

CANDY

CUCINE

ISTRUZIONI PER L'USO

IT

COOKERS

USER INSTRUCTIONS

GB

COCINAS

INSTRUCCIONES DE USO

ES

STANDHERDE

GEBRAUCHSANWEISUNG

DE

ПЛИТЫ

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

RU

ΚΟΥΖΙΝΕΣ (ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΕΣ)

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

GR

NÁVOD K POUŽITÍ

CZ

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

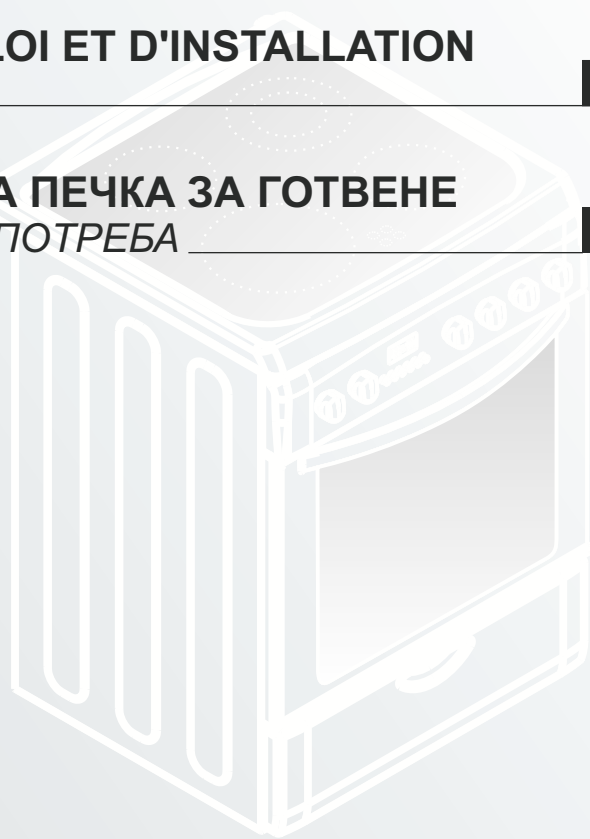
CUISINIÈRES

FR

ЕЛЕКТРИЧЕСКА ПЕЧКА ЗА ГОТВЕНЕ

УПЪТВАНЕ ЗА УПОТРЕБА

BG



INDICE**IT**

1. Avvertenze Generali	01
1.1. Simboli Usati In Questo Manuale	01
1.2. Dichiarazione Di Conformità	01
1.3. Suggerimenti Per La Sicurezza	01
1.4. Suggerimenti Util	01
1.5. Dati Tecnici	01
2. Installazione	02
2.1. Posizionamento	02
2.2. Regolazione Dei Piedini	02
2.3. Dimensioni Dell'elettrodomestico	02
2.4. Aspetto Generale E Definizione Del Posizionamento Dell'elettrodomestico	02
2.5. Cucine Senza Cavo Di Corrente	03
2.6. Collegamento Elettrico	03
3. Piano Di Cottura In Vetrocera mica	04
3.1. Descrizione Delle Zone Di Cottura	04
3.2. Consigli Sui Recipienti Di Cottura	04
3.3. Scelta Dei Recipienti Di Cottura	04
3.4. Manopole Di Controllo Del Piano Di Cottura In Vetrocera mica	04
4. Uso Del Forno	05
4.1. Grill	05
4.2. Consigli Per La Cottura	05
4.3. Preparazione Di Torte	05
4.4. Funzione Pizza	05
4.5. Cottura Del Pesce	05
4.6. Cottura Della Carne	05
4.7. Girarrosto	05
4.8. Uso Del Temporizzatore	06
4.9. Uso Del Contaminuti	06
4.10. Utilizzo Del Programmatore Elettronico	06
4.11. Forno Elettrico	06
4.12. Tabelle Di Cottura	07
5. Pulizia E Manutenzione	08
5.1. Forno Catalitico Autopulente	08
6. Centri Assistenza E Risoluzione Dei Problemi	09
7. Protezione Dell'ambiente	09

CONTENIDO**ES**

1. Aviso General	19
1.1. Símbolos Utilizados En Este Manual De Usuario	19
1.2. Declaración De Conformidad	19
1.3. Indicaciones Para Su Seguridad	19
1.4. Consejos Útiles	19
1.5. Datos Técnicos	19
2. Instalación	20
2.1. Ubicación	20
2.2. Regulación De Las Patas	20
2.3. Dimensiones Del Electrodoméstico	20
2.4. Aspecto General Y Definición Del Electrodoméstico	20
2.5. Cocinas Sin Cable De Alimentación	21
2.6. Conexión Eléctrica	21
3. Encimera De Vetrocera mica	22
3.1. Descripción De Las Zonas De Cocción	22
3.2. Consejos Sobre Los Utensilios De Cocina De La Encimera	22
3.3. Elección De Los Utensilios De Cocina	22
3.4. Mandos De Control De La Encimera De Vetrocera mica	22
4. Uso Del Horno	23
4.1. Grill	23
4.2. Sugerencias Para Cocinar	23
4.3. Cocinar Repostería	23
4.4. Cocción Pizza	23
4.5. Cocinar Pescado	23
4.6. Cocinar Carne	23
4.7. Asador	23
4.8. Uso Del Temporizador	24
4.9. Uso Del Minutero	24
4.10. Uso Del Programador Electrónico	24
4.11. Horno Eléctrico	24
4.12. Tablas De Cocción	25
5. Limpieza Y Mantenimiento	26
5.1. Horno Con Autolimpieza Catalítica	26
6. Servicio Técnico Y Solución De Posibles Averías	27
7. Protección Del Medio Ambiente	27

CONTENTS**GB**

1. General Warnings	10
1.1. Symbols Used In This User Manual	10
1.2. Declaration Of Compliance	10
1.3. Safety Hints	10
1.4. Useful Tips	10
1.5. Technical Data	10
2. Installation	11
2.1. Positioning	11
2.2. Feet Adjustment	11
2.3. Dimensions Of The Appliance	11
2.4. General Appearance And Definition Of The Appliance	11
2.5. Cookers Without Energy Cable	12
2.6. Electrical Connection	12
3. Vitrocera mic Cooktop	13
3.1. Description Of Cooking Zones	13
3.2. Cooktop Cookware Advice	13
3.3. The Choice Of Cookware	13
3.4. Control Knobs Of The Vitrocera mic Cooktop	13
4. Use Of The Oven	14
4.1. Grilling	14
4.2. Suggestions For Cooking	14
4.3. Cooking Cake	14
4.4. Cooking Pizza	14
4.5. Cooking Fish	14
4.6. Cooking Meats	14
4.7. Cooking Turn Spit	14
4.8. Using The End Of Cooking Timer	15
4.9. Using The Minute Timer	15
4.10. Use Of The Electronic Programmer	15
4.11. Electric Oven	15
4.12. Cooking Tables	16
5. Cleaning And Maintenance	17
5.1. Catalytic Self - Cleaning Oven	17
6. Service Centre & Troubleshooting	18
7. Protection Of The Environment	18

INHALT**DE**

1. Allgemeine Hinweise	28
1.1. Bedeutung Der Im Text Verwendeten Symbole	28
1.2. Konformitätserklärung	28
1.3. Sicherheitshinweise	28
1.4. Nützliche Hinweise	28
1.5. Technische Daten	28
2. Aufstellung	29
2.1. Einbauposition	29
2.2. Höhenregulierung Der Füße	29
2.3. Gerätemasse	29
2.4. Allgemeine Beschreibung Des Geräts	29
2.5. Standherde Ohne Anschlusskabel	30
2.6. Elektrischer Anschluss	30
3. Das Glaskeramik-kochfeld	31
3.1. Beschreibung Der Kochzonen	31
3.2. Tipps Zur Wahl Des Kochgeschirrs	31
3.3. Material Des Kochgeschirrs	31
3.4. Kochstellenschalter Des Glaskeramik-kochfelds	31
4. Bedienung Des Backofens	32
4.1. Grill	32
4.2. Bedienung Des Backofens - Tipps	32
4.3. Kuchen Und Gebäck	32
4.4. Zubereitung Von Pizza	32
4.5. Fisch	32
4.6. Fleisch	32
4.7. Drehspieß	32
4.8. Benutzung Des Timers Für Backzeitende	33
4.9. Minutenzähler	33
4.10. Bedienung Des Elektronischen Programmierers	33
4.11. Elektrobackofen	33
4.12. Tabelle Backen, Überbacken, Braten, Grillen	34
5. Reinigung Und Pflege	35
5.1. Backofen Mit Katalytischer Reinigungshilfe	35
6. Kundendienst Und Abhilfe Bei Störungen	36
7. Umweltgerechte Entsorgung	36

СОДЕРЖИМОЕ**RU**

1. Общие Сведения	37
1.1. Символы, Используемые В Данном Руководстве	37
1.2. Декларация Соответствия	37
1.3. Меры Предосторожности	37
1.4. Полезные Советы	37
1.5. Технические Характеристики	37
2. Установка	38
2.1. Размещение	38
2.2. Регулировка Высоты Ножек	38
2.3. Размеры Плиты	38
2.4. Общий Вид И Компоненты Плиты	38
2.5. Плиты, Поставляемые Без Кабеля Питания	39
2.6. Подключение К Электросети	39
3. Стеклокерамическая Варочная Поверхность	40
3.1. Описание Зон Нагрева	40
3.2. Советы Относительно Выбора Посуды Для Варочной Поверхности	40
3.3. Выбор Кухонной Посуды	40
3.4. Ручки Управления Стеклокерамической Варочной Поверхности	40
4. Использование Духовки	41
4.1. Приготовление Пищи На Гриле	41
4.2. Советы Относительно Приготовления Пищи	41
4.3. Приготовление Кексов И Пирожных	41
4.4. Приготовление Пиццы	41
4.5. Приготовление Рыбы	41
4.6. Приготовление Мяса	41
4.7. Приготовление На Вертеле	41
4.8. Использование Таймера Окончания Времени Приготовления	42
4.9. Использование Таймера	42
4.10. Использование Электронного Программатора	42
4.11. Ручка Управления Электрической Духовки	42
4.12. Таблица Режимов Приготовления Пищи	43
5. Чистка И Обслуживание	44
5.1. Духовка С Каталитическим Самоочищающимся Покрытием	44
6. Нахождение И Устранение Неисправностей, Сервисный Центр	45
7. Охрана Окружающей Среды	45

OBSAH**CZ**

1. Všeobecná Upozornění	55
1.1. Symboly Použité V Návodu	55
1.2. Prohlášení O Shodě	55
1.3. Bezpečnostní Typy	55
1.4. Užitečné Typy	55
1.5. Technické Parametry	55
2. Instalace	56
2.1. Postavení Spotřebiče	56
2.2. Nastavení Nožiček	56
2.3. Rozměry Spotřebiče	56
2.4. Základní Popis Spotřebiče A Ovládacích Prvků	56
2.5. Sporáky Bez Přívodního Kabelu	57
2.6. Připojení K Elektrické Síti	57
3. Sklokeramická Varná Deska	58
3.1. Popis Varných Zón	58
3.2. Doporučení K Varnému Nádobí	58
3.3. Volba Varného Nádobí	58
3.4. Ovládací Knoflíky Sklokeramické Varné Desky	58
4. Použití Trouby	59
4.1. Grilování	59
4.2. Doporučení K Přípravě	59
4.3. Pečení Koláčů	59
4.4. Pečení Pizzy	59
4.5. Pečení Ryb	59
4.6. Pečení Masa	59
4.7. Použití Rožně	59
4.8. Použití Časovače Ukončení Přípravy	60
4.9. Použití Minutky	60
4.10. Použití Elektronického Programování	60
4.11. Elektrická Trouba	60
4.12. Tabulka Přípravy	61
5. Čištění A Údržba	62
5.1. Katalytická Samočisticí Trouba	62
6. Odstranění Možných Problémů	63
7. Informace Pro Uživatele K Likvidaci Elektrických A Elektronických Zařízení (domácnosti)	63

Περιεχόμενα**GR**

1. Γενικές Πληροφορίες	46
1.1. Χρήση Συμβολών	46
1.2. Δήλωση Συμβατότητας	46
1.3. Υποδείξεις Ασφαλούς Χρήσης	46
1.4. Χρήσιμες Επισημανσεις	46
1.5. Τεχνικά Χαρακτηριστικά	46
2. Εγκατάσταση	47
2.1. Τοποθέτηση	47
2.2. Ρύθμιση Της Βάσης Στηρίξης	47
2.3. Διαστάσεις Της Συσκευής	47
2.4. Γενική Περιγραφή Και Τοποθέτηση Της Συσκευής	47
2.5. Συσκευές Που Δεν Συνοδεύονται Απτο Καλωδίο Παροχής	48
2.6. Ηλεκτρική Σύνδεση	48
3. Υαλοκεραμικός Εστιασ	49
3.1. Περιγραφή Των Εστίων Μαγειρέματος	49
3.2. Συμβουλές Για Τα Σκευή Μαγειρέματος	49
3.3. Επιλογή Κατάλληλου Σκευούς	49
3.4. Επιλογές Λειτουργιών Της Υαλοκεραμικής Εστιασ	49
4. Χρήση Του Φουρνου	50
4.1. Γκριλ	50
4.2. Οδηγίες Μαγειρέματος Στον Φουρνο	50
4.3. Ψήσιμο Κεικ	50
4.4. Πίτσα	50
4.5. Ψήσιμο Ψαριου	50
4.6. Ψήσιμο Κρεατος	50
4.7. Σούβλα	50
4.8. Χρήση Του Χρονοδιακοπτή Τελους Μαγειρέματος	51
4.9. Χρήση Του Χρονομετρητή	51
4.10. Χρήση Του Ηλεκτρονικου Προγραμματιστή	51
4.11. Ηλεκτρικος Φουρνος	51
4.12. Πινακες Οδηγιων Μαγειρεματος	52
5. Καθαρισμος Και Συντηρηση	53
5.1. Αυτοκαθαριζομενος Καταλυτικος Φουρνος	53
6. Υπηρεσιες Τεχνικης Υποστηριξης & Επιλυση Προβληματων	54
7. Προστασια Του Περιβαλλοντος	54

SOMMAIRE**FR**

1. Recommandations Générales	64
1.1. Symboles Utilisés Dans Ce Mode D'emploi	64
1.2. Déclaration De Conformité	64
1.3. Conseils De Sécurité	64
1.4. Quelques Conseils Utiles	64
1.5. Données Techniques	64
2. Installation	65
2.1. Placement	65
2.2. Ajustement Des Pieds	65
2.3. Dimensions De L'appareil	65
2.4. Apparence Générale Et Définition De L'appareil	65
2.5. Cuisinières Sans Câble Électrique	66
2.6. Connexion Électrique	66
3. Surface De Chauffe Vitrocéramique	67
3.1. Description Des Zones De Cuisson	67
3.2. Conseils Relatifs À La Batterie De Cuisine Et Au Plan De Cuisson	67
3.3. Le Choix De La Batterie De Cuisine	67
3.4. Bouton De Contrôle Du Plan De Cuisson Vitrocéramique	67
4. Utilisation Du Four	68
4.1. Gril	68
4.2. Suggestions De Cuisson	68
4.3. Cuire Des Gâteaux	68
4.4. Cuisson Pizza	68
4.5. Cuire Les Poissons	68
4.6. Cuire Les Viandes	68
4.7. Cuisson Au Tournebroche	68
4.8. Utilisation De La Minuterie De Fin De Cuisson	69
4.9. Utilisation De La Minuterie	69
4.10. Utilisation Du Programmeur Électronique	69
4.11. Four Électrique	69
4.12. Tables De Cuisson	70
5. Nettoyage Et Entretien	71
5.1. Four Catalytique Autonettoyant	71
6. Centre De Maintenance Et Résolution De Problèmes	72
7. Protection De L'environnement	72

1. ОБЩИ УКАЗАНИЯ	73
1.1. СИМВОЛИ В УПЪТВАНЕТО ЗА РАБОТА	73
1.2. ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪГЛАСУВАНЕ	73
1.3. БЕЗОПАСНИ МЕРКИ	73
1.4. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ.....	73
1.5. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ	73
2. МОНТАЖ	74
2.1. ПОЗИЦИОНИРАНЕ	74
2.2. НАГЛАСЯНЕ НА КРАЧЕТАТА	74
2.3. РАЗМЕРИ НА УРЕДА	74
2.4. ОБЩА ХАРАКТЕРИСТИКА НА УРЕДА	74
2.5. ПЕЧКИ БЕЗ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ КАБЕЛ	75
2.6. ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ	75
3. СЪКЛОКЕРАМИЧЕН ПЛОТ ЗА ГОТВЕНЕ	76
3.1. ОПИСАНИЕ НА ЗОНАТА ЗА ГОТВЕНЕ	76
3.2. СОВЕТИ ЗА ГОТВЕЊЕ НА ПЛОТНАТА	76
3.3. ИЗБОР НА СЪДОВЕ	76
3.4. КОНТРОЛНИ БУТОНИ СЪКЛОКЕРАМИЧЕН ПЛОТ	76
4. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУРНАТА	77
4.1. СКАРАТА	77
4.2. ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ГОТВЕНЕ	77
4.3. COOKING SAKES	77
4.4. ГОТВЕНЕ НА ПИЦА	77
4.5. ПРИГОТВЯНЕ НА РИБА	77
4.6. ПРИГОТВЯНЕ НА МЕСО	77
4.7. ГОТВЕНЕ С ВЪРТЯЩ СЕ ШИШ	77
4.8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ТАЙМЕР ЗА КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО	78
4.9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ТАЙМЕРА ЗА МИНУТА	78
4.10. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ЕЛЕКТРОНИЯ ПРОГРАМАТОР.....	78
4.11. ЕЛЕКТРИЧЕСКА ПЕЧКА ЗА ГОТВЕНЕ	78
4.12. ТАБЛИЦИ ЗА ГОТВЕНЕ	79
5. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА	80
5.1. ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА	80
6. СЕРВИЗЕН ЦЕНТЪР & ПРОБЛЕМИ	81
7. ГРИЖА ЗА ОКОЛНАТА СРЕДА	81

1. AVVERTENZE GENERALI

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Per ottenere i massimi risultati dalle nostre cucine consigliamo di:

- Leggere attentamente le note di questo manuale, poiché contengono istruzioni importanti sulle modalità corrette di installazione, utilizzo e manutenzione di questa cucina. Conservare questo opuscolo in luogo sicuro, per poterlo consultare facilmente in seguito.
- In caso di vendita o di trasferimento dell'elettrodomestico, il manuale deve essere consegnato insieme all'elettrodomestico, per garantire il corretto trasferimento delle informazioni sull'installazione e sull'utilizzo dell'elettrodomestico e le relative avvertenze.
- Quando la cucina è in uso, tutte le parti accessibili sono molto calde: fare attenzione a non toccare questi elementi. Alla prima accensione, l'elettrodomestico potrebbe dare origine ad emissioni di odore acre: tale fumo è innocuo. Consigliamo di far funzionare la cucina a vuoto per due ore.

1.1. SIMBOLI USATI IN QUESTO MANUALE

I seguenti simboli sono utilizzati in questo manuale, per facilitarne la comprensione



Informazioni per la sicurezza



Informazioni per la protezione dell'ambiente



Questo elettrodomestico è conforme alle direttive CEE dell'UE.

1.2. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Le parti di questo elettrodomestico che potrebbero venire a diretto contatto con gli alimenti sono conformi alle indicazioni della direttiva CEE 89/109. L'elettrodomestico è conforme alle direttive europee 2006/95/EC e 2004/108/EC, e dagli emendamenti seguenti. Inoltre l'elettrodomestico è conforme alle direttive generali 93/68 e ai successivi emendamenti.

1.3. SUGGERIMENTI PER LA SICUREZZA

- La cucina deve essere usata solo per gli scopi per i quali è progettata: deve essere usata solo per la cottura del cibo. Qualunque tipo altro utilizzo, per esempio come forma di riscaldamento, costituisce uso improprio ed è pertanto pericoloso.
- Il costruttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni provocati da uso improprio, non corretto o non ragionevole. Quando si utilizza un elettrodomestico occorre seguire alcune regole di base. Se l'elettrodomestico si rompe o si guasta, spegnerlo, staccare l'alimentazione di rete, evitare di toccarlo e contattare il centro di assistenza autorizzato.
- Questo elettrodomestico non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienze e conoscenze, a meno che siano sottoposti a vigilanza o istruiti sull'utilizzo dell'elettrodomestico da parte di una personale responsabile della loro sicurezza.
- È necessario vigilare sui bambini per impedire che giochino con l'elettrodomestico.
- Un forno, per sua stessa natura, diventa molto caldo, specialmente sul vetro dello sportello. Non permettere ai bambini di avvicinarsi al forno quando è bollente, specialmente se il grill è acceso.
- Usare sempre i guanti per rimuovere gli alimenti dal forno.
- Mantenere sempre pulito l'elettrodomestico, per motivi di sicurezza e di igiene.
- I residui di grasso e di alimenti possono essere causa di incendi.
- Non mettere le mani tra le cerniere del forno. Tenere lontani i bambini.
- Assicurarsi che quando l'elettrodomestico non viene utilizzato tutte le manopole siano in posizione spenta.
- Lo scaldavivande può essere usato per riporre vassoi vuoti o per mantenere caldi gli alimenti.
- Non mettere nel vano scaldavivande oggetti infiammabili, esplosivi o detergenti, ad esempio borse di nylon, carta, panni, ecc.
- Usare esclusivamente pentole e padelle resistenti al calore. Non usare materiali infiammabili.
- È pericoloso modificare o tentare di modificare le proprietà dell'elettrodomestico.
- Occorre prestare particolare attenzione durante la frittura: non lasciare incustodito l'elettrodomestico.
- L'elettrodomestico è pesante. Prestare attenzione durante gli spostamenti.
- Durante il funzionamento dell'elettrodomestico, è normale l'emissione di

aria calda.

Non bloccare le aperture del forno.

• Se si pongono alimenti sopra o all'interno dell'elettrodomestico o quando si sposta il cibo con acqua o grassi in eccesso, si possono verificare versamenti. Pulire immediatamente tali residui dopo la cottura, per prevenire la formazione di odori sgradevoli e di possibili incendi.

• Quando si utilizza un elettrodomestico occorre seguire alcune regole di base:

*In generale non è consigliabile utilizzare adattatori, prese multiple per più spine e prolunghe.

*Non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa di alimentazione.

*Non toccare il forno con le mani o i piedi umidi o bagnati.

*Sostituire immediatamente il cavo di alimentazione danneggiato.

*Per la sostituzione del cavo, attenersi alle seguenti istruzioni:

*La sostituzione del cavo deve essere effettuata da un tecnico qualificato. Per le riparazioni affidarsi esclusivamente a un centro di assistenza autorizzato e assicurarsi che vengano usati ricambi originali.

*Se necessario, rimuovere il cavo di alimentazione e sostituirlo con uno dei seguenti tipi: H05RRF, H05VVF e H05V2V2-F. Il cavo ha la capacità necessaria per la corrente elettrica richiesta dal prodotto. Non lasciare l'elettrodomestico incustodito prima che si sia raffreddato.

• **ATTENZIONE:** l'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le parti calde.

• I bambini al di sotto di 8 anni dovrebbero essere tenuti a distanza se non continuamente supervisionati.

• L'apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza del prodotto se supervisionate o dando loro istruzioni riguardo al funzionamento dell'apparecchio in maniera sicura e cosciente del rischio possibile.

• I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.

• **ATTENZIONE:** cucinare senza supervisione grasso o olio sul piano cottura può essere pericoloso e può provocare incendi.

• **MAI** provare a spegnere il fuoco con acqua. Prima spegnere l'apparecchio e poi coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o un telo non infiammabile.

• **ATTENZIONE:** pericolo di incendio: non lasciare oggetti sul piano cottura.

• **ATTENZIONE:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

• Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

• **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.

• Usare solo la sonda termica raccomandata per questo forno.

• I piani di cottura che incorporano lampade alogene non devono essere fissati intensamente.

• **ATTENZIONE:** Al fine di evitare ogni pericolo dovuto al riarmo accidentale del dispositivo termico di interruzione, il presente apparecchio non deve essere alimentato con un dispositivo di manovra esterno, quale un temporizzatore oppure essere connesso a un circuito che viene regolarmente alimentato o disalimentato dal servizio.

• **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono diventare calde quando il grill è in uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.



Il costruttore non può garantire la sicurezza della cucina qualora le precedenti istruzioni non vengano seguite.

1.4. SUGGERIMENTI UTILI

- Non usare recipienti di cottura deformati o non bilanciati.
- Pulire con cura il grill e la leccarda prima di iniziare a utilizzarli.
- Usando detergenti spray, non spruzzare sulle piastre o sul termostato.
- Assicurarsi che i ripiani del forno siano collocati in modo corretto.
- Non coprire le parti del forno con fogli di alluminio.

1.5. DATI TECNICI

CARATTERISTICHE	POTENZA COMPLESSIVA ELETTRICA
4 resistenze Hilight 60 x 60 e forno elettrico	8.4 kW
4 resistenze Hilight 60x60 e forno elettrico	6.6-6.8 kW

Targhetta delle specifiche (sul retro della cucina)

2. INSTALLAZIONE

L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato. Il produttore non ha l'obbligo di provvedervi. La garanzia non comprende l'eventuale assistenza richiesta al produttore per risolvere guasti derivanti da un'installazione non corretta.

È obbligatorio attenersi alle istruzioni di installazione destinate al personale professionalmente qualificato. L'installazione non corretta può determinare danni o lesioni a persone, animali o cose. Il produttore non può essere ritenuto responsabile di tali danni o lesioni.

AVVERTENZA! Occorre prestare attenzione al posizionamento dell'elettrodomestico. Esso può essere installato solo in una stanza dotata di ventilazione costante.

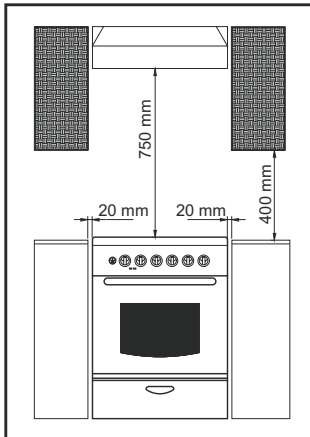
Occorre sempre staccare il collegamento elettrico prima di ogni intervento di riparazione, installazione o modifica.

•Prima di installare l'elettrodomestico, controllare le caratteristiche della fornitura di energia e accertarsi che l'elettrodomestico sia regolato di conseguenza.

•L'elettrodomestico non deve essere installato nelle vicinanze di materiale infiammabile (es. mobili, tende, ecc.)

•Se la cucina è posta su un piedistallo, si devono adottare misure per evitare che l'apparecchio scivoli dal piedistallo.

2.1. POSIZIONAMENTO

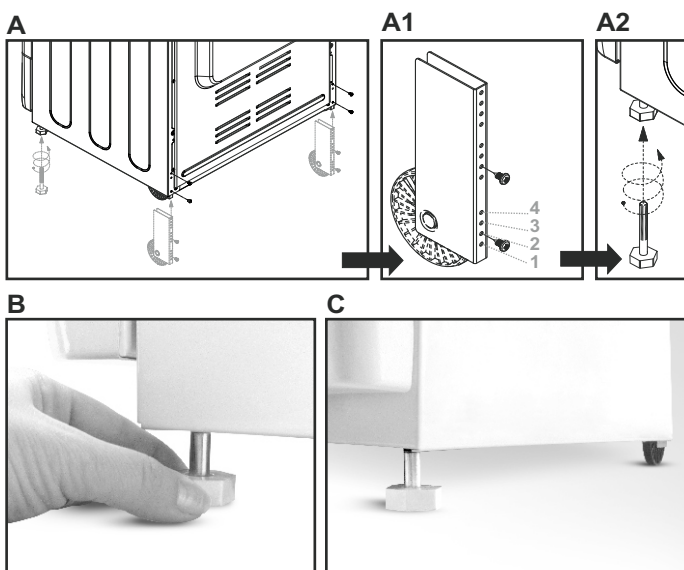


Questo è un elettrodomestico di tipo "X" ed è stato progettato nell'ipotesi che i piani di lavoro adiacenti non siano più alti della superficie del piano di cottura. Questo apparecchio è in classe 2.1.

2.2. REGOLAZIONE DEI PIEDINI

L'elettrodomestico è dotato di piedini regolabili sui quattro angoli inferiori del telaio. I piedini possono essere regolati singolarmente mediante una chiave, per fare in modo che la cucina e di conseguenza i liquidi nei recipienti di cottura siano bilanciati ed equilibrati.

Piedini e ruote regolabili

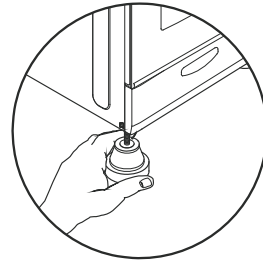


-Questo apparecchio è dotato di piedini regolabili, posizionati negli spigoli inferiori.
-L'altezza massima della cucina è di 868mm, ottenuta posizionando i piedini frontali e le rotelle posteriori nel 4° buco.

-I piedini possono essere regolati individualmente con l'aiuto di una pinza, per garantire che il forno sia in posizione perfettamente bilanciata, e che il livello del liquido nelle pentole sia orizzontale.

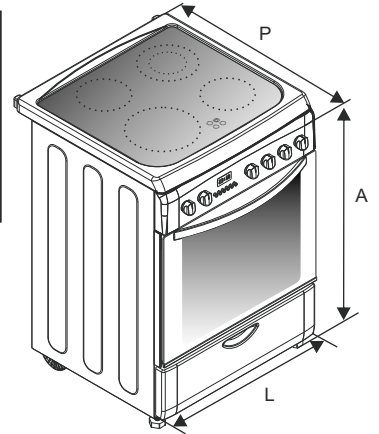
-Le rotelle posteriori devono essere fissate sul 2 buco (figura A1), altezza standard. In questo modo, l'altezza standard sarà di 850mm.

Piedini regolabili



2.3. DIMENSIONI DELL'ELETTRODOMESTICO

	60 x 60	50 x 60
Altezza (mm)	850	850
Larghezza (mm)	598	510
Profondità (mm)	600	600

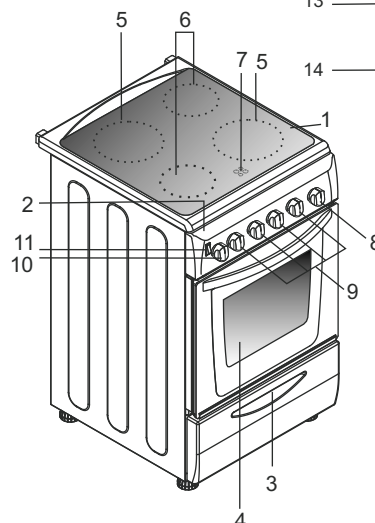
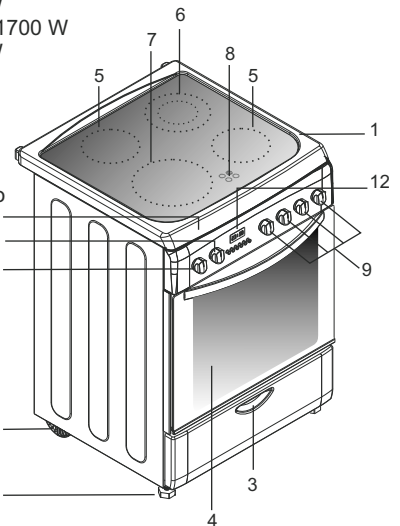


2.4. ASPETTO GENERALE E DEFINIZIONE DEL POSIZIONAMENTO DELL'ELETTRODOMESTICO

Questo manuale utente è fornito come guida comune a più modelli. Alcune delle proprietà riportate in questo manuale potrebbero non esistere su alcuni modelli.

CUCINA 60 x 60

- 1- Piano superiore di cottura
- 2- Pannello di controllo
- 3- Scaldavivande
- 4- Sportello del forno (sportello anteriore)
- 5- Resistenza Hilight 1200 W
- 6- Doppia resistenza Hilight 1700 W
- 7- Resistenza Hilight 2300 W
- 8- Lampade di avvertimento
- 9- Manopole di controllo delle resistenze Hilight
- 10- Manopola del forno
- 11- Manopola del termostato
- 12- Programmatore elettronico
- 13- Piede mobile
- 14- Testa del bullone



50 x 60 COOKER

- 1- Piano superiore di cottura
- 2- Pannello di controllo
- 3- Scaldavivande
- 4- Sportello del forno (sportello anteriore)
- 5- Resistenza Hilight 1800W
- 6- Resistenza Hilight 1200W
- 7- Lampade di avvertimento
- 8- Manopola timer
- 9- Manopole di controllo delle resistenze Hilight
- 10- Manopola del forno
- 11- Pulsante della ventola

2.5. CUCINE SENZA CAVO DI CORRENTE

Tipi di collegamento scatola di derivazione

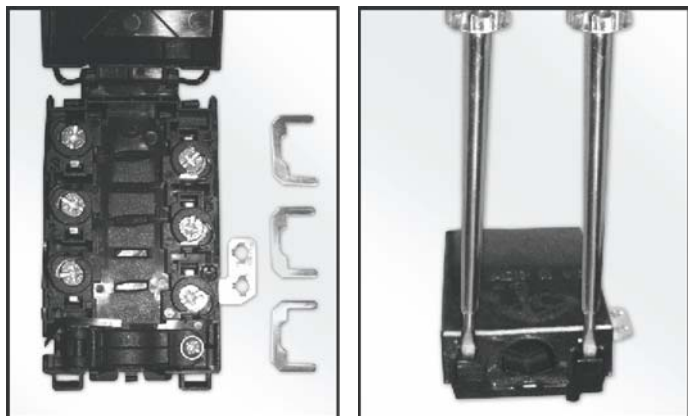
1- Collegamento monofase



2- Collegamento trifase



Attenzione: Un fissaggio inadeguato può determinare rischi di riscaldamento pericoloso a livello di alimentazione del cavo



	Monofase 220-240 V~	Trifase 380-415V3N~
Fusibile	25 A	3 x 16 A
Cavo - Sezione	3 G 2.5 mm ²	5 G 1.5 mm ²
Cavo - Tipo	H05VV-F H05RR-F	H05VV-F H05RR-F

L1: Fase Derivatore 1-2 e derivatore 2-3 N: Derivatore neutro 4-5 PE Terra	1 Fase 2 Fase 3 Fase 5 Derivatore neutro 4-5 PE Terra

2.6. COLLEGAMENTO ELETTRICO

Le cucine sono fornite con o senza cavo di corrente. Il collegamento del cavo deve essere effettuato da un centro di assistenza autorizzato, che dovrà attenersi alle seguenti istruzioni.

Il collegamento elettrico deve essere fatto secondo gli standard e i regolamenti vigenti. Prima di effettuare il collegamento elettrico, verificare i punti seguenti:

- La capacità dei collegamenti elettrici e i fusibili dell'edificio sono sufficienti a garantire il carico dell'elettrodomestico? (Verificare i dati sull'etichetta adesiva)
 - La linea elettrica utilizzata è dotata di una messa a terra conforme agli standard vigenti? L'abitazione privata deve essere dotata di una corretta messa a terra. Rivolgersi a un tecnico autorizzato nel caso in cui l'impianto elettrico domestico non sia dotato di messa a terra.
 - La presa e l'interruttore multipolare sono in un punto facilmente raggiungibile dopo l'installazione dell'elettrodomestico?
 - Al cavo dell'alimentazione di rete deve essere collegata una spina conforme agli standard e il cavo deve essere inserito in una presa sicura.
 - Qualora l'elettrodomestico richieda il collegamento diretto alla linea elettrica, fra l'elettrodomestico e la linea elettrica occorre usare un interruttore multipolare. (Deve essere conforme agli standard e adeguato al carico)
- Il cavo di terra, di colore verde-giallo, non deve essere interrotto dall'interruttore. Il cavo di fase, di colore marrone (che parte dal connettore indicato con la "L" sul forno) deve sempre essere collegato con il cavo di fase dell'alimentazione di rete.
- Il cavo di alimentazione deve essere disposto in modo tale da non essere esposto a temperature superiori ai 50 °C.
 - Qualora sia necessario sostituire il cavo di alimentazione, utilizzare un cavo con una sezione trasversale adeguata alla potenza indicata. Il cavo di terra, di colore verde-giallo, deve risultare 2 cm circa più lungo rispetto ai cavi di fase e neutro.
 - Dopo avere completato il collegamento, controllare le piastre accendendole per 3 minuti.
 - Il costruttore declina ogni responsabilità per danni derivanti dalla non conformità agli standard di sicurezza.

Se l'elettrodomestico non è dotato di cavo di alimentazione e spina, o di altri sistemi per lo scollegamento dall'alimentazione centrale con una separazione di contatto su tutti i poli che fornisce lo scollegamento completo in condizioni di sovraccarico categoria III, le istruzioni dovranno indicare che i mezzi di scollegamento devono essere incorporati nel collegamento, conformemente alla normativa vigente.

3. PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA

3.1. DESCRIZIONE DELLE ZONE DI COTTURA

Zona high-light

Sull'intera superficie dell'unità è applicata in modo uniforme una striscia conduttrice metallica efficace in 3 secondi, adatta per cotture uniformi, omogenee e anche prolungate.

Il piano di cottura in vetroceramica permette di fornire una maggiore quantità di calore nelle zone evidenziate, velocizzando quindi la cottura. Le differenze nella struttura della piastra di cottura non influiscono sulla capacità del vetro di resistere alle alte temperature, mentre ne migliorano la controllabilità. Con la funzione "Sprinter" si possono avere tempi di cottura inferiori del 15%, a seconda del metodo di cottura e del tipo di recipiente di cottura.

Le resistenze multi-circuito permettono di utilizzare zone cottura di diverse dimensioni con lo stesso elemento scaldante.

3.2. CONSIGLI SUI RECIPIENTI DI COTTURA

Cottura efficiente

La zona high-light, di grandi dimensioni, a seconda della dimensione del recipiente e/o dalla quantità di cibo da cuocere, offre alti livelli di prestazione.

La buona qualità dei recipienti di cottura è fondamentale per sfruttare appieno le caratteristiche di queste piastre.



Usare recipienti con un diametro sufficientemente grande da coprire l'unità di superficie

La dimensione del recipiente non deve essere inferiore all'area riscaldata. L'energia verrà usata con la massima efficienza quando la dimensione del recipiente sia leggermente maggiore.

3.3. SCELTA DEI RECIPIENTI DI COTTURA

Di seguito si riportano informazioni utili nella scelta di recipienti che garantiscano buone prestazioni.

Acciaio inox

Decisamente consigliato. Ottimi specialmente se dotati di base multistrato. La base multistrato abbina i vantaggi dell'acciaio inox (aspetto, durata e stabilità) con quelli dell'alluminio o del rame (conduzione e distribuzione uniforme del calore).

Alluminio

Consigliato quello pesante. Buona conduttività. Residui di alluminio possono comparire sul piano di cottura come graffi, ma possono essere eliminati immediatamente. Non bisogna usare l'alluminio sottile, a causa del basso punto di fusione.

Ghisa

Utilizzabile, ma non consigliata. Prestazioni scadenti. Può graffiare la superficie.

Fondo in rame / pietra

Consigliato quello pesante. Buone prestazioni, ma il rame può lasciare residui che appaiono come graffi. I residui possono essere rimossi se la piastra di cottura viene pulita immediatamente. Non lasciare comunque che questi recipienti si asciughino. Il metallo surriscaldato può aderire alla superficie di vetro. Un recipiente di rame surriscaldato può lasciare un residuo capace di macchiare il piano di cottura in modo permanente.

Assicurarsi che il fondo del recipiente sia asciutto

Riempendo i recipienti con liquido o utilizzandone uno che sia rimasto in frigorifero, assicurarsi che il fondo sia completamente asciutto prima di appoggiarlo sulla piastra di cottura. Questo accorgimento eviterà macchie sul piano.

Usare sempre recipienti di cottura di buona qualità, con fondo spesso e perfettamente piano

L'adozione di recipienti di questo tipo impedirà la formazione di zone più calde che provocano l'adesione del cibo. Recipienti di metallo pesanti garantiscono la distribuzione uniforme del calore.

Porcellana/smalto

Buone prestazioni solo se la base è sottile, liscia e piana.

Vetroceramica

Sconsigliata. Prestazioni scadenti. Può graffiare la superficie

Idoneità dei recipienti di cottura

Recipienti più ampi hanno superfici di riscaldamento più ampie.

Questo permetterà di cuocere i cibi più velocemente rispetto a recipienti con superficie minore.

Usare sempre recipienti di dimensione proporzionale alla quantità di cibo da cucinare. Per non disperdere il contenuto, evitare recipienti molto piccoli, specialmente per cibi con eccesso di liquido. Se si usano recipienti eccessivamente grandi per cibi a cottura rapida, salsicce e liquidi si attaccheranno al recipiente e, dopo che si sarà svuotato, vi rimarranno attaccati residui.

Per la cottura di dolci sono consigliabili recipienti e teglie chiusi. Lo zucchero e i succhi versati da un recipiente aperto possono aderire al piano di cottura e saranno difficili da rimuovere. Occorre ricordarlo in particolare nel caso di recipienti utilizzati per arrosti o per la cottura a pressione ad alta temperatura.

Non lasciare i bruciatori incustoditi senza un recipiente su di essi, o con un recipiente vuoto.

Controllare l'idoneità dei recipienti di cottura in base ai seguenti criteri:

Devono essere pesanti.

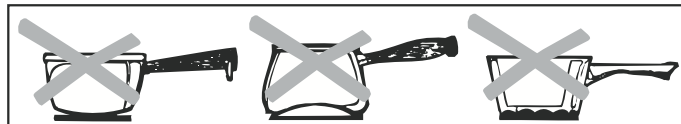
Devono coprire completamente la superficie del bruciatore; possono essere un po' più grandi ma non più piccoli.

La superficie della base deve essere completamente piana e adattarsi bene alla superficie di cottura.

Alcune parti degli alimenti possono essere riscaldate, mentre altre rimangono fredde a causa della distribuzione non uniforme del calore sotto il recipiente. Quindi, quando si utilizzino recipienti con il fondo sottile, è necessario rimescolare continuamente gli alimenti in cottura. Il calore è distribuito in modo più efficace e uniforme in recipienti dal fondo spesso.

Si sconsiglia l'uso di recipienti di cottura eccessivamente piccoli. Recipienti grandi e poco profondi sono più adatti per una cottura rapida ed efficace rispetto a recipienti più piccoli e profondi.

Non è possibile diminuire i tempi di cottura usando un piccolo contenitore su un bruciatore grande. In questo modo si sprecherà solamente energia. Tuttavia, un recipiente dotato di coperchio consentirà di risparmiare energia.



3.4. MANOPOLE DI CONTROLLO DEL PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA

COME USARE IL PIANO DI COTTURA

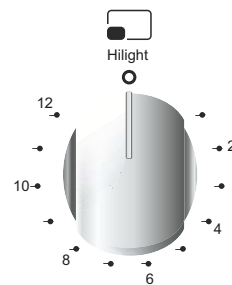
Individuare il segno corrispondente alla zona di cottura che si intende utilizzare.

Ruotare la manopola di controllo sull'impostazione di cottura desiderata.

Si consiglia di impostare inizialmente la zona alla massima temperatura, fino a che il contenuto del recipiente abbia raggiunto la temperatura voluta, per poi ridurre la temperatura a quella necessaria.

La spia di calore residuo si accende quando la temperatura del piano di cottura raggiunge o supera i 60 °C.

Rimane accesa anche quando il piano viene spento, e si spegne solo quando la temperatura sia scesa in modo sufficiente.



Posizioni			Suggerimenti
1	1-2	Molto basso	Per riscaldare un piatto, sciogliere burro o cioccolata...
2	3-4	Basso	Cottura lenta, salse, stufati, budini di riso, uova in camicia...
3	5-6	Moderato	Fagioli, cibo congelato, frutta, bollitura dell'acqua...
4	7-8	Medio	Mele al vapore, verdure fresche, pasta, crepes, pesce...
5	9-10	Alto	Cotture più intense, frittate, bistecche...
6	11-12	Molto alto	Bistecche, braciola, frittura...

Per spegnere il piano di cottura, ruotare la manopola sulla posizione "O".

•La zona ovale di riscaldamento consiste di due aree distinte: un'area circolare e una sezione di forma ovale. Ruotare la manopola in una delle posizioni da 1 a 12 per regolare l'area circolare. Per controllare la sezione ovale, ruotare semplicemente la manopola di controllo sulla posizione 12 e quindi selezionare una posizione da 1 a 12.

•L'area di riscaldamento consiste di due zone concentriche. La zona circolare interna è attivata quando la manopola viene posta in una delle posizioni dalla 1 alla 12. L'anello esterno è attivato solo quando il controllo è ruotato oltre il 12 fino alla potenza massima.

4. USO DEL FORNO

4.1. GRILL

•Il grill permette di rosolare rapidamente gli alimenti. Il grill è regolabile su diverse posizioni, a seconda delle dimensioni degli alimenti. Quasi tutti i tipi di cibo possono essere cotti mediante il grill, tranne la selvaggina molto asciutta e gli involtini di carne.

•Carni e pesce destinati ad essere grigliati devono prima essere cosparsi di olio.

•Utilizzando il grill, disporre una teglia per raccogliere il grasso sotto il cibo. Versare un po' d'acqua nel vassoio per evitare la formazione di odori sgradevoli e che i grassi vengano incendiati.

•Il grill viene solitamente utilizzato per cuocere tagli di carne, per esempio bistecche non troppo spesse, selvaggina a pezzi, pesce, alcune verdure (come zucchini, melanzane, pomodori, ecc.) o spiedini di carne o di pesce.

Ungere leggermente il pesce prima di metterlo sotto il grill.

Salare la carne dopo la cottura; salare il pesce all'interno prima della cottura.

•La distanza dal grill dipende dallo spessore della carne o del pesce. Se la distanza è scelta correttamente, la superficie esterna non risulterà bruciata, mentre l'interno sarà cotto correttamente.

•Per impedire la formazione di fumo e cattivi odori dovuti a schizzi di grasso e salse, versare nel vassoio di raccolta uno o due bicchieri d'acqua.

•È anche possibile usare il grill per tostare pane e toast e per cucinare certi tipi di frutta (banane, pompelmi e fette di ananas, mele, eccetera). La frutta non deve venire in contatto con gli elementi riscaldanti.



Non coprire le pareti laterali o il fondo con fogli di alluminio. Il calore accumulato può danneggiare lo smalto del forno e gli alimenti.

4.2. CONSIGLI PER LA COTTURA

Cottura tradizionale

Il calore è generato dalle piastre superiore e inferiore. Per la cottura è in generale preferibile la posizione centrale. Tuttavia, se occorre cuocere maggiormente la parte superiore o inferiore dell'alimento, disporre il ripiano di cottura nella parte superiore o in quella inferiore.

Cottura ventilata

•Gli alimenti vengono cotti grazie all'aria preriscaldata e distribuita in modo uniforme all'interno del forno mediante una ventola collocata sulla parete posteriore del forno. In questo modo è possibile cuocere più piatti contemporaneamente su ripiani diversi, grazie alla distribuzione uniforme del calore.

•Questo tipo di forno può anche essere utilizzato per scongelare alimenti surgelati. È possibile utilizzare il forno per sterilizzare alimenti in barattolo, preparare sciroppi di frutta, disidratare frutta e funghi.

4.3. PREPARAZIONE DI TORTE

•A meno di indicazione contraria, preriscaldare il forno per almeno 10 minuti prima di utilizzarlo. Non aprire lo sportello del forno durante la cottura di torte, per non interrompere la lievitazione (torte o piatti con lievito e soufflé). L'afflusso di aria fredda che entrerebbe nel forno ne impedirebbe la lievitazione. È possibile controllare la cottura dei dolci inserendo uno stuzzicadenti nel dolce. Se lo stuzzicadenti esce asciutto, allora il dolce è cotto. Non effettuare questo controllo fino a che siano trascorsi almeno i tre quarti del tempo previsto di cottura.

Ricordare i seguenti suggerimenti

- Se l'alimento è ben cotto in superficie ma è ancora crudo all'interno, deve essere cotto più a lungo a temperatura più bassa.
- Se viceversa la superficie del cibo è troppo secca, questo significa che deve essere cotto a temperatura superiore per un periodo di tempo più breve.

4.4. FUNZIONE PIZZA

- Impostare il termostato del forno alla temperatura massima
- Preriscaldare il forno per 15-20 minuti
- Posizionare la teglia in una delle due posizioni più basse
- Cuocere per circa 20 minuti

4.5. COTTURA DEL PESCE

Pesci di piccola taglia possono essere cotti alla massima temperatura dall'inizio alla fine. I pesci di taglia maggiore devono essere cotti all'inizio alla massima temperatura, per poi ridurre lentamente la temperatura. I pesci di grossa taglia devono essere cotti a bassa temperatura dall'inizio alla fine. Controllare il taglio nel pesce per verificare il grado di cottura raggiunto. Per capire se il pesce è cotto, controllare il taglio nel pesce stesso. Il pesce grigliato deve avere una colorazione bianca opaca uniforme, tranne nel caso del salmone e della trota

4.6. COTTURA DELLA CARNE

•La quantità minima di carne da cuocere nel forno è di 1 kg. Diversamente la carne risulterà troppo asciutta.

Per ottenere una carne ben cotta, usare meno grasso. Se la carne è molto grassa, non c'è bisogno di usare olio. Se un lato della carne è grasso, rivolgere questo lato verso l'alto. Il grasso sciolto sarà sufficiente per ammorbidire la parte inferiore. Le carni rosse devono essere estratte dal frigorifero almeno 1 ora prima della cottura.

•In caso contrario la carne potrebbe indurirsi a causa dello sbalzo di temperatura. Non usare sale prima della cottura, specialmente per la cottura al grill. Il sale estrarrebbe il sangue e i succhi della carne, impedendo quindi la rosolatura della superficie superiore del taglio.

•Salare la carne da arrostire solo dopo metà cottura.

•Disponere la carne da arrostire in recipiente largo e poco profondo.

•Contenitori profondi agiscono come schermo nei confronti del calore. La carne può essere posta nel forno in un recipiente resistente alla temperatura o direttamente sulla griglia. Inserire sotto la griglia una teglia per raccogliere i succhi e il grasso.

Le salse devono essere aggiunte all'inizio se l'alimento richiede una cottura rapida, oppure nell'ultima mezz'ora nel caso di cotture più prolungate.

4.7. GIRARROSTO

• La cucina è dotata di un accessorio girarrosto, composto di uno spiedo di metallo, due forchettoni e un gancio utilizzato per sostenere lo spiedo.

• Istruzioni per l'uso:

- rimuovere ogni accessorio dal forno

- posizionare la leccarda profonda sul fondo della cavità o nell'ultimo livello

- infilzare lo spiedo nella carne, in posizione centrale in mezzo ai due forchettoni

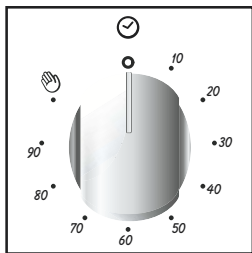
- inserire lo spiedo nel foro posizionato sulla parete di fondo, poi fissare il gancio di sostegno nel supporto posizionato sul fronte superiore della cavità e passarlo attorno all'estremità dello spiedo

- non è necessario preriscaldare per usare il girarrosto


tempo di cottura raccomandato in modalità di cottura con girarrosto

Alimenti (kg)	Tempo di cottura (min)
Manzo (1kg)	20/30
Agnello, pecora(1kg)	30/40
Vitello, Pollame (1kg)	60/70
Maiale (1kg)	65/75

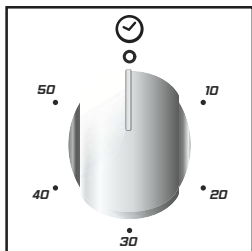
4.8. USO DEL TEMPORIZZATORE



Con questo meccanismo è possibile programmare la durata espressa in minuti della cottura e quindi lo spegnimento automatico del forno al termine del tempo desiderato (max. 90 minuti). Allo scadere del tempo prescelto, la manopola raggiungerà la posizione di suoneria **O** in corrispondenza della quale il forno si spegne automaticamente. **Il forno può essere acceso solo impostando un**

tempo di cottura o girando la manopola in posizione 

4.9. USO DEL CONTAMINUTI



Per selezionare il tempo prescelto, ruotare la manopola di un giro completo, quindi ritornare con l'indice nella posizione corrispondente al tempo desiderato. Allo scadere del tempo, entrerà in azione la suoneria per alcuni secondi.

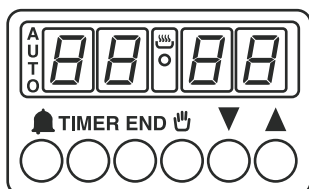
4.11. FORNO ELETTRICO

Posizione	Funzione forno
F	Funzione
°C	Temperatura
	Tempo di cottura
	Non in funzione
	Spiedino rotante e piastra grill
	Lampada
	Piastra grill
	Piastra grill e ventola
	Ventola
	Elemento riscaldante superiore e ventola
	Elemento riscaldante inferiore e ventola
	Elemento riscaldante superiore, elemento riscaldante inferiore e ventola
	Elemento riscaldante inferiore e superiore
	Piastra superiore
	Piastra inferiore
	Manuale
	Pizza

4.10. UTILIZZO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO

FUNZIONE	MODALITÀ DI ATTIVAZIONE	MODALITÀ DI SPEGNIMENTO	AZIONE	SCOPO
CONTAMINUTI	<ul style="list-style-type: none"> • Tenere premuto il tasto • Premere i tasti o • Impostare il tempo richiesto • Rilasciare tutti i tasti 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando il tempo impostato è trascorso, scatta un allarme sonoro (che si arresta automaticamente, oppure può essere arrestato immediatamente premendo il tasto) 	<ul style="list-style-type: none"> • Al termine del tempo impostato, suonerà un allarme. • Per controllare il tempo mancante, premere il tasto 	<ul style="list-style-type: none"> • Consente di utilizzare il forno come sveglia (può essere attivata sia durante il funzionamento del forno che a forno spento)
FUNZIONE MANUALE	<ul style="list-style-type: none"> • Premere il tasto • Impostare la funzione di cottura con il selettore di funzione del forno 	<ul style="list-style-type: none"> • Ruotare il selettore di funzione del forno sulla posizione "O" 	<ul style="list-style-type: none"> • Consente di far funzionare il forno. 	<ul style="list-style-type: none"> • Per cuocere le ricette desiderate
TEMPO DI COTTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Tenere premuto il tasto TIMER • Premere i tasti o per impostare la durata della cottura richiesta • Rilasciare tutti i tasti • Impostare la funzione di cottura con il selettore di funzione del forno 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando il tempo sarà trascorso, il forno si spegnerà automaticamente. Se si desidera arrestare la cottura in anticipo, ruotare il selettore di funzione su 0 oppure impostare il tempo su 0:00 (TIMER e pulsanti) 	<ul style="list-style-type: none"> • Consente di preimpostare il tempo di cottura per la ricetta prescelta. • Per controllare il tempo mancante, premere il tasto TIMER. • Per modificare/cambiare il tempo preimpostato premere TIME e pulsanti 	<ul style="list-style-type: none"> • Al termine del tempo di cottura impostato, il forno si spegnerà automaticamente e suonerà un allarme.
FINE DELLA COTTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Tenere premuto il tasto FINE • Premere i tasti T S per impostare il tempo desiderato per lo spegnimento del forno • Rilasciare i tasti • Impostare la funzione di cottura con il selettore di funzione del forno 	<ul style="list-style-type: none"> • Al momento impostato, il forno si spegnerà. Per spegnere manualmente, ruotare il selettore di funzione del forno sulla posizione "O" 	<ul style="list-style-type: none"> • Consente di impostare il termine del tempo di cottura. • Per controllare il tempo preimpostato, premere il tasto FINE • Per modificare il tempo preimpostato premere i tasti FINE + 	<ul style="list-style-type: none"> • Questa funzione è generalmente utilizzata con la funzione "tempo di cottura". Ad esempio, se il piatto deve cuocere per 45 minuti e deve essere pronto per le 12:30, è sufficiente selezionare la funzione richiesta, impostare il tempo di cottura su 45 minuti e l'ora di fine cottura alle 12:30. • La cottura inizierà automaticamente alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti) e continuerà fino al termine preimpostato del tempo di cottura, mentre il forno si spegnerà automaticamente AVVERTENZA Se la FINE della cottura viene selezionata senza impostare la durata della cottura, il forno inizierà a cuocere immediatamente e si arresterà alla FINE del tempo di cottura impostato.

Impostare il tempo corretto:



AVVERTENZA

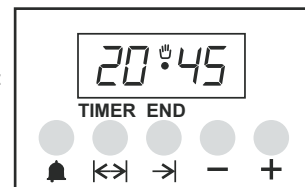
La prima operazione da effettuare subito dopo l'installazione o dopo un'interruzione di corrente (riconoscibile dal display lampeggiante con l'indicazione **00:00**) è impostare l'ora corretta. Per effettuare tale operazione, eseguire i seguenti passaggi:

- Tenere premuti i tasti **TIMER** e **FINE** (e)
- Impostare il tempo con i tasti
- Rilasciare tutti i pulsanti

ATTENZIONE il forno funziona solo se impostata sulla funzione manuale

o tempo preimpostato. N.B.: su alcuni modelli i simboli sono sostituiti da e

Nella programmazione di un programmatore con 5 tasti, per la funzione manuale premere allo stesso tempo i tasti "TIMER" ve "END"

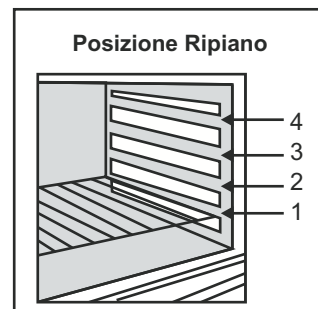


4.12. TABELLE DI COTTURA

Pesi per la cottura tradizionale e ventilata (grammi)

TIPO DI ALIMENTO Metodo di cottura tradizionale

Peso (grammi) (Gr)	TIPO DI ALIMENTO	Metodo di cottura tradizionale		Metodo ventilato		Tempi di cottura (minuti)	NOTE
		POSIZIONE RIPIANO	TEMPERATURA (°C)	POSIZIONE RIPIANO	TEMPERATURA (°C)		
	TORTE E DOLCI						
	Pasta con uova	2	180	2 (1 e 3)	160	45 - 60	
	Pasta	1	180	2 (1 e 3)	160	20 - 35	
	Piccole torte	2	180	2 (1 e 3)	160	20 - 30	
	Torta al formaggio	1	175	2	150	60 - 80	
	Torta di mele	1	180	2 (1 e 3)	160	40 - 60	
	Strudel	2	175	2 (1 e 3)	150	60 - 80	
	Crostata	2	180	2 (1 e 3)	160	45 - 60	
	Piccole torte	2	180	2 (1 e 3)	160	15 - 25	
	Biscotti	2	180	2 (1 e 3)	160	10 - 20	
	Torte alla crema	2	100	2 (1 e 3)	100	90 - 120	
	PANE						
1000	Pane bianco	1	200	2	175	45 ~ 60	In forno chiuso, su piatti 8 pezzi su una teglia Sotto il grill
500	Pane di segale	1	200	2	175	30 ~ 45	
500	Toast	2	200	2 (1 e 3)	175	20 ~ 35	
	PASTA						
	Pasta generica	2	200	2 (1 e 3)	175	40 ~ 50	
	Pasta con verdure	2	200	2 (1 e 3)	175	45 ~ 60	
	Pasta piccola	2	200	2 (1 e 3)	175	35 ~ 45	
	Lasagne	2	200	2	175	45 ~ 60	
	CARNI						
1000	Arrosti di manzo	2	200	2	175	50 ~ 70	Cuocere sulla
1200	Arrosti di maiale	2	200	2	175	100 ~ 130	Cuocere sulla
1000	Arrosti di vitello	2	200	2	175	90 ~ 120	Cuocere sulla
1500	Roastbeef all'inglese	2	220	2	200	50 ~ 70	Cuocere sulla
1200	Agnello	2	200	2	175	110 ~ 130	Coscia
1000	Pollo	2	200	2	175	60 ~ 80	Intero
4000	Tacchino	2	200	2	175	210 ~ 240	Intero
1500	Anatra	2	175	2	160	120 ~ 150	Intero
3000	Oca	2	175	2	160	150 ~ 200	Intero
1200	Coniglio	2	200	2	175	60 ~ 80	A pezzi
	PESCE						
1000	Pesce intero	2	200	2 (1 e 3)	175	40 ~ 60	2 Pesci
800	Filetto	2	200	2 (1 e 3)	175	30 ~ 40	4 Filetti



NOTA :

- 1) I tempi delle cotture non comprendono il preriscaldamento. Si consiglia di preriscaldare il forno per almeno 10 minuti, specialmente per torte, pizze e pane.
- 2) Indica le posizioni dei ripiani per la cottura simultanea di più piatti.
- 3) Tutte le cotture devono avvenire con lo sportello del forno chiuso.

TIPI DI ALIMENTI	QUANTITÀ		COTTURA SU GRIGLIA		TEMPI DI COTTURA (minuti)	
	N. DI PARTI	PESO	POSIZIONE RIPIANO	TEMPERATURA (°C)	SEZIONE SUPERIORE	SEZIONE INFERIORE
Bistecca	4	800	4	max	10	8
Costolette	4	600	4	max	12	8
Salsiccia	8	500	4	max	10	6
Tagli di pollo	6	800	3	max	30	20
Grigliata mista	4	700	4	max	12	10
Dolci al latte	4	400	4	max	13	10
Pomodoro a fette	8	500	4	max	12	--
Filetti di pesce	4	400	4	max	8	6
Tagliate	6	---	4	max	12	--
Toast	4	---	4	max	8	--
Fette di pane	4	---	4	max	2-3	1

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di ogni intervento di pulizia e di manutenzione:

Scollegare il cavo di alimentazione.

Se il forno è caldo, attendere fino a che si raffreddi.

Non usare mai vapore o un getto ad alta pressione per pulire l'elettrodomestico.

Non usare mai detersivi abrasivi, lana metallica o oggetti affilati per pulire lo sportello di vetro del forno.

Pulire le superfici smaltate con acqua saponata tiepida o con prodotti di marca adeguati. Non utilizzare per nessun motivo polveri abrasive che possono danneggiare le superfici e rovinare l'aspetto della cucina.

È molto importante pulire il forno tutte le volte che viene usato.

Usare detersivi e lana metallica abrasiva per le griglie in acciaio inox. Le superfici di vetro come il coperchio, lo sportello del forno e quello dello scaldavivande devono essere pulite quando sono fredde.

I danni causati dalla mancata osservanza di queste indicazioni non sono coperti dalla garanzia.

Non usare prodotti abrasivi, lana metallica, oggetti affilati, panni ruvidi, prodotti chimici o detersivi che possano danneggiare in modo permanente il rivestimento catalitico.

Può essere utile usare teglie profonde per cibi grassi come i tagli per arrosti e porre una teglia sotto il grill per raccogliere il grasso in eccesso.

La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere fatte da bambini senza supervisione.

Non utilizzare un pulitore a vapore.

Pulizia dello sportello del forno.

Per una pulizia accurata dello sportello del forno è consigliabile smontarlo, come illustrato più avanti.

Aprire completamente lo sportello, ruotare i due piedini sulle cerniere di 180°. Chiudere parzialmente lo sportello a 30°. Rimuovere lo sportello alzandolo leggermente in questa posizione.

Per rimontare lo sportello, seguire i passaggi precedenti in ordine inverso.

Prima di effettuare qualunque intervento di manutenzione sulla piastra di cottura, attendere il raffreddamento.

Devono essere usati solo prodotti (creme e raschietti) specifici per superfici in vetroceramica. Tali prodotti sono reperibili presso i negozi di ferramenta.

Evitare versamenti, poiché tutto ciò che cade sulla piastra di cottura brucerà rapidamente, rendendone più difficile la pulizia.

Si consiglia di tenere lontane dalla piastra di cottura tutte le sostanze che possono fondere, come oggetti di plastica, zucchero o prodotti a base di zucchero.

Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

MANUTENZIONE

•Versare qualche goccia del prodotto di pulizia specifico sulla superficie della piastra di cottura.

Strofinare le macchie ostinate con un panno morbido o con della carta da cucina leggermente inumidita.

Asciugare con un panno morbido o con carta da cucina asciutta fino a che la superficie diventa pulita.

Se permangono macchie ostinate

Versare ancora qualche goccia del prodotto di pulizia specifico sulla superficie.

Strofinare con un raschietto, tenendolo a un angolo di 30° rispetto alla piastra di cottura, fino alla scomparsa della macchia.

Asciugare con un panno morbido o con carta da cucina asciutta fino a che la superficie diventa pulita.

Se necessario, ripetere l'operazione.

ALCUNI CONSIGLI

La pulizia frequente rimuove uno strato protettivo che è essenziale per prevenire graffi e usura. Prima di usare nuovamente la piastra di cottura assicurarsi che la superficie sia pulita. Per rimuovere i segni lasciati dall'acqua usare alcune gocce di aceto bianco o di succo di limone.

Quindi asciugare con carta assorbente e alcune gocce del prodotto di pulizia specifico.

Le manopole di controllo possono essere rimosse, per facilitare

la pulizia.

Quindi occorre fare attenzione a non lasciare che liquidi penetrino nelle zone aperte, spingendo quindi le manopole per fissarle nuovamente.

La superficie in vetroceramica resiste ai graffi provocati da recipienti di cottura con fondo piatto, tuttavia è consigliabile sollevare i recipienti per spostarli da un punto a un altro.



Non usare spugne troppo umide.

Non usare mai coltelli o cacciaviti.

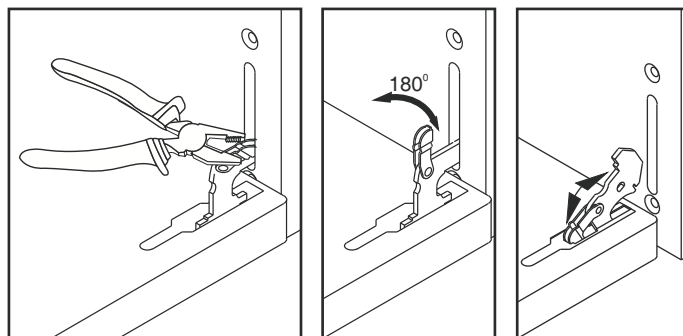
Un raschietto col bordo affilato non danneggia la superficie se è tenuto a un angolo di 30°.

Non lasciare un raschietto con il bordo affilato alla portata dei bambini.

Non usare mai prodotti abrasivi o detersivi in polvere.

Il bordo in metallo

Per pulire il bordo in metallo lavare con acqua e sapone, sciacquare e asciugare con un panno morbido.



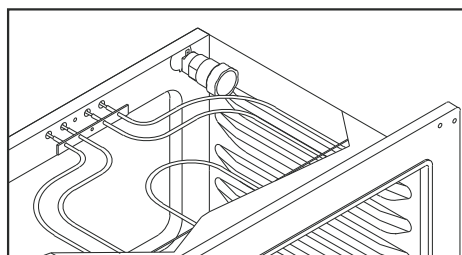
Per sostituire la luce interna

•Staccare l'alimentazione e svitare la lampadina.

Sostituirla con una lampadina identica che possa sopportare temperature molto elevate.

•Non usare mai vapore o vaporizzatori per pulire.

ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.



5.1. FORNO CATALITICO AUTOPULENTE

•Alcuni modelli sono dotati di speciali pareti autopulenti, con rivestimento microporoso. In questo caso il forno non ha bisogno di essere pulito manualmente.

•Perché l'autopulitura sia efficace, il rivestimento deve essere microporoso.

•La presenza di un'eccessiva quantità di grasso può ostruire i pori e quindi impedire l'autopulitura. La capacità di autopulitura può essere ripristinata accendendo il forno vuoto al massimo per circa 10-20 minuti.

•Se le pareti del forno sono così ricoperte di residui grassi che l'autopulitura catalitica non è più efficace, rimuovere il grasso in eccesso con un panno morbido o con una spugna intrisa di acqua calda. Tutti i rivestimenti catalitici oggi disponibili sul mercato hanno una vita utile di circa 300 ore. Dopo tale periodo essi devono quindi essere sostituiti.

6. CENTRI ASSISTENZA E RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- In caso di funzionamento anomalo, prima di chiamare il Centro di Assistenza si consiglia di:
- Verificare che il cavo di alimentazione sia inserito correttamente nella presa.

Il forno non si scalda

Le manopole di controllo del forno sono nella posizione corretta?

Il tempo di cottura è troppo lungo

È stata selezionata la temperatura corretta?

Dal forno esce del fumo

Si consiglia di pulire il forno dopo ogni uso. Se il grasso disperso durante la cottura non viene pulito causerà fumo e odori sgradevoli durante il successivo utilizzo del forno. (Vedere il capitolo sulla pulizia e la manutenzione)

La luce del forno non si accende

- La lampadina potrebbe essere bruciata. Per la sostituzione della lampadina fare riferimento alla pagina relativa.
- Se dopo avere verificato i punti precedenti il forno non funziona ancora in modo corretto, contattare il più vicino centro di assistenza
- Il modello e il numero di serie (PNC o ENR) dell'elettrodomestico.

Le zone di cottura non permettono l'ebollizione o la frittura è troppo lenta

Usare solo recipienti di cottura con fondo piatto. Se è visibile una luce fra il recipiente e la piastra di cottura, la zona non sta trasmettendo calore correttamente.

Il fondo del recipiente deve coprire completamente il diametro della zona selezionata.

La cottura è troppo lenta

Vengono usati recipienti di cottura non adatti. Usare solo recipienti con fondo piatto, pesanti e con un diametro almeno pari a quello della zona di cottura.

Ci sono piccoli graffi e abrasioni sulla superficie in vetroceramica

La pulizia è stata fatta in modo non corretto, oppure sono stati usati recipienti di cottura dal fondo ruvido. Particelle come granelli di sabbia o sale si sono infiltrate fra la piastra di cottura e il fondo dei recipienti. Consultare la sezione "PULIZIA"; controllare che i fondi dei recipienti siano puliti prima dell'uso e usare solo recipienti con fondo piano e liscio. I graffi si possono attenuare solo con una pulizia corretta.

Segni metallici

Non trascinare recipienti in alluminio sulla piastra di cottura. Fare riferimento ai consigli sulla pulizia.

Il materiale usato è corretto, ma le macchie persistono.

Usare una lama di rasoio e consultare la sezione "PULIZIA".

Macchie scure

Usare una lama di rasoio e consultare la sezione "PULIZIA".

Superfici chiare sulla piastra di cottura

Segni dovuti a recipienti in alluminio o in rame, ma anche depositi minerali, di acqua e cibo: possono essere rimossi usando detergente in crema.

Caramello o plastica fusa sulla piastra di cottura.

Fare riferimento alla sezione "PULIZIA".

La piastra o alcune zone non funzionano.

I derivatori non sono posizionati correttamente sulla scheda terminale. Verificare che i collegamenti siano fatti conformemente alle indicazioni.

Il pannello di controllo è bloccato

Sbloccare la piastra.

Le zone di cottura si accendono e spengono frequentemente

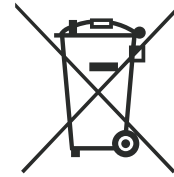
Il ciclo di accensione/spengimento varia a seconda del livello di calore richiesto:

- Livello basso: tempo di funzionamento breve,
- Livello alto: tempo di funzionamento elevato.

La spia "H" del calore residuo, lampeggia

La temperatura elettronica è troppo alta. È necessario che un tecnico verifichi la conformità alle specifiche.

7. PROTEZIONE DELL'AMBIENTE



•Dopo avere installato l'elettrodomestico, i materiali di imballaggio devono essere smaltiti adeguatamente, per la sicurezza e la protezione dell'ambiente.

•Tagliare il cavo di alimentazione prima di smaltire il vecchio elettrodomestico, in modo da renderlo inutilizzabile

Questa apparecchiatura è marchiata secondo la Direttiva Europea 2002/96/CE in materia di Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

•Facendo in modo che questo prodotto venga smaltito correttamente aiuterete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo, che potrebbero essere causate da uno smaltimento non corretto.

•Il simbolo su questo prodotto indica che esso non deve essere trattato come rifiuto domestico. Deve invece essere conferito al punto di raccolta predisposto per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

•Lo smaltimento deve avvenire secondo le norme ambientali locali in materia di smaltimento dei rifiuti.

•Per maggiori informazioni sul trattamento, il ritiro e il riciclo di questo prodotto, consultare le autorità comunali, il servizio per la raccolta dei rifiuti o il negozio in cui il prodotto è stato acquistato.

1. GENERAL WARNINGS

Thank you for choosing one of our products. To get the most out of your cooker we recommend that you:

- Read the notes in this manual carefully: they contain important instructions on how to install, use and service this cooker in safety. Keep this booklet in a safe place for easy, future reference.
- In the case of the sale or transfer of the appliance, this manual should be given together with the appliance in order to guarantee the proper transfer of the information on installation/usage of the appliance and the relative warnings.
- All accessible parts are hot when the appliance is in operation, take care to not touch these elements. When the cooker is first switched on it may give off acrid smelling fumes-this smoke is harmless we suggest to operate the cookers for 2 hours while empty.

1.1. SYMBOLS USED IN THIS USER MANUAL

For easier comprehension, the symbols below are used in this user manual.



Safety Information



Information for Environment Protection



This appliance complies with the EU E.E.C directives.

1.2. DECLARATION OF COMPLIANCE

All parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109. The appliance complies with European Directives 2006/95/EC and 2004/108/EC, and subsequent amendments. The appliance also complies with 93/68 General Directives and subsequent amendments.

1.3. SAFETY HINTS

- The cooker must be used only for the purpose for which it was designed: it must only be used for cooking food. Any other use, e.g. as a form of heating, is improper use of the cooker and is therefore dangerous.
- The manufacturers cannot be held responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use.
- When using any electrical appliance you must follow a few basic rules. If the appliance breaks down or develops a fault switch it off, disconnect it from mains, do not touch it, call the authorised Service.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- An oven by its very nature becomes very hot. Especially the glass of the oven door. Do not allow children to go near the oven when it is hot, especially when the grill is on.
- Always use gloves to remove food from the oven.
- Always keep your appliance clean, for safety and health reasons. Fat and food residues may cause fire.
- Do not insert your hand between oven hinges. Keep children away.
- Make sure that all the knobs are in the OFF position when the appliance is not in use.
- The oven drawer is to store empty trays or to keep food warm.
- Do not put flammable, explosive or cleaning materials like nylon bags, paper, cloths, etc, into the drawer.
- Use only heat resistant pots and pans. Do not use flammable materials.
- It is dangerous to modify or to attempt to modify the properties of the appliance.
- Particular attention is necessary when you are frying: do not leave the appliance unattended.
- The appliance is heavy. Take care when moving.
- The emission of hot air is normal while the appliance is working. Do not close the vents on the oven.
- Some spillage on the appliance may occur, when placing food on or into the appliance or when removing food with excess fat or water. Clean such residues immediately after cooking, in order to prevent unpleasant smells and possible fires.
- When using any electrical appliance you must follow a few basic rules:

*It is not generally a good idea to use adapters, multiple

sockets for several plugs and cable extension.

*Do not pull the power cable to remove the plug from the socket.

*Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.

*If the main cable is damaged it must be replaced promptly:

*When replacing the cable, follow the instructions given

below:

*Cable replacement must be carried out by qualified technicians. Use only an approved service centre for repairs and ensure that only original parts are used.

*When necessary, remove the power cable and replace it with one of the H05RR-F, H05VV-F, and H05V2V2-F type. The cable have the capacity for the electrical current required by the product.

•Do not leave the appliance unattended before it has cooled down.

•WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

•Children under 8 Year of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.

•This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

•Children must not play with the appliance.

•WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

•NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

•WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

•WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

•During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

•WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children must be kept away.

•Only use the temperature probe recommended for this oven.

•If present, do not stare into halogen lamp hob elements.

•CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

•CAUTION: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children must be kept away.



If the above instructions are not adhered to, the manufacturer cannot guarantee the safety of the cooker.

1.4. USEFUL TIPS

- Do not use deformed or unbalanced pans.
- Clean the grill and the fat collecting tray carefully before initial usage.
- When using cleaning sprays, do not spray on heaters or on the thermostat.
- Make sure that oven shelves are correctly placed.
- Do not cover oven parts with aluminium foil.

1.5. TECHNICAL DATA

FEATURES	TOTAL ELECTRIC POWER
60 x 60 4 Hilight Heater and Electrical Oven	8.4 kW
50 x 60 4 Hilight Heater and Electrical Oven	6.6- 6.8 kW

Rating plate (located at the rear of the cooker)

2. INSTALLATION

Installation have to be made by qualified personnel. The manufacturer have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee.

The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

WARNING! Care must be taken regarding where the appliance is placed! It can only be installed in a continuously ventilated room.

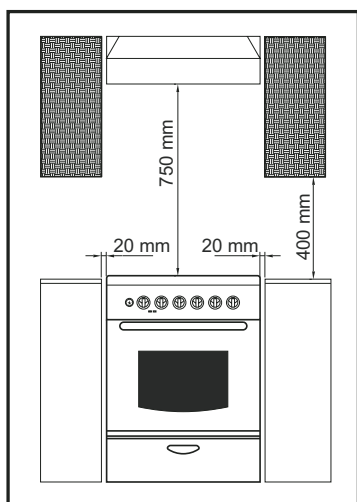
Electrical connections must always be disconnected before any repair, installation or modification.

•Before positioning your appliance, check the properties of the energy supply and make sure that your appliance is regulated accordingly.

•The appliance must not be installed near flammable materials (e.g. furniture, curtains, etc.)

•If the range is placed on a base, measures must be taken to prevent the appliance slipping off the base.

2.1. POSITIONING



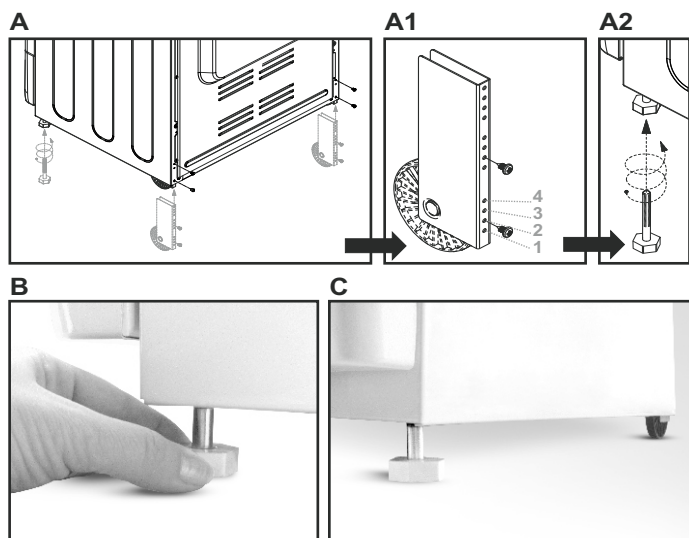
This appliance is of the "X" type and it has been designed on the presumption that the adjacent work tops will be no higher than the cook top surface.

2.2. FEET ADJUSTMENT

Your appliance has adjustable feet at the lower corners of its chassis.

•The feet can be adjusted individually with the aid of a wrench to guarantee that the oven is perfectly balanced and levelled, so that any liquids in the pans is horizontal.

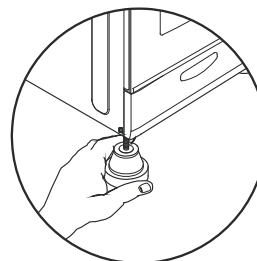
Adjustable feet and wheels.



•The maximum height of cooker will be 868mm by fixing the adjustable front feet and rear wheels to the 4th hole.

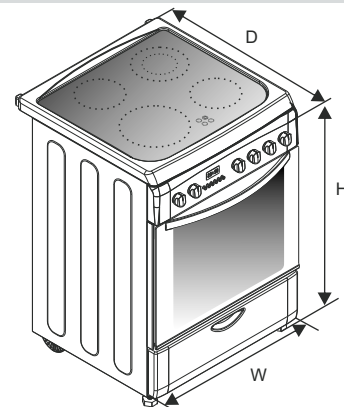
•Rear wheels should be fixed to the 2nd hole (picture A1), standard height. Thus, standard height will be 850 mm.

Adjustable feet.



2.3. DIMENSIONS OF THE APPLIANCE

	60 x 60	50 x 60
Height (mm)	850	850
Width (mm)	598	510
Depth (mm)	600	600

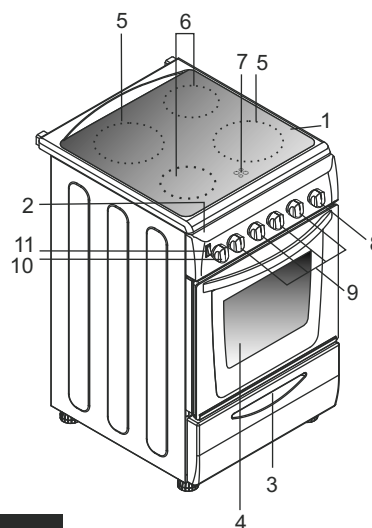
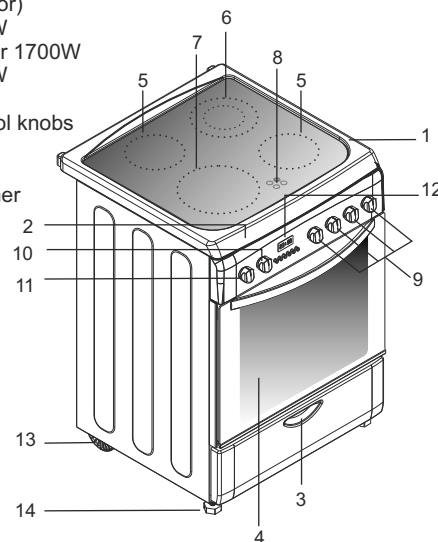


2.4. GENERAL APPEARANCE AND DEFINITION OF THE APPLIANCE

This User Manual has been drawn up as a guide for several models. Some of the properties mentioned in this manual may not exist in your appliance.

60 x 60 COOKER

- 1- Cook top
- 2- Control panel
- 3- Drawer
- 4- Oven door (Front door)
- 5- Hilight Heater 1200W
- 6- Double Hilight Heater 1700W
- 7- Hilight Heater 2300W
- 8- Warning Lamps
- 9- Hilight heaters control knobs
- 10- Oven knob
- 11- Thermostat knob
- 12- Electronic programmer
- 13- Moving Foot
- 14- Bolt Foot



50 x 60 COOKER

- 1- Cook top
- 2- Control panel
- 3- Drawer
- 4- Oven door (Front door)
- 5- Hilight Heater 1800W
- 6- Hilight Heater 1200W
- 7- Warning Lamp
- 8- Timer knob
- 9- Hilight heaters control knobs
- 10- Oven knob
- 11- Fan knob

2.5. COOKERS WITHOUT ENERGY CABLE

Cable box connection types

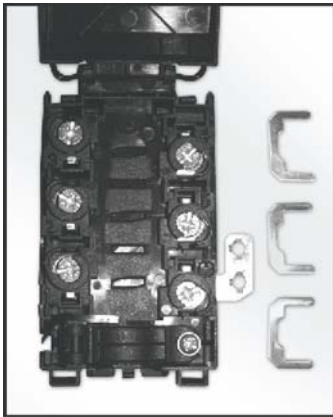
1- Monophase connection



2- Three-phase connection



Attention: A poor clamping can draw away risks dangerous heating at the level of the cable feeding



	Monophase 220-240 V~	Three-phase 380-415V3N~
Fuse	25 A	3 x 16 A
Cable - Section	3 G 2.5 mm ²	5 G 1.5 mm ²
Cable - Type	H05VV-F ou H05RR-F	H05VV-F ou H05RR-F

	Monophase 220-240 V~	Three-phase 380-415V3N~
	<p>L1 : Phase shunt 1-2 and shunt 2-3 N : Neutral shunt 4-5 T Earth</p>	<p>1 Phase 2 Phase 3 Phase 5 Neatural shunt 4-5 T Earth</p>

2.6. ELECTRICAL CONNECTION

Cookers can be presented with or without energy cable. Cable connection should be done by Authorized service according to following instructions.

The electrical connection must be made according to the standards and regulations in force. Before making the electrical connection, check the following:

- Is the capacity of the electrical connections and safety fuses in the building sufficient to cope with the load of the appliance? (Check with the adhesive info label)
- Does the electricity supply line have an earth connection conforming with the standards in force? A proper earth connection must exist in your home. If there is not a proper earth connection at your home, please apply to an authorized technician to deal with this problem.
- Is the socket or the multi-pole switch at a easily reachable point after the installation of the appliance?

•A plug conforming to standards should be connected to the mains cable and the cable should be inserted into a safe socket.

•A multi-pole switch must be used between the appliance and the electricity line if a direct electrical connection to the appliance is required. (It must comply with standards and be appropriate for the load)

The green-yellow ground cable must not be interrupted by a switch. The brown phase cable (from the "L" coded connector of the oven) must always be connected to the phase line of the mains.

•The power line must be positioned so that it is not exposed to temperatures higher than 50° C.

•When the power cable must be changed, a cable with a cross section appropriate to the indicated power must be used. The green-yellow ground cable should be approximately 2 cm longer than phase and neutral cables.

•Check the heaters by switching them on for 3 minutes, after having completed the connection.

•**The manufacturer will not accept responsibility for damages arising due to non-compliance with the safety standards.**

If an appliance is not fitted with a supply cord and a plug, or with other means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, the instructions shall state that means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

3. VITROCERAMIC COOKTOP

3.1. DESCRIPTION OF COOKING ZONES

Highlight zone

A metallic conductor strip is spread uniformly over the whole surface unit. It is effective within 3 seconds and is suitable for steady, even and also lengthy cooking.

The glass-ceramic cook top benefits from greater heat output which is generated by the highlight cooking zones thereby accelerating the cooking process. Modifications to the design of the hob have not affected the capacity of the glass to withstand high temperatures, but they have improved controllability.

With the "Sprinter" facility, reduced cooking times of up to 15% can be achieved, depending on the method of cooking and the type of saucepans used.

•Multi-circuit heating elements offer the advantage that several cooking zone sizes can be used with one heating element.

3.2. COOKTOP COOKWARE ADVICE

Efficient cooking

The extra large highlight zone, will depending on the dimensions of the cook ware and/or the quantity of food being cooked, provide even higher performance levels.

Using good quality cookware is critical for obtaining the best performance from your hob.



Use pans with a large enough diameter to completely cover the surface unit the size of the pan should be no smaller than the heated area. If it is slightly wider the energy will be used at maximum efficiency.

3.3. THE CHOICE OF COOKWARE

The following information will help you to choose cookware which will give good performance.

Stainless Steel

Highly recommended. Especially good with a sandwich clad base. The sandwich base combines the benefits of stainless steel (appearance, durability and stability) with the advantages of aluminium or copper (heat conduction, even heat distribution).

Aluminium

Heavy weight recommended. Good conductivity. Aluminium residues sometimes appear as scratches on the cook top but can be removed if cleaned immediately. Because of its low melting point, thin aluminium should not be used.

Cast Iron

Usable, but not recommended. Poor performance. May scratch the surface.

Copper Bottom / stoneware

Heavy weight recommended. Good performance, but copper may leave residues which can appear as scratches. The residues can be removed, as long as the hob is cleaned immediately. However, do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass hobs. An over heated copper pot will leave a residue that will permanently stain the cook top.

Ensure that the base of the pot or pan is dry

when filling pans with liquid or using one that has been stored in the refrigerator, ensure that the base of the pan is completely dry before placing it on the hob. This will help to avoid staining the cook top.

Always use good quality cookware with perfectly flat and thick bases

Using this type of cookware will prevent hot spots that cause food to stick. Thick metal pots and pans will provide even distribution of heat.

Porcelain/enamel

Good performance only if the base is thin, smooth and flat.

Glass-ceramic

Not recommended. Poor performance. May scratch the surface.

Suitability of Cooking Pans

Keep in mind that larger pans have larger heating surfaces.

This will help them to cook the food faster than pans with smaller heating surfaces.

Always use pan sizes proportionate to the amount of the food to be cooked. In order to prevent splashing, do not use very small pans, especially for foods with excess liquid. If you use excessively large pans for quick cooked foods, sausages and liquids will stick and residues will remain attached to the pan after being emptied.

Closed pans and baking trays or moulds are suggested for cooking sweets. Splashed sugar and juices from an open pan may stick to the cooker surface and will be difficult to remove. This is especially important for pans used for roasting or pressurized cooking at high temperature.

Do not leave burners unattended without a pan or with an empty pan on top.

Check the suitability of cooking pans with respect to the following criteria;

They should be heavy.

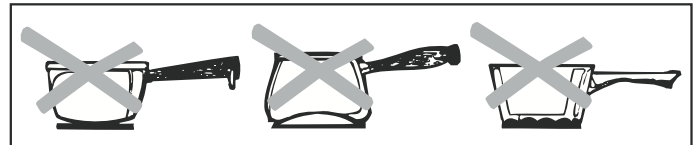
They should completely cover the burner surface; they may be a little bigger but no smaller.

Base surfaces should be completely flat and fit well on the cooking surface.

•Some parts of the food may be heated while others remain cold due to the uneven distribution of heat under the pan. Therefore, continuous stirring of the food being cooked is necessary in the case of thin-bottomed pans. Heat is more effectively and evenly distributed with thick-based pans.

•Use of very small pans is not recommended. Wider, low-sided pans are more suitable for more effective and quicker cooking than small, deep pans.

•You cannot shorten cooking time by using a small pan over a large burner. You will only waste gas in this way. However, a pan with a lid will save energy.



3.4. CONTROL KNOBS OF THE VITROCERAMIC COOKTOP

HOW TO OPERATE THE COOKTOP

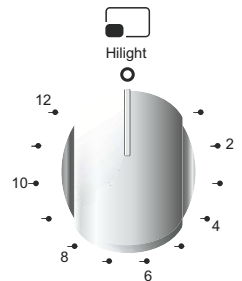
Locate the sign corresponding to the cooking zone that you need.

Turn the control knob to the required cooking setting.

Initially we recommend that the heat zone be set at the highest position until the contents of the saucepan have reached the required temperature; the heat can then be reduced to the required cooking setting.

The residual heat indicator light will come on when the cook top surface temperature reaches 60 degrees or above.

It will remain on even if the cook top is switched off and will only go out when the cook top surface has cooled down.



Position	Some Tips
1 1-2 Very Low	To keep a dish hot, melt butter and chocolate...
2 3-4 Low	Slow cooking, sauces, stews, rice pudding poached eggs...
3 5-6 Moderate	Beans, frozen foods, fruit, boiling water...
4 7-8 Medium	Steamed apples, fresh vegetables, pasta, crepes, fish...
5 9-10 High	More intense cooking, omelettes, steaks...
6 11-12 Very High	Steaks, chops, frying...

To switch off the cook top, turn the knob to "O".

- The oval heating zone consists of two heating areas: a circular area and an oval shaped section. Turn the control knob from 1 to 12 to regulate the circular area. To operate the oval section, simply turn the control knob to position 12 and then select a position from 1 to 12.
- The heating area consists of two concentric zones. The inner circle is activated when the knob is turned to any of the positions from 1 to 12. The outer ring will only be activated when the control is turned beyond 12 up to a maximum power.

4. USE OF THE OVEN

4.1. GRILLING

- Grilling gives food a rich brown colour quickly. Depending on the quantity of the food, you can switch the grill on to different positions. Almost all food can be cooked under the grill except for very lean game and meat rolls.
- Meat and fish that is going to be grilled should first be lightly doused with oil.
- Place a fat collecting tray beneath during grilling. Put some water into the tray to prevent unpleasant smells and to prevent the fat catching fire.
- Grilling is usually preferred for cooking pieces of meat, for example steaks, which are not too thick, different sized meat parts, cleaved hunted birds, fish, some vegetables (e.g. courgettes, aubergines, tomatoes, etc.) together with meat and fish products on spits.
Oil the fish lightly before putting it directly under the grill.
Add salt on meat after cooking, salt fish into the cleavage before cooking.
- The distance from the grill will depend on the thickness of the meat or fish. If the distance is correctly judged, the outer parts will not be burnt and the inside will not remain raw.
- Prevent unpleasant odours and smoke caused by dripping fats and sauces by pouring 1-2 glass of water into the fat-collecting tray.
- You can also use the grill for toasting, toasted bread or sandwiches, for example, and also to cook certain fruits (bananas, grapefruit or pineapple slices, apples etc.). However, fruit must not come into contact with the heating elements.



Never cover oven inner walls or the bottom with aluminium foil. Accumulated heat can damage the oven enamel and your meal.

4.2. SUGGESTIONS FOR COOKING

Traditional Cooking

Heat is generated from the upper and lower heaters. Generally, the middle shelf position is preferable for cooking. However, if the top or bottom surface of the food must be cooked more, place it on the upper or lower shelf.

Convection Cooking (with Fan)

- The food is cooked by evenly distributed preheated air blown into the oven by the help of the fan located on the inside back wall of the oven.
It is possible to cook several dishes simultaneously on different shelves thanks to the evenly distributed heat inside the oven.
- This type of oven is also very useful for defrosting frozen food. It can also be used for sterilizing canned food, preparing fruit syrups, and dehydrating fruits and mushrooms.

4.3. COOKING CAKES

- Unless otherwise suggested, preheat the oven for at least 10 minutes before use. Do not open the oven door when cooking cakes otherwise they will not rise (cakes or dishes with yeast and soufflés). The blast of cold air which will enter the oven will prevent rising. You can check whether cakes are properly cooked by inserting a rod into the dough. If the rod comes out dry when you pull it out, it means that the cake is properly cooked. Do not check in this way until at least three quarters of the cooking time has elapsed.

Please keep in mind the following tips

- If the surface of the food is cooked well but it is still raw or partly raw inside, it must be cooked longer at a lower temperature.
- On the other hand, if the surface of the food is too dry, it should be cooked at a higher temperature for a shorter time.

4.4. COOKING PIZZA

- Thermostat setting at maximum
- Preheating time 15 min (20 min if possible)
- Position of the tray in either one of the two lowest position
- Cooking time 20 min.

4.5. COOKING FISH

Small fish can be cooked at the maximum temperature from start to finish. Medium sized fish must be cooked at the maximum temperature at the beginning and then the temperature must be slowly reduced. Larger fish must be cooked at lower temperatures from start to finish. Check the cut at the bottom of fish to understand whether it is cooked properly. In order to understand whether the fish properly grilled or not, check the cleavage at the bottom of the fish. The colour (for grilled fish) should be an even matt white. This is not the case for salmon and trout.

4.6. COOKING MEATS

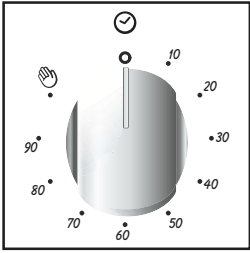
- The minimum quantity of meat to be cooked in the oven is 1 kg. Otherwise, the meat will be too dry.
If you require well done meat, use less fat. If meat has a little fat, there is no need to use oil. If one side of the meat is fatty, place this side up. The melted fat will sufficiently grease the part below. Red meats should be taken out of the fridge at least 1 hour before the cooking.
- Otherwise the meat may become tough due to the temperature difference. Do not use salt before cooking, especially when grilling meat. Salt will draw the blood and juices out of the meat which will consequently prevent the roasting of the upper surface of the meat.
- Add salt to roast meat only after half of the cooking time has elapsed.
- Place the meat to be roasted in a wide, shallow pan.
- Deep sided containers / pans act as a shield against the heat. Meat can be placed in the oven in a heat resistant pan or directly onto the grill. Insert a fat / gravy collecting tray beneath the grill. Sauces must be added at the beginning if the food is cooked for a short time, while it would be better to add sauces in the last half hour if the food is cooked for a longer time.

4.7. COOKING TURN SPIT

- The cooker is equipped with a metal turnspit, two forks and a hook used to support the spit.
- Instruction for use:
 - Remove all accessories from the oven;
 - Put the deep pan on the bottom of the oven or on the lowest bench;
 - Stick the turnspit through the meat, centered between the two forks;
 - Fix the turnspit into the drive hole located in the bottom wall, then hang the support hook in the drive located at the top front of the oven cavity and around the edge of the turnspit.
 - Preheating is not necessary with the turnspit.
 - Cooking Time Recommended In Turnspit Position;

Cooking time (min)	Electric Oven
Beef (1kg)	20/30
Lamb, sheep (1kg)	30/40
Veal, Poultry (1kg)	60/70
Pork (1 kg)	65/75

4.8. USING THE END OF COOKING TIMER



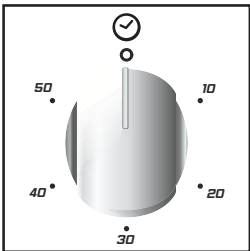
This control enables to set the desired cooking time (max. 90 min.) the oven will automatically switch off at the end of the set time.

The timer will count down from the set time return to the **O** position and switch off automatically.

For normal use of oven set the timer to the **O** position.

To set the oven ensure the timer is not on the **O** position.

4.9. USING THE MINUTE TIMER



To set the cooking time, turn dial one complete revolution and then position the index to the required time. When the times has lapsed, the signal will ring for a few seconds.

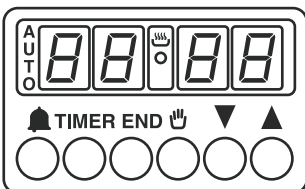
4.11. ELECTRIC OVEN

Position	Oven Function
F	Function
°C	Temperature
	Cooking time
O	Not in function
	Turn spit and grill heater
	Lamp
	Grill heater
	Grill heater and fan
	Fan
	Upper heating element and fan
	Lower heating element and fan
	Upper heating element, lower heating element and fan
	Lower and upper heating element
	Upper heating element
	Lower heating element
	Manual
	Pizza

4.10. USE OF THE ELECTRONIC PROGRAMMER

FUNCTION	HOW TO ACTIVA	HOW TO SWITCH IT OFF	WHAT IT DOES	WHAT IT IS FOR
MINUTE MINDER	<ul style="list-style-type: none"> •Press and hold the button •Press the buttons or to set the required time •Release all the buttons 	<ul style="list-style-type: none"> •When the set time as elapsed an audible alarm is activated (this alarm will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing the button) 	<ul style="list-style-type: none"> • Sounds an alarm at the end of the set time. • To check how long is left to run press the button 	<ul style="list-style-type: none"> •Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)
MANUAL FUNCTION	<ul style="list-style-type: none"> •Press the button •Set the cooking function with the oven function selector 	<ul style="list-style-type: none"> •Turn the oven function selector to position "O" 	<ul style="list-style-type: none"> •Enables you to operate the oven. 	<ul style="list-style-type: none"> •For cooking the desired recipes
COOKING TIME	<ul style="list-style-type: none"> •Press and hold the TIMER button •Press the buttons or to set the lenght of cooking required •Release all buttons •Set the cooking function with the oven function selector 	<ul style="list-style-type: none"> •When the time is elapsed the oven will switch off automatically. Should you wish to stop cooking earlier either turn the function selector to 0, or set time to 0:00(TIMER and / buttons) 	<ul style="list-style-type: none"> •It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen. •To check how long is left to run press the TIMER button. •To alter/change the preset time press TIMER and / buttons 	<ul style="list-style-type: none"> •At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring.
END OF COOKING	<ul style="list-style-type: none"> •Press and hold the END button •Press the buttons / to set the time at which you wish the oven to switch off •Release the buttons •Set the cooking function with the oven function selector 	<ul style="list-style-type: none"> •At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position "O". 	<ul style="list-style-type: none"> •Enables you to set the end of cooking time •To check the preset time press the END button •To modify the preset time press buttons END+ / 	<ul style="list-style-type: none"> •This function is typically used with "cooking time" function. For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 minutes and the end of cooking time to 12:30. •Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the preset end of cooking time, when the oven will switch itself off automatically WARNING! If the END of cooking is Selected without setting the length of cooking time, the oven will start cooking immediately and it will Stop at the END of cooking time set.

Setting the correct time:

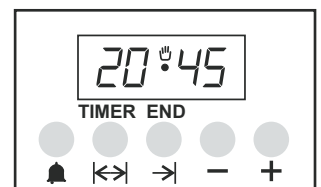


WARNING : the first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing 0:00) is setting the correct time. This is achieved as follows

- Press and hold the **TIMER** and **END** buttons (and)
- Set time with / buttons
- Release all buttons

ATTENTION the oven only operates if set on manual function or preset time. N.B.: on some models the symbols / are replaced by and .

In the programming of a timer with 5 buttons, for manual function, press "TIMER" and "END" buttons simultaneously

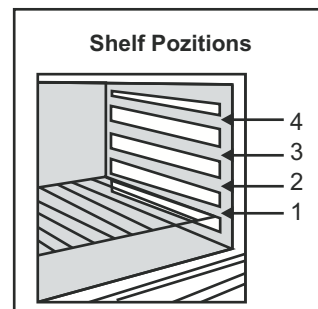


4.12. COOKING TABLES

Traditional and Hot Air Circulation Cooking Methods; Weights (Gr)

TYPE OF THE FOOD Traditional Cooking Method

Weight (Gr)	TYPE OF THE FOOD	Traditional Cooking Method		Hot Air Circulation Method		Cooking times (Minutes)	NOTES
		Shelf Position	Temperature(°C)	Shelf Position	Temperature(°C)		
	CAKES AND DESSERTS						
	Dough with stirred egg	2	180	2 (1 and 3)	160	45 - 60	
	Dough	1	180	2 (1 and 3)	160	20 - 35	
	Small Cakes	2	180	2 (1 and 3)	160	20 - 30	
	Cheese Cake	1	175	2	150	60 - 80	
	Apple Pie	1	180	2 (1 and 3)	160	40 - 60	
	Strudel	2	175	2 (1 and 3)	150	60 - 80	
	Jam tart	2	180	2 (1 and 3)	160	45 - 60	
	Small cakes	2	180	2 (1 and 3)	160	15 - 25	
	Biscuits	2	180	2 (1 and 3)	160	10 - 20	
	Cream cakes	2	100	2 (1 and 3)	100	90 - 120	
	BREAD						
1000	White Bread	1	200	2	175	45 ~ 60	Inside the closed oven on dishes 8 pieces on a tray Under the grill
500	Rye Bread	1	200	2	175	30 ~ 45	
500	Sandwich	2	200	2 (1 and 3)	175	20 ~ 35	
	PASTRY						
	Macaroni	2	200	2 (1 and 3)	175	40 ~ 50	
	With vegetable	2	200	2 (1 and 3)	175	45 ~ 60	
	Small pastries	2	200	2 (1 and 3)	175	35 ~ 45	
	Lasagne	2	200	2	175	45 ~ 60	
	MEATS						
1000	Roast beef	2	200	2	175	50 ~ 70	Cook on grill
1200	Roast pork	2	200	2	175	100 ~ 130	Cook on grill
1000	Roast veal	2	200	2	175	90 ~ 120	Cook on grill
1500	British style roast beef	2	220	2	200	50 ~ 70	Cook on grill
1200	Lamb	2	200	2	175	110 ~ 130	Leg
1000	Chicken	2	200	2	175	60 ~ 80	Full size
4000	Turkey	2	200	2	175	210 ~ 240	Full size
1500	Duck	2	175	2	160	120 ~ 150	Full size
3000	Goose	2	175	2	160	150 ~ 200	Full size
1200	Rabbit	2	200	2	175	60 ~ 80	In parts
	FISH						
1000	Whole fish	2	200	2 (1 and 3)	175	40 ~ 60	2 Fishes
800	Fillet	2	200	2 (1 and 3)	175	30 ~ 40	4 Fillets



- NOTE :**
- 1) Cooking times do not include pre heating. Preheating the oven for about 10 minutes is advisable especially for cakes, pizzas and breads.
 - 2) Indicates tray positions for cooking several dishes simultaneously.
 - 3) All cooking operations must be carried out with oven door closed.

FOOD TYPES	QUANTITY		COOKING ON GRILL		COOKING TIMES (Minutes)	
	N. OF PARTS	WEIGHT	SHELF POSITION	TEMPERATURE (°C)	UPPER SECTION	LOWER SECTION
Beefsteak	4	800	4	max	10	8
Grilled cutlet	4	600	4	max	12	8
Sausage	8	500	4	max	10	6
Chicken parts	6	800	3	max	30	20
Mixed grill	4	700	4	max	12	10
Milky desserts	4	400	4	max	13	10
Tomato slices	8	500	4	max	12	--
Fish fillets	4	400	4	max	8	6
Scallops	6	---	4	max	12	--
Toast	4	---	4	max	8	--
Bread slices	4	---	4	max	2-3	1

5. CLEANING AND MAINTENANCE

Before all cleaning and maintenance :

- Disconnect mains voltage.
- If the oven is hot, wait till it has cooled down.
- Never use a steam or high pressure spray to clean the appliance.
- Never use abrasive cleaners, wire wool or sharp objects to clean the glass oven door.
- Clean enamelled surfaces with warm, soapy water or with suitable brand products. On no account use abrasive powders that may damage surfaces and ruin the appearance of the cooker.
- It is very important to clean the oven each time it is used.
- Use detergents and abrasive metal pads for the stainless steel grills.
- The glass surfaces such as the top, the oven door and the warming compartment door must be cleaned when they are cold.
- Damage caused by failure to respect this rule is not covered by the guarantee.
- Do not use abrasive products, metal cleaning pads, sharp objects, rough cloths, or chemical products and detergents that can permanently damage the catalytic lining.
- It is a good idea to use deep roasting trays for fatty foods such as joints of meat etc. and to put a tray underneath the grill to catch surplus fat.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations

Cleaning of Oven Door

For thorough cleaning of the oven door, it is advisable to remove the same, as shown in below.

Open the door completely, turn the two feet on the hinge arms 180°. Close the door partly by a 30°. Remove the door by slightly lifting the it at this position.

For replacing the door, follow the steps above in the reverse order. Before carrying out any maintenance work on the hob, allow it to cool down.

Only products, (creams and scrapers) specifically designed for glass ceramic surfaces should be used. They are obtainable from hardware stores.

Avoid spillages, as anything which falls on to the hob surface will quickly burn and will make cleaning more difficult.

It is advisable to keep away from the hob all substances which are liable to melt, such as plastic items, sugar, or sugar-based products. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

MAINTENANCE

- Place a few drops of the specialised cleaning product on the hob surface.
- Rub any stubborn stains with a soft cloth or with slightly damp kitchen paper.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.

If there are still some stubborn stains

- Place a few more drops of specialised cleaning fluid on the surface.
- Scrape with a scraper, holding it at an angle of 30 to the hob, until the stains disappear.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.
- Repeat the operation if necessary.

A FEW HINTS

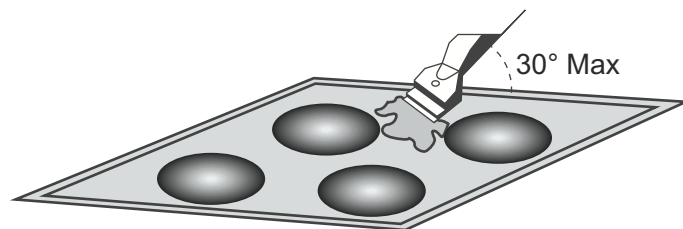
Frequent cleaning leaves a protective layer which is essential to prevent scratches and wear. Make sure that the surface is clean before using the hob again. To remove marks left by water, use a few drops of white vinegar or lemon juice.

Then wipe with absorbent paper and a few drops of specialised cleaning fluid.

The control knobs can be removed for a complete cleaning.

However, you must care not to let any liquid go into the open zones, and then to push the knobs fully on fitting back.

The glass ceramic surface will withstand scraping from flatbottomed cooking vessels, however, it is always better to lift them when moving them from one zone to another



Do not use a sponge which is too wet.

Never use a knife or a screwdriver.

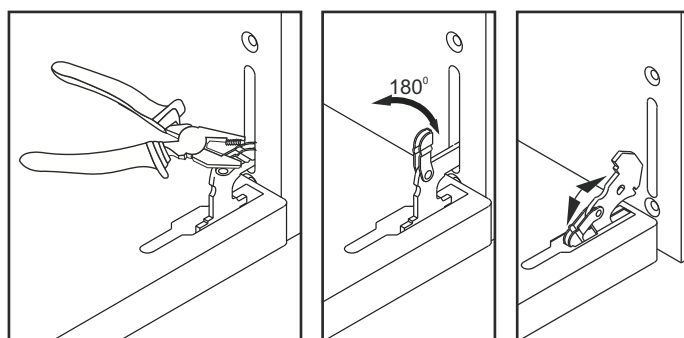
A scraper with a razor blade will not damage the surface, as long as it is kept at an angle of 30°.

Never leave a scraper with a razor blade within the reach of children.

Never use abrasive products or scouring powders.

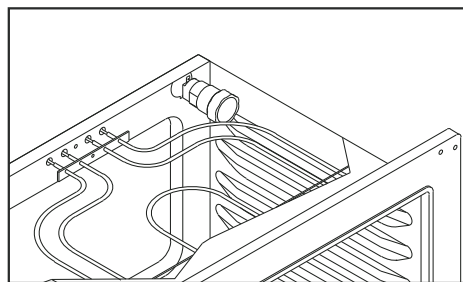
The metal surround

to safely clean the metal surround wash with soap and water, rinse, then dry with a soft cloth.



To Replace the inside light

- Switch off the mains power supply and unscrew bulb.
- Replace with an identical bulb that can withstand very high temperatures.
- Never use steam or a vaporizer for cleaning.
- **WARNING:** Avoid possibility of electric shock - ensure the appliance is switched off before replacing the lamp.



5.1. CATALYTIC SELF - CLEANING OVEN

• Special self-cleaning panels covered in a micro-porous coating are available on some of our models. If they are fitted, the oven no longer needs to be cleaned by hand.

• The lining must be porous for self-cleaning to be effective.

• Excessive splattering of fat may block the pores and therefore hinder self-cleaning. This self-cleaning capacity may be restored by switching on the empty oven to maximum for about 10-20 minutes.

• If the walls of the oven are so thickly coated in grease that the catalytic lining is no longer effective, remove surplus grease with a soft cloth or sponge soaked in hot water. All catalytic linings currently on the market have a working life about 300 hours. They should therefore be replaced after about 300 hours.

6. SERVICE CENTRE & TROUBLESHOOTING

- If the oven is not working, before calling the service centre we recommended that:
- You should check that the oven is properly plugged into the power supply.

The oven does not heat up

Are the oven control knobs at the correct position ?

The cooking time is too long

Has the correct temperature been selected ?

Smoke comes from the oven

It is advisable to clean the oven after each use. If fat which splashes during the cooking of meat is not cleaned, it will cause an unpleasant smell and smoke the next time you use the oven. (See the Cleaning and Maintenance chapter)

The oven light does not come on

- The light might be faulty. To change the bulb, please see the relative page.
- If you have checked the above and the oven still does not work properly, contact the nearest authorized service for assistance
- Model and Production Number (PNC or ENR).

The cooking zones do not simmer or only fry gently

Only use flat-bottomed pans. If light is visible between the pan and the hob, the zone is not transmitting heat correctly. The pan bottom should fully cover the diameter of the selected zone.

The cooking is too slow

Unsuitable pans are being used. Only use flat bottomed utensils, that are heavy and have a diameter at least the same as the cooking zone.

Small scratches or abrasions on the hob's glass surface

Incorrect cleaning or rough-bottomed pans are used; particles like grains of sand or salt get between the hob and the bottom of the pan. Refer to the "CLEANING" section; make sure that pan bottoms are clean before use and only use smooth bottomed pans. Scratches can be lessened only the cleaning is done correctly.

Metal marks

Do not slide aluminium pans on the hob. Refer to the cleaning recommendations.

You use the correct materials, but the stains persist.

Use a razor blade and follow the "CLEANING" section.

Dark stains

Use a razor blade and follow the "CLEANING" section.

Light surfaces on the hob

Marks from an aluminium or copper pan, but also mineral, water or food deposits; they can be removed using the cream cleaner.

Caramelisation or melted plastic on the hob.

Refer to the "CLEANING" section.

The hob does not operate or certain zones don't work

The shunts are not positioned correctly on the terminal board.

Have a check made that the connection is done in compliance with the recommendations.

The control panel is locked.

Unlock the hob.

Frequency of on/off operations for cooking zones

The on-off cycles vary according to the required heat level:

- low level: short operating time,
- high level: long operating time.

"H" display, residual heat indicator, blinking

The electronic temperature is too high. A technician should verify the fitting in compliance with the recommendations.

7. PROTECTION OF THE ENVIRONMENT



- After positioning the appliance, packaging materials must be correctly disposed of for safety and environmental purposes.
- Before disposing of old equipment, cut the power cable in order to render the equipment unusable.
- This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment
- Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.
- For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

1. AVISO GENERAL

Gracias por elegir uno de nuestros productos. Para sacar el máximo partido de su cocina le recomendamos que:

• Lea las instrucciones de este manual cuidadosamente, ya que contienen importante información sobre cómo instalar, utilizar y obtener el mejor servicio de esta cocina con seguridad.

Conserve este manual en un lugar accesible para poderlo consultar en el futuro.

• En el caso de venta o traslado del electrodoméstico, este manual debería acompañar al aparato a fin de garantizar una transmisión adecuada de los datos sobre instalación/uso del electrodoméstico y las advertencias correspondientes.

• Todas las partes accesibles se calientan cuando el aparato está en funcionamiento, por lo que se debe extremar las precauciones para no tocar dichos elementos. Cuando la cocina se enciende por primera vez puede producir un humo con un olor desagradable. Este humo es inofensivo y superaremos que se haga funcionar la cocina durante 2 horas en vacío.

1.1. SÍMBOLOS UTILIZADOS EN ESTE MANUAL DE USUARIO

Para facilitar su comprensión, en este manual de usuario se utilizarán los símbolos abajo indicados:



Información de seguridad



Información para la protección del Medio Ambiente



Este aparato cumple con las normas de la UE CEE

1.2. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Todas las partes de este electrodoméstico que puedan entrar en contacto con alimentos cumplen con las estipulaciones de la Directiva 89/109 CEE, así como con las Directivas Europeas 2006/95/EC y 2004/108/EC, y por sus posteriores enmiendas. El aparato también cumple con las Directivas Generales 93/68 y sus posteriores enmiendas.

1.3. INDICACIONES PARA SU SEGURIDAD

• La cocina sólo debe utilizarse con el propósito para el que fue concebida: cocinar alimentos. Cualquier otra utilización, como por ejemplo con fines calefactores, constituye un uso impropio del aparato, con su consiguiente peligrosidad.

• Los fabricantes no se hacen responsables de ningún daño causado por uso indebido, incorrecto o erróneo del aparato.

• Cuando se utilice cualquier electrodoméstico, deben seguirse unas cuantas normas básicas. Si el aparato se avería o está defectuoso, apáguelo, desconéctelo de la red, no lo toque y avise al servicio técnico autorizado.

• Este aparato no está concebido para ser utilizado por personas (niños incluidos)

con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que se les haya proporcionado supervisión o instrucción relativa al uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.

• Debe vigilarse a los niños a fin de asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.

• Por su naturaleza específica, un horno alcanza elevadas temperaturas, especialmente el cristal de la puerta. No permita que los niños se acerquen al horno cuando éste está caliente, sobre todo si está encendido el grill.

Utilice siempre manoplas para sacar la comida del horno.

• Mantenga siempre limpio su electrodoméstico, por razones de seguridad e higiene. Los residuos de grasa y comida pueden causar incendios.

• No introduzca la mano entre el horno y los goznes de la tapa de la placa. Mantenga alejados a los niños del electrodoméstico.

• Asegúrese de que todos los mandos están en la posición OFF cuando el electrodoméstico no se utilice.

• El cajón cumple la función de almacenar bandejas vacías o de mantener caliente la comida.

• No guarde materiales inflamables, explosivos o de limpieza, como nylon, bolsas, papel, ropa, etc., en el cajón del horno.

• Utilice sólo cazuelas y sartenes resistentes al calor. No use materiales inflamables.

• Es peligroso modificar o intentar modificar las propiedades del electrodoméstico.

• Se requiere prestar particular atención cuando se está friendo: no deje el aparato sin vigilancia.

• El aparato es pesado. Tenga cuidado cuando lo desplace.

• La emisión de aire caliente es normal mientras el aparato está en funcionamiento. No cierre los respiraderos del horno.

• Si al colocar comida sobre o en el interior del aparato, o al sacar alimentos con excesiva grasa o agua, ésta se derramara sobre el electrodoméstico, limpie dichos residuos inmediatamente después de cocinar a fin de evitar olores desagradables y posibles incendios.

• Cuando se utiliza cualquier electrodoméstico, deben seguirse una serie de normas básicas:

- Generalmente no es buena idea utilizar adaptadores, regletas para múltiples enchufes y alargadores de cable.

- No tire del cable de conexión para extraer el enchufe de la toma.

- No toque el horno con las manos o los pies húmedos o mojados.

- Si el cable de alimentación está dañado, deberá sustituirse lo antes posible:

- Cuando se sustituya el cable, siga las instrucciones abajo indicadas:

- La sustitución del cable deberá ser efectuada por técnicos cualificados. Utilice sólo un servicio de reparación de averías autorizado y asegúrese de que sólo se emplean piezas originales.

- Cuando sea necesario, retire el cable de conexión y sustitúyalo por uno de tipo H05RR-F, H05VV-F, y H05V2V2-F. El cable tiene misma capacidad que la corriente eléctrica requerida por el producto.

• No deje el electrodoméstico desatendido antes de que se haya enfriado.

• **ADVERTENCIA:** El aparato y sus componentes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.

• Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados o supervisados de forma continuada por una persona adulta.

• Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento siempre y cuando hayan sido supervisadas o instruidas sobre el uso del aparato de forma segura y del conocimiento de los riesgos que comporta.

• Los niños no deben jugar con el aparato.

• **ADVERTENCIA:** Desatender cocinas, utilizando grasas o aceites, es peligroso y puede ocasionar un incendio.

• **NUNCA** trate de apagar un incendio con agua, apague el aparato y cubra la llama con una tapa o manta ignífuga.

• **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no almacene artículos en las superficies de cocción.

• **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

• Durante el uso, se calienta el aparato. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores del interior del horno.

• **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños deben permanecer alejados.

• Use solamente el sensor de temperatura recomendado para este horno.

• Si está presente, no mire fijamente a los componentes de las lámparas halógenas de la placa.

• **PRECAUCIÓN:** Con el fin de evitar peligros derivados de alteraciones en el suministro energético, este aparato no debe ser suministrado a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, o conectado a un circuito que sea encendido y apagado frecuentemente por los servicios públicos.

• **PRECAUCIÓN:** Las partes accesibles se pueden calentar con el uso del grill. Los niños deben permanecer alejados.



Si no se siguen las instrucciones arriba indicadas, el fabricante no puede garantizar la seguridad de la cocina.

1.4. CONSEJOS ÚTILES

• No utilice sartenes deformadas o descompensadas.

• Limpie cuidadosamente el grill y la bandeja recoge grasas antes de iniciar su utilización.

• Cuando utilice sprays de limpieza, no los aplique sobre los quemadores o el termostato.

• Asegúrese de que las bandejas del horno estén correctamente colocadas.

• No cubra las partes del horno con papel de aluminio.

1.5. DATOS TÉCNICOS

CARACTERÍSTICAS	POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL
60 x 60 4 Calentador Hilight y horno eléctrico	8.4 kW
60 x 60 4 Calentador Hilight y horno eléctrico	6.6 - 6.8 kW

Placa de características (situada en la parte trasera de la cocina)

2. INSTALACIÓN

La instalación deberá ser realizada por personal cualificado. El fabricante no tiene ninguna obligación de realizarla. Si se requiriera la asistencia técnica del fabricante para rectificar errores derivados de una instalación incorrecta, esta asistencia no quedaría cubierta por la garantía.

El personal profesional cualificado deberá seguir las instrucciones de instalación. Una instalación incorrecta puede causar daños o lesiones a personas, animales u objetos. El fabricante no se hace responsable de tales daños o lesiones.

¡ADVERTENCIA! ¡Tenga cuidado con el lugar donde coloca el electrodoméstico! Éste sólo puede ser instalado en una habitación que esté continuamente ventilada.

Deberán desconectarse siempre las conexiones eléctricas antes de efectuar cualquier reparación, instalación o modificación.

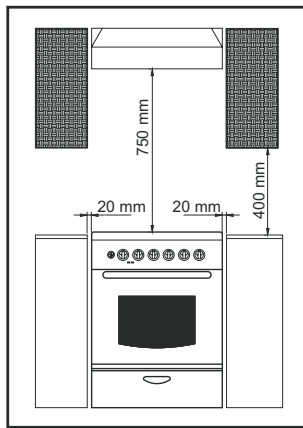
• Antes de montar su electrodoméstico, compruebe las propiedades del suministro de energía (tipo y presión de gas) y asegúrese de que su electrodoméstico está regulado debidamente.

• Este electrodoméstico no deberá conectarse con el sistema de salida de humos de cualquier equipo que funcione con otro tipo de combustible.

• El electrodoméstico no deberá instalarse cerca de materiales inflamables (por ejemplo, muebles, cortinas, etc.)

• Si se coloca la cocina sobre una base, se deben tomar precauciones para evitar que se deslice.

2.1. UBICACIÓN

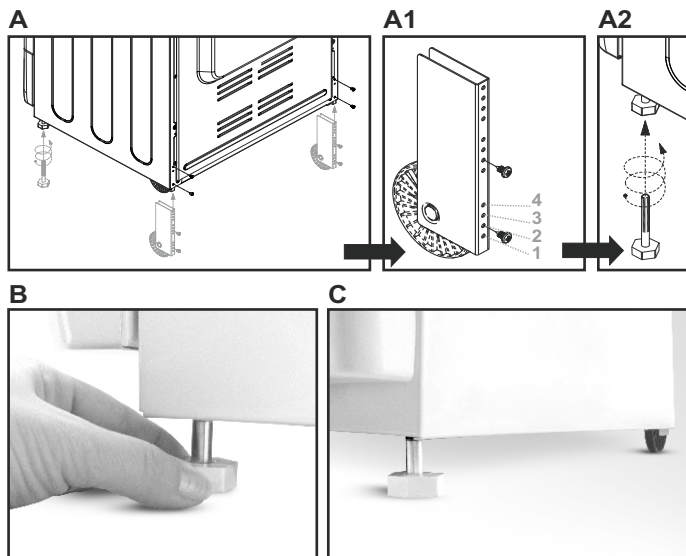


Este electrodoméstico es del tipo "X" y ha sido diseñado sobre la base de que las encimeras adyacentes no sean más altas que la superficie de la encimera de la cocina.

2.2. REGULACIÓN DE LAS PATAS

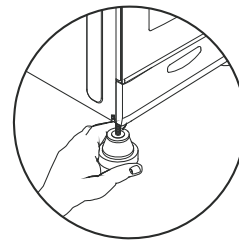
Su electrodoméstico está provisto de patas ajustables situadas en la esquina inferior de su armazón. Las patas pueden ajustarse individualmente con la ayuda de una llave inglesa para garantizar que el horno esté perfectamente equilibrado y nivelado, de tal manera que cualquier líquido que contengan las sartenes se encuentre en un plano horizontal.

Ruedas y patas ajustables



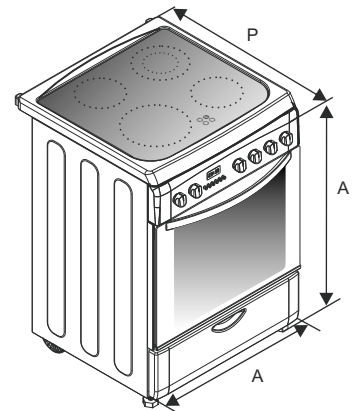
• Su electrodoméstico posee patas ajustables en las esquinas inferiores de su chasis.
 • La altura máxima de la cocina será de 868 mm, colocando las patas frontales ajustables y las ruedas traseras en el 4º agujero.
 • Las patas pueden ajustarse individualmente con ayuda de una llave inglesa para asegurarse de que el horno esté perfectamente equilibrado y nivelado, y que cualquier líquido de los recipientes se halle en posición horizontal.
 • Las ruedas traseras deberían fijarse al 2º agujero (Figura A1), a una altura estándar. Así, la altura estándar será de 850 mm.

Patas ajustables



2.3. DIMENSIONES DEL ELECTRODOMÉSTICO

	60x60	50x60
Altura(mm)	850	850
Anchura(mm)	598	510
Profundidad(mm)	600	600

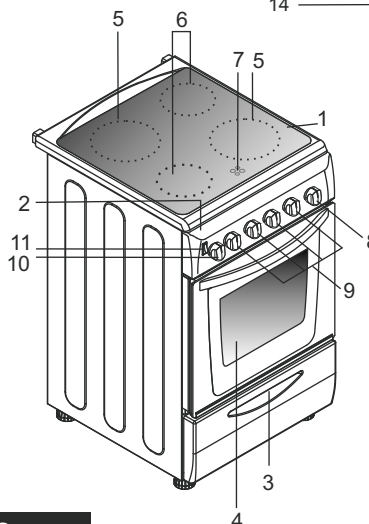
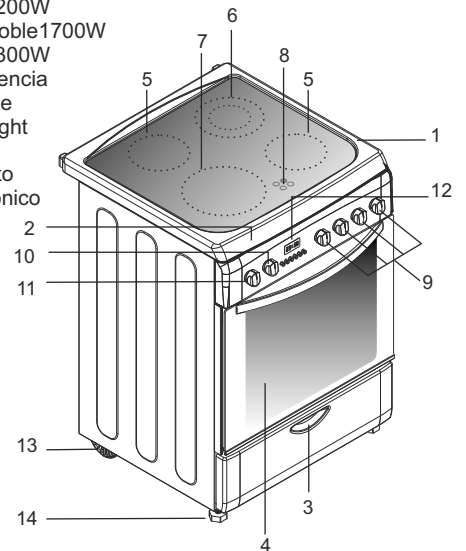


2.4. ASPECTO GENERAL Y DEFINICIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO

Este Manual de Usuario ha sido redactado como guía para varios modelos. Algunas de las propiedades mencionadas en este manual puede que no figuren en su electrodoméstico.

COCINA 60 X 60

- 1- Encimera
- 2- Panel de control
- 3- Cajón
- 4- Puerta del horno (puerta frontal)
- 5- Calentador Hilight 1200W
- 6- Calentador Hilight Doble 1700W
- 7- Calentador Hilight 2300W
- 8- Lámparas de advertencia
- 9- Mandos de control de los calentadores Hilight
- 10- Mando del horno
- 11- Mando del termostato
- 12- Programador electrónico
- 13- Pata móvil
- 14- Pata atornillada



50 x 60 COOKER

- 1- Encimera
- 2- Panel de control
- 3- Cajón
- 4- Puerta del horno (puerta frontal)
- 5- Calentador Hilight 1800W
- 6- Calentador Hilight 1200W
- 7- (60x60 8 ile aynı)
- 8- Mando del temporizador
- 9- Mandos de control de los calentadores Hilight
- 10- Mando del horno
- 11- Botón del ventilador

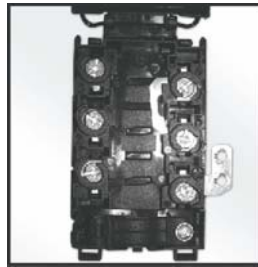
2.5. COCINAS SIN CABLE DE ALIMENTACIÓN

Tipos de conexión en los cajetines de cables

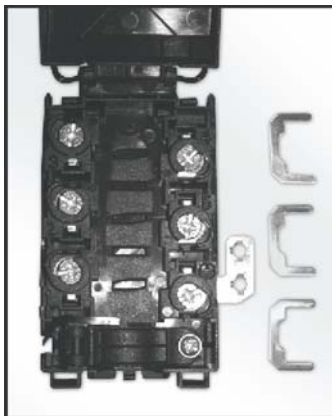
1-Conexión monofásica



2-Conexión trifásica



Atención: "Una deficiente sujeción con abrazaderas puede atraer el riesgo de que el cable de alimentación se caliente peligrosamente".



	Monofásico 220-240 V~	Trifásico 380-415V3N~
Fusible	25 A	3 x 16 A
Cable - Sección	3 G 2.5 mm ²	5 G 1.5 mm ²
Cable - Tipo	H05VV-F H05RR-F	H05VV-F H05RR-F

L1 : Fásico Resistencia de derivación 1-2 y Resistencia de derivación 2-3 N : Neutro Resistencia de derivación 4-5 PE Tierra 1 Fásico	2 Fásico 3 Fásico 5 Neutro Resistencia de derivación 4-5 PE Tierra

2.6. CONEXIÓN ELÉCTRICA

Las cocinas pueden presentarse con o sin cable de energía. La conexión del cable debería ser efectuada por un servicio autorizado de acuerdo con las siguientes instrucciones.

La conexión eléctrica debe realizarse conforme a la normativa vigente. Antes de efectuar la conexión eléctrica, compruebe lo siguiente:

- ¿La capacidad de las conexiones eléctricas y de los fusibles de seguridad del edificio es suficiente para soportar la carga del electrodoméstico? (compruébelo en la etiqueta adhesiva de información).

- ¿Posee la corriente de suministro eléctrico una conexión de tierra que cumpla con los requisitos estipulados? En su domicilio debe haber una conexión de tierra adecuada. Si no existe tal conexión, le instamos a que acuda a un técnico autorizado para solucionar el problema.

- ¿Se encuentra la toma o el interruptor múltiple en un lugar de fácil acceso tras la instalación del electrodoméstico?

- Deberá conectarse un enchufe que cumpla los debidos requisitos con el cable de alimentación, y el cable deberá insertarse en una clavija segura.

- Puede utilizarse un interruptor múltiple entre el electrodoméstico y la corriente eléctrica si se requiere una conexión eléctrica directa con el aparato (siempre que aquél cumpla los debidos requisitos y sea apropiado para la carga).

El cable de tierra verde-amarillo no debe estar interrumpido por un conmutador.

El cable fásico marrón (del conector codificado "L" del horno) debe estar siempre conectado a la corriente fásica de la red.

- El cable de alimentación debe colocarse de tal manera que no esté expuesto a temperaturas superiores a los 50° C.

- Cuando se sustituya el cable de corriente, debe utilizarse un cable con una sección transversal apropiada a la potencia indicada. El cable de tierra verde-amarillo debería ser aproximadamente dos cm más largo que los cables fásico y neutro.

•Compruebe los quemadores manteniéndolos encendidos durante 3 minutos tras haber completado la conexión.

El fabricante no se hace responsable de daños derivados del no cumplimiento de las normas de seguridad.

Si una unidad no dispone de cable eléctrico y un enchufe, y no dispone de otros medios de desconexión de la red eléctrica como por ejemplo una separación de contacto de los polos que proporcione una desconexión total según las condiciones de sobrecarga de voltaje de la categoría III, las instrucciones han de indicar que han de incorporarse al cableado fijo medios de desconexión de acuerdo con las normas de cableado.

3. ENCIMERA DE VITROCERÁMICA

3.1. DESCRIPCIÓN DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

Zona Highlight

Una banda conductora metálica se extiende uniformemente sobre toda la unidad de superficie. Empieza a actuar a los 3 segundos y es adecuada para un tipo de cocción constante, uniforme y de larga duración.

La encimera de vitrocerámica se beneficia de una mayor salida de calor, que es generado por las zonas de cocción highlight; esto acelera el proceso de cocción. Las modificaciones en el diseño de la placa no han afectado a la capacidad de resistencia a las altas temperaturas que posee el cristal, sino que también han mejorado su manejo.

Gracias a la función "Sprinter" puede lograrse una reducción de hasta el 15% en el tiempo de cocción, dependiendo del método de cocinado y del tipo de sartenes utilizadas.

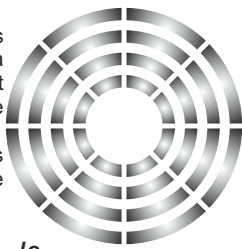
A ventaja que ofrece tener una resistencia multi circuito es que se pueden usar diferentes tamaños de zona de cocción, con una sola resistencia.

3.2. CONSEJOS SOBRE LOS UTENSILIOS DE COCINA DE LA ENCIMERA

Cocina eficiente

Dependiendo de las dimensiones de los utensilios de cocina y/o la cantidad de comida que se está cocinando, la zona highlight extragrande proporcionará niveles de rendimiento incluso mayores.

Utilizar utensilios de cocina de buena calidad es esencial para obtener el mejor rendimiento de su placa.



Utilice sartenes con un diámetro lo suficientemente grande como para cubrir completamente la unidad de superficie.

El tamaño de la sartén no debería ser más pequeño que el del área calentada. Si es ligeramente más ancho, la energía se utilizará con la máxima eficiencia.

3.3. ELECCIÓN DE LOS UTENSILIOS DE COCINA

La siguiente información le ayudará a elegir los utensilios de cocina que le proporcionen un buen rendimiento.

Acero inoxidable

Altamente recomendado. Especialmente si cuenta con una base con revestimiento para sandwich.

La base de sandwich combina los beneficios del acero inoxidable (aspecto, durabilidad y estabilidad) con las ventajas del aluminio o del cobre (conducción del calor, distribución uniforme del calor).

Aluminio

Se recomienda que sean utensilios pesados. Buena conductibilidad. Los residuos del aluminio a veces tienen el aspecto de raspaduras sobre la placa de la encimera, pero pueden extraerse si se limpian inmediatamente. Debido a la baja temperatura a la que se derrite, no debería utilizarse aluminio fino.

Hierro forjado

Utilizable, pero no recomendado. Escaso rendimiento. Puede dañar la superficie.

Utensilios con base de cobre / utensilios de barro

Se recomienda que sean pesados. Buen rendimiento, pero el cobre puede dejar residuos que tengan el efecto de una rozadura. Pueden quitarse los residuos siempre que se limpie inmediatamente la placa. Sin embargo, no se debe poner a hervir estas cacerolas en seco. El metal sobrecalentado puede quedarse adherido a las placas de cristal. Una cacerola de cobre sobrecalentada dejará un residuo que constituirá una mancha permanente en la encimera.

Asegúrese de que la base de la cacerola o sartén está seca

Cuando vaya a llenar una sartén con líquido o a utilizar una sartén que haya guardado en el frigorífico, asegúrese de que la base de la sartén está completamente seca antes de colocarla sobre la placa. Esto le ayudará a evitar las manchas en la encimera.

Utilice siempre utensilios de cocina de buena calidad con bases perfectamente lisas y gruesas

Utilizar este tipo de utensilios evitará las manchas de calor que causan que la comida se pegue. Las cacerolas y sartenes de metal grueso proporcionarán una distribución uniforme del calor.

Porcelana/esmalte

Ofrecen un buen rendimiento sólo si la base es fina, suave y lisa.

Vitrocerámica

No recomendados. Escaso rendimiento. Puede dañar la superficie.

Sartenes de cocina adecuadas

Tenga en cuenta que las sartenes más grandes poseen una mayor superficie de calentamiento. Esto le ayudará a cocinar la comida más rápidamente que las sartenes con superficies de calentamiento más pequeñas. Siempre use sartenes de tamaño proporcionado con la cantidad de comida que desee cocinar. A fin de evitar salpicaduras, no utilice sartenes muy pequeñas, especialmente para comidas con exceso de líquido. Si utiliza sartenes excesivamente grandes para comida de rápido cocinado, las salchichas y el líquido de éstas se pegarán a la sartén y los residuos se quedarán adheridos a la sartén después de ser vaciado su contenido.

Se sugiere utilizar sartenes con tapadera y bandejas o moldes de hornear para cocinar repostería. El azúcar y el líquido que salpiquen desde el interior de una sartén sin tapadera pueden adherirse a la superficie de la cocina y extraerse con gran dificultad.

Esto es especialmente importante en sartenes utilizadas para guisar u ollas de presión a alta temperatura.

No deje desatendidos los quemadores sin colocar sobre ellos una sartén con comida o vacía.

Compruebe si sus sartenes de cocina son adecuadas de acuerdo con los siguientes criterios:

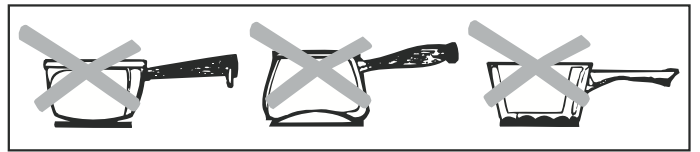
Deben ser pesadas.

Deberían cubrir completamente la superficie del quemador, pudiendo ser un poco mayores que éste, pero en ningún caso más pequeñas.

La superficie de la base debería ser completamente lisa y adaptarse bien a la superficie de la cocina.

•No se recomienda utilizar sartenes muy pequeñas. Las sartenes de diámetro más ancho y de borde poco alto son más adecuadas para obtener una cocción más eficaz y rápida que las sartenes pequeñas y profundas.

•No se puede acortar el tiempo de cocción utilizando una sartén pequeña sobre un quemador grande. De esta forma sólo se gastará gas. Sin embargo, una sartén con tapadera ahorrará energía.



3.4. MANDOS DE CONTROL DE LA ENCIMERA DE VITROCERÁMICA

CÓMO MANEJAR LA ENCIMERA

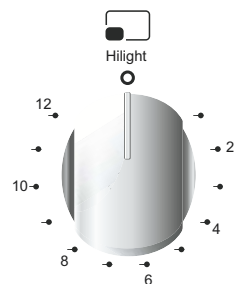
Localice el símbolo correspondiente a la zona de cocción que desee.

Gire el mando de control hasta el ajuste de cocción deseado.

Inicialmente recomendamos que la zona de calor se ponga en la posición más alta hasta que los contenidos de la sartén hayan alcanzado la temperatura requerida; posteriormente puede reducirse el calor hasta ajustarlo a la intensidad deseada para la cocción.

La luz indicadora de calor residual se encenderá cuando la superficie de la placa alcance una temperatura igual a 60° o superior..

La luz permanecerá encendida aunque se apague la encimera y sólo desaparecerá cuando la superficie de la encimera se haya enfriado.



Posiciones			Algunos consejos
1	1-2	Muy baja	Para mantener caliente un plato, para derretir mantequilla y chocolate...
2	3-4	Baja	Cocinado lento, salsas, estofados, pudin de arroz, huevos escalfados...
3	5-6	Moderada	Alubias, congelados, fruta, agua hirviendo...
4	7-8	Media	Manzanas al vapor, verduras, pasta, crepes, pescado...
5	9-10	Alta	Cocinado más intenso, tortillas, filetes...
6	11-12	Muy alta	Filetes, chuletas, fritos...

Para apagar la encimera, gire el mando hasta la posición "0".

La zona de calentamiento oval consta de dos áreas de calentamiento: un área circular y una sección con forma oval. Gire el mando de control desde 1 hasta 12 para regular el área circular. Para hacer funcionar la sección oval, simplemente gire el mando de control hasta la posición 12 y luego seleccione una posición de 1 a 12.

El área de calentamiento consta de dos zonas concéntricas. El círculo interior se activa cuando se gira el mando a cualquiera de las posiciones de 1 a 12. El círculo exterior sólo se activará cuando se gire el mando más allá de la posición 12 hasta su máxima potencia.

4. USO DEL HORNO

4.1. GRILL

•Asar con grill proporciona rápidamente a la comida un sabroso color dorado. Dependiendo de la cantidad de comida que se vaya a cocinar, se puede colocar el grill en diferentes posiciones. Casi todos los alimentos pueden cocinarse al grill, excepto piezas de caza muy finas y carne.

•La carne y el pescado que se vayan a asar al grill deberían rociarse previamente con un poco de aceite.

•Coloque una bandeja recoge grasas debajo cuando vaya a asar comida al grill. Ponga una pequeña cantidad de agua en la bandeja para evitar olores desagradables y que la grasa pueda incendiarse.

•Normalmente se prefiere el grill para cocinar trozos de carne, por ejemplo filetes, que no sean demasiado gruesos, trozos de carne de diferente tamaño, aves partidas por la mitad, pescado, algunas verduras (por ejemplo calabacines, berenjenas, tomates, etc.) junto con productos cárnicos y pescado insertados en el asador.

•Rocíe el pescado con un poco de aceite antes de colocarlo directamente debajo del grill. Añadir sal a la carne después de cocinarla; salar el pescado previamente.

•La distancia del grill a la que coloquemos el alimento dependerá del grosor de la carne o del pescado. Si la distancia se calcula correctamente, las partes exteriores de estos alimentos no se quemarán ni quedarán crudas por dentro.

•Evite olores desagradables y humos causados por grasa y salsas que se hayan derramado vertiendo medio vaso de agua en la bandeja recoge grasas.

•También puede utilizarse el grill para tostar, por ejemplo plan tostado o sandwiches, así como para cocinar ciertas frutas (plátanos, rebanadas de piña o pomelo, manzanas, etc.) Sin embargo, la fruta no debe entrar en contacto con los elementos de calor.



Nunca cubra las paredes internas o el fondo del horno con papel de aluminio. El calor acumulado puede dañar el esmalte del horno y la comida que haya dentro.

4.2. SUGERENCIAS PARA COCINAR

Cocina tradicional

El calor se general en los calentadores superiores e inferiores. Generalmente se prefiere la bandeja de posición central para cocinar. Sin embargo, si la parte de arriba o el fondo de la superficie de la comida debe cocinarse más, colóquela sobre la bandeja superior o inferior.

Cocina de convección (con ventilador)

•La comida es cocinada mediante un aire precalentado distribuido uniformemente en el horno con ayuda del ventilador situado en la pared trasera interna del horno.

Es posible cocinar varios platos simultáneamente sobre diferentes bandejas gracias al calor distribuido uniformemente dentro del horno.

•Este tipo de horno también es muy útil para descongelar alimentos congelados. También puede utilizarse para esterilizar comida en lata, preparar siropes de fruta y deshidratar frutas y champiñones.

4.3. COCINAR REPOSTERÍA

•A menos que se especifique otra cosa, caliente el horno previamente durante al menos 10 minutos antes de usarlo. No abra la puerta del horno cuando esté cocinando repostería, ya que esto impedirá que suba la masa (en tartas o preparados con levadura y soufflé). La corriente de aire frío que penetra en el horno evitará que la masa adquiera volumen. Puede comprobar si su repostería se está cocinando debidamente insertando una varilla en la masa. Si la varilla sale seca cuando la saque, significa que el pastel se está cocinando debidamente. No haga este tipo de comprobación hasta que hayan transcurrido por lo menos tres cuartas partes del tiempo de cocción.

Le rogamos tenga en cuenta los siguientes consejos:

•Si la superficie de la comida está bien cocinada pero sigue estando cruda o parcialmente curda por dentro, debe cocinarse durante más tiempo a menor temperatura.

•Por otra parte, si la superficie de la comida está demasiado seca, debería cocinarse a mayor temperatura durante menos tiempo.

4.4 COCCIÓN PIZZA

• Introduzca en el termostato del horno la máxima temperatura.

• Precalentamiento 15-20 min.

• Ponga la bandeja en una de las dos posiciones inferiores.

• Tiempo de cocción 20 min.

4.5. COCINAR PESCADO

El pescado de pequeño tamaño puede cocinarse a máxima temperatura de principio a fin. El pescado de tamaño medio debe cocinarse a máxima temperatura al principio y luego la temperatura debe reducirse lentamente. El pescado de mayor tamaño debe cocinarse a temperatura mínima de principio a fin. Fíjese en el corte practicado en la base del pescado para comprobar que está debidamente cocinado. Para comprobar que el pescado está debidamente asado o no al grill, fíjese en la hendidura practicada en la base del pescado. El color (del pescado asado al grill) debe ser de un blanco mate uniforme. Esto no procede en el caso del salmón y la trucha.

4.6. COCINAR CARNE

•La mínima cantidad de comida que puede cocerse en el horno es de 1 kilo. De otro modo la carne estará demasiado seca.

Si desea que la carne esté bien hecha, utilice menos grasa. Si la carne tiene algo de grasa, no se necesita utilizar aceite. Si un lado de la carne es grasiento, colóquelo boca arriba. La grasa derretida bastará para lubricar la parte de abajo. Las carnes rojas deberían sacarse del frigorífico al menos una hora antes de ser cocinadas.

•Si no se hace esto, la carne podría endurecerse debido a la diferencia de temperatura. No utilice sal antes de cocinar, especialmente cuando quiera asar carne al grill. La sal extraerá la sangre y los jugos de la carne, lo que en consecuencia evitará que se ase la parte superior de la carne.

•Añada sal a la carne asada sólo después de que haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.

•Coloque la carne que vaya a asar en una fuente amplia y poco profunda.

•Las fuentes/bandejas profundas actúan como escudo contra el calor. La carne puede colocarse en el horno en una bandeja resistente al calor o directamente en el grill. Inserte una bandeja recoge grasa/recoge salsas debajo del grill. La salsa se debe añadir al comienzo si la comida se va a cocinar durante poco tiempo, mientras que se recomienda añadirla en la última media hora si los alimentos se van a cocinar durante más tiempo.

4.7. ASADOR

• La cocina está equipada con un asador metálico, dos tenedores y un gancho utilizado como soporte del asador.

• Instrucciones de uso:

- Retire todos los accesorios del horno;

- Coloque la fuente de fondo profundo en la parte baja del horno o en el carril inferior;

- Clave el asador en la carne, centrado entre las dos horquetas;

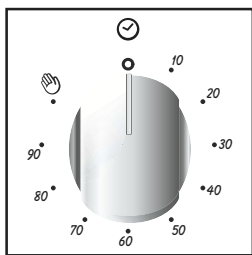
- Fije el asador al agujero ubicado en la pared inferior; a continuación cuelgue el gancho de soporte en el agujero ubicado en la parte frontal superior de la cavidad del horno y alrededor del borde del asador.

• No es necesario precalentar con el asador.

• Tiempo de cocción recomendado en la Posición Asador;

Tiempo de cocción (min)	Horno eléctrico
Carne de vaca (1kg)	20/30
Cordero (1kg)	30/40
Ternera, aves de corral (1kg)	60/70
Cerdo (1kg)	65/75

4.8 USO DEL TEMPORIZADOR

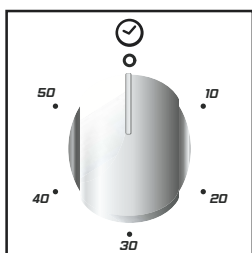


Con este mecanismo es posible programar la duración exacta en minutos de la cocción y, por tanto, la desconexión automática del horno (máx. 90 minutos).

Una vez transcurrido el tiempo seleccionado el mando alcanzará la posición de señal acústica **O**, a partir de la cual el horno se desconectará automáticamente. **Únicamente se podrá conectar el horno**

seleccionando un tiempo de cocción o girando el mando a la posición .

4.9. USO DEL MINUTERO



Para seleccionar el tiempo elegido, gire el mando una vuelta completa y después vuelva a ajustar la marca en la posición correspondiente al tiempo deseado. Una vez transcurrido el tiempo seleccionado se emitirá una señal acústica durante algunos segundos.

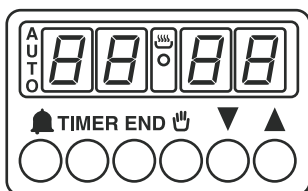
4.11. HORNO ELÉCTRICO

Posición	Función del horno
F	Función
°C	Temperatura
	Tiempo de cocción
	No en funcionamiento
	Girar el asador y el calentador del grill
	Lámpara
	Calentador del grill
	Calentador del grill y ventilador
	Ventilador
	Elemento calentador superior y ventilador
	Elemento calentador inferior y ventilador
	Elemento calentador superior, elemento calentador inferior y ventilador
	Elemento calentador inferior y superior
	Elemento calentador superior
	Elemento calentador inferior
	Manual
	Pizza

4.10. USO DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO

FUNCIÓN	CÓMO ACTIVAR	CÓMO APAGARLO	CÓMO FUNCIONA	PARA QUÉ SIRVE
CONTADOR DE MINUTOS	<ul style="list-style-type: none"> •Pulse y mantenga pulsado el botón •Pulse los botones o para programar el tiempo deseado •Suelte todos los botones 	<ul style="list-style-type: none"> •Cuando el tiempo programado ha transcurrido, se activa una alarma audible (esa alarma se parará por sí sola, aunque puede detenerse inmediatamente presionando el botón). 	<ul style="list-style-type: none"> •Suena una alarma al final del tiempo programado. •Para comprobar cuánto tiempo queda, pulse el botón . 	<ul style="list-style-type: none"> •Permite utilizar el horno como alarma (podría activarse con el horno en funcionamiento o con el horno apagado).
FUNCION MANUAL	<ul style="list-style-type: none"> •Pulse el botón •Programe la función de cocción con el selector de funciones del horno 	<ul style="list-style-type: none"> •Gire el selector de función del horno hasta la posición "0". 	<ul style="list-style-type: none"> •Permite hacer funcionar el horno. 	<ul style="list-style-type: none"> •Para cocinar las recetas deseadas.
TIEMPO DE COCCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> •Pulse y mantenga pulsado el botón TIMER •Pulse los botones o para programar el tiempo deseado de cocción •Suelte todos los botones •Programe la función de cocción con el selector de funciones del horno 	<ul style="list-style-type: none"> •Cuando el tiempo haya transcurrido, el horno se apagará automáticamente. Si se desea detener la cocción antes, gire el selector de función hasta 0 o programe o ponga el contador en 0:00 (botones TIMER y). 	<ul style="list-style-type: none"> •Permite preseleccionar el tiempo de cocción requerido para la receta elegida. •Para comprobar cuánto tiempo queda, presione el botón TIMER. •Para modificar/cambiar el tiempo preseleccionado, pulse los botones TIMER y . 	<ul style="list-style-type: none"> •Al término del tiempo de cocción establecido, el horno se apagará automáticamente y sonará una alarma audible.
TÉRMINO DE LA COCCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> •Pulse y mantenga pulsado el botón END •Pulse los botones o para programar la hora a la que desea que se apague el horno •Suelte todos los botones •Programe la función de cocción con el selector de funciones del horno 	<ul style="list-style-type: none"> •A la hora programada, el horno se apagará. Para apagarlo manualmente, gire el selector de función del horno hasta la posición "0". 	<ul style="list-style-type: none"> •Permite programar la hora a la que termina la cocción. •Para comprobar el tiempo preseleccionado, pulse el botón END. •Para modificar el tiempo preseleccionado, pulse los botones END y . 	<ul style="list-style-type: none"> •Suele utilizarse esta función con la función de "tiempo de cocción". Por ejemplo, si el plato debe cocinarse durante 45 minutos y necesita estar listo hacia las 12:30, simplemente seleccione la función requerida, programe el tiempo de cocción en 45 minutos y el término de la cocción a las 12:30. •La cocción se iniciará automáticamente a las 11:45 (12:30 menos 45 minutos) y continuará hasta la hora de término preseleccionada del tiempo de cocción, cuando el horno se apagará automáticamente. •¡ADVERTENCIA! Si se selecciona el término de cocción sin programar la duración del tiempo de cocción, el horno iniciará la cocción inmediatamente y se detendrá al término del tiempo de cocción preseleccionado.

Poner en hora el reloj:

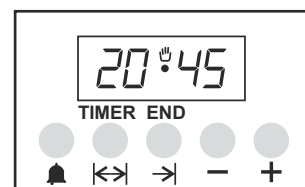


ADVERTENCIA: la primera operación que debe realizarse después de que el horno haya sido instalado o tras una interrupción del suministro eléctrico (esto se reconoce porque el display parpadea e indica) es poner en hora el reloj. Esto se consigue de la siguiente manera:

- Pulse y mantenga pulsados los botones **TIMER** y **END** (y)
- Seleccione la hora correcta con los botones
- Suelte todos los botones

ATENCIÓN: el horno sólo funciona si se programa con función manual o a una hora preseleccionada. NOTA: en algunos modelos, los símbolos han sido sustituidos por y .

En el programador con temporizador de 5 teclas, para la función manual, presionar las opciones "TIEMPO (TIMER)" y "FIN (END)" simultáneamente.

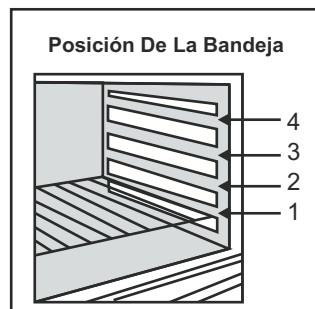


4.12. TABLAS DE COCCIÓN

Métodos de cocción tradicional y de circulación de aire caliente; Pesos (Gr)

TIPO DE COMIDA Método de cocción tradicional

Peso (Gr)	TIPO DE COMIDA	Método de cocinado tradicional		Método de circulación de aire caliente		Tiempo de cocción (Minutos)	OBSERVACIONES
		POSICIÓN DE LA BANDEJA	TEMPERATURA (°C)	POSICIÓN DE LA BANDEJA	TEMPERATURA (°C)		
	TARTAS Y POSTRES						
	Masa con huevo batido	2	180	2 (1 y 3)	160	45 - 60	
	Masa	1	180	2 (1 y 3)	160	20 - 35	
	Pastelitos	2	180	2 (1 y 3)	160	20 - 30	
	Tarta de queso	1	175	2	150	60 - 80	
	Tarta de manzana	1	180	2 (1 y 3)	160	40 - 60	
	Strudel	2	175	2 (1 y 3)	150	60 - 80	
	Tarta de mermelada	2	180	2 (1 y 3)	160	45 - 60	
	Pastas de té	2	180	2 (1 y 3)	160	15 - 25	
	Galletas	2	180	2 (1 y 3)	160	10 - 20	
	Tartas de crema	2	100	2 (1 y 3)	100	90 - 120	
	PAN						
1000	Pan blanco	1	200	2	175	45 ~ 60	Dentro del horno cerrado, 8 piezas en platos sobre una bandeja
500	Pan de centeno	1	200	2	175	30 ~ 45	
500	Sandwich	2	200	2 (1 y 3)	175	20 ~ 35	
	PASTA						
	Macarrones	2	200	2 (1 y 3)	175	40 ~ 50	
	Con verduras	2	200	2 (1 y 3)	175	45 ~ 60	
	Pastas	2	200	2 (1 y 3)	175	35 ~ 45	
	Lasaña	2	200	2	175	45 ~ 60	
	CARNES						
1000	Rosbif	2	200	2	175	50 ~ 70	Cocinar al grill
1200	Cerdo asado	2	200	2	175	100 ~ 130	Cocinar al grill
1000	Ternera asada	2	200	2	175	90 ~ 120	Cocinar al grill
1500	Rosbif estilo inglés	2	220	2	200	50 ~ 70	Cocinar al grill
1200	Cordero	2	200	2	175	110 ~ 130	Pierna
1000	Pollo	2	200	2	175	60 ~ 80	De tamaño completo
4000	Pavo	2	200	2	175	210 ~ 240	De tamaño completo
1500	Pato	2	175	2	160	120 ~ 150	De tamaño completo
3000	Ganso	2	175	2	160	150 ~ 200	De tamaño completo
1200	Conejo	2	200	2	175	60 ~ 80	En trozos
	PESCADO						
1000	Pieza entera	2	200	2 (1 y 3)	175	40 ~ 60	2 Pescados
800	Filete	2	200	2 (1 y 3)	175	30 ~ 40	4 Filetes



NOTA:

- 1) Los tiempos de cocción no incluyen el calentamiento previo. Es aconsejable precalentar el horno durante unos 10 minutos, especialmente para tartas, pizzas y pan.
- 2) Indica la posición de la bandeja para cocinar varios platos simultáneamente.
- 3) Todas las operaciones de cocinado deberán llevarse a cabo con la puerta del horno cerrada

TIPOS DE COMIDA	CANTIDAD		COCINAR AL GRILL		TIEMPOS DE COCCIÓN (Minutos)	
	Nº DE PARTES	PESO	POSICIÓN DE LA BANDEJA	TEMPERATURA (°C)	SECCIÓN SUPERIOR	SECCIÓN INFERIOR
Bistec	4	800	4	max	10	8
Costillas asadas	4	600	4	max	12	8
Salchichas	8	500	4	max	10	6
Pollo en trozos	6	800	3	max	30	20
Parrillada mixta	4	700	4	max	12	10
Postres lácteos	4	400	4	max	13	10
Tomate en rodajas	8	500	4	max	12	--
Filetes de pescado	4	400	4	max	8	6
Escalopes	6	---	4	max	12	--
Tostadas	4	---	4	max	8	--
Rebanadas de pan	4	---	4	max	2-3	1

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de llevar a cabo toda limpieza y mantenimiento:

- Desconecte el horno.
- Si el horno está caliente, espere hasta que se haya enfriado.
- Nunca use un spray de vapor o de alta presión para limpiar el aparato.
- Nunca use productos de limpieza abrasivos, estropajos de aluminio u objetos punzantes para limpiar la puerta de cristal del horno.
- Limpie las superficies esmaltadas con agua templada y jabón o con productos de marca adecuados. Bajo ningún concepto utilice detergente en polvo abrasivo que pueda dañar la superficie y estropear el aspecto de la cocina. Es muy importante limpiar el horno cada vez que se use.
- Use detergentes y estropajos de fibra abrasiva para limpiar el grill de acero inoxidable.
- Las superficies de cristal como la encimera, la puerta del horno y la puerta del compartimento para calentar alimentos deben limpiarse cuando se hayan enfriado.
- Los daños causados por no haber respetado esta norma no quedarán cubiertos por la garantía.
- No utilice productos abrasivos, estropajos de fibra metálica, objetos punzantes, trapos rugosos o productos químicos y detergentes que puedan dañar permanentemente el revestimiento catalítico.
- Es buena idea utilizar bandejas de asado profundas para comidas grasientas como cuartos de carne, etc. y colocar una bandeja debajo del grill para recoger el exceso de grasa.
- La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no será realizada por niños sin supervisión.
- No utilice limpiadores de vapor para la limpieza del aparato.

Limpieza de la puerta del horno

Para una limpieza completa de la puerta del horno, se aconseja desmontarla, como se muestra en el dibujo de abajo.

Abra la puerta completamente, gire los dos pies de los goznes 180°. Cierre parcialmente la puerta 30°. Retire la puerta levantándola ligeramente en esta posición.

Para volver a colocar la puerta, siga los pasos anteriores en orden inverso.

Antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento sobre la placa, déjela enfriar.

Sólo deberían utilizarse productos específicamente diseñados para superficies vitrocerámicas (cremas y rascadores). Pueden adquirirse en ferreterías.

Evite las salpicaduras, ya que cualquier cosa que caiga sobre la superficie de la placa se quemará rápidamente y dificultará la limpieza.

Se aconseja mantener la placa alejada de sustancias que puedan fundirse, como plástico, azúcar o productos azucarados.

No utilizar limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, pudiendo comportar la rotura del cristal.

MANTENIMIENTO

Rocíe la superficie de la placa con unas gotas del producto de limpieza especializado.

Quite frotando cualquier mancha pertinaz valiéndose de un trapo suave o de papel de cocina ligeramente humedecido.

Frote con una tela suave o con papel de cocina seco hasta que la superficie esté limpia.

En caso de que permanezcan las manchas

Rocíe la superficie de la placa con más gotas del fluido de limpieza especializado.

Raspe con un rascador, sosteniéndolo a un ángulo de 30° de la placa, hasta que las manchas desaparezcan.

Frote con una tela suave o con papel de cocina seco hasta que la superficie esté limpia.

Repita la operación si fuese necesario.

CONSEJOS PRÁCTICOS

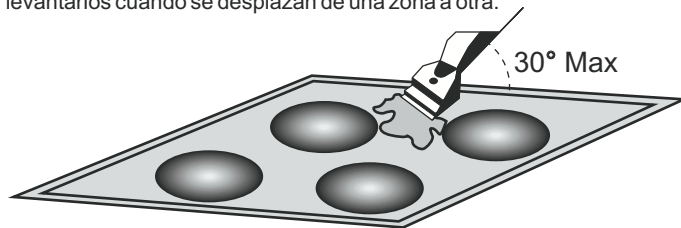
Una limpieza frecuente deja una capa protectora esencial para evitar arañazos y desgaste de la placa. Asegúrese de que la superficie está limpia antes de volver a utilizar la placa. Para quitar marcas dejadas por el agua, utilice unas gotas de vinagre blanco o de zumo de limón.

A continuación frótelos con papel absorbente y con unas gotas de líquido de limpieza especializado.

Los mandos de control pueden extraerse para facilitar una limpieza más a fondo.

Sin embargo, debe tener cuidado de no dejar que entre líquido en las zonas abiertas y, al volver a colocar los mandos en su sitio, apriételos con firmeza.

La superficie de vitrocerámica puede resistir el roce provocado por los recipientes de cocina de base lisa. Sin embargo, siempre es mejor levantarlos cuando se desplazan de una zona a otra.



No utilice una esponja demasiado húmeda.

Nunca use un cuchillo o un destornillador.

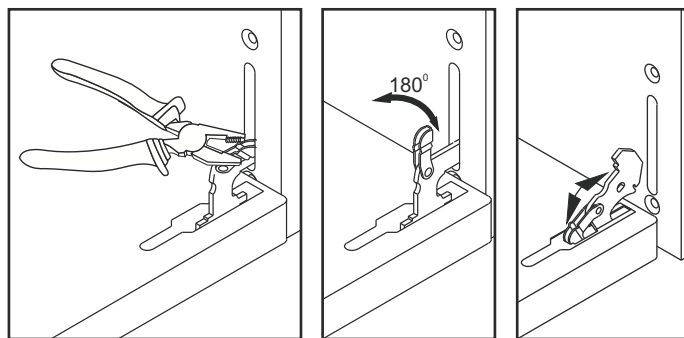
Un rascador con cuchilla no dañará la superficie, mientras se mantenga a un ángulo de 30°.

Nunca deje el rascador de cuchilla al alcance de los niños.

Nunca utilice productos abrasivos o detergentes en polvo que puedan ocasionar rozaduras.

El borde metálico

Para limpiar con seguridad el borde metálico, lávelo con agua y jabón, aclárelo, y luego séquelo con un trapo suave.



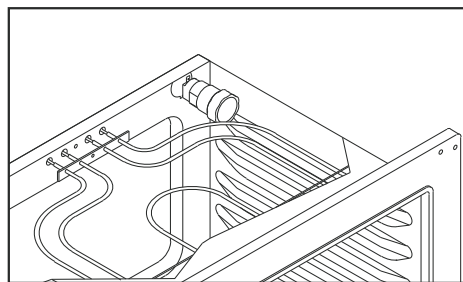
Para sustituir la bombilla del interior del horno

•Desconecte el aparato de la corriente y desenrosque la bombilla.

Sustitúyala por una bombilla idéntica que pueda soportar elevadas temperaturas.

•Nunca utilice vapor o un vaporizador para limpiar.

ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato está apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.



5.1. HORNO CON AUTOLIMPIEZA CATALÍTICA

•Algunos de nuestros modelos están provistos de paneles especiales de autolimpieza cubiertos con una capa microporosa. Si el horno dispone de esta función, no es necesario limpiarlo manualmente.

•El recubrimiento debe ser poroso para que la autolimpieza resulte eficaz.

•Excesivas salpicaduras de grasa pueden bloquear los poros y con ello obstaculizar la autolimpieza. Esta capacidad de autolimpieza puede recuperarse encendiendo el horno vacío durante un máximo de 10-20 minutos.

•Si las paredes del horno están tan densamente cubiertas de grasa que el recubrimiento catalítico pierde su eficacia, retire el exceso de grasa ayudándose de un trapo suave o de una esponja empapada en agua caliente. Todos los recubrimientos catalíticos que se venden actualmente en el mercado están programados para funcionar durante unas 300 horas, lo que significa que deben ser sustituidos transcurrido este tiempo.

6. SERVICIO TÉCNICO Y SOLUCIÓN DE POSIBLES AVERÍAS

- Si el horno no funciona, antes de llamar al servicio técnico le recomendamos que:
- Compruebe que el horno está debidamente enchufado a la red.

El horno no calienta

¿Están colocados los mandos de control del horno en la posición correcta?

El tiempo de cocinado es demasiado largo

¿Se ha seleccionado la temperatura correcta?

Sale humo del horno

Se aconseja limpiar el horno después de cada uso. Si no se limpia la grasa que se derrama durante el cocinado de carne, ésta causará un olor desagradable y humo la próxima vez que utilice el horno (ver capítulo de Limpieza y Mantenimiento).

La luz del horno no se enciende

- Puede que la bombilla esté fundida. Para sustituirla por otra, le instamos a que consulte la página al respecto.
- Si ya ha comprobado los puntos anteriores y el horno sigue sin funcionar debidamente, contacte con el servicio técnico autorizado más cercano.
- Modelo y número de producción (PNC o ENR).

Las zonas de cocción no hierven a fuego lento o sólo fríen con poca intensidad

Utilice sólo sartenes de base lisa. Si hay luz visible entre la sartén y la placa, la zona no está transmitiendo el calor correctamente. La base de la sartén debería cubrir plenamente el diámetro de la zona seleccionada.

La cocción es demasiado lenta

Se están utilizando sartenes poco adecuadas. Utilice únicamente utensilios de base lisa, pesados y que tengan un diámetro por lo menos igual al de la zona de cocción.

Pequeños arañazos o raspaduras sobre la superficie de cristal de la placa

La limpieza es incorrecta o se utilizan sartenes de base rugosa. Partículas como granos de arena o de sal se han interpuesto entre la placa y la base de la sartén. Consulte la sección "Limpieza". Asegúrese de que las bases de las sartenes estén limpias antes de usarlas y sólo utilice sartenes de base suave. Sólo disminuirán las rozaduras si la limpieza se efectúa correctamente.

Marcas de metal

No deslice sartenes de aluminio sobre la placa. Consulte las recomendaciones de limpieza. Si utiliza los materiales correctos pero las marcas persisten, utilice una cuchilla de afeitar y consulte la sección "Limpieza".

Manchas oscuras

Utilice una cuchilla de afeitar y consulte la sección "Limpieza". La luz se refleja sobre la placa. Las marcas dejadas por sartenes de aluminio o de cobre, pero también las de depósitos minerales, agua o comida, pueden quitarse utilizando la crema limpiadora. Sustancias caramelizadas o plástico fundido sobre la placa. Consulte la sección "Limpieza".

La placa no funciona o no funcionan ciertas zonas de la placa

Las resistencias de derivación no están colocadas correctamente en el tablero terminal. Compruebe que la conexión se ha hecho atendiendo a las recomendaciones.

El panel de control está bloqueado

Desbloquee la placa.

Frecuencia de las operaciones de on/off en las zonas de cocinado

Los ciclos on/off varían según el nivel de calor requerido:

Nivel bajo: tiempo de operación corto.

Nivel alto: tiempo de operación largo.

El display "H", indicador del calor residual, parpadea

La temperatura electrónica es demasiado alta. Debe llamarse a un técnico para que verifique la instalación conforme a las recomendaciones establecidas.

7. PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



- Una vez colocado el aparato, los materiales de embalaje deben desecharse correctamente respetando el medio ambiente de forma segura.
- Antes de deshacerse del electrodoméstico antiguo, corte el cable de corriente para inutilizar el equipo.
- Este electrodoméstico está catalogado según la directiva europea 2002/96/CE sobre desecho de equipos eléctricos y electrónicos (WEEE).
- Al asegurarse de que este producto es desechado de forma correcta, ayudará a prevenir las consecuencias negativas potenciales para el medio ambiente y la salud que podrían originarse a causa de un manejo inadecuado de este producto.
- El símbolo que porta el producto indica que no puede ser tratado como desechos corrientes. En vez de esto deberá ser entregado en un punto de recogida y reciclado de equipos eléctricos y electrónicos.
- Cuando se deshaga del electrodoméstico, debe hacerlo respetando la normativa local medio ambiental referida al reciclado de desechos.
- Si desea obtener información más detallada sobre tratamiento, recuperación y reciclado de este producto, le rogamos consulte con su oficina de atención al ciudadano, su servicio de recogida de desechos domésticos o con la tienda donde adquirió el producto.

1. ALLGEMEINE HINWEISE

Wir danken Ihnen für Ihre Wahl. Beachten Sie bitte die folgenden Hinweise und Empfehlungen, um die maximale Leistungsfähigkeit Ihres Herdes zu gewährleisten:


- Lesen Sie die gesamte Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, denn sie enthält wichtige Hinweise zur korrekten Aufstellung, Bedienung und Instandhaltung Ihres Geräts. Heben Sie bitte diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen sorgfältig auf.
- Händigen Sie die Gebrauchsanweisung bei Verkauf oder Überlassung des Geräts an die Nachbesitzer aus, um die Weitergabe der korrekten Informationen über die Aufstellung und Bedienung des Geräts sowie der entsprechenden Hinweise zu gewährleisten.
- Bei Betrieb werden alle zugänglichen Teile des Herdes heiß: Bitte achten Sie darauf, diese nicht zu berühren. Beim ersten Gebrauch des Herdes könnten Sie einen beißenden Geruch bemerken: Diese Rauchgase sind nicht gesundheitsschädlich. Wir empfehlen Ihnen zur Abhilfe einen zweistündigen Leerbetrieb.

1.1. BEDEUTUNG DER IM TEXT VERWENDETEN SYMBOLE

Zur leichteren Verständlichkeit werden in dieser Gebrauchsanweisung die folgenden Symbole verwendet:

 Sicherheitshinweise

 Umweltinformationen

 Dieses Gerät entspricht den EG- und EU-Richtlinien.

1.2. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die Geräteteile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen könnten, entsprechen den Richtlinien 89/109/EWG. Dieses Gerät entspricht den Richtlinien 2006/95/EC und 2004/108/EC und den nachfolgenden Abänderungen. Dieses Gerät entspricht außerdem den allgemeinen Richtlinien 93/68/EWG und nachfolgenden Abänderungen

1.3. SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät darf nur für die ausgelegten Zwecke, d. h. nur zum Kochen, Braten und Backen von Speisen verwendet werden. Jede andere Benutzung des Geräts, z. B. zum Beheizen des Raumes, ist eine missbräuchliche Verwendung, durch die Gefahren entstehen können.
- Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden aus missbräuchlicher Anwendung oder unsachgemäßer Handhabung. Bei der Anwendung eines Geräts sind bestimmte Grundregeln zu beachten. Wenn Störungen am Gerät, Brüche oder Risse auftreten, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker, lassen Sie es unangetastet und verständigen Sie eine autorisierte Kundendienststelle.
- Dieses Gerät ist nicht bestimmt zum Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit beeinträchtigten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen, die keine entsprechenden Erfahrungen oder Kenntnisse aufweisen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder angewiesen durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist. •Kinder sind zu beaufsichtigen, um das Spielen mit dem Gerät zu unterbinden.
- Bei Betrieb wird der Backofen sehr heiß, vor allem die Glasfläche der Backofentür. Halten Sie daher Kinder vom heißen Backofen fern, insbesondere wenn der Grill eingeschaltet ist. •Ziehen Sie immer Küchenhandschuhe an, wenn Sie Gerichte aus dem Backofen herausnehmen.
- Das Gerät muss aus Sicherheits- und Hygienegründen sauber gehalten werden. Denn Fett- und Speiserückstände können eine Brandgefahr darstellen.
- Achten Sie darauf, dass die Finger nicht in die Türscharniere des Backofens geraten. Halten Sie Kinder fern. •Stellen Sie sicher, dass die Schalter bei Nichtgebrauch des Geräts auf der Null-Stellung stehen.
- Das Warmhaltefach kann als Geschirrfach oder zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.
- In das Warmhaltefach dürfen keine entzündlichen oder explosionsgefährdeten Gegenstände, wie z. B. Papier, Lappen usw. oder Reinigungsmittel kommen.
- Verwenden Sie nur hitzebeständige Töpfe und Pfannen. Verwenden Sie kein Geschirr aus leicht entzündlichen Materialien.
- Durch die Änderung oder den Änderungsversuch der Geräte-Eigenschaften können erhebliche Gefahren entstehen. •Besondere Vorsicht ist beim Braten und Frittieren geboten: Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. •Das Gerät ist schwer. Daher ist beim Versetzen des Geräts Acht zu geben.
- Während des Gerätebetriebs ist das Austreten von Heißluft normal. Die Öffnung der Backofenlüftung muss freigehalten werden.
- Wenn Speisen auf den Herd gestellt oder in den Backofen geschoben

oder Töpfe mit flüssigen Speisen versetzt werden, können diese verschüttet werden. Entfernen Sie diese Rückstände sofort nach dem Kochen, um die Entwicklung unangenehmer Gerüche und Brandgefahr zu vermeiden.

- Bei der Benutzung eines Geräts sind bestimmte Grundregeln zu beachten:
 - Im Allgemeinen ist die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und Verlängerungsschnuren nicht zu empfehlen.
 - Der Netzstecker darf nicht am Kabel herausgezogen werden. -Den Herd nicht mit feuchten bzw. nassen Händen berühren.
 - Beschädigte Anschlusskabel sind unverzüglich zu ersetzen. -Bei Ersatz des Anschlusskabels die folgenden Hinweise beachten:
 - Das Anschlusskabel ist von einer Fachkraft zu ersetzen. Lassen Sie Reparaturen nur von einer autorisierten Kundendienststelle durchführen und stellen Sie sicher, dass nur Originalersatzteile verwendet werden.
 - Im Bedarfsfall ist das Anschlusskabel mit einem der folgenden Kabeltypen zu ersetzen: H05RRF, H05WF oder H05V2V2-F. Diese Kabeltypen sind für den erforderlichen Anschlusswert geeignet.
 - Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, bis es abgekühlt ist.
 - WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Teile des Gerätes werden während des Betriebs heiß. Das Berühren der heißen Geräteteile sollte vermieden werden.
 - Kinder unter 8 Jahren sollten ohne Aufsicht nicht in die Nähe des Gerätes gelassen werden.
 - Dieses Gerät ist nicht bestimmt zum Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit beeinträchtigten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen, die keine entsprechenden Erfahrungen oder Kenntnisse besitzen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder angewiesen durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
 - Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 - WARNUNG: unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Herd mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Feuerentstehung verursachen.
 - Versuchen Sie NIEMALS das Feuer mit Wasser zu löschen; schalten Sie den Herd aus und bedecken sie die Flamme mit z.B. einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
 - WARNUNG: FEUERGEFAHR - Bewahren Sie keine Gegenstände auf der Herdoberfläche auf.
 - WARNUNG: ist die Herdoberfläche beschädigt, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.
 - Während des Betriebs wird das Gerät heiß. Bitte vermeiden Sie die Berührung der heißen Geräteteile.
 - WARNUNG: zugängliche Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Kinder sollten fern gehalten werden.
 - Nutzen Sie nur die empfohlene Temperatureinstellung für den Ofen.
 - Vermeiden Sie direkte Einstrahlung einer Halogenlampe auf den Herd.
 - Achtung: Um elektrische Schläge durch unbeabsichtigtes Zurückstellen des Wärmerelais zu vermeiden, sollte das Gerät nicht über eine externe Schalteinrichtung versorgt werden, wie beispielsweise ein Timer oder einem Stromkreislauf, der regelmäßig ausgeschaltet wird.
 - ACHTUNG: Zugängliche Teile können sich erhitzen, wenn der Grill in Benutzung ist. Kinder sollten daher fern gehalten werden.



Bei Nichtbeachtung der oben genannten Anweisungen leistet der Hersteller keine Garantie für die Sicherheit des Geräts.

1.4. NÜTZLICHE HINWEISE

- Verformte oder nicht fest stehende Kochgefäße sollten nicht verwendet werden.
- Grill und Fettpfanne vor Gebrauch sorgfältig reinigen.
- Reinigungsmittel in Spray-Form nicht auf das Kochfeld oder auf den Schalter Temperatur-Wahl sprühen.
- Stellen Sie sicher, dass Backbleche und Backroste einwandfrei in den Backofen eingeschoben wurden.
- Der Backofen darf nicht mit Aluminiumfolie ausgelegt werden.

1.5. TECHNISCHE DATEN

MERKMALE	GESAMTAN-SCHLUSSWERT
4 Heizkörper Highlight-Kochzonen 60 x 60 u. Elektrobackofen	8.4 kW
4 Heizkörper Highlight-Kochzonen 60 x 60 u. Elektrobackofen	6.6 - 6.8 kW

Typschild (auf der Herdrückseite).

2. AUFSTELLUNG

Die Aufstellung und der Anschluss des Geräts ist von Fachkräften durchzuführen. Der Hersteller ist nicht zur Installation des Geräts verpflichtet. Bei eventuellem Kundendienstesatz seitens des Herstellers zur Behebung von Störungen und Mängeln infolge unsachgemäßer Aufstellung oder Installation besteht kein Garantieanspruch. Die Fachkraft ist verpflichtet, die Anweisungen zur Aufstellung und Installation zu beachten. Durch eine unsachgemäße Aufstellung oder Installation können Schäden an Personen, Tieren oder Sachen entstehen. Der Hersteller haftet nicht für solche Sach- oder Gesundheitsschäden.

ACHTUNG! Auf die korrekte Positionierung des Geräts ist zu achten. Es darf nur in einem ständig gelüfteten Raum aufgestellt werden.

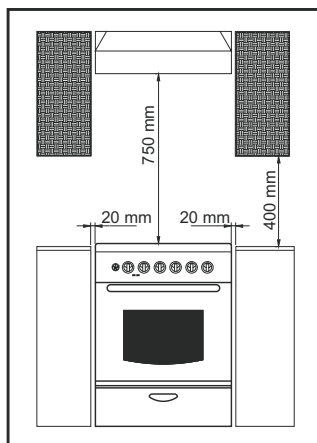
Vor jeder Reparatur, Installation oder Abänderung ist immer der Netzstecker zu ziehen.

•Vor Anschluss des Geräts sind die Daten der Netzversorgung zu kontrollieren und es ist sicherzustellen, dass das Gerät entsprechend angepasst wird.

•Das Gerät darf nicht in der Nähe von leicht entzündlichen Gegenständen (z. B. von Möbeln, Vorhängen usw.) aufgestellt werden.

Wird das Gerät auf einem Sockel platziert, muss gewährleistet werden, dass das Gerät nicht vom Sockel rutschen kann.

2.1. EINBAUPOSITION

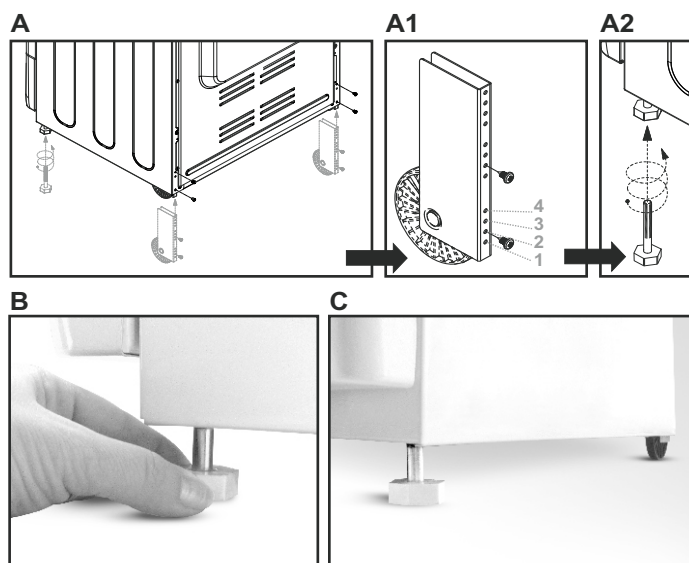


Dieses Gerät vom Typ "X" ist so ausgelegt, dass die angrenzenden Arbeitsflächen nicht höher liegen als das Kochfeld.

2.2. HÖHENREGULIERUNG DER FÜSSE

Das Gerät ist mit vier höhenverstellbaren Füßen am Untergestell versehen. Mit Hilfe eines Schlüssels können die Füße einzeln so verstellt werden, dass der Herd und damit das Kochgeschirr waagrecht stehen und standfest sind.

Höhenverstellbare Füße und Räder



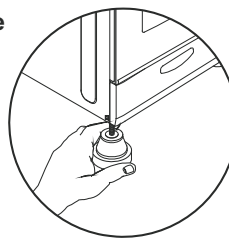
•Das Gerät ist mit vier höhenverstellbaren Füßen am Unterbaurahmen ausgestattet.

•Die maximale Höhe des Herdes beträgt 868 mm durch die Fixierung der justierbaren Füße und Hinterräder im vierten Loch.

•Die Füße können individuell mit Hilfe eines Schraubenschlüssels eingestellt werden. Hiermit kann dich perfekte Balance und Höhe garantiert werden, so dass jede Flüssigkeit in Pfannen und Töpfen horizontal sind.

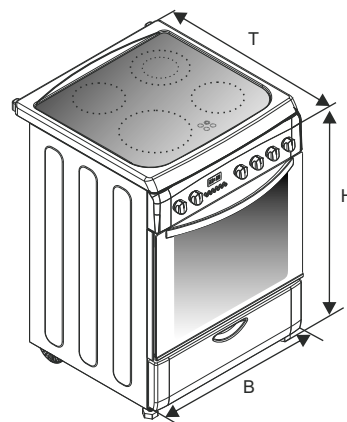
•Die Räder sollten für die Standardhöhe von 850 mm im zweiten Loch fixiert werden (Abbildung A1).

Höhenverstellbare Füße



2.3. GERÄTEMASSE

	60 x 60	50 x 60
Höhe (mm)	850	850
Breite (mm)	598	510
Tiefe (mm)	600	600

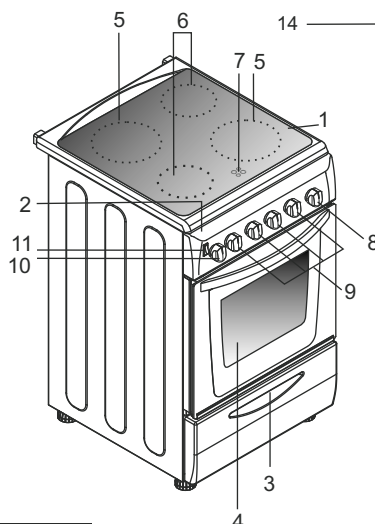
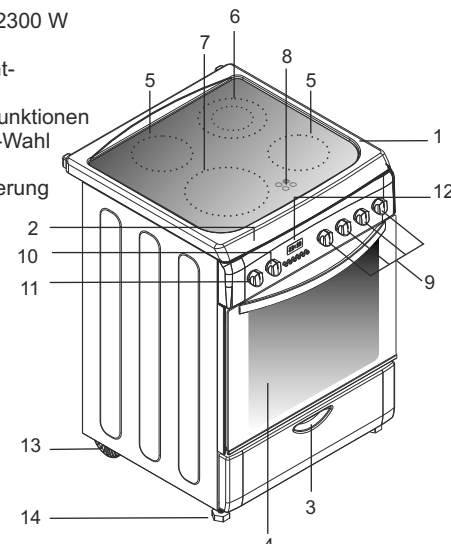


2.4. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Diese Gebrauchsanweisung ist für mehrere Modelle bestimmt. Daher könnten einige der Modelle nicht alle der in dieser Gebrauchsanweisung angegebenen Merkmale aufweisen.

STANDHERD 60 x 60

- 1- Kochfeld
- 2- Bedienfeld
- 3- Warmhaltefach
- 4- Backofentür (Fronttür)
- 5- Highlight-Kochzone 1200 W
- 6- Zweikreis-Highlight-Kochzone 1700 W
- 7- Highlight-Kochzone 2300 W
- 8- Restwärmeanzeigen
- 9- Schalter der Highlight-Kochzonen
- 10- Schalter Backofen-Funktionen
- 11- Schalter Temperatur-Wahl
- 12- Elektronikuhr für die Backofenprogrammierung
- 13- Beweglicher Rollfuß
- 14- Fester Standfuß



50 x 60 COOKER

- 1- Kochfeld
- 2- Bedienfeld
- 3- Warmhaltefach
- 4- Backofentür (Fronttür)
- 5- Highlight-Kochzone 1800W
- 6- Highlight-Kochzone 1200W
- 7- Restwärmeanzeigen
- 8- Timer knopf
- 9- Schalter der Highlight-Kochzonen
- 10- Schalter Backofen-Funktionen
- 11- Umluftgebläse

2.5. STANDHERDE OHNE ANSCHLUSSKABEL

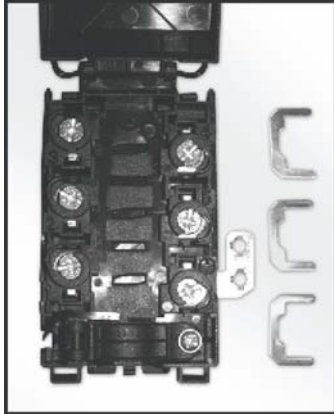
Schaltungsmöglichkeiten Herdanschlussdose

1-Dreileiteranschluss
(Einphasenwechselspannung)

2-Fünfleiteranschluss
(Dreiphasenwechselspannung)



Achtung: Bei unzulänglicher Befestigung kann es zu einer gefährlichen Hitzeentwicklung am Kabelanschluss kommen.



	Einphasenwechselspannung 230-240 V	Dreiphasenwechselspannung 380-415 V 3N
--	---------------------------------------	---

Sicherung	25 A	3 x 16 A
Kabelquerschnitt	3 G 2,5 mm ²	5 G 12,5 mm ²
Kabeltyp	H05VV-F O H05 RR-F	H05VV-F O H05 RR-F

<p>L1: Phase Ableiter 1-2 und Ableiter 2-3 N: Ableiter Neutralleiter 4-5 PE: Schutzleiter</p>	<p>1 Außenleiter (Phasenleiter) 2 Außenleiter (Phasenleiter) 3 Außenleiter (Phasenleiter) 5: Ableiter Nullleiter 4-5 PE: Schutzleiter</p>

2.6. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Standherde werden entweder mit oder ohne Anschlusskabel geliefert. Das Gerät ist durch eine autorisierte Kundendienststelle unter Beachtung der folgenden Anweisungen an das Netz anzuschließen.

Der elektrische Anschluss ist in Übereinstimmung mit den geltenden Normen und Bestimmungen durchzuführen. Vor dem Anschluss sind die folgenden Punkte zu prüfen:

- Sind die Kapazitäten der elektrischen Leitungen und der Sicherungen der Hausanschlussleitung für den Anschlusswert des elektrischen Geräts ausreichend? (Siehe Leistungsdaten auf dem Aufkleber)
- Ist die verwendete elektrische Leitung mit einer Erdung entsprechend den geltenden Normen ausgelegt? Der Hausanschluss muss mit einer einwandfreien Erdungsanlage ausgestattet sein. Verfügt der Hausanschluss über keine angemessene Erdungsanlage, ist diese von einem autorisierten Elektrofachmann auszulegen.
- Sind Steckdose und mehrpoliger Schalter nach der Installation des Geräts leicht zugänglich?
- Die Anschlussleitung ist mit einem normgemäßen Stecker zu versehen, der an eine sichere Steckdose anzuschließen ist.
- Wird das Gerät direkt an das Netz angeschlossen, ist zwischen Gerät und Netz ein mehrpoliger Schalter zwischenschalten, der den Normen entspricht und für die elektrische Last geeignet ist. Der grün-gelbe Schutzleiter darf durch den Schalter nicht unterbrochen werden. Der braune Phasenleiter (der mit "L" gekennzeichnet ist und vom Kabelverbinder am Backofen abgeht) ist immer mit dem Phasenleiter der Netzversorgung zu verbinden.
- Die Anschlussleitung ist so zu verlegen, dass es nicht Temperaturen über 50°C ausgesetzt wird.
- Wenn die Anschlussleitung ersetzt werden muss, ist ein Kabel mit einem geeigneten Querschnitt für den angegebenen Anschlusswert zu wählen. Der grün-gelbe Schutzleiter muss um ca. 2 cm länger sein als die Phase und der Neutralleiter.
- Nach erfolgtem Anschluss, zur Kontrolle die Kochfelder 3 Minuten lang einschalten.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden infolge Nichtbeachtung der Sicherheitsbestimmungen.

Je nach Bauart werden die Geräte nur mit Anschlußvorrichtung, mit montiertem Anschlußkabel oder mit Anschlußkabel und Stecker ausgeliefert. Es muß dann entsprechend der im Aufstellungsland geltenden gesetzlichen Vorschriften entsprechend montiert und angeschlossen werden.

3. DAS GLASKERAMIK-KOCHFELD

3.1. BESCHREIBUNG DER KOCHZONEN

Highlight-Kochzone

Auf der gesamten Oberfläche der Kochzone ist auf gleichförmige Weise ein metallischer Leiterstreifen aufgebracht, der innerhalb von 3 Sekunden aufglüht und für das gleichmäßige, homogene und selbst länger dauernde Garen geeignet ist. Das Glaskeramik-Kochfeld ermöglicht es, den hervorgehobenen Zonen eine größere Wärmemenge zuzuführen und beschleunigt dadurch den Garkvorgang. Die Strukturunterschiede der Kochzone haben keinen Einfluss auf die Hitzebeständigkeit des Glases, während sie die Steuerbarkeit verbessern. Durch die "Blitzkochfunktion" können die Garzeiten je nach Garmethode und Kochgeschirr um 15% verkürzt werden.

Mehrkreiskochzonen bieten den Vorteil, dass Kochtöpfe mit unterschiedlich großem Durchmesser auf ein und derselben Kochzone genutzt werden können.

3.2. TIPPS ZUR WAHL DES KOCHGESCHIRRS

Effizientes Garen

Die große Highlight-Kochzone bietet hohe Kochleistungen je nach Größe des Kochgeschirrs und/oder Speisemenge. Die Verwendung hochwertigen Kochgeschirrs ist grundlegend, um die Merkmale dieser Kochzonen voll nutzen zu können.



Topfboden und Kochzone sollten gleich groß sein.

Der Topfboden darf nicht kleiner sein als die erhitzte Kochzone. Wenn der Topfboden etwas größer ist als die Kochzone, wird die Energie maximal genutzt.

3.3. MATERIAL DES KOCHGESCHIRRS

Im Folgenden sind nützliche Informationen zur Wahl des Kochgeschirrs aufgeführt, um gute Kochergebnisse zu gewährleisten.

Edelstahl

Entschieden zu empfehlen. Ausgezeichnet vor allem mit Sandwichboden, der die Vorteile von Edelstahl (Optik, Haltbarkeit und Standfestigkeit) mit denen des Aluminiums oder Kupfers (Wärmeleitfähigkeit und gleichmäßige Wärmeverteilung) vereint.

Aluminium

Empfohlen wird Aluminium in schwerer Qualität. Es besitzt eine gute Wärmeleitfähigkeit. Aluminium kann auf dem Kochfeld Rückstände hinterlassen, die wie Kratzer aussehen, aber sofort entfernt werden können. Dünnes Aluminium sollte wegen des niedrigen Schmelzpunkts nicht verwendet werden.

Gusseisen

Verwendbar, aber nicht empfehlenswert. Schlechte Kochergebnisse. Es können Kratzer auf der Kochfeldfläche entstehen.

Topfboden aus Kupfer/Stein

Empfohlen wird Kupfer in schwerer Qualität. Gute Kochergebnisse. Allerdings kann Kupfer auf dem Kochfeld Rückstände hinterlassen, die wie Kratzer aussehen. Diese Rückstände können entfernt werden, wenn das Kochfeld sofort gereinigt wird. Es ist zu vermeiden, dass dieses Kochgeschirr auf dem Kochfeld antrocknet, denn das erhitzte Metall kann an der Glasoberfläche haften bleiben. Überhitztes Kupfergeschirr kann auf dem Kochfeld bleibende Spuren hinterlassen.

Vergewissern Sie sich, dass die Topfunterseite trocken ist

Nachdem Sie ein Kochgeschirr mit Flüssigkeit gefüllt oder aus dem Kühlschrank genommen haben, stellen Sie sicher, dass die Unterseite völlig trocken ist, bevor Sie es auf die Kochzone stellen. Dadurch wird verhindert, dass Flecken auf der Kochzone entstehen.

Verwenden Sie immer hochwertiges Kochgeschirr mit dickem und vollständig ebenem Boden

Mit diesem Kochgeschirr entstehen keine heißeren Zonen, die das Anbrennen der Speise verursachen. Kochgeschirr in schwerer Qualität garantiert eine gleichmäßige Wärmeverteilung.

Porzellan/Email

Gute Kochergebnisse sind nur gegeben, wenn der Topfboden dünn, glatt und eben ist.

Glaskeramik

Nicht empfehlenswert. Minderwertige Kochergebnisse. Kann auf dem Kochfeld Kratzer hinterlassen.

Geeignetes Kochgeschirr

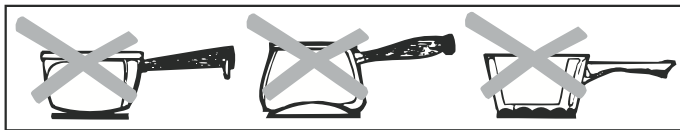
Bei Kochgeschirr mit größerem Durchmesser wird eine größere Fläche beheizt. Daher ist bei diesen die Garzeit kürzer als bei Kochgeschirr mit kleinerem Durchmesser.

Das Kochgeschirr sollte der jeweiligen Menge Gargut immer angemessen groß sein. Verwenden Sie nicht zu kleines Kochgeschirr, damit es nicht zu überkochen kommt, vor allem bei flüssigen Speisen. Beim Schnellkochen mit zu großem Kochgeschirr brennen die Speisen, wie Würste und Soßen, am Kochgeschirr an und es bleiben Rückstände im Topf zurück.

Für die Zubereitung von Süßspeisen wird geschlossenes Kochgeschirr empfohlen. Denn Zucker und Säfte, die auf das Kochfeld gelangen, können haften bleiben und sind nur schwer zu beseitigen. Das gleiche gilt im Besonderen für die Zubereitung von Braten oder für das Druckgaren bei hoher Temperatur. Betreiben Sie die Kochzonen nicht ohne Kochgeschirr und nicht mit leerem Kochgeschirr.

Prüfen Sie anhand der folgenden Kriterien, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist:

- Es muss von schwerer Qualität sein.
- Der Topfboden muss die Kochzone völlig bedecken; er kann etwas größer, darf aber nicht kleiner sein.
- Der Topfboden muss vollkommen eben sein und einwandfrei auf der Kochzone aufliegen.
- Bei Kochgeschirr mit dickem Boden verteilt sich die Wärme besser und gleichmäßiger. Bei dünnem Topfboden muss die Speise kontinuierlich umgerührt werden, da die Hitze durch den Boden ungleichmäßig verteilt wird und dadurch bestimmte Mengen der Speise kaltbleiben.
- Die Anwendung von zu kleinem Kochgeschirr ist nicht empfehlenswert. Große, flachere Kochgeschirre sind zum schnellen und effizienten Garen geeigneter als kleinere und tiefere.
- Die Kochzeit verkürzt sich nicht, wenn ein kleines Kochgeschirr auf eine große Kochzone gestellt wird. In diesem Fall wird nur Energie verschwendet. Dagegen kann man durch geschlossenes Kochgeschirr Energie sparen.



3.4. KOCHSTELLENSCHALTER DES GLASKERAMIK-KOCHFELDS

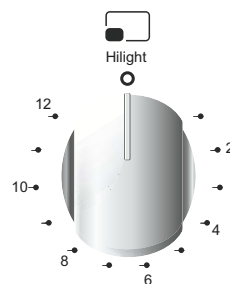
BEDIENUNG DES KOCHFELDS

Kochzone wählen und den entsprechenden Schalter auf dem Bedienfeld, der durch ein Zeichen gekennzeichnet ist, auf die erforderliche Kochstufe drehen.

Es wird empfohlen, die Kochzone zunächst auf die höchste Kochstufe zu stellen, bis der Inhalt im Kochgeschirr die gewünschte Temperatur erreicht hat, und danach auf die erforderliche Kochstufe zurückzuschalten.

Die Restwärmanzeige leuchtet auf, sobald das Kochfeld 60 °C erreicht und überschritten hat.

Nach dem Ausschalten der Kochzonen erlischt die Restwärmanzeige erst, wenn das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist.



KOCHSTUFE		EMPFEHLUNGEN	
1	1-2	Sehr niedrig	Zum Aufwärmen von Gerichten, zum Schmelzen von Butter oder Schokolade, usw.
2	3-4	Niedrig	Dämpfen und Dünsten, Soßen, geschmorte Gerichte, Milchreis, Eier usw.
3	5-6	Mäßig	Bohnen, Tiefkühlgerichte, Obst, Erhitzen von Wasser usw.
4	7-8	Mittel	Gedämpfte Äpfel, frisches Gemüse, Nudeln, Eierkuchen, Fisch usw.
5	9-10	Hoch	Kochen, starkes Anbraten, Steaks usw.
6	11-12	Sehr hoch	Steaks, Koteletts, zum Ausbacken/Frittieren usw.

Um die Kochzonen auszuschalten, Schalter wieder auf "0" stellen.

- Die Bräterzone besteht aus zwei separaten Heizzonen, einer kreisförmigen und einer ovalen. Die kreisförmige Heizzone wird durch Drehen des entsprechenden Schalters auf eine Leistungsstufe zwischen 1 und 12 eingeschaltet. Um die ovale Kochzone zuzuschalten, den Schalter erst auf 12 drehen und danach auf eine Leistungsstufe zwischen 1 und 12 zurückdrehen.
- Die Zweikreis-Kochzone besteht aus zwei konzentrischen Heizkreisen. Der innere Heizkreis wird durch Drehen des entsprechenden Schalters auf eine Leistungsstufe zwischen 1 und 12 eingeschaltet. Der äußere Heizkreis wird durch Drehen des Schalters über 12 hinaus bis zur höchsten Leistungsstufe zugeschaltet.

4. BEDIENUNG DES BACKOFENS

4.1. GRILL

- Das Grillen ermöglicht ein rasches Garen unter Bräunung der Speisen. Der Grillheizkörper ist verstellbar und kann an die Größe des Grillguts angepasst werden. Fast alle Lebensmittel können gegrillt werden, mit Ausnahme von sehr magerem Wild und Fleischrouladen.
- Fleisch und Fisch vor dem Grillen mit Öl bestreichen.
- Beim Grillen eine Auffangschale oder Fettpfanne unter den Rost einschieben. Etwas Wasser zugießen, um zu verhindern, dass sich Gerüche bilden und sich das Fett entzündet.
- Gegrillt werden normalerweise Fleischscheiben, wie nicht zu dicke Steaks, portioniertes Wild, Fisch, bestimmte Gemüse (wie Zucchini, Auberginen, Tomaten usw.) und Fleisch- oder Fischspieße. Fisch vor dem Grillen mit etwas Öl bestreichen. Fleisch nach dem Grillen salzen; Fisch vor dem Grillen innen salzen.
- Der Abstand vom Grillheizkörper richtet sich nach der Dicke des Grillguts. Bei korrektem Abstand wird die Außenseite nicht zu stark gebräunt und das Innere durchgegart.
- Ein oder zwei Glas Wasser in die Fettpfanne gießen, um Rauch- und Geruchsentwicklung durch Fett- oder Soßenspritzer zu verhindern.
- Auch Toastgerichte, Brotscheiben und bestimmte Obstarten (Bananen, Grapefruit und Ananasscheiben, Äpfel usw.) können gegrillt werden. Obst darf nicht mit den Heizkörpern in Kontakt kommen.



Der Backofen darf nicht mit Alufolie ausgelegt werden, denn der entstehende Hitzestau beschädigt die emaillierten Backofenwände und beeinträchtigt die Gerichte.

4.2. BEDIENUNG DES BACKOFENS - TIPPS

Traditionelles Braten und Backen

Die Hitze wird vom oberen und unteren Heizkörper erzeugt. Allgemein ist die mittlere Einschubebene vorzuziehen. Soll die Ober- oder die Unterseite eines Gerichts stärker gegart werden, obere bzw. untere Einschubebene benutzen.

Heißluftgaren

- Das Brat- oder Backgut wird hierbei durch Heißluft gegart, die durch ein Gebläse an der Backofenrückwand im Backofenraum umgewälzt wird. Auf diese Weise können mehrere Gerichte gleichzeitig auf verschiedenen Ebenen gegart werden, da sich die Hitze gleichmäßig verteilt.
- Dieses Modell eignet sich auch zum Auftauen von Tiefkühl-Fertiggerichten. Der Backofen eignet sich ebenfalls zum Sterilisieren von Einkochtem, zur Zubereitung von Fruchtsirup, zum Trocknen von Obst und Pilzen.

4.3. KUCHEN UND GEBÄCK

- Soweit nicht anders angegeben, den Backofen mindestens 10 Minuten vorheizen. Während des Backens darf die Backofentür nicht geöffnet werden, um das Aufgehen und die Lockerung des Teiges nicht durch den Zustrom kalter Luft zu unterbrechen (Kuchen, Hefefetiggerichte und Aufläufe). Frühestens nach Ablauf von drei Vierteln der Backzeit kann mit Hilfe eines Zahnstochers geprüft werden, ob der Kuchen ausgebacken ist. Zahnstocher in das Backwerk stecken und wieder herausziehen, wenn er trocken bleibt, ist der Kuchen durchgebacken.

Tipps

- Wenn das Gebäck an der Oberfläche gut gebräunt, im Innern aber noch teigig ist, muss die Backzeit verlängert und die Temperatur niedriger eingestellt werden.
- Wenn die Oberfläche des Gebäcks dagegen zu trocken ist, muss die Backzeit verkürzt und die Temperatur erhöht werden.

4.4. ZUBEREITUNG VON PIZZA

- Stellen Sie das Thermostat des Gerätes auf die maximal mögliche Temperatur.
- Die Aufheizzeit beträgt ca. 15-20 Minuten.
- Schieben Sie das Backblech in eine der unteren Führungsschienen
- Die Zubereitungszeit beträgt ca. 20 Minuten.

4.5. FISCH

Kleine Fische können über die gesamte Garzeit bei Höchsttemperatur gegart werden. Mittlere Fische zunächst bei Höchsttemperatur garen, danach Temperatur langsam herabschalten. Große Fische über die gesamte Garzeit bei niedriger Temperatur garen. Gargrad an der Schnittseite des Fisches kontrollieren. Mit Ausnahme von Lachs und Lachsforelle hat durchgegrillter Fisch eine gleichmäßige matt-weiße Farbe.

4.6. FLEISCH

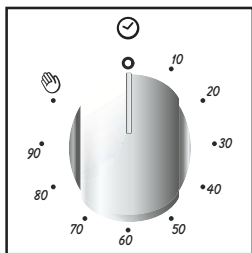
- Zum Braten in der Röhre größere Fleischstücke mit einem Mindestgewicht von 1 kg verwenden, sonst trocknet der Braten zu stark aus.
- Wenig Fett verwenden; bei sehr fettem Fleisch kein Fett verwenden und Fettseite nach oben legen. Das schmelzende Fett reicht aus, um das ganze Fleischstück weich zu garen.
- Rotes Fleisch ist mindestens 1 Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank zu nehmen, sonst wird das Fleisch aufgrund des Temperaturunterschieds zäh. Vor dem Braten und im Besonderen vor dem Grillen darf das Fleisch nicht gesalzen werden, da Salz Saft entzieht und daher das Bräunen der Oberfläche verhindert.
- Braten erst in der zweiten Hälfte der Garzeit salzen.
- Das Bratfleisch in einen weiten und flachen Bräter legen.
- Tiefes Kochgeschirr wirkt wie ein hitzeabweisender Schirm. Das Fleisch kann in ein hitzebeständiges Kochgeschirr oder direkt auf den Grillrost gelegt werden. Unter den Grillrost eine Fettpfanne einschieben, um Säfte und Fett aufzufangen.
- Soßen bei kurzer Garzeit zu Beginn zugeben und bei längerer Garzeit erst eine halbe Stunde vor Ende der Garzeit.


4.7. DREHSPIEß

- Der Herd ist mit einem Metaldrehspieß ausgestattet, der mit Klammern zur Fixierung des Grillguts und einem Haltehaken für die Fixierung im Ofen bestückt ist.
- Gebrauchshinweise:
 - Entfernen Sie alle Zubehörteile des Ofens
 - Schieben Sie das tiefe Blech in die tiefste Einschubhöhe.
 - Stechen Sie den Grillspieß durch das Fleisch und zentrieren Sie es zwischen beiden Fixierungsklammern.
 - Fixieren Sie den Grillspieß in der Halteführung der Rückwand des Ofens. Danach fixieren Sie das andere Ende des Spießes in die Halteführung der Front des Ofens mit Hilfe des Haltehakens.
 - Vorheizen ist für die Verwendung des Grillspießes nicht notwendig.
 - Empfohlene Kochzeit für den Drehspieß:

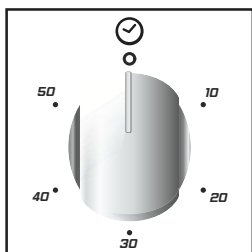
Kochzeit (min)	Elektroofen
Fleisch (1kg)	20/30
Lamm (1kg)	30/40
Kalb, Geflügel (1kg)	60/70
Schwein (1kg)	65/75

4.8. BENUTZUNG DES TIMERS FÜR BACKZEITENDE



Diese Funktion ermöglicht es, die benötigte Garzeit einzustellen (maximal 120 Minuten). Ist die eingestellte Garzeit abgelaufen, schaltet sich der Backofen automatisch ab. Der Timer zählt die Zeit rückwärts, geht auf 0 zurück und schaltet den Backofen automatisch aus. Der Ofen setzt sich erst in Betrieb, wenn die Backzeit eingestellt ist, oder wenn der TIMER auf manuelle Funktion eingestellt ist .

4.9. MINUTENZÄHLER

















Um den Minutenzähler einzustellen, drehen Sie den Knopf einmal im Uhrzeigersinn um eine ganze Umdrehung bis zum Anschlag und stellen Sie diesen dann zurück auf die gewünschte Zeit. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt einige Sekunden lang ein akustisches Signal.

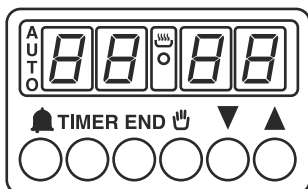
4.11. ELEKTROBACKOFEN

Schalterstellung	Backofenfunktion
F	Funktion
°C	Temperatur
	Kochzeit
	Aus
	Drehspieß und Grill
	Backofenbeleuchtung
	Grill
	Grill und Umluft
	Heißluft
	Oberhitze und Umluft
	Unterhitze und Umluft
	Oberhitze, Unterhitze und Umluft
	Unter- und Oberhitze
	Oberhitze
	Unterhitze
	Bedienung
	Pizza





4.10. BETRIEBUNG DES ELEKTRONISCHEN PROGRAMMIERERS





FUNKTION	EINSCHALTMODUS	ABSCHALTMODUS	FUNKTIONSWEISE	ZWECK
KURZZEITMESSER	<ul style="list-style-type: none"> •Taste gedrückt halten,  oder  die gewünschte Zeit einstellen. •Alle Tasten wieder loslassen 	<ul style="list-style-type: none"> •Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Signalton ausgelöst (der von alleine stoppt oder durch die Taste  gestoppt werden kann). 	<ul style="list-style-type: none"> •Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton. •Um die Restzeit zu kontrollieren, Taste  drücken. 	<ul style="list-style-type: none"> •Ermöglicht die Anwendung des Backofens mit Zeitsignal (kann auch während des Backofenbetriebs sowie bei abgeschaltetem Backofen aktiviert werden).
HANDBETRIEB	<ul style="list-style-type: none"> •Taste  drücken. •Backofenfunktion mit dem Wählschalter der Backofenfunktionen einstellen 	<ul style="list-style-type: none"> •Wählschalter der Backofenfunktionen auf "0" stellen. 	<ul style="list-style-type: none"> •Ermöglicht die Benutzung des Backofens. 	<ul style="list-style-type: none"> •Zum Garen der gewünschten Gerichte
GARZEIT MIT ABSCHALT-AUTOMATIK	<ul style="list-style-type: none"> •Taste TIMER gedrückt halten. •Mit der Taste  oder  die gewünschte Garzeit einstellen. •Alle Tasten wieder loslassen. •Backofenfunktion mit dem Wählschalter der Backofenfunktionen einstellen 	<ul style="list-style-type: none"> •Nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet der Backofen automatisch ab. Soll der Backofen vorher abgeschaltet werden, den Wählschalter der Backofenfunktionen auf 0 stellen oder die Garzeit auf 0:00 (TIMER + Tasten  oder ) einstellen. 	<ul style="list-style-type: none"> •Erlaubt die Voreinstellung der Garzeit für das jeweilige Gericht. •Zur Kontrolle der Restzeit Taste TIMER drücken. •Zur Änderung der eingestellten Garzeit TIMER + Tasten  oder  drücken. 	<ul style="list-style-type: none"> •Nach Ablauf der eingestellten Garzeit, schaltet der Backofen automatisch ab und es erklingt ein Signalton.
ENDE DER GARZEIT MIT EIN-/ABSCHALT-AUTOMATIK	<ul style="list-style-type: none"> •Taste FINE (ENDE) gedrückt halten. •Mit den Tasten  die gewünschte Abschaltzeit des Backofens einstellen •Tasten wieder loslassen. •Backofenfunktion mit dem Wählschalter der Backofenfunktionen einstellen. 	<ul style="list-style-type: none"> •Zur eingestellten Uhrzeit schaltet der Backofen ab. Um diesen von Hand abzuschalten, Wählschalter der Backofenfunktionen auf "0" stellen. 	<ul style="list-style-type: none"> •Erlaubt das Ende der Garzeit einzustellen. •Zur Kontrolle der eingestellten Abschaltzeit Taste FINE (ENDE) drücken. •Zur Änderung der eingestellten Uhrzeit Tasten FINE (ENDE) +  oder  drücken. 	<ul style="list-style-type: none"> •Diese Funktion wird in der Regel mit der "Garzeit"-Funktion kombiniert. Wenn die Garzeit eines Gerichts z. B. 45 Minuten beträgt und dieses um 12:30 Uhr fertig sein soll, reicht es die gewünschte Funktion zu wählen, die Garzeit auf 45 Minuten einzustellen und die Abschaltzeit auf 12:30. •Das Garen beginnt automatisch um 11:45 (12:30 minus 45 Minuten) und wird bis zum Ablauf der eingestellten Garzeit fortgesetzt, danach schaltet der Backofen automatisch ab. •HINWEIS: Wenn FINE (ENDE) der Garzeit ohne die Garzeitdauer eingestellt wird, beginnt der Backofen sofort mit dem Garen und schaltet bei Erreichen der eingestellten Uhrzeit ab.

Einstellen der richtigen Uhrzeit:

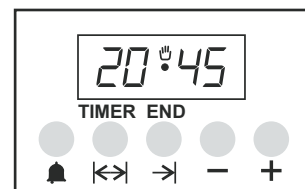


HINWEIS: Sofort nach der Installation oder nach einem Stromausfall (an der blinkenden Anzeige 0:00 zu erkennen) ist die richtige Uhrzeit einzustellen. Befolgen Sie dabei die folgenden Schritte:

- Die Tasten TIMER und ENDE ( und ) gedrückt halten.
- Mit den Tasten  oder  die Uhrzeit einstellen.
- Alle Tasten wieder loslassen

ACHTUNG: Der Backofen funktioniert nur, wenn er auf Handbetrieb  gestellt oder wenn die Garzeit programmiert wird. NB: Auf einigen Modellen sind die Symbole  oder  durch  und  ersetzt.

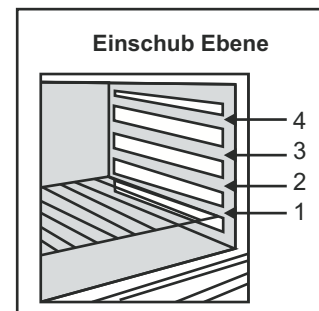
Zum Umschalten in den manuellen Modus bei Geräten mit 5 Bedientasten bitte die Tasten "Timer" und „End“ gleichzeitig drücken.



4.12 TABELLE BACKEN, ÜBERBACKEN, BRATEN, GRILLEN

Gewicht (in Gramm) bei traditionellem und Heißluftgaren

Gewicht (Gramm) (g)	BACK-/BRATGUT	Traditionell		Heißluft		Zeit (Minuten)	ANMERKUNGEN
		EINSCHUB EBENE	TEMPERATUR (C°)	EINSCHUB EBENE	TEMPERATUR (C°)		
	KUCHEN & KLEINGEBÄCK						
	Eischwerteige	2	180	2 (1 und 3)	160	45 - 60	
	Tortenboden	1	180	2 (1 und 3)	160	20 - 35	
	Kleinere Kuchen	2	180	2 (1 und 3)	160	20 - 30	
	Käsetorte	1	175	2	150	60 - 80	
	Apfeltorte	1	180	2 (1 und 3)	160	40 - 60	
	Strudel	2	175	2 (1 und 3)	150	60 - 80	
	Mürbteigkuchen	2	180	2 (1 und 3)	160	45 - 60	
	Kleingebäck	2	180	2 (1 und 3)	160	15 - 25	
	Kekse	2	180	2 (1 und 3)	160	10 - 20	
	Biskuittorte	2	100	2 (1 und 3)	100	90 - 120	
	BROT UND PIZZA						
1000	Weißbrot	1	200	2	175	45 ~ 60	Im geschlossenen Backofen, auf Tellern 8 Stück auf einem Blech
500	Roggenbrot	1	200	2	175	30 ~ 45	
500	belegte Toastbrote	2	200	2 (1 und 3)	175	20 ~ 35	
	NUDELGERICHTE						
	Teigwaren allgemein	2	200	2 (1 und 3)	175	40 ~ 50	
	Nudeln mit Gemüse	2	200	2 (1 und 3)	175	45 ~ 60	
	Kleine Nudeln	2	200	2 (1 und 3)	175	35 ~ 45	
	Lasagne	2	200	2	175	45 ~ 60	
	FLEISCH						
1000	Rinderbraten	2	200	2	175	50 ~ 70	Auf Grillrost
1200	Schweinebraten	2	200	2	175	100 ~ 130	Auf Grillrost
1000	Kalbsbraten	2	200	2	175	90 ~ 120	Auf Grillrost
1500	Roastbeef	2	220	2	200	50 ~ 70	Auf Grillrost
1200	Lamm	2	200	2	175	110 ~ 130	Keule
1000	Hähnchen	2	200	2	175	60 ~ 80	Ganz
4000	Truthahn/Pute	2	200	2	175	210 ~ 240	Ganz
1500	Ente	2	175	2	160	120 ~ 150	Ganz
3000	Gans	2	175	2	160	150 ~ 200	Ganz
1200	Kaninchen	2	200	2	175	60 ~ 80	Portioniert
	FISCH						
1000	Ganzer Fisch	2	200	2 (1 und 3)	175	40 ~ 60	2 Fische
800	Fischfilet	2	200	2 (1 und 3)	175	30 ~ 40	4 Fischfilets



ZUR BEACHTUNG:

1) Die angegebenen Zeiten schließen das Vorheizen nicht ein. Der Backofen sollte mindestens 10 Minuten vorgeheizt werden, vor allem bei Torten, Pizzas und Brot.

2) Einschubebenen beim gleichzeitigen Garen mehrerer Gerichte.

3) Backen und Braten immer bei geschlossener Backofentür.

GRILLGUT	MENGE		AUF DEM GRILLROST		ZEIT (Minuten)	
	STÜCK- ZAHL	GEWICHT	EINSCHUB EBENE	TEMPERATUR (C°)	1. Seite	2. Seite
Steaks	4	800	4	max	10	8
Koteletts	4	600	4	max	12	8
Bratwürste	8	500	4	max	10	6
Hähnchenteile	6	800	3	max	30	20
gemischte Grillplatte	4	700	4	max	12	10
Süßspeisen mit Milch	4	400	4	max	13	10
Tomatenscheiben	8	500	4	max	12	--
Fischfilets	4	400	4	max	8	6
Rinderfilet	6	---	4	max	12	--
belegte Toastbrote	4	---	4	max	8	--
Toastbrote	4	---	4	max	2-3	1

5. REINIGUNG UND PFLEGE

Netzstecker ziehen, bevor der Herd gereinigt oder gewartet wird.
Heißen Herd erst abkühlen lassen.

Die Reinigung des Geräts mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist unbedingt zu vermeiden.

Verwenden Sie niemals Scheuermittel, scheuernde oder scharfe Gegenstände zur Reinigung der Glastür des Backofens.

Reinigen Sie die emaillierten Oberflächen mit lauwarmer Spülmittellauge oder mit geeigneten Markenprodukten. In keinem Fall dürfen Scheuermittel verwendet werden, da sie die Oberflächen beschädigen und die Optik des Küchenherds beeinträchtigen.

Reinigen Sie Ihren Herd unbedingt nach jedem Gebrauch. Edelstahlroste können mit Reinigungsmittel und Stahlwolle gereinigt werden.

Glasflächen, wie Abdeckhaube, Backofentür und Warmhaltefachtür, müssen kalt sein, bevor sie gereinigt werden.

Bei Schäden infolge Nichtbeachtung dieser Angaben entfällt der Garantieanspruch.

Verwenden Sie keine Scheuermittel, keine scheuernden oder scharfen Gegenstände, keine rauen Lappen, keine Chemikalien oder Reinigungsmittel, welche die katalytische Auskleidung bleibend beschädigen könnten.

Für fette Speisen, wie z. B. Fettbraten, wird empfohlen tieferes Kochgeschirr zu verwenden und eine Fettpfanne unter den Rost einzuschieben, um das Fett aufzufangen.

Die Reinigung und Wartung des Gerätes darf nicht durch Kinder ohne Aufsicht durchgeführt werden.

Nutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät zur Reinigung des Ofens.

Reinigung der Backofentür

Zur sorgfältigen Reinigung der Backofentür sollte diese wie im Folgenden angegeben ausgehängt werden.

Glastür vollständig öffnen und die beiden Klemmhebel an beiden Türscharnieren um 180° umklappen. Die Backofentür teilweise bis auf eine 30°-Stellung schließen, etwas anheben und wegziehen.

Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

Der Backofen muss abgekühlt sein, bevor die Heizkörper gereinigt oder gewartet werden.

Zur Reinigung der Glaskeramikflächen dürfen nur Spezialreiniger (Glaskeramikreiniger und Glas-Klingenschaber) verwendet werden. Diese Produkte sind im Fachhandel erhältlich.

Das Überkochen oder Spritzer vermeiden, da alles was auf das Kochfeld gelangt, rasch anbrennt und die Reinigung erschwert.

Alle schmelzbaren Materialien, wie Kunststoff, Zucker, Zubereitungen mit Zucker, sollten vom Kochfeld fern gehalten werden.

PFLEGE

•Das Kochfeld mit ein paar Tropfen Glaskeramikreiniger abwischen.
•Hartnäckige Flecken mit einem feuchten, weichen Tuch oder Küchenpapier entfernen.

•Danach mit einem trockenen, weichen Tuch oder Küchenpapier abtrocknen, bis die Oberfläche sauber ist.

•Nutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reiniger oder scharfe Metallreiniger um den Herd und das Glass zu reinigen, da dadurch Kratzer auf der Oberfläche entstehen können.

Wenn hartnäckige Flecken zurückbleiben

•Mit ein paar Tropfen Glaskeramikreiniger befeuchten, den Reinigungsschaber schräg zur Glaskeramikfläche (im 30°-Winkel) ansetzen und Verschmutzung mit gleitender Klinge entfernen.

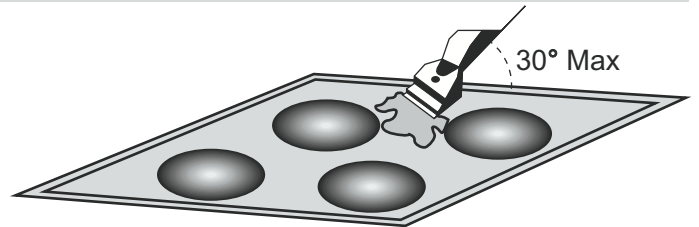
•Mit einem weichen Tuch oder Küchenpapier abtrocknen, bis die Oberfläche sauber ist.

•Bei Bedarf wiederholen.

EINIGE TIPPS ZUR REINIGUNG

Häufiges Reinigen entfernt die Schutzschicht, die für die Verhinderung von Kratzern und Verschleiß grundlegend ist. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld sauber ist, bevor Sie es benutzen. Wasserränder können mit ein paar Tropfen weißem Essig oder Zitronensaft beseitigt werden.

Danach mit saugfähigem Papier und einigen Tropfen Glaskeramikreiniger abwischen.



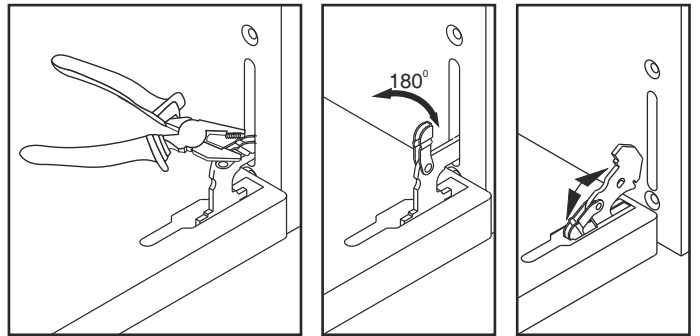
Die Schalter können abgenommen werden, um das Reinigen zu erleichtern.

Darauf achten, dass keine Flüssigkeiten in die Öffnungen gelangen. Danach Schalter wieder einsetzen.

Die Glaskeramikfläche ist zwar widerstandsfähig gegen Kratzer, die durch Kochgeschirr mit ebenem Boden verursacht werden, trotzdem sollte das Kochgeschirr beim Versetzen angehoben und nicht verschoben werden.

Metallrahmen

Den Metallrahmen mit Spülmittellauge reinigen, mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch abtrocknen.



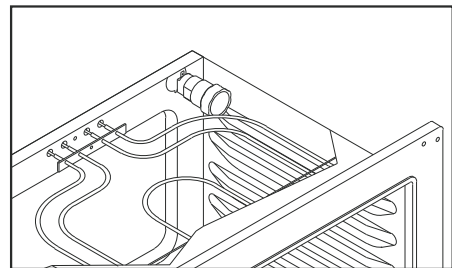
Ersatz der Backofenlampe

•Netzstecker ziehen und Backofenlampe herausdrehen.

Eine neue hitzebeständige Backofenlampe gleichen Typs einschrauben.

•Verwenden Sie niemals Dampfstrahl- oder Hochdruckgeräte zur Reinigung.

•**WARNUNG:** Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass der Herd ausgeschaltet ist, bevor Sie die Ofenlampe austauschen.



5.1. BACKOFEN MIT KATALYTISCHER REINIGUNGSHILFE

•Einige Modelle sind mit einer speziellen selbstreinigenden, mikroporösen Wandverkleidung ausgestattet. In diesem Fall braucht der Backofen nicht von Hand gereinigt zu werden.

•Damit diese Selbstreinigung aber wirksam ist, muss gewährleistet sein, dass die Mikroporen der Verkleidung nicht verstopft werden.

•Wenn größere Mengen Fett diese Mikroporen verstopfen und damit die Selbstreinigung verhindern, kann das selbstreinigende Vermögen wiederhergestellt werden, indem der Backofen über maximal etwa 10-20 Minuten leer betrieben wird.

•Wenn die Backofenwände so stark mit Fettrückständen verschmutzt sind, dass die katalytische Reinigungshilfe nicht mehr wirksam ist, sind diese mit einem weichen Tuch oder Schwamm, die in heißes Wasser getaucht wurden, zu entfernen. Die Lebensdauer aller handelsüblichen katalytischen Verkleidungen beträgt ca. 300 Betriebsstunden. Nach dieser Zeit müssen sie ausgewechselt werden.

6. KUNDENDIENST UND ABHILFE BEI STÖRUNGEN

Prüfen Sie bei Funktionsstörungen, ob der Netzstecker fest in der Steckdose sitzt, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Der Backofen heizt nicht auf

Stehen die Schalter auf der richtigen Stellung?

Die Garzeit ist zu lang

Wurde die richtige Temperatur eingestellt?

Aus dem Backofen tritt Rauch aus

Reinigen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch. Wenn die beim Braten entstehenden Fettspritzer nicht entfernt werden, sind diese beim nächsten Gebrauch des Backofens für die unangenehme Rauch- und Geruchsentwicklung verantwortlich. (Siehe Abschnitt Reinigung und Pflege)

Die Backofenbeleuchtung fällt aus

- Die Backofenlampe könnte durchgebrannt sein. Ersatz der Backofenlampe siehe entsprechenden Abschnitt.
- Sollte der Backofen trotz Prüfung der oben genannten Punkte immer noch nicht funktionieren, setzen Sie sich mit der nächstgelegenen Kundendienststelle in Verbindung
- Notieren Sie für das Gespräch mit dem Kundendienst das Modell und die Kennziffern (PNC oder ENR) Ihres Geräts.

Die Kochzonen bringen das Gargut nicht zum Kochen oder das Anbraten ist zu milde

Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit ebenem Boden. Wenn das Kochgeschirr nicht vollkommen auf der Kochzone aufliegt, ohne Zwischenräume zu bilden, kann die Wärme nicht einwandfrei übertragen werden. Der Topfboden muss die Kochzone vollständig bedecken.

Das Garen geht zu langsam

Das verwendete Kochgeschirr ist nicht geeignet. Verwenden Sie nur Kochgeschirr schwerer Qualität mit ebenem Boden, der genauso groß ist wie die Kochzone.

Kleine Kratzer und Scheuerstellen auf der Glaskeramikfläche

Nicht korrekte Reinigung oder Kochgeschirr mit rauer Unterseite. Fremdkörper, wie Sand- oder Salzkörner, sind zwischen Kochfeld und Topfunterseite geraten. Siehe Abschnitt "REINIGUNG"; prüfen Sie vor Gebrauch eines Kochgeschirrs, ob die Unterseite sauber, eben und glatt ist. Kratzer können nur durch eine korrekte Reinigung abgeschwächt werden.

Metallische Spuren

Kochgeschirr aus Aluminium darf nicht auf dem Kochfeld verschoben werden. Siehe Tipps zur Reinigung. Das Material des Kochgeschirrs ist das richtige, aber die Spuren bleiben. Mit einem Klingenschaber unter Beachtung der Angaben von Abschnitt "REINIGUNG" entfernen.

Dunkle Flecken

Mit einem Klingenschaber unter Beachtung der Angaben unter Abschnitt "REINIGUNG" entfernen. Helle Stellen