøkkel eller pipeenøkkel på den sekskantede mutteren (Fig. 7.5). Roter mutteren – urviseren for å heve - mot klokken for å senke.

Utfør 10 hele (360°) omdreininger med klokken.

Sørg for å senke BEGGE BAKHJULENE.

Fullføre Flyttingen

Brett ut den bakre kanten på pappallen. Ta tak i instrumentbordet og løft så vidt på komfyrens fremre del

(Fig. 7.6).

Skyv komfyren forsiktig bakover og ut av pallen. Fjern pallen. Plasser komfyren i nærheten av stedet der den skal stå, og la det være igjen akkurat nok plass til å komme til bak den.

⚠ Du må IKKE bruke betjeningsbryterne til å manøvrere komfyren.

Hvordan sette Kokeapparatet på Plass

Igjen etter Tilkobling

Hvis du må flytte kokeapparatet etter det har blitt tilkoblet må du først frakoble det og, etter at du har grepet under instrumentpanelet og løftet kokeapparatets fremside litt (Fig. 7.6), må du se bak kokeapparatet for å kontrollere at gassledningen ikke er klemt. Etter hvert som arbeidet går fremover må du passe på at både elektrisits- og gassledningen alltid er løse nok til at kokeapparatet kan bevegges.

Når du setter kokeapparatet på plass må du igjen sjekke bak apparatet for å være sikker på at elektrisits- og gassledningen ikke er fanget eller fastklemt.

Feste Håndtakene

Håndtakene til grillen og den saktestekteknoden ovenn må festes som følger:

Åpne døren. Plasser en passende vekt på døren, eller få noen til å holde den fast, slik at den holdes åpen.

Plasser håndtaket over pluggene foran på døren (Fig. 7.7).

Når håndtaket er på plass fester du pluggene som mutrene skal festes på til de håndtaksjengende skruene (Fig. 7.8).

Skyv festeskrue over ilpluggene (Fig. 7.9) og fest dem ved hjelp av den vedlagte skrunøkkel.

Fjern styrepluggene og sett på de vedlagte stropene.

Gjenta prosessen med den andre døren.

Fjern styrepluggene og sett på de vedlagte stropene (Fig. 7.10).

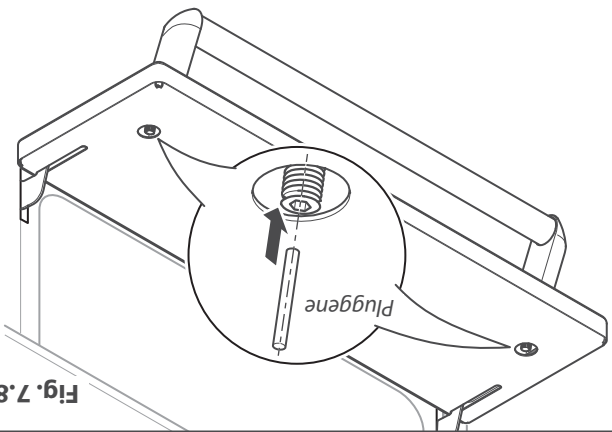


Fig. 7.8

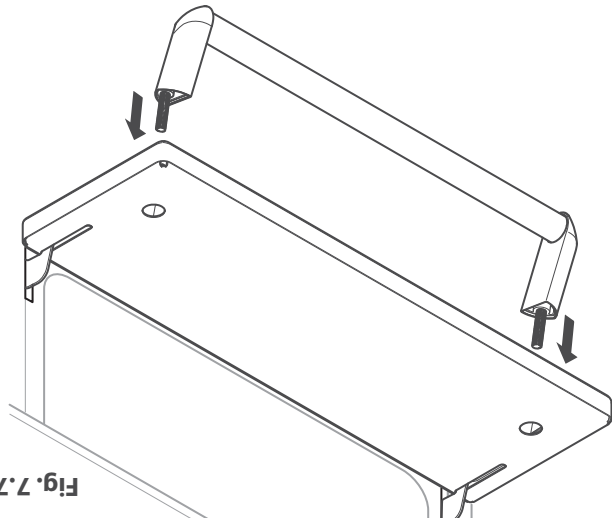


Fig. 7.7

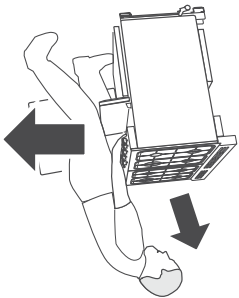


Fig. 7.6

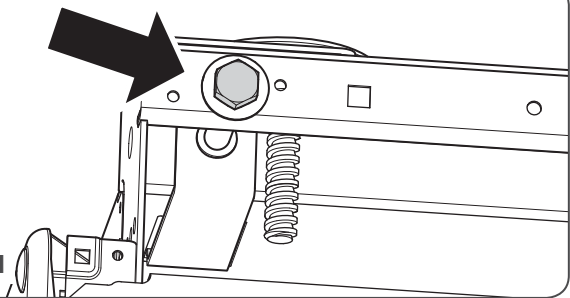


Fig. 7.5

Plassering av kokeapparatet

Fig. 7.1 viser minimum anbefalte avstand fra komfyren til overflater i nærheten.

Komfyren skal ikke settes på noen form for sokkel eller fot. Kokeplaten innfatning skal være på nivå med, eller overfor, eventuell kjøkkenbenk ved siden av. Over kokeplaten nivå skal det være en avstand på 75 mm mellom hver side av komfyren og en eventuell vertikal overflate ved siden av.

For ikke-antennelige overflater (som umalt metall eller keramiske fliser) kan avstanden reduseres til 25 mm.

En minimumsavstand på 650 mm er nødvendig mellom toppen av kokeplaten og en horisontal antennelig overflate.

Fig. 7.2 viser anbefalte avstander over kokeapparatet.

*Hvis det installeres en dampheite, må denne installeres i overensstemmelse med produsentens forskrifter.

** Skvettplater må monteres i henhold til produsentens instruksjoner. Det bør gis ekstra plass til høyden på røykrøret,

som er montert på komfyrens platetopp.

Overflatene på møbler og vegger på siden av og bak apparatet må være varme-, sprut- og dampbestandige. Visse typer kjøkkenmøbler av vinyl eller laminat er særlig utsatt for varmeskade og misfarging. Vi kan ikke påta oss ansvaret for skade forårsaket av normal bruk av komfyren på noe materiale som delamineres eller misfarges ved mindre enn 65 °C over romtemperatur.

Vi anbefaler en avstand på 110 mm mellom enhetene slik at komfyren kan flyttes. Komfyren må ikke stenges inne eller kles inn. Det må alltid være mulig å flytte komfyren inn og ut for rengjøring og service.

En klaring på 130 mm er nødvendig hvis komfyren er nær et hjørne i kjøkkenet slik at ovnsdørene kan åpnes (**Fig. 7.3**). Dørenes faktiske åpning er litt mindre, men dette er for å gi hånden din noe beskyttelse idet du åpner døren.

Flytting av kokeapparatet

⚠ Du må ikke under noen omstendighet forsøke å flytte komfyren så lenge den er tilkoblet strøm.

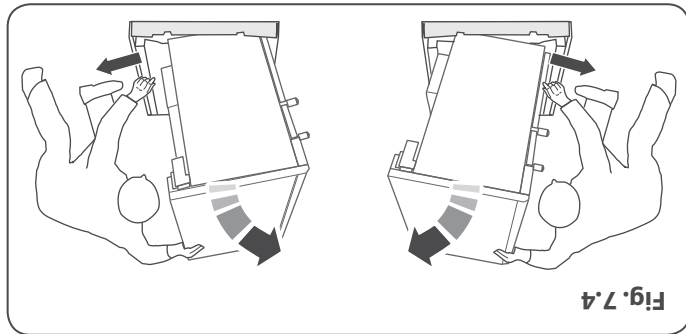
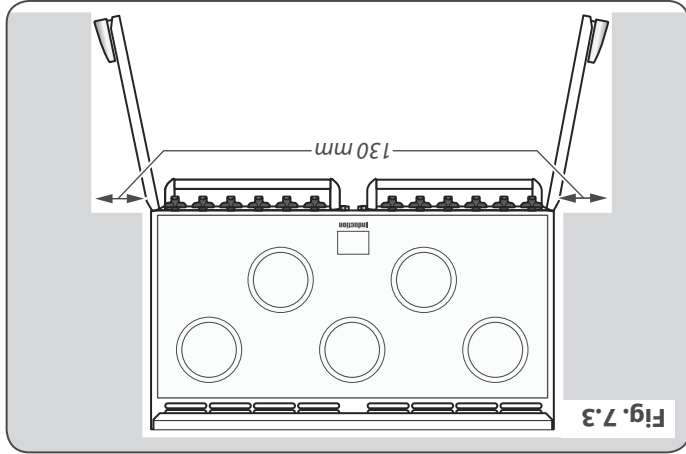
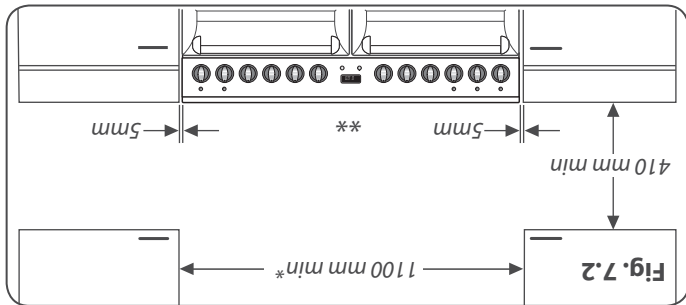
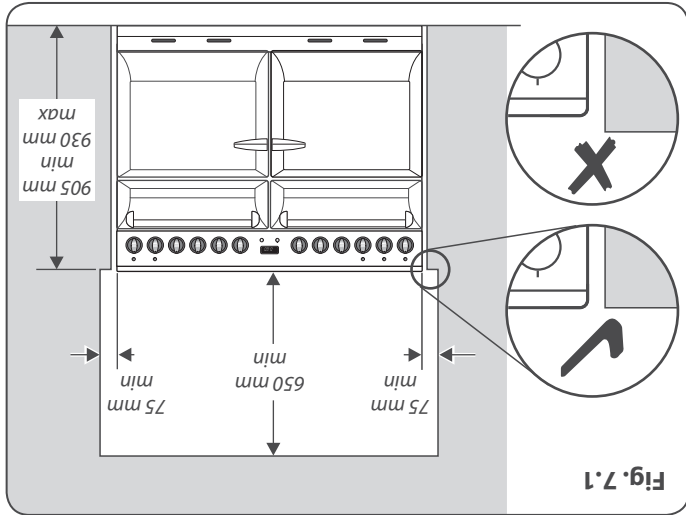
⚠ Komfyren er veldig tung, så vis stor forsiktighet.

Vi anbefaler at to personer flytter kokeapparatet. Sørg for at gulvbedekningen sitter godt fast, eller er flyttet, slik at den ikke forskyves når kokeapparatet flyttes rundt.

To utføringvalser er plassert bak, og to nedskrubbare utføringssøtter foran på kokeapparatet for å gjøre det enklere.

Fjern polystyrenbasepakken. Fra fremsiden, vipp kokeapparatet forover og fjern fremre halvdel av polystyrenbasen (**Fig. 7.4**).

Gjenta fra apparatets bakside, og fjern bakre halvdel av polystyrenbasen.



7. Installasjon

Installasjon
Kontroller at apparatet er elektrisk trygt når du er ferdig.

Kjære Installatør

Denne komfyren er kun beregnet på husholdningsbruk. Bruk til noe annet formål kan gjøre eventuelle krav under garantien eller erstatningskrav ugyldige.

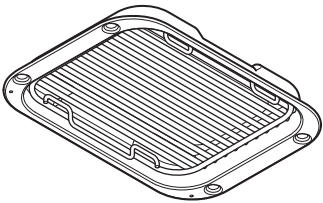
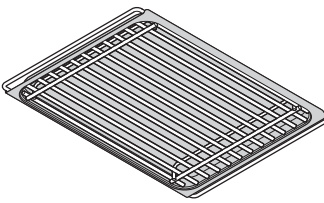
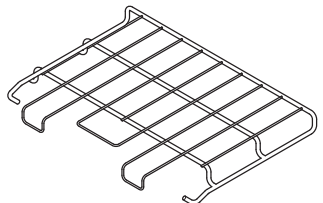
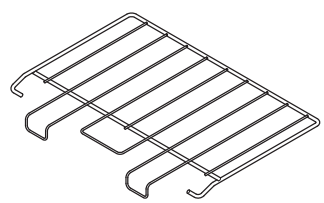
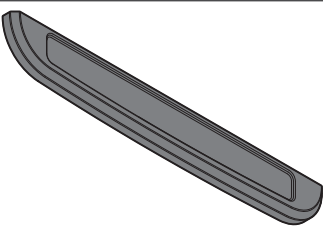
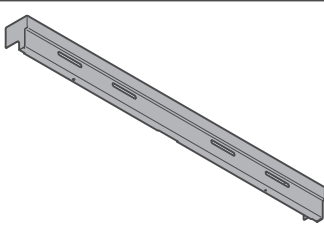
Installatør Navn	Installatør Selskap	Installerer Telefonnummer	Apparatet Serienummer	
------------------	---------------------	---------------------------	-----------------------	--

Vær Oppmerksom på Følgende Sikkerhetskrav- og Forskrifter

- i** Før installasjon må du sjekke at kokeapparatet passer til din og elektriske spenning. Se datasheet.
- i** Komfyren må installeres i overensstemmelse med gjeldende forskrifter, og kun på et godt ventilerert sted. Les gjennom bruksanvisningen før komfyren installeres eller tas i bruk.
- i** Les gjennom bruksanvisningene før komfyren installeres eller tas i bruk.

Ventilasjon

Komfyren er ikke koblet til en avtrekksanordning for forrenningsprodukter. Det må tas spesielle hensyn til relevante krav til ventilasjon. Alle rom må ha et vindu som lar seg åpne, eller tilsvarende, mens noen rom må ha en permanent lufteåpning i tillegg til vinduet som lar seg åpne.

			
Grillpanne og underlag	Deluxe brett	1 fallhyller	3 flate hyller
			
Skivettsskjerm	2-delsplinten		

Sjekk av Delene:

- Målebånd av stål
- Krysshode skrutrekker
- Retteportrekker (flate skrujern)
- Vatepass
- En blyant
- Justerbar skiftesnøkkel
- 13 mm skiftesnøkkel eller pipesnøkkel

Du vil også måtte ha følgende verktøy:

- Multimeter (til elektrisk sjekking).

Du vil trenge følgende utstyr for å fullføre installasjonen av komfyren på tilfredsstillende måte:

Komfyren kan installeres i et kjøkken / kjøkken med åpen planløsning, men ikke i et rom med badekar eller dusj.

Plassere Komfyren

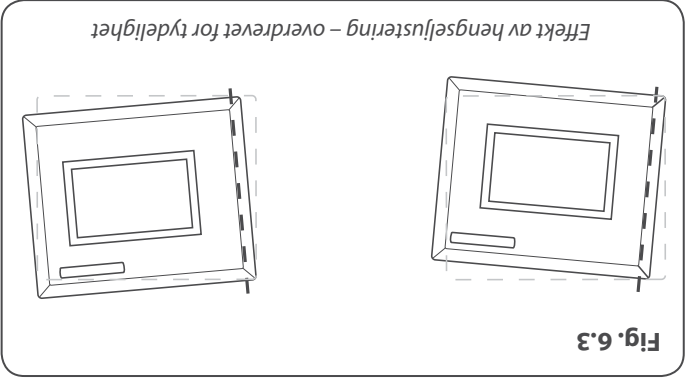


Fig. 6.3

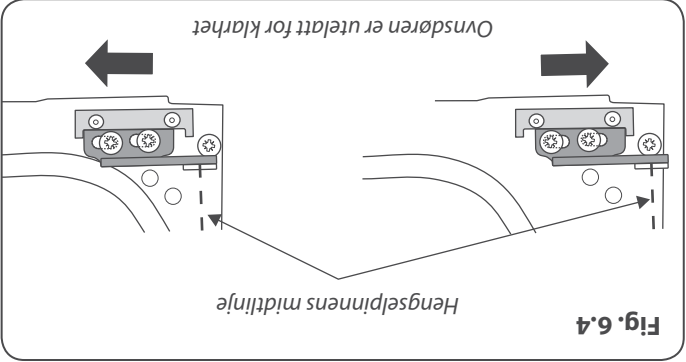


Fig. 6.4

Ovnsens lys virker ikke

Sannsynligvis er lyspæren utbrent. Du kan kjøpe en ny pære (ikke dekket av garantien) fra en god elektroforhandler. Spør etter en 15 W – 230 V pære, FOR OVNER. Det må være en spesialpære som tåler opptil 300 °C (Fig. 6.1).

Før du fjerner den gamle pæren må du skru av strømtilførselen og sjekke at ovnen er kald. Finn lyspæredetselet og skru det løst ved å vri det mot klokken (det kan sitte svært godt fast) (Fig. 6.2).

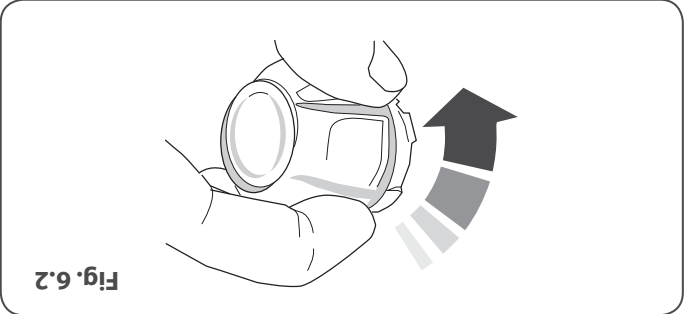
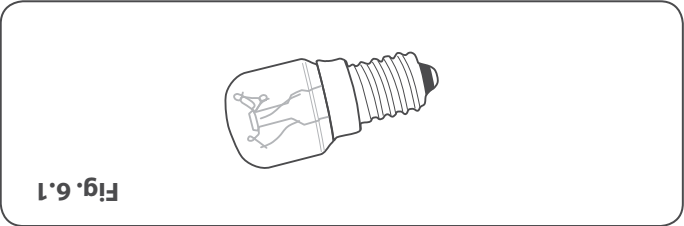
Deretter skru du løs den gamle lyspæren mot klokken, mens du passer på å beskytte fingrene dine med en hanske i tilfelle pæren knuser.

Skru inn den nye lyspæren; skru lyspæredetselet tilbake på plass. Skru på strømtilførselen og kontroller at lyspæren nå lyser.

Ovnsdøren er skjev

Den nedste hengselen på begge ovnsdørene kan justeres for å endre dørens vinkel (Fig. 6.3). Løsne de nedste festeskruene på hengselen og bruk hakket og et flatbladet skrujern for å endre hengselenes posisjon (Fig. 6.4).

Skru hengselenes skruer fast igjen.



Maten steker for sakte, for raskt, eller blir brent
Steketider kan være ulike enn for din forrige ovn. Sjekk at du bruker anbefalte temperaturer og hylleplassjoner - se ovenns matlagingsveiledning. Smak og behag kan gjøre at temperaturen må endres for å gi ønsket resultat.

Ovenn steker ikke jevnt

Ikke bruk stekeplater som er større enn malene som er angitt i avsnittet "Generelle Tips for Ovenn".
Hvis du tilbereder store retter bør du være forberedt på å snu dem under steking.
Hvis to hyller benyttes må du sjekke at det er nok plass til at varmen kan sirkulere. Når en stekeplate er satt i ovenn må du sikre at den er plassert i midten av hyllen. Sjekk at dørforseglingen ikke er ødelagt og at dørknappen er justert slik at døren holdes fast mot forseglingen.

Når en bolle med vann settes på hyllen bør den være like dyp på alle sider. (Hvis den for eksempel er dypere bak bør ovenns bakside heves eller fremsiden senkes.) Hvis ovenn ikke er jevn bør du få leverandøren til å planere den for deg.

Den tidsinnstilte ovenn vil starte når den skrus på manuelt

Er strømmen på? Lyser klokken? Hvis ikke kan noe være feil med strømtilførselen. Er ovenns tilførsel på ved isolasjonsbryteren?
Har klokken blitt stilt inn til riktig tid?
Vises nøkkel symbolet [?] i displayet for å angi at ovenn er låst? Se avsnittet 'Klokke' i bruksanvisningen for mer informasjon om låsefunksjonen.
Den tidsinnstilte ovenn vil ikke starte under automatisk steking
Står ovensknoten i AV-posisjon ved en feiltakelse? Er ovenn låst (se ovenfor)?

Ovenntemperaturen blir høyere etterhvert som ovenn blir eldre

Hvis det ikke fungerer å skru temperaturen ned ved hjelp av ovenns kontrollknott, eller hvis det bare fungerer en liten stund, kan det hende du trenger en ny termostat. Denne bør installeres av en serviceperson.

6. Feilsøking



Inngrep på og reparasjon av platen MÅ IKKE utføres av ukvalifiserte personer. Ikke prøv å reparere knotten da dette kan føre til personskade og skade på platen. Sørg for å reparasjonen utføres av en kompetent og kvalifisert person.

Merk: Induksjonsplaten kan selvdiaagnosticisere en rekke problemer og kan vise denne informasjonen til brukeren via platekontrolldisplayet. Feilkoder kan vises hvis platen har utviklet en feil.

Hvis apparatet melder om en feil eller ikke virker kan du rette opp feilen ved å konsultere følgende:

Feilkode E2 vises

Den elektroniske enheten er for varm. Sjøkk ovnens installering, og kontroller at ventileringen er tilstrekkelig. I ekstreme tilfeller kan denne feilmeldingen og vises hvis en et kokkekar har blitt kokt tørt. Kontakt installatøren eller en kvalifisert reparatør hvis du er i tvil.

Displayet virker ikke

Overspenning eller tap av tilførselsspenning til ovnen. Kontakt installatøren eller en kvalifisert reparatør hvis du er i tvil.

Feilkode U400 vises

Platen har blitt koblet til feil. Kontrollen vil skru seg av etter omtrent 1 sekund og feilkoden vil vises permanent.

Kontakt installatøren eller en kvalifisert reparatør hvis du er i tvil.

Feilkode ER vises, etterfulgt av et nummer

Apparatet har utviklet en intern teknisk feil som ikke kan rettes opp av brukeren. Kontakt installatøren eller en kvalifisert reparatør.

Sikringen sprenger eller RCD-en utkobles regelmessig

Kontakt installatøren eller en kvalifisert reparatør.

Platen vil ikke skru seg på

Har husets ledningsnett sprenget en sikring eller koblet ut en RCD?

Er platen riktig tilkoblet hovednettforsyningen?

Er barnesikringen aktivert? Se avsnittet om barnesikring for mer informasjon om denne funksjonen.

Induksjonsplaten bråker

Når induksjonsplaten er i bruk kan det komme noe "lyd" fra pannen. Dette er normalt og ofte mest merkbart ved steking på høy varme eller hvis 5 panner brukes samtidig. Type panne kan også bidra til "induksjonslyden".

Kjøleviften

Induksjonsplaten inneholder en kjølevifte. Kjøleviften er aktiv når enten grillen eller ovnene er skrudd på. Under visse forhold kan kjøleviften forbli aktiv når grillen og ovnene er skrudd av. Dette er normalt, og viften vil skru seg av automatisk.

Instrumentpanelet blir varmt når jeg bruker ovnen

Ovnen kjøles av en vifte. Hvis instrumentpanelet blir for varmt mens ovnen er i bruk kan det hende at kjøleviften er ødelagt. Hvis dette skjer må du kontakte installatøren, en kvalifisert reparatør eller kundeservice for å få den reparert.

En sprekk viser seg på platens overflate

Koble øyeblikkelig ovnen fra strømtilførselen og sørg for at den repareres. Ikke bruk ovnen før den er reparert.

Platen har riper

Bruk alltid rengjøringsmetodene som anbefales i denne bruksanvisningen, og sørg for at pannebunnene er glatte og rene.

Merker fra aluminiums- og kopperpanner og mineralrester fra vann og mat kan fjernes med rengjøringskrem.

En ovnsvifte bråker

Lyden av ovnsviften kan endres når ovnen varmes opp - dette er helt normalt.

Grillen steker ikke ordentlig

Bruker du pannen og underlaget som ble levert sammen med ovnen? Brukes pannen i sporene, og ikke bunnen av ovnen? Er grillbrettet skjivet helt tilbakke?

Knottene blir varme når jeg bruker ovnen eller grillen.

Kan jeg unngå dette?

Ja, dette skyldes at varme stiger opp fra ovnen eller grillen og varmer dem opp. Ikke la ovnsdøren stå åpen. Sørg for at grillpannen er skubbet helt bak til "stoppunktet" når det grilles.

Bruk alltid grillen med grilldøren åpen.

Hvis det oppstår et installasjonsproblem og jeg ikke kan få originalinstallatøren til å komme tilbake og fikse det, hvem betaler da?

Det gjør du. Servicebedrifter tar betalt for sine hjemmebesøk hvis de retter opp arbeid som ble utført av den originale installatøren. Det er derfor en fordel at du beholder installatørens kontaktinformasjon, slik at du kan kontakte denne ved behov.

Strømbrydd

Hvis det oppstår brydd i strømtilførselen må du huske å stille klokken for å sørge for at den tidsinnstille ovnen fortsetter å fungere.

Fjerning av paneler for å rengjøre emaljeinteriøret

Dersom du ønsker å rengjøre emaljeinteriøret i ovnen, er det nødvendig å ta ut hyllene før du fjerner føret. Du trenger ikke å fjerne støttebrakettene for å fjerne føret. Løft hverføring oppover og skyv frem fra støttebrakettene (**Fig. 5.6**). Etter at panelene er fjernet, kan emaljeinteriøret renses.

Sett tilbake i omvendt rekkefølge.

Jevnlig rengjøring anbefales. For å gjøre rengjøringen enklere bør du tørke opp alt søl umiddelbart.

Rengjøringsbord

Rengjøringsmidlene som er listet opp her er tilgjengelige fra supermarkeder og elektroforretninger som angitt

(Tabellen 5.1).

På emaljerte overflater skal du bruke et rengjøringsmiddel som er godkjent for bruk på glasset emalje.

Kokeplate		
Del	Fullføre	Anbefalt Rengjøringsmetode
Komfyrplaten overflate	Emalje eller rustfritt stål	Varmt såpevann, myk klut. Vanskelige flekker fjernes skånsomt med en nylonstrubb.
Kjeramik-/induksjonskomfyrplate	Herdet glass	Varmt såpevann, flytende skurepulver om nødvendig.
Baksteheleplate (kun utvalgte modeller)	Klebefri overflate	La avkjøle. Vask i varmt såpevann. Ikke bruk slpende rengjøringsmidler / avfettingsmidler. Oppvaskmaskin.
Varmekområde (kun utvalgte modeller)	Herdet glass	Varmt såpevann, flytende skurepulver om nødvendig.
Kokeapparatets Utside		
Del	Fullføre	Anbefalt Rengjøringsmetode
Dør, dørkarmen og oppbevaringsskuffens ytre	Emalje og maling	Varmt såpevann, myk klut.
		Vanskelige flekker fjernes skånsomt med flytende rensemiddel.
	Rustfritt stål	E-klut (elektriske forhandlere) eller microfibre alle formål klut (supermarked).
	Malt overflate	Varmt såpevann, myk klut.
Sider og plinter		Varmt såpevann, myk klut.
Sprutsjerm/bakgitter	Emalje eller rustfritt stål	Varmt såpevann, myk klut. Flytende skurepulver, forsiktig, om nødvendig.
Kontrollpanel	Maling, emalje eller rustfritt stål	Varmt såpevann. Ikke bruk slpende rengjøringsmidler på bokstave.
Kontrollknøtter/håndtak og trimmer	Plast/krom eller kopper	Varmt såpevann, myk klut.
	messing	Poleringsmiddel for messing (supermarked).
Ovnsdørglass/glasslok	Herdet glass	Varmt såpevann, flytende skurepulver om nødvendig.

Ovn og Grill

Del	Fullføre	Anbefalt Rengjøringsmetode
Ovnens vegger, bunn og tak IKKE 'COOK & CLEAN' OVNSPANELER (se nedenfor)	Emalje	Et spesialrengjøringsmiddel for ovn som passer til emalje. FORSIKTIG: KORRODERENDE/KAUSTISKE RENGJØRINGSMIDLER FOR OVN: FØLG PRODUSENTENS ANVISNINGER. Ikke la rengjøringsmiddelet komme i kontakt med ovnens elementer.
'Cook & Clean' ovspaneler(kun utvalgte modeller)	Spesialemalje som delvis renser seg selv	Denne overflaten renser seg selv ved 200°C og høyere. Eventuelt kan panelene fjernes og vaskes med varmt såpevann og nylonbørste.
Ovnshyller, verkøhyllie, grillunderlag, verkøhyllie for grillen	Krom	Et rengjøringsmiddel for insiden av ovnen som passer til krom. Såpefylt pute. Oppvaskmaskin.
Grillpanne/kjøttboks (kun utvalgte modeller)	Emalje	Varmt såpevann. Såpefylt pute. Oppvaskmaskin.

Tabellen 5.1

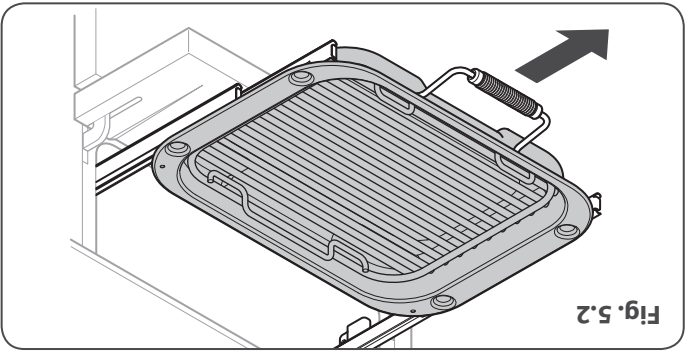


Fig. 5.2

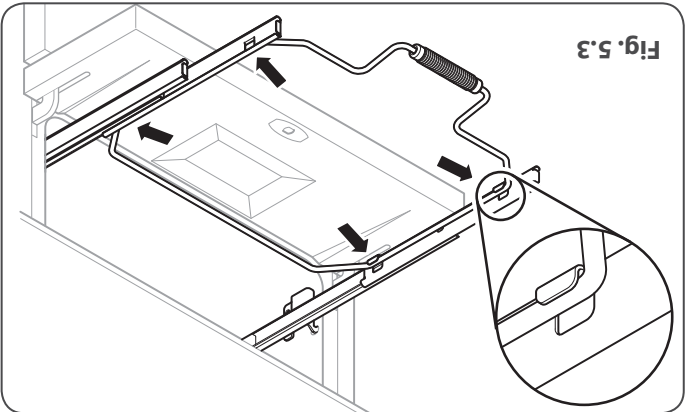


Fig. 5.3

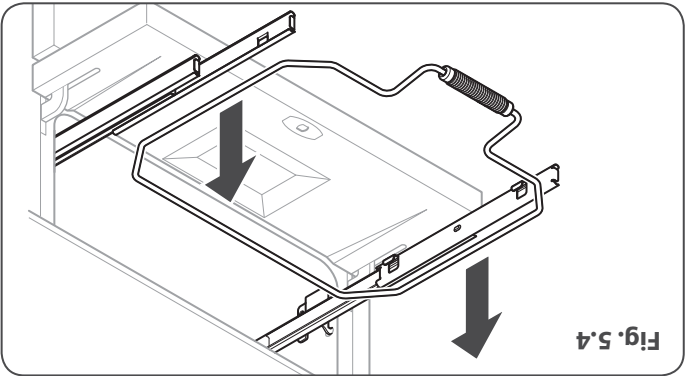


Fig. 5.4

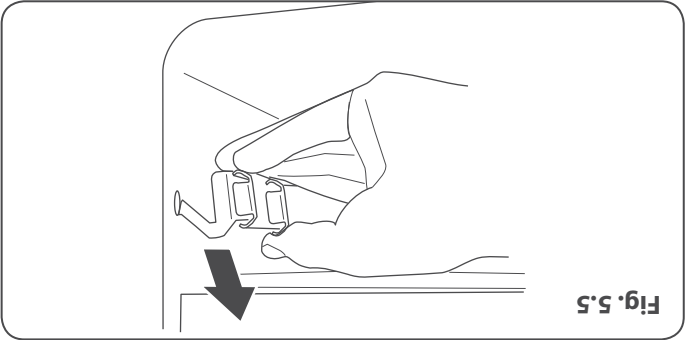


Fig. 5.5

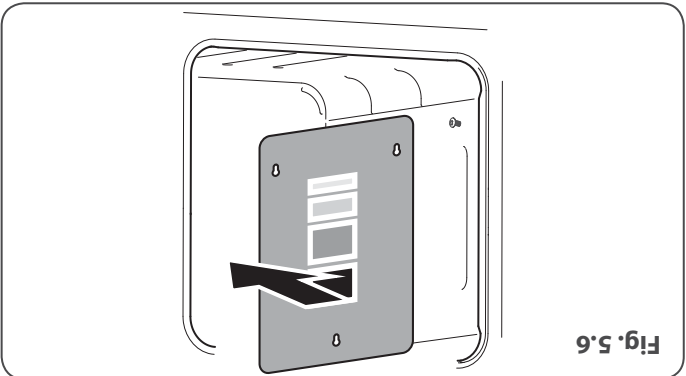


Fig. 5.6

Utrekksgrill

⚠ Før du fjerner deler av grillen for rengjøring. Sørg for at de er avkjølt, eller bruk ovnshansker.

Grillpannen og underlaget bør vaskes i varmt såpevann. Eventuelt kan grillpannen vaskes i oppvaskmaskin. Etter grilling av kjøtt eller annen mat som etterlater flekker bør den ligge noen minutter under vann like etter bruk. Vanskelige partikler kan fjernes fra underlaget med en nylonbørste.

Grillpannen fjernes enkelt for rengjøring som følger:

Fjern grillpannens støtteramme ved å skyve grillpannen forover (Fig. 5.2). Løft grillpannen unna støtterammen. Støtterammen holdes fast i sideskinnene ved hjelp av to klemmer på hver side (Fig. 5.3). For hver side må du støtte sideskinnen med en hånd mens den andre hånden løfter rammen opp og ut av sideklemmene (Fig. 5.4). For sikkerhets skyld må du skyve sideskinnene tilbake i grillkammeret. Hvis du må fjerne sideskinnene for å rengjøre grillkammeret, kan du hekte dem av veggene i grillkammeret (Fig. 5.5) og tørke sideene rene med en myk klut og et skånsomt rengjøringsmiddel.

IKKE vask sidesporene i vaskemaskinen.

Når du er ferdig hefter du sideskinnene tilbake på veggene i kammeret. Trekk sideskinnene forover og støtt sideskinnene og trykk rammen ned på sideskinnene på hver side for å sette rammen på plass igjen. Sett grillpannen på plass igjen.

Kontrollpanel og Dører

Unngå bruk av skurende rengjøringsmidler, inkludert flytende skurepulver.

Samme rensmiddel kan brukes på dørene. Ovnsdørene bør kun rengjøres med en myk klut dyppet i såpevann og vridt. IKKE la overskytende vann sive inn i kokeapparatet.

Etter rengjøring må du polere med en tørr klut.

Over

'Cook & Clean'-paneler

Ovnens sidepaneler er dekket med en spesiell emaljerings som delvis rengjør seg selv. Dette forhindrer ikke alle merker på belegget, men det bidrar til å redusere behovet for manuell rengjøring.

'Cook & Clean'-panelene fungerer bedre ved temperaturer over 200°C. Hvis du som oftest lager mat ved lavere

temperaturer bør du iblant ta ut panelene og tørke med en trevli klut og varmt såpevann. Panelene bør deretter tørkes og settes på plass igjen, og ovnen bør varmes på 200°C i en time. Dette gjør at 'Cook & Clean'-panelene fungerer effektivt.

IKKE bruk ståul, rengjøringsputer for ovn, eller andre materialer som kan skrape overflaten.

5. Slik Rengjør du Kokeapparatet Ditt

Isoler strømtilførselen før du utfører noen form for grundig rengjøring. La kokeapparatet kjøles ned.

- ⚠ **ALDRI bruk malingsstynnere, krystallisoda, kaustisk rengjøringsmiddel, biologisk pulver, blekemiddel, klorinbasert blekemiddel, grove slipemidler eller salt.**
- ⚠ **IKKE bland ulike rengjøringsprodukter – de kan reagere med farlig resultat.**

Alle deler av kokeapparatet kan rengjøres med en myk klut dypet i såpevann og vridt, men best resultat får du med et flytende rensmiddel – **men pass på at overflødig vann ikke siver inn i apparatet.**

Husk å skru på strømtilførselen og stille klokken før du bruker kokeapparatet på nytt.

Komfryplate

Daglig Vedlikehold

Pass først på at alle varmeindikatorlampe er av og at kokeflaten er kald. Påfør en liten klatt rengjøringskrem for keramikk i midten av hvert område som skal rengjøres. Fukt et rent tørkepapir og fordel kremene over kokeflaten. Tilslutt må du tørke av kokeflaten med et rent og tørt papirtørkle.

Rengjøring av Søl

Vil du rengjøre søl og substanser som har kokt over under matlagingen må du skru enheten av og tørke området rundt kokeområdet med et tørt papirtørkle. Hvis noe søles (annet enn substanser som inneholder sukker) på det varme området må det ikke rengjøres før enheten er helt avkjølt. Deretter må du følge anvisningene nedenfor (*'Rengjøring av Fastbrent Søl'*).

Hvis du utilsiktet smelter noe på overflaten, eller hvis du søler mat med høyt sukkerinnhold (syltet frukt, tomatjuice, fruktjuice, osv.) må du ØYEBLIKKELIG fjerne det med en knivskrape mens enheten fortsatt er varm.

VIKTIG: Bruk en kjøkkenvott for å beskytte hånden din fra brannskade.

Skrap det største sølet eller smeltede materialet bort fra kokeområdet og skyv det til et kaldt område. Skru deretter enheten "AV" og la den kjøles ned før deg rengjør videre. Etter at kokeområdet har blitt avkjølt og varmeindikatorlampe slukkes må du følge den ovennevnte prosedyren for *'Daglig Vedlikehold'*.

Rengjøring av Fastbrent Søl

Pass på at varmeindikatorlampe er av, og at komfyrplaten er kald. Fjern den fastbrente substansen med en ensidig knivskrape. Hold skrapen i omtrent 30° vinkel i forhold til overflaten, og skrap løs det fastbrente stoffet (**Fig. 5.1**). Når du har fjernet så mye som mulig med skrapen, må du følge den ovennevnte prosedyren for *'Daglig Vedlikehold'*.

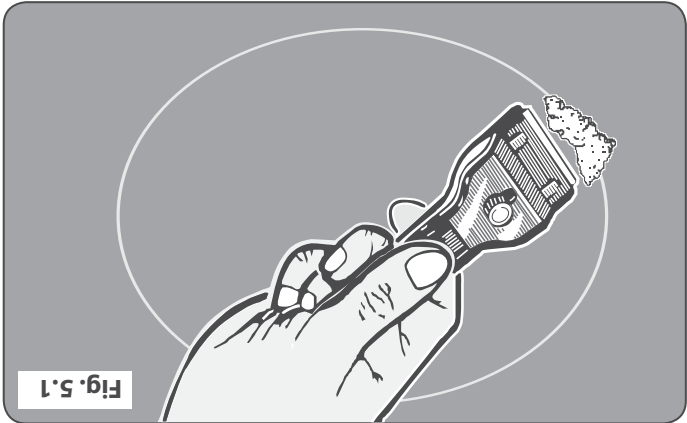


Fig. 5.1

Ovnens kontrollinstillinger og tilberedelsestider angitt i tabellen nedenfor er kun ment å være VEILENDE. Smak og behag kan gjøre at temperaturen må endres for å gi ønsket resultat.

Mat tilberedes ved lavere temperaturer i en vifteovn enn i en vanlig ovn. Når oppskrifter følges bør vifteovnens temperatur reduseres med 10 °C, og koketiden med 5-10 minutter. Temperaturen i en vifteovn varierer ikke etter ovnens høyde, så alle hyller kan brukes.

Kjøtt				
Biff	160	2-3	150	30-35 minutter per 500g + 30-35 minutter.
	200	2-3	190	20-25 minutter per 500g + 20-25 minutter.
	180	2-3	170	30-35 minutter per 500g + 30-35 minutter.
	200	2-3	190	20-25 minutter per 500g + 20-25 minutter.
	180	2-3	170	35-40 minutter per 500g + 35-40 minutter.
Lam	200	2-3	190	20-25 minutter per 500g + 20-25 minutter.
	180	2-3	170	35-40 minutter per 500g + 35-40 minutter.
Svin	180	2-3	170	35-40 minutter per 500g + 35-40 minutter.
	200	2-3	190	20-25 minutter per 500g + 20-25 minutter.
Fjæfte				
Kylling (2,3 kg)	180	3-4	170	20-25 minutter per 500g + 20-25 minutter.
	200	3-4	190	15-20 minutter per 500g + 15-20 minutter.
	180	3-4	170	25-30 minutter per 500g + 25-30 minutter.
	200	3-4	190	20 minutter per 500g + 20 minutter.
	180	4	170	20 minutter per 500g + 20 minutter.
kalkun (4,5 kg)	180	3-4	170	25-30 minutter per 500g + 25-30 minutter.
	200	3-4	190	20 minutter per 500g + 20 minutter.
	180	4	170	20 minutter per 500g + 20 minutter.
kalkun (større enn 4,5 kg)	180	4	170	20 minutter per 500g + 20 minutter.
	200	4	190	15 minutter per 500g + 15 minutter.
	180	4	170	20 minutter per 500g + 20 minutter.
And	180	4	170	20 minutter per 500g.
	200	4	190	15 minutter per 500g + 15 minutter.
Kasserolle				
Fisk	190	3	180	Filet 15-20 minutter. Hel 15-20 minutter per 500g.
	190	3	180	Hel 10 minutter per 500g + 10 minutter.
	190	3	180	Steker etter tykkelse.
Kake				
Meget tyldig fruktkake	160	2	150	45-50 minutter per 500g på blandingen.
	160	4	150	2-2,5 timer.
	160	2 & 4 or 3	150	3,5 timer.
	190	2 & 4 or 3	180	80-90 minutter.
Dessert	200	2-3	190	30-40 minutter.
	190	2-3-4	180	30-40 minutter utskifting etter 25 minutter.
	190	2-3-4	180	15-20 minutter.
	220	3	210	20-40 minutter etter størrelse.
	220	3	210	2-2,5 timer etter størrelse.
Brød				

3. Matlagingstips

Hvordan Bruke Induksjonsoven

Hvis du aldri har brukt en induksjonsovn før bør du være oppmerksom på følgende:

- Sørg for at kjelene du har eller kjøper er egnet for bruk på induksjonstopp. Rustfritt stål, emaljert stål eller støpejern er ideelt. Dobbeltsjekk før du kjøper gryter - de må ha baser som kanne tiltrukket en magnet.
- Ta deg tid til å bli brukt til matlagning med induksjon: det er raskt og kraftig, samtidig som det er skånsomt. Ved koking vil du legge merke til at væsken ser ut til å slutte å boble, og deretter starter igjen nesten med det samme. Dette er helt normalt.
- Du vil legge merke til en lav vibrende lyd fra pannen når du bruker induksjonspaten. Dette er også helt normalt, og avhenger av hvilken type panne du bruker.
- Induksjonsvarmeelementene vil slå seg av og på under bruk. Selv om et aktivt kokefelt kan se ut til å skru seg av og på kommer det fortsatt konstant varme til pannebunnen – dette er helt normalt.

Tips for Matlagning med Tidsmåleren

Hvis du vil lage mer enn en rett bør du velge retter som krever omtrent like lang koketid. Retter kan "sakkes ned" litt ved at man bruker små beholdere og dekker dem med aluminiumsfolie, eller "fremskynedes" litt ved å tilberede mindre mengder og plassere dem i større beholdere.

Lett bederverlig mat som svinekjøtt og fisk bør unngås hvis en lang forsinkelsetid er planlagt, spesielt i varmt vær.



PLASSER ALDRI varm mat i ovnen ved tidsinnstilling.



BRUK ALDRI en tidsinnstilt ovn hvis ovnen allerede er varm.



BRUK ALDRI en tidsinnstilt ovn hvis ovnen ved siden av allerede er varm.

Helt fjærte må være helt tint før det plasseres i ovnen. Kontroller at kjøtt og fjærte er gjennomstekt før det serveres.

Generelle Tips for Ovnen

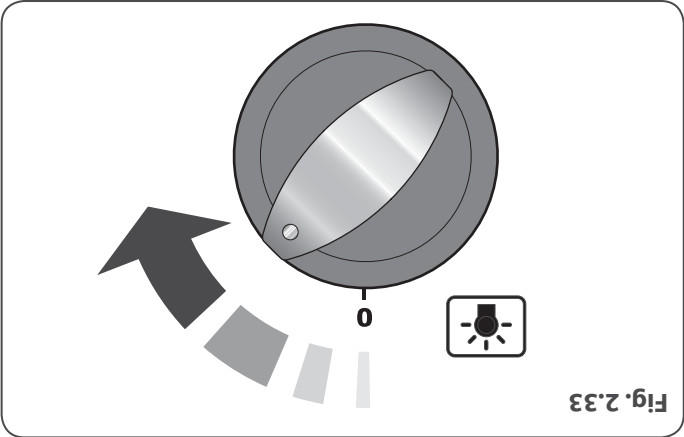
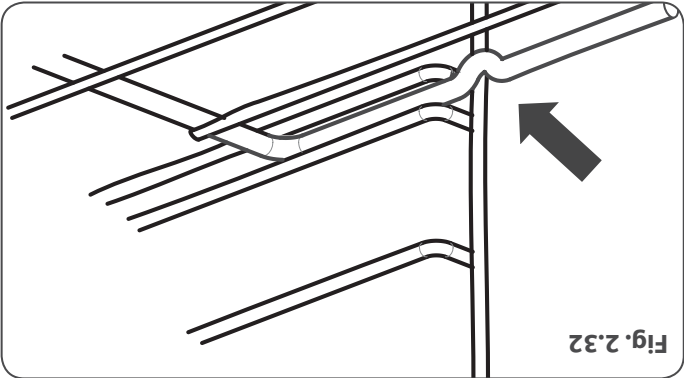
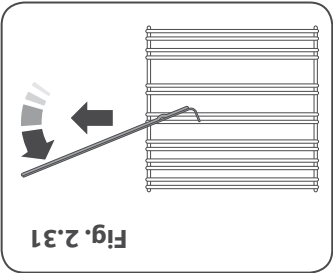
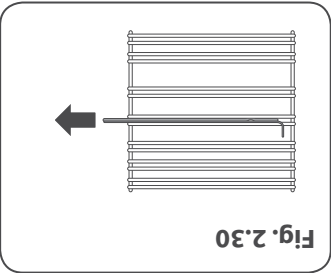
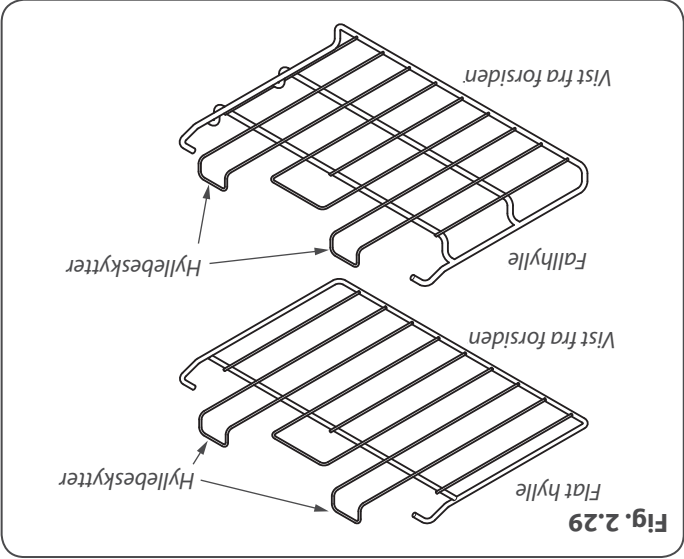
Hyllene med ledninger skal alltid skyves godt fast på baksiden av ovnen.

Stekelater der mat tilberedes bør plasseres på nivå med fremsiden av ovenns glitterhyller. Andre beholdere bør plasseres i midten. Hold alle plater og beholdere borte fra ovenns bakside, da maten ellers kan bli for brun.

For jevn bruning anbefales det at stekelateren er maksimalt 340 mm x 340 mm.

Når ovnen er på må du ALDRI la døren være åpen lenger enn nødvendig, ellers kan knottene bli svært varme.

- La det alltid være en "fingerbredde" mellom retter på samme hyll. Dette gjør at varmen kan sirkulere fritt rundt dem.
- For å unngå sprut når du legger grønnsaker i varmt fett rundt en stek bør du tørke dem godt eller børste dem lett med matolje.
- Hvis det er fare for at retter kan koke over under tilbereding bør de plasseres på en stekelate.
- Ovnbelegget 'Cook & Clean' (se 'Rengjøring av Ovnen') fungerer bedre når fettssprut unngås. Dekk til kjøtt under steking.
- Når ovnen er i bruk avgir den tilstrekkelig varme til at platene i grillrommet varmes.
- Hvis du ønsker å brune bunnen på en kake bør du forvarme stekelaten i 15 minutter før retten plasseres midt på platen.



Tilbehør

Ovshyller

I tillegg til de flate hyllene er kokeapparatet utstyrt med en fallhylle (Fig. 2.29), som gir flere plasseringsmuligheter. Men de kan lett fjernes og settes inn igjen. Trekk hyllen forover til baksiden av hyllen stanses av humpene i ovnsveggene (Fig. 2.30). Løft opp fremsiden på risten slik at den bakre delen av risten vil gå under riststopperen, og trekk deretter risten fremover (Fig. 2.31). For å sette hyllen på plass igjen må du få den jevn med enden treffer humpen. Løft fremsiden slik at hyllens bakdel går klar av humpene, og senk fronten slik at hyllen blir jevn. Deretter skyver du den helt tilbake (Fig. 2.32).

Hovedovns Lampe

Roter ovnslampekontrollene til riktig posisjon, som vist (Fig. 2.33). Hvis en av ovnslampene svikter, slå av strømforsyningen før du skifter lyspære. Se avsnittet "Feilsøking" for opplysninger om hvordan du skifter pæren i en av ovnslampene.

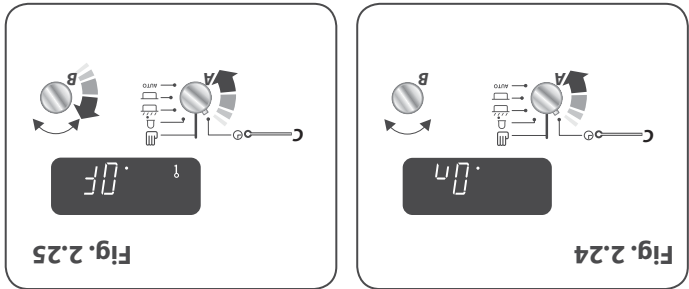


Fig. 2.25

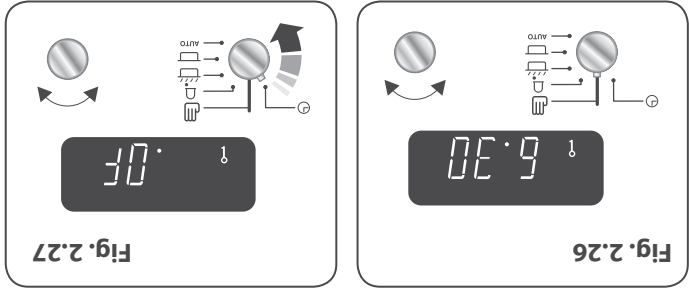


Fig. 2.27

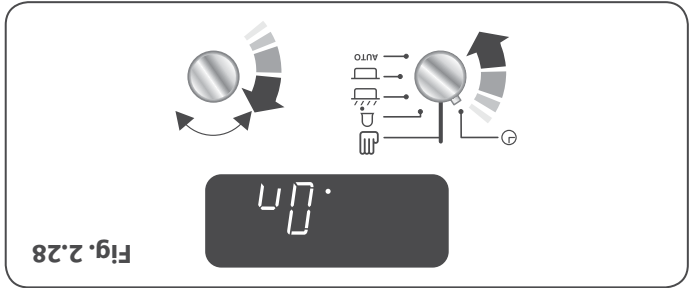


Fig. 2.28

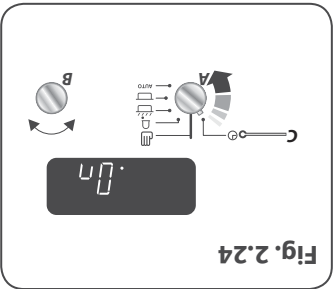


Fig. 2.24

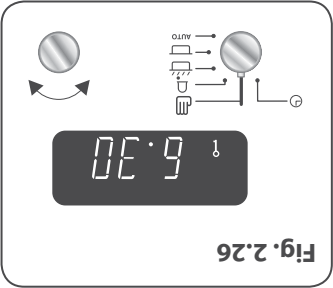


Fig. 2.26

Hvis du er utendørs, behøver du ikke bekymre deg for at alarmen skal gå. Den gir seg etter en stund. Når du kommer tilbake må du først skru ovnsknotten til 0, og deretter trykke to ganger på [] for å gå tilbake til manuell steking.

AUTO Vises, Men du Vil gå Tilbake til Manuell Steking

Når du kansellerer en automatisk instilling, må eventuelt innstilt tilberedningstid returneres til (0.00) før du kan vende tilbake til manuell bruk, ved at du trykker inn [] knappen.

Nøkkellås

Når nøkkellåsen aktiveres, kan uret brukes som normalt, men ovenen er låst og vil ikke la seg slå på.

Den høyre ovenen kan brukes som vanlig.

Aktivere Nøkkellåsen

Forsikre deg om at uret er i manuell modus, og kanseller eventuelle aktive programmer.

Drei og hold timerbryteren på ursymbol [] i omtrent 8 sekunder (Fig. 2.24).

Hold timerbryteren fast ved ursymbol [], og drei

justeringsbryteren i retning med klokken, til nøkkelssymbol [] vises i displayet (Fig. 2.25). Slipp bryterne.

Den programmerbare ovenen er nå låst, etter noen sekunder vil displayet vende tilbake til å vise klokkeslettet og nøkkelssymbol [].

Når låsen er aktivert vil den programmerbare ovenen låses og ikke skrur på (Fig. 2.26).

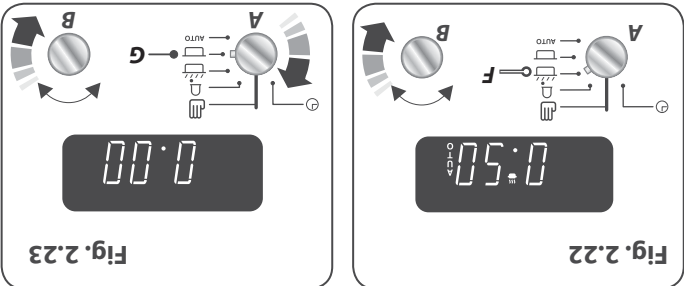
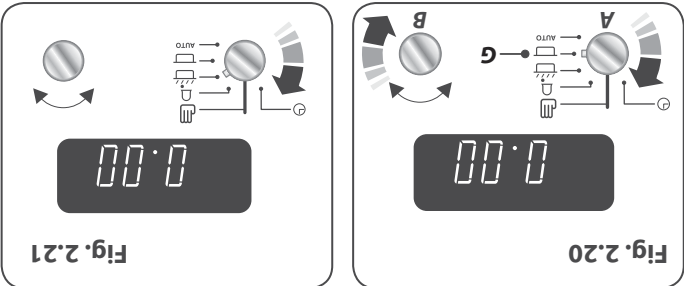
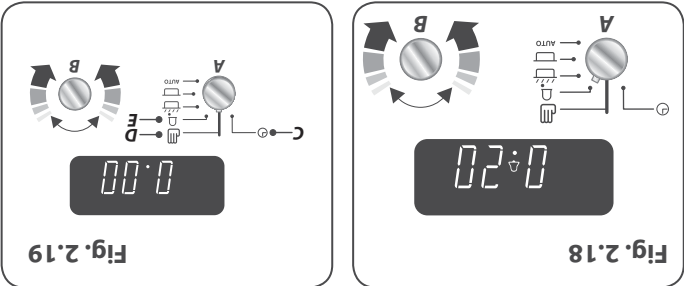
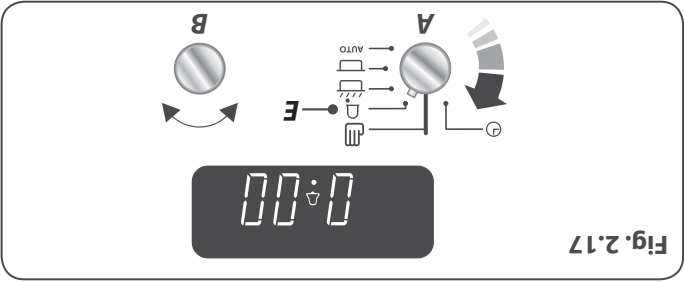
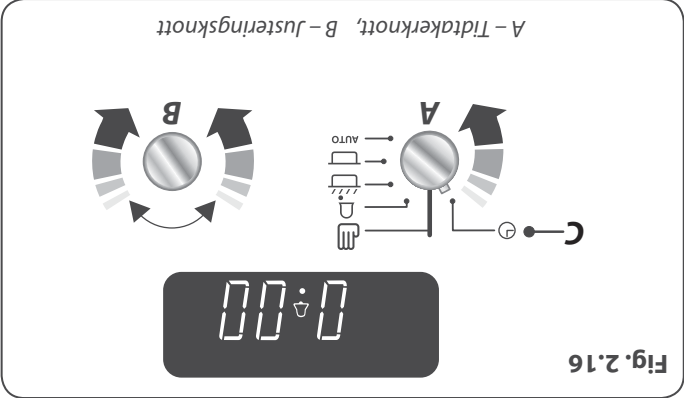
Slå av Nøkkellåsen

Skru på og hold inne tidsinnstillingsknotten til klokkesymbol [] i omtrent 8 sekunder, 'OF' vises på displayet (Fig. 2.27).

Fortsett å holde tidsinnstillingsknotten på klokkesymbol [], og skru justeringsknotten med klokken til nøkkelssymbol [] og 'On' vises i displayet (Fig. 2.28). Slipp knottene.

Etter noen sekunder vil displayet vende tilbake til å vise klokkeslettet.

Ovenene kan nå brukes på normal måte.



Klokken

Innstille klokkeslettet

LCD-klokken er vist i (Fig. 2.16). Første gang klokken kobles til veksler displayet mellom (0.00) og (1).

Hvis du vil stille klokken, holder du tidsinnstillingsknotten på klokkesymbolet [⌚] samtidig som du skruer justeringsknotten mot venstre eller høyre til klokken viser riktig tid. Husk at denne klokken bruker 24-timerssystemet. Slipp tidsinnstillingsknotten, så går den tilbake til vertikal innstilling (manuell).

VIKTIG: Den programmerbare ovnen virker ikke før klokken er stilt.

Minutvarsler

Trykk på og hold inne [⏸] (Fig. 2.17) og trykk deretter på [+]-knappen til ønsket steketid vises (Fig. 2.18).

Du kan kontrollere hvor mye tid som gjenstår ved å trykke på [⏸].

Når alarmen går kan du avbryte den ved å trykke på [⏸].

- 'Steketiden', som er hvor lenge du vil ovnen skal steke.
- 'Stoppetiden', som er klokkeslettet du vil ovnen skal slutte å steke på.

Slik Stanser du Den Programmerbare Ovnen Automatisk

Trykk på og hold inne stoppetidknappen [⏸] (Fig. 2.19).

Bruk Justere knotten for å sette 'stoppetiden'. Du kan stille ovnen for å slå på til enhver tid over de neste 24-timers periode. AUTO vises i displayet (Fig. 2.20).

Vri Timer knotten til bunnen 'AUTO' innstilling å gå tilbake til klokkevisningen.

Når 'stoppetiden' er nådd, lyder alarmen. Hvis du vil stanse alarmen, trykker du på ovnskontrollknotten til OFF, og deretter en gang på [⏸].

Slik Starter og Stanser du Den Programmerbare Ovnen Automatisk

Du kan ikke stille inn starttiden direkte – den stilles automatisk inn ved å velge 'steketid' og 'stoppetid'.

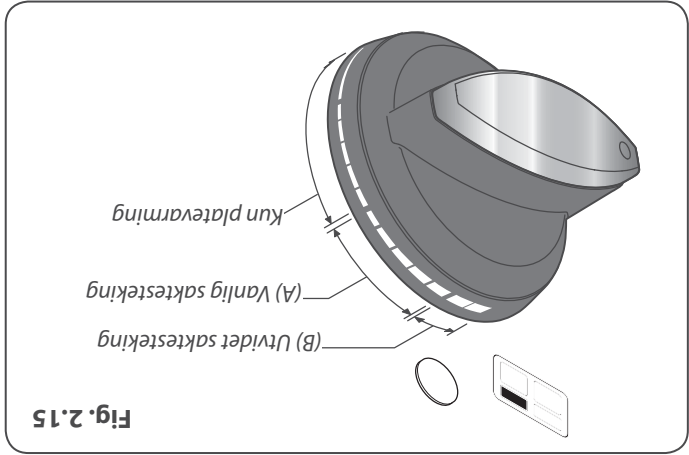
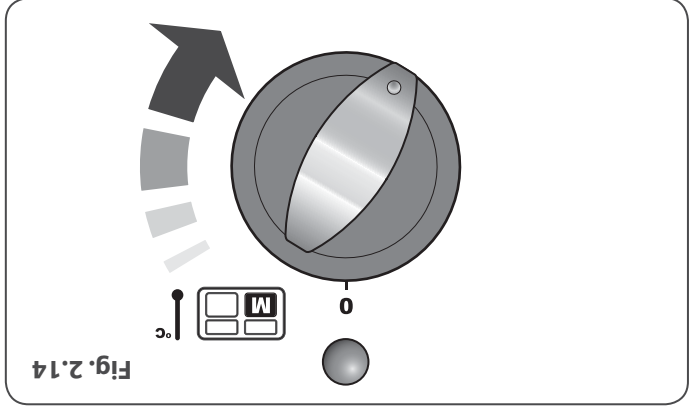
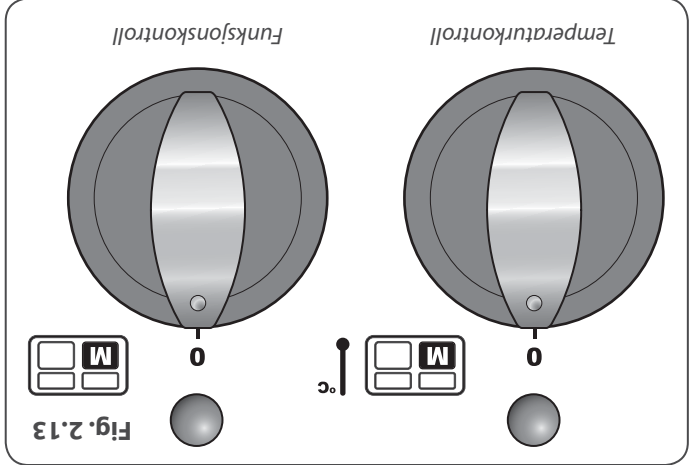
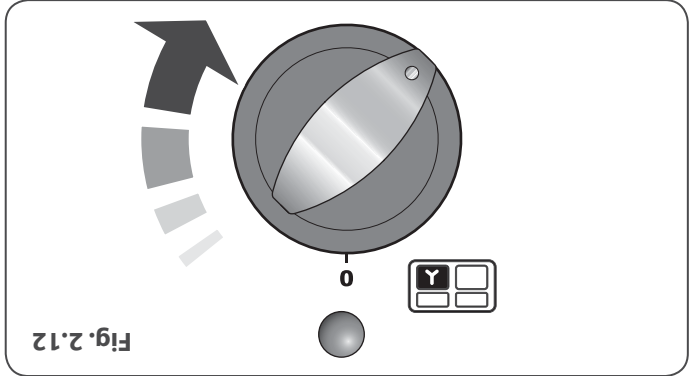
Vri Timer knotten til [⏸] posisjon (Fig. 2.21).

Vri Justere knotten for å sette 'koretiden' du trenger (Fig. 2.22).

Vri Timer knotten til [⏸] posisjon. Displayet vil vise gjeldende klokkeslett pluss "koretiden" du nettopp satt. Bruk Justere knotten for å sette 'stoppetiden' nødvendig (Fig. 2.23).

The 'stopp tid' vises, etterfulgt av 'AUTO'; Still inn ovenen til ønsket temperatur. Vri Timer rattet til "Auto"-innstillingen.

Når maten er ferdig lyder alarmen. Skru ovnsknotten til AV-posisjon først, og trykk deretter en gang på [⏸]-knappen for å stanse alarmen; trykk en gang til for å gå tilbake til manuell steking.



Betjening av Ovnen

Vifteovn

Drei ovnsbryteren til den temperaturen du ønsker (Fig. 2.12). Ovnen indikatorlampe vil lyse inntil ovnen har nådd den temperaturen du valgte. Den vil deretter lyse og slukke mens tilberedningen pågår.

Multifunksjonelle Ovnen

Multifunksjonsovnen har to kontrollbrytere, en funksjonsvelger og en temperaturinnstillingsbryter (Fig. 2.13).

Drei funksjonsvelgerbryteren til en tilberedningsfunksjon. Drei ovnstemperaturbryteren til den temperaturen du trenger (Fig. 2.14). Ovnen indikatorlampe vil lyse inntil ovnen har nådd den temperaturen du valgte. Den vil deretter lyse og slukke mens tilberedningen pågår.

Saktesteking Ovnen

Den graderte temperaturenskalaen på instrumentpanelet (Fig. 2.15) gjør at du kan saktesteke mat i flere timer (A), eller hele dagen mens du selv er ute (B).

For svært sakte steking velger du den kjølige enden av skalaen, og for raskere steking velger du den varme enden.

Bruningselement



Denne funksjonen bruker bare elementet øverst i ovnen. Denne funksjonen er nyttig til brunning og fullføring av pastaretter, grønnsaker i saus, shepherds' pie og lasagne; retten som skal brunes skal være varm før det byttes til det øverste elementet.

Bunnvarme



Denne funksjonen bruker kun det nederste elementet. Den gjør pizzaen og quichebunnen sprø og fullfører bunnen i pastaretter på nederste hylle. Det er også skånsom varme, som passer bra til saktesteking av kasseroller midt i ovnen eller for å varme tallerkner.

Brunings- og bunnvarmefunksjonene er nyttige tillegg til ovnen, og gir deg fleksibilitet slik at du kan gjøre ferdig alle rettene perfekt.

Tining



Denne funksjonen gjør av vitten(e) kun lar kald luft sirkulere. Sjekk at temperaturkontrollen står på 0° og at ingen varme er brukt. Dette gjør det mulig å tine små matspykker som dessetter, kremkaker og stykker av kjøtt, fisk og fjærkre.

Ved å tine på denne måten gjøres prosessen raskere og beskytter maten fra fluier. Stykker av kjøtt, fisk og fjærkre bør plasseres på en hylle, over et brett som fanger opp eventuell dryppende væske. Sørg for å vaske hyllen og brettet etter dining.

Uttør tiningen med døren lukket.

Store gjensander, som for eksempel hel kylling og knoker, bør ikke tines opp på denne måten. Vi anbefaler at disse tines i kjøleskap.

Tining bør ikke utføres i varm ovn eller mens ovnen ved siden av er i bruk eller fortsatt er varm. Sørg for at meieriprodukter, kjøtt og fjærkre er helt tint før det tilberedes.

Vifteovn

Viften i høyre ovn sirkulerer varmluft kontinuerlig, og dette vil si raskere, jevnere tilberedning. De anbefalte tilberedningstemperaturene i en vifteovn er generelt lavere enn i en ovn uten vifte.

Merk: Husk at alle komfyrer varierer temperaturene i dine nye ovner kan være forskjellige fra de i din forrige komfyr.

Den Saktestekende Ovn

Den saktestekende ovnen er ment for bruk med saktestekende retter som kasseroller, kjøtt på bein, osv. Den saktestekende ovnen din kan stekte et helt måltid; for eksempel – kasseroller, rispudding og bakte poteter – eller bare varme opp rettene (bruk kun former som tåler varme). **Ting å Huske på ved Saktesteking:**

- Forarm ovnen i 20-30 minutter før du påbegynner steking.
- Ikke la stekelormer berøre varmeelementene på noen side av ovnen.
- Kok opp kasseroller, suppe, osv., på kokeplaten før du flytter dem over i en passende ildfast form for saktesteking.
- Sørg for at ildfaste former har nok væske, spesielt når de stekes over lang tid.
- Dekk til ildfaste former med lokk eller folie, slik at maten dekkes under steking og væske ikke fordamp.
- Pass på at alle former passer i ovnen før du gjør istand maten.
- Pakk vaskede baktepoteter som er stukket med en gaffel i folie før de stekes.
- Sørg for at alt kjøtt og fjærkre når en trygg temperatur på minst 90°C før det spises.
- Tin alltid frossen mat helt før du steker den.

Den saktestekende ovnen kan også brukes til å varme opp tallerkener og serveringsskåler (bruk kun skåler som tåler varme). Du kan bake en fruktkake i den saktestekende ovnen ved å stille den inn på høyeste varmeinstilling (hvis for eksempel de andre ovnene er i bruk). Hvis du bruker vifteovnen under den saktestekende ovnen samtidig må du beregne noe lengre steketid. Du kan også lage sprø, hvit marengs i den saktestekende ovnen. Steketid for den saktestekende ovnen avhenger av temperatur, mengde og hvilken dype rett som stekes. Som hovedregel for skal kasseroller stekes i minst 3 timer. Hold et øye med maten til du er kjent med ovnen.

Vifteovn



Denne funksjonen styrer viften og varmeelementet som omslutter den. En jevn varme produseres i hele ovnen, slik at du kan stekte store mengder raskt.

Vifteovner passer spesielt godt til steking på flere hyller samtidig og er en god funksjon på alle områder. Det kan være nødvendig å senke temperaturen med 10 °C for oppskriftene du tidligere har stekt i vanlig ovn. Hvis du vil forvarme ovnen må du vente til indikatorlampen er slukket før du setter maten inn.

Viftegrilling



Denne funksjonen styrer viften mens det øverste elementet er på. Det gir jevnere og mer skånsom varme enn en vanlig grill.

For best mulig resultat bør du plassere maten som skal grilles på et underlag over et stekebrett, som bør være mindre enn en vanlig grillpanne. Dette gjør at mer luft sirkuleres. Tykke stykker av kjøtt og fisk passer perfekt til å grilles på denne måten, siden den sirkulerte luften gjør at varmen fra grillen er mer skånsom.

Ovnsdøren skal være lukket mens grillen pågår, for å spare energi. Du vil også merke at maten ikke trenger å passes like nøye, eller vendes like ofte, som ved vanlig grilling. Forhåndsvarm denne funksjonen før du begynner å grille.

Vifteassistert Ovn



Denne funksjonen styrer viften, som sirkulerer luft oppvarmet av elementene øverst og nederst i ovnen. Kombinasjonen av matlagning med vifte- og vanlig ovn (varmeelementer øverst og i bunnen) gjør at denne funksjonen er perfekt til steking av store gjensnader som må stekes grundig, som for eksempel en stor kjøttstek.

Det er også mulig å stekte på to hyller samtidig, selv om de må byttes om under steking, fordi den øverste delen av ovnen er varmere enn bunnen, ved bruk av denne funksjonen. Dette er en rask og intensiv stekemetode; pass godt på maten som stekes til du er blitt vant med denne funksjonen.

Vanlig Ovn (Varme Øverst og i Bunnen)



Denne funksjonen kombinerer varme fra elementene øverst og nederst i ovnen. Den passer spesielt godt til steking og baking av kaker og kjeks.

Mat som tilberedes på øverste hylle brunes og blir sprø raskere enn på den nederste hyllen, fordi varmen er høyere øverst i ovnen enn nederst, som i funksjonen «Vifteassistert Ovn». Lignende mat som stekes må byttes om slik at det stekes jevnt. Dette betyr at mat som krever ulike temperaturer kan stekes sammen, ved å bruke den kjøligere delen i ovnen nedre halvdel, og det varmere området øverst. Det ubeskyttede topppelementet kan stekte enkelte typer mat for raskt, og derfor anbefaler vi at slik mat stekes i nedre halvdel av ovnen. Det kan også være nødvendig å senke ovns temperaturen.

Ovner

Uret må være innstilt på riktig klokkeslett for at ovnene skal fungere. Se kapitlet angående innstilling av "Klokken".

Merk – Henvisninger til venstre og høyre ovn gjelder som om komfyren sees forfra.

Ovnen på venstre side er en multifunksjonell ovn, ovnen på venstre side er en vifteovn. Over høyre ovn er treg kokk ovnen.

Multifunksjons Ovn

I tillegg til ovnsviften og vifteelementet er den utstyrt med to ekstra varmeelementer, det ene synlig øverst i ovnen og det andre under ovnens bunn. Vær forsiktig så du unngår å berøre topppelementet og element-deflektoren når du setter inn eller fjerner gjensander fra ovnen.

Den multifunksjonelle ovnen har 3 hovedkokkefunksjoner: vifte-, vifteassistert og vanlig koking. Disse funksjonene bør brukes til å utføre mesteparten av matlagningen din.

Bruningselementet og grunnvarmen kan brukes i senere deler av kokeprosessen for å finjustere resultatene til dine behov.

Bruk **viftegrilling** til alle dine grillbehov, og **tining** for å tine små biter av frossen mat.

Tabellen 2.3 gir en oppsummering av de ulike innstillingene til den multifunksjonelle ovnen.

Den multifunksjonelle ovnen har mange og varierende bruksområder. Vi anbefaler at du følger nøye med under matlagningen til du er kjent med alle funksjonene. Husk at ikke alle funksjonene passer til alle typer mat.

Moduser for Multifunksjonsovnen

Rask Reaksjon



Innstillingen for rask reaksjon gjør at du kan forvarme ovnen raskere enn normalt. Den bruker et vifteovnsselement med ekstra varme fra ett av elementene øverst på ovnen. Vifteovner varmes fort opp; men funksjonen for rask reaksjon gjør denne prosessen enda raskere, slik at du kan begynne å lage mat fortore.

For å bruke funksjonen for rask reaksjon må du skru funksjonskontrollknotten til **R** og stille inn ønsket temperatur. Lyset på kontrollpanelet ved siden av funksjonskontrollen tennes.

Når ønsket temperatur er nådd vil det øverste elementet skrus av og lyset slukkes.

Ovns temperaturen opprettholdes da vifteovnsselementet og viften.

Hvis du velger å sette mat inn i en kald ovn før tilberedning ved bruk av funksjonen for rask reaksjon må du passe på at kaker, osv., ikke er plassert for høyt i ovnen.

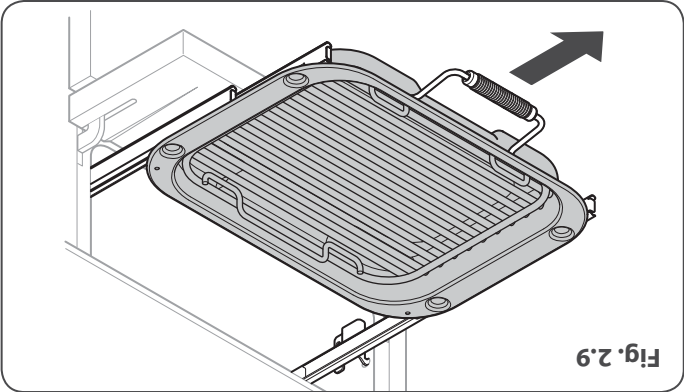


Fig. 2.9

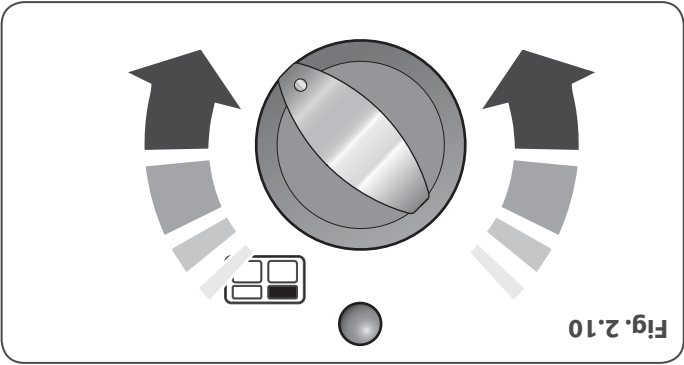


Fig. 2.10

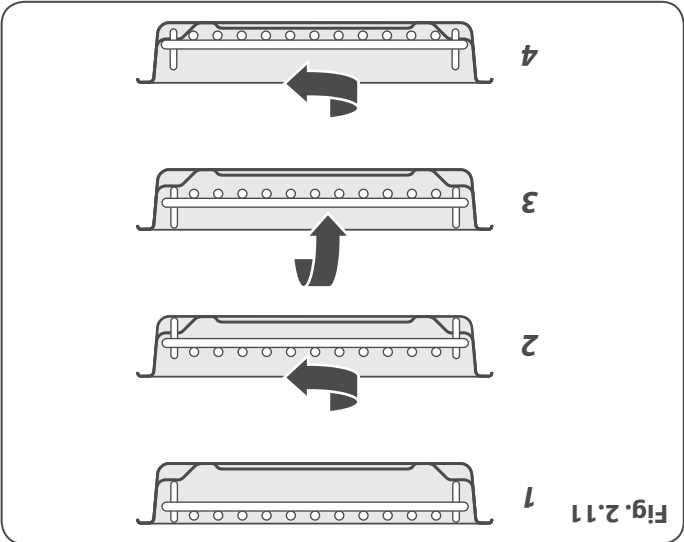


Fig. 2.11

<i>Funksjonene</i>	<i>Bruk</i>
Tining	For å tine små elementer i ovnen uten varme
Varmiluftsovn	En fullstendig stekefunksjon, jevn varme hele tiden, ypperlig til baking
Grill med vifte	Grilling av kjøtt og fisk med døren lukket
Vanlig tilberedning med vifte	En fullstendig stekefunksjon som er fin til steking og baking
Over-/undervarme	En fullstendig stekefunksjon til steking og baking i nedre del av ovnen
Gratineringsfunksjon	Til sprøsteking av matretter med ostetopping
Undervarme	For å gjøre pai-, pizza- eller kakebunner sprøere

Tabellen 2.3

Utrekksgrill

- FORSIKTIG:** Dette apparatet er kun laget for matlagning. Det må ikke brukes til andre formål som for eksempel oppvarming av rom.
- FORSIKTIG:** Tilgjengelige deler kan være varme når grillen er i bruk. Små barn bør holdes på avstand.
- Åpne grilldøren og trekk ut grillpannen og rammen med håndtaket (Fig. 2.9).

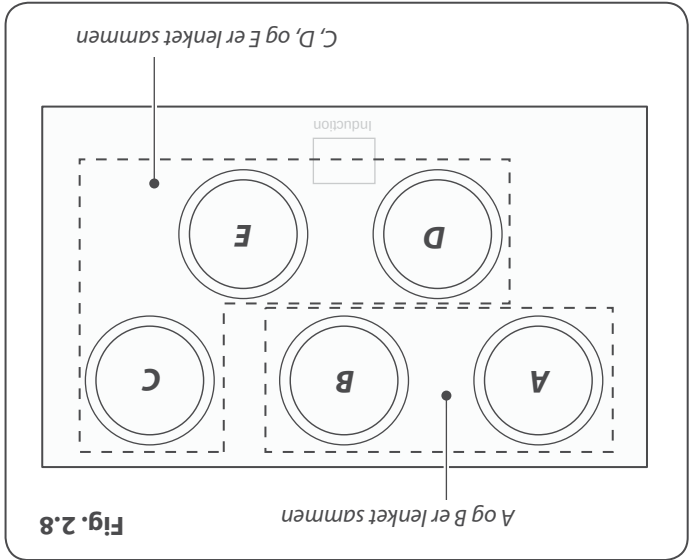
Grillen har to elementer, som enten lar hele grillpannen bli oppvarmet eller kun den høyre halvparten. Vil du varme opp hele grillen, dreier du bryteren med klokken (Fig. 2.10).

Vil du kun varme opp høyre halvdel, må du skru kontrollen mot klokken Neonindikatoren ved grillkontrollen skrus på. For best mulig resultat bør du skyve vognen bak i grillkammeret og forvarme de(n) aktuelle grilliddele(n) i to minutter. Grillunderlaget kan trekkes ut, og maten kan plasseres på den mens du venter på at grillen skal forvarmes.

- IKKE la grillen være uten oppsyn i mer enn et par øyeblikk uten grillpannen under, ellers kan knottene blir varme.**

Når grillen er forvarmet skyver du vognen ut igjen. Når underlaget er tilbake på plass med maten plassert oppå, skyver du vognen tilbake i grillkammeret. Pass på at den er skjøvet helt inn. Grillpanne støtten kan stilles inn på fire ulike høyder ved en kombinasjon av å vende den bak til foran og snu den opp- ned (Fig. 2.11).

- ALDRI lukk grilldøren mens grillen er på.**



Innstilling for Lav Temperatur, L1/L2

Hvert kokeområde er utstyrt med to innstillinger for lav temperatur:

- L1 holder en temperatur på omtrent 40°C – ideelt for å smelte sjokolade og smør.
- L2 holder en temperatur på omtrent 90°C – ideelt for småkoking (få pannen på kokepunktet og velg L2 for å lasupper, sauser, stuinger, osv., småkoke optimalt).

Maksimaltid for denne innstillingen er 2 timer.

Power Boost-innstilling, P

Alle induksjonssonene har Power Boost, og denne aktiveres ved å skru kontrollknotten med klokken til symbolet [P] vises på komfyrlåtsens kontroldisplay.

Power Boost sørger for ekstra effekt til hvert av kokeområdene. Dette gjør at en stor panne med kasserolle med vann kan kokes opp hurtig.

Power Boost-funksjonen virker i maksimalt 10 minutter for hvert område. Deretter settes effekten automatisk ned til 9.

Når Power Boost-funksjonen brukes er kokeområdene lenket.

Fig. 2.8 viser kokeplatelayouten. Områdene A og B er lenket sammen, og det samme er områdene C, D og E.

Dette betyr at når Power Boost brukes på område A og område B også stilles inn på Power Boost, vil område A få effekten noe redusert. Det siste av de lenkede områdene som settes til Power Boost prioriteres. Område C, D og E fungerer på samme måte.

! Dette er en innebygget sikkerhetsinnretning.

Deaktiver Power Boost-funksjonen ved å skru kontrollknotten til en lavere innstilling.

Overopphetingsfunksjon

Denne funksjonen merker når pannenens temperatur økes raskt og holder pannen på et trygt temperaturnivå. Dette skal ikke forstyrre den vanlige kokeprosessen. Kokekar med baser som blir forvir seg (**Fig. 2.2**) ved oppvarming kan forstyrre driften av overopphetingsfunksjonen (Overheat Function) Dette kan føre til skade på kokekaret eller Induction Glass Hob.

! Husk å ikke la komfyrplaten være på uten oppsyn. Pass på at kokeutstyret ikke koker i bunn. Skade av ditt kokekar og Induction Glass Hob kan forekomme.

Vennligst les og følg produsentens instruksjoner nøye før du bruker kokekar på induksjonstopp.

Effektnivå	Automatisk oppvarming ved 100 % (min/sek)
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	

Tabellen 2.2

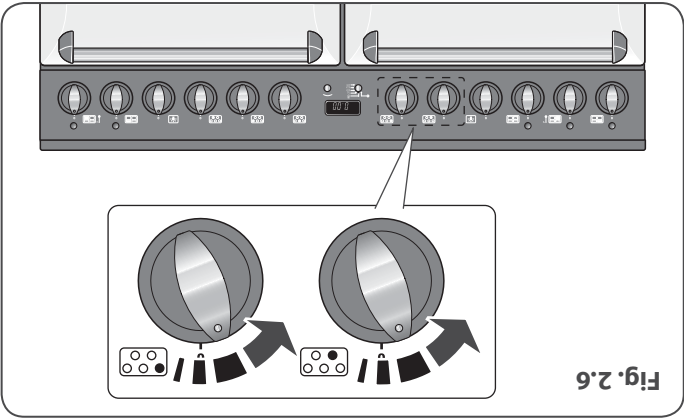


Fig. 2.6

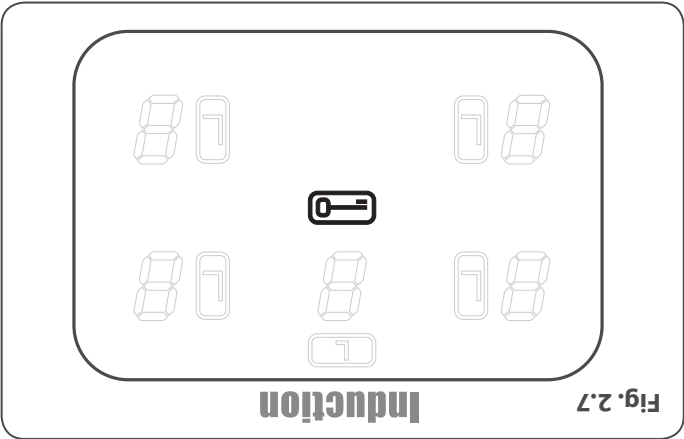


Fig. 2.7

Indikator for Ettervarme, H

Etter bruk forblir kokeområdet varmt en stund mens varmen avtar. Når et kokeområde er skrudd av vil symbolet for indikator for ettervarme [H]vises på displayet. Dette viser at kokeplatetemperaturen er over 60 °C og fortsatt kan forårsake brannskade. Så snart temperaturen har falt til under 60 °C slukkes [H]-symbolet.

Automatisk Oppvarming, H

Denne funksjonen er tilgjengelig på alle kokeområdene. Den gjør at elementet kan varmes hurtig opp slik at det valgte kokeområdet kommer opp i riktig temperatur. Så snart sonen har riktig kokeplate-temperatur vil strømnivået reduseres automatisk til det forhåndsinnstilte nivået.

Velg funksjon ved å skru kontrollknotten til «A»-posisjon. Denne velges ved å skru kontrollknotten et øyeblikk mot klokken fra nullposisjon, til symbolet [H] vises på kokeområdens kontroldisplay.

Når symbolet [H] vises, skru du kontrollknotten til ønsket nivå (1 til 9). Pannen varmes opp med 100 % styrke for en angitt tidsperiode før styrken reduseres til valgt nivå. Når funksjonen for automatisk oppvarming er aktivert vil kontroldisplayet til kokeområdene veksle mellom innstillingen [H] og valgt nivå.

Når tiden for automatisk oppvarming er ute slutter kokeområdens kontroldisplay å blinke, og viser valgt nivå. Den automatiske oppvarmingsfunksjonen kan avbrytes ved enten å skru kontrollknotten tilbake til effektnivå «0», eller ved å skru kontrollknotten til effektnivå «9». Som veiledning viser **Tabellen 2.2** tilgjengelig tid ved 100 % effekt, avhengig av valgt effektnivå i automatisk oppvarmingsmodus.

Barnesikring, =0

VIKTIG: Barnesikringen kan kun aktiveres når alle kokeområdene er slått av.

For å forhindre at barn bruker ovnen utilsikt, kan kokeområdene låses.

For å låse kokeområdene må du skru de to kontrollene på venstre side mot klokken samtidig (**Fig. 2.6**) som du holder dem inne til symbolet =0 vises i midten av kokeområdens kontroldisplay (**Fig. 2.7**).

Merk: [H] blinker når kokeområdene låses - dette er normalt. Ovnen påvirkes IKKE av at kokeområdene låses, den kan fortsatt brukes.

For å låse opp kokeområdene må du skru de to kontrollene på venstre side mot klokken samtidig som du holder dem inne til symbolet =0 vises i midten av kokeområdens kontroldisplay.

2. Oversikt

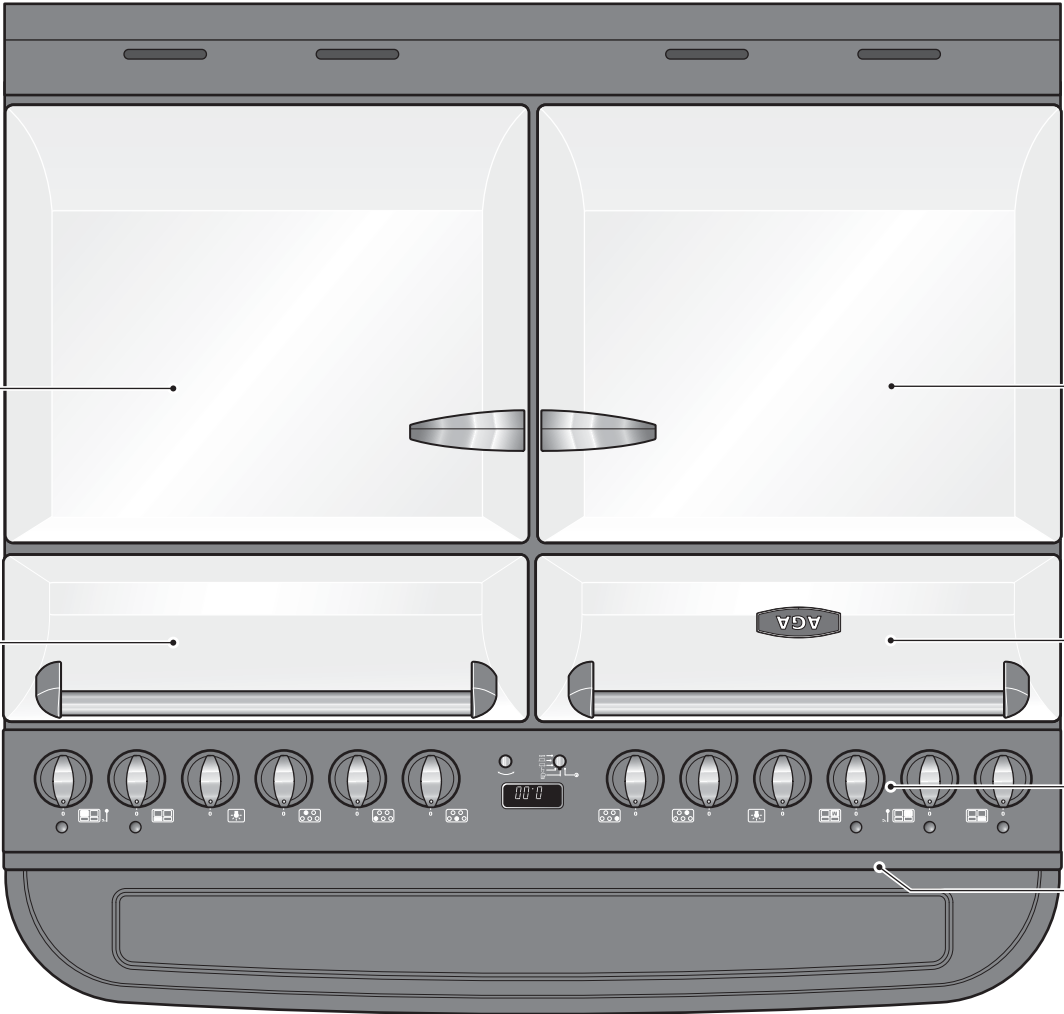


Fig. 2.1

Induksjonsovn (Fig. 2.1) har følgende funksjoner:

- A. 5 induksjonskokeområder
- B. Kontrollpanelet
- C. Uttrekkbar grill
- D. Multifunksjons ovn
- E. Saktestekende ovn
- F. Vifteovn

Kokeplatebrennere

Bruk kun panner som passer til induksjons-komfyrplater. Vi anbefaler rustfritt stål, emaljert stålpanner eller støpejernspanner med emaljert bunn. Merk at noen rustfrie stålpanner ikke passer til bruk med induksjons-komfyrplate, derfor bør du sjekke grundlig før du kjøper kokeutstyr.

Panner laget av kopper, aluminium og kjeramikk passer ikke til bruk med induksjons-komfyrplate. Pannen du bruker, og mengden mat, påvirker hvilke innstillinger som må brukes. Høyere innstillinger er nødvendig for større mengder mat.

Gryter og panner bør ha tykk, jevn, flat bunn (Fig. 2.2). Dette sikrer maksimal overføring av varme fra platen til pannen, slik at matlagingen blir rask og energieffektiv. ALDRI bruk en wok med rund bunn, selv med stativ.

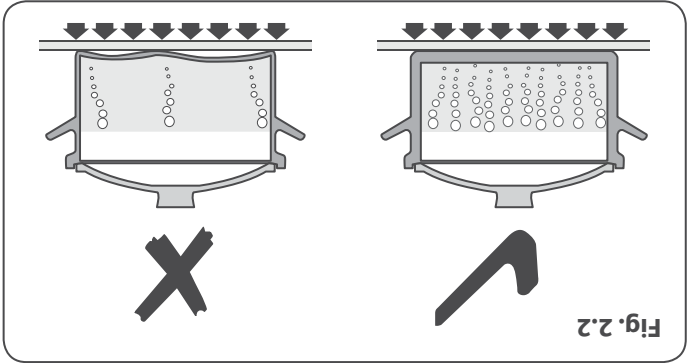


Fig. 2.2

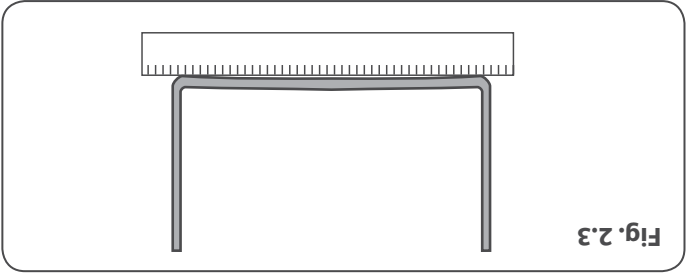


Fig. 2.3

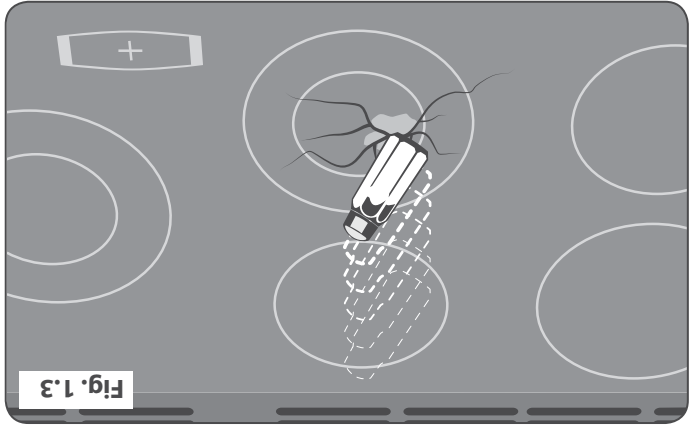


Fig. 1.3

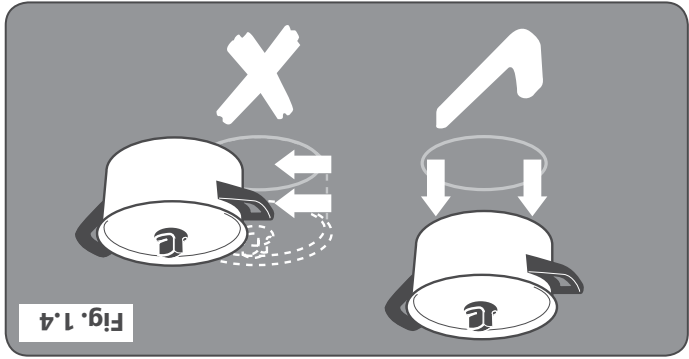


Fig. 1.4

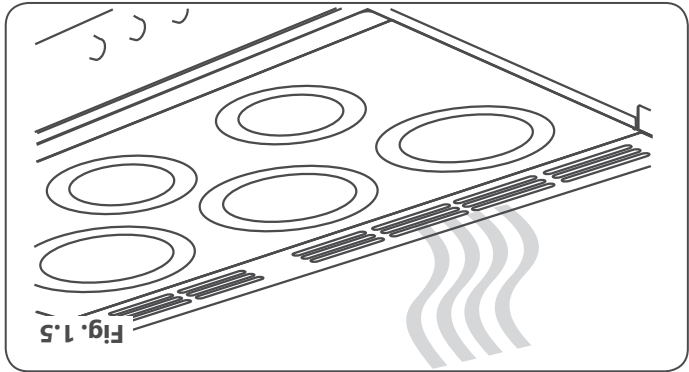


Fig. 1.5

Vedlikehold av komfyrrplaten

ALDRI stek mat direkte på platens overflate

(Fig. 1.2).

IKKE bruk platens overflate som skjærebrett.

Ikke etterlat bestikk, mat eller brennbare gjenstander på platen når den ikke er i bruk (f.eks. kjøkkenhåndklær, stekepanner med olje).

IKKE legg plast- eller aluminiumsfolie eller

plastbeholdere på komfyrrplaten.

IKKE la komfyrrplateelementene være skrudd på uten at

de brukes til matlagning.

Ikke legg tunge gjenstander på komfyrrplaten. Selv om den keramiske overflaten er svært sterk kan et hardt støt eller en skarp fallende gjenstand (f.eks. en saltbøsse) kan få overflaten til å sprekke eller knuse (Fig. 1.3).

Dersom det oppstår sprekker på overflaten må

apparatet øyeblikkelig kobles fra strømtilførselen

og sendes til reparasjon.

Husk at det IKKE må plasseres metalliske

objekter som kniver, gaffler, skjær og lokk på

plateoverflatene da de kan bli varme.

Apparatet er ikke ment til å brukes ved hjelp av en

ekstern klokke eller separat fjernkontrollsystem.

LØFT alltid pannen av komfyrrplaten. Hvis du skyver dem kan det føre til merker og riper. Sett alltid kontrollen i AV-posisjon før du fjerner en panne (Fig. 1.4). Always turn the control to the OFF position before removing a pan.

Vær oppmerksom når du plasserer varme lokk på

kokeplaten. Lokk som har dekket kokende eller

dampende mat kan "klebes" til det keramiske

glasset. Hvis dette skjer må du IKKE forsøke

å løfte lokket av kokeplaten: dette kan skade

komfyrrplatens overflate. Istedet må du skyve lokket

til enden av komfyrrplaten og fjerne den.

IKKE plasser noe mellom pannens bunn og komfyrrplatens

overflate (f.eks. asbestmatter, aluminiumsfolie, wok-støtter).

Vedlikehold av kokeapparat

Fordi damp kan kondenseres til vanndråper på den kalde utsiden av ovnen kan det være nødvendig å tørke bort eventuell fukt som oppstår under bruk med en myk klut. Dette bidrar også til å forebygge tilsmussing og misfarging fra matlagingsdamp på ovnens utside (Fig. 1.5).

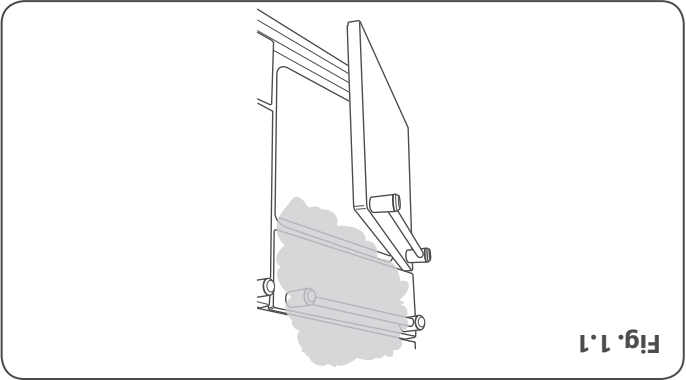


Fig. 1.1

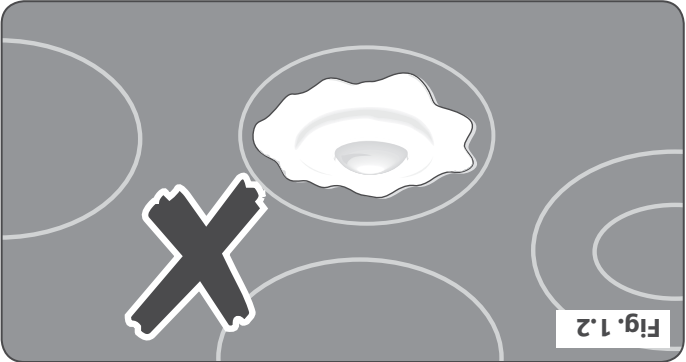


Fig. 1.2

IKKE spray aerosolstoffer i nærheten av ovnen mens den er i bruk.

Når du tilbereder mat med høyt vanninnhold kan det oppstå en "dampsky" idet ovnsdøren åpnes (**Fig. 1.1**). Stå langt tilbake og vent til dampen har spredt seg når du åpner ovnen. Bruk tørre ovnshansker hvis nødvendig - bruk av fuktige hansker kan føre til forurensning fra damp når du berører en varm overflate. Bruk ikke håndkle eller andre store tøystykker istedenfor hanske - de kan ta fyr når de kommer i kontakt med en varm overflate.

Bruk ALDRI ovnen med våte hender.
IKKE bruk aluminiumsfolie til å dekke hyller, belegg eller ovnstaket.

Varm ALDRI uåpnede matbeholdere. Opsamling av trykk kan føre til at beholderne sprenses og fører til skade.

Bruk ALDRI ustabile kasseroller. Sørg alltid for at du plasserer håndtakene unna kanten av kokeplaten.

La ALDRI en kokeplate stå på høy varme uten oppsyn. Panner som koker over kan føre til røykdannelse, og fett et dyppt fetttermometer hvis mulig for å unngå at fett varmes opp til over røykpunktet.

ADVARSEL!
Steking uten oppsyn på platen med fett eller olje kan være farlig og føre til brann.

La ALDRI en kokeplate stå på høy varme uten oppsyn. Panner som koker over kan føre til røykdannelse, og fett et dyppt fetttermometer hvis mulig for å unngå at fett varmes opp til over røykpunktet.

Mat som skal stekes bør være så tørr som mulig. Frost på frossen mat eller fukt på fersk mat kan føre til at varmt fett bobler opp og over kantene på pannen. Se etter søling eller overoppheting av mat ved steking på høy eller middels høy temperatur. Forsøk aldri å flytte en panne som er full av varmt fett, spesielt frittyrgryster. Vent til fett har blitt kaldt.

Bruk aldri toppen av trekkanalen (åpningen langs ovenns bakside) til oppvarming av tallerkener eller skåler, tørking av kjøkkenhåndklær eller mykgjøring av smør.

Bruk IKKE vann til å slukke brennende olje, og plukk aldri opp en brennende panne. Skru varmen av og kvele flammen på overflateenheten ved å dekke pannen helt med et passende lokk eller en stekplate. Bruk et universelt brannslukningsapparat med tørre kjemikalier eller skum hvis tilgjengelig.

Pass på at det ikke siver vann inn i apparatet.

Dette apparatet er tungt, så vær forsiktig når du flytter det.

ALDRI la noen klatre på eller stå på komfyrrplaten.

1. Før du Starter...

Øven din skal gi deg mange års problemfri matlagning hvis den installeres og brukes riktig.

Det er viktig at du leser dette avsnittet før du starter, spesielt hvis du ikke har brukt en induksjonsovn før.

- ❗ Dette apparatet er kun laget for matlagning i hjemmet. Bruk til andre formål kan gjøre garantien og eventuelle ansvarskrav ugyldige. Øven skal spesielt IKKE brukes for å varme kjøkkenet – i tillegg til å ugyldiggjøre erstatningskrav er dette sliøsning med brennstoff og kan føre til at kontrollknottene overopphettes.

Installasjon og Vedlikehold

Øven må installeres i henhold til relevante anvisninger fra dette heftet, til relevante nasjonale og lokale forskrifter, og til lokale strømleverandørers krav.

Sørg for at øven er riktig tilkoblet strømmettet og skrudd på.

- Displayet på platekontrollen vil blinke i omtrent 2 sekunder ved første strømtilførsel – dette er normalt.
- Still klokken for å sikre at alle øvene er operative – se de relevante avsnitt i denne bruksanvisningen.

Service på øven bør kun utføres av en kvalifisert reparatør, og kun godkjente reservedeler skal brukes.

La alltid øven kjøles ned og skru den deretter av ved hovedledningen før den rengjøres eller vedlikeholdsarbeid utføres, med mindre annet er angitt i denne bruksanvisningen.

Merkelige Lukter

Øven kan avgi lukt første gang du bruker den. Dette skal opphøre etter første gangs bruk.

Før du bruker øven for første gang må du passe på at alt pakningsmateriale er fjernet og deretter, for å fjerne produktionslukten, skru alle øvene på 200°C og la dem stå på i minst en time.

Før du bruker grillen for første gang bør du også skru på grillen og la den stå på i 30 minutter med grillpannen i posisjon, skjøvet helt bak, og med grilldøren åpen.

Kontroller at rommet er godt ventilt mot luft utenfra (se 'Ventilasjon' nedenfor). Folk med pust- og allergivansker bør forlate området i denne korte perioden.

Ventilasjon

- ❗ **FORSIKTIG:** Bruk av et kokeapparat fører til at det produseres varme og fukt i rommet der det installeres. Kontroller at kjøkkenet er godt ventilt. Hold naturlige ventilasjonsåpninger åpne eller installer en motordrevet ovnshette som ventilerer ut.

Personlig Sikkerhet

Viktig informasjon for brukere av pacemaker eller implantert insulinpumpe: Funksjonene til denne komfyrplaten overholder gjeldende europeiske standarder for elektromagnetisk interferens. Hvis du er utstyrt med en pacemaker eller har en insulinpumpe implantert, eller hvis du har bekymringer, kontakt legen din for råd.

- ❗ IKKE modifierer dette apparatet.
- ❗ Dette apparatet kan betjenes av barn fra 8 år og opp, og av personer med redusert fysisk, sanselig eller mental evne eller mangler på erfaring og kunnskap hvis de er under oppsyn eller har mottatt instruksjoner om hvordan apparatet skal brukes trygt og de forstår farene forbundet med bruk. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold utført av brukeren skal ikke utføres av barn som ikke er under oppsyn.

- ❗ **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk og vil holde på varmen selv etter avsluttet bruk. Du bør passe på å unngå å berøre varmeelementene. Barn under 8 år gamle skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
- ❗ Når komfyrplaten er i bruk bør du holde magnetiske gjenstander som for eksempel kreditt- og debetkort, disketter, kalkulatorer, osv., unna.

- ❗ **FORSIKTIG:** En kokeprosess som foregår over lang tid skal overvåkes fra tid til annen. En kokeprosess som foregår over kort tid skal holdes under kontinuerlig oppsyn.
- ❗ Brannfare: IKKE OPPBEVAR gjenstander på kokeplatene.
- ❗ For å unngå overoppheting må du IKKE installere øven bak en dekorativ dør.

- ❗ Bruk ALDRI løse eller hengende klær når du bruker apparatet.
- ❗ IKKE bruk damprensere for å rengjøre komfyren

- ❗ Pass alltid på at kontrollene er i AV-posisjon når øven ikke er i bruk og før du rengjør øven.
- ❗ Vær forsiktig når du berører de merkede kokeområdene på kokeplaten.
- ❗ Når øven er på må du ALDRI la ovnsdøren være åpen lenger enn nødvendig, ellers kan kontrollknottene bli svært varme.
- ❗ Når du bruker grillen må du sørge for at grillpannen er i riktig stilling og skjøvet helt inn, ellers kan kontrollknottene bli svært varme.

Hold alltid brennbart materiale, f.eks. gardiner og brannfarlige væsker, i trygg avstand fra øven.

1. Før du Starter...	1
Installasjon og Vedlikehold	1
Merkelige Lukter	1
Ventilasjon	1
Personlig Sikkerhet	1
Vedlikehold av Komfyrplaten	3
Vedlikehold av Kokeapparat	3
2. Oversikt	4
Kokeplatebrennere	4
Uttrekksgrill	8
Øvner	9
Klokken	12
Tilbehøy	14
Hovedovens Lampe	14
3. Matlagingsstips	15
Hvordan Bruke Induksjonsoven	15
Tips for Matlagning med Tidsmåleren	15
Generelle Tips for Øvnen	15
4. Oversikt Over Steketider	16
5. Slik Rengjør du Kokeapparatet	17
Ditt	17
Komfyrplate	17
Uttrekksgrill	18
Kontrollpanel og Dører	18
Øvner	18
Rengjøringsbord	19

6. Feilsøking	20
7. Installasjon	23
Kjære Installatør	23
Vær Oppmerksom på Følgende	23
Sikkerhetskrav- og Forskrifter	23
Plassere Komfyren	23
Plassering av Kokeapparatet	24
Flytting av Kokeapparatet	24
Hvordan sette Kokeapparatet på Plass	25
Igjen etter Tilkobling	25
Feste Håndtakene	25
Nivellering	26
Elektrisk Tilkobling	26
Sluttkontroll	27
Siste Tilpassing	27
Kundetjeneste	27
8. Koblingsskjema	28
Koblingsskjema: Plate	28
Koblingsskjema: Øvnen	29
9. Tekniske Data	30
Kokeplateeffektivitetsdata	31
Øvnsinformasjon	32



Home to great cooking

MASTERCHEF^{XL}



BRUKS-OG INSTA LLASJONSANVISNING

110 Induksjon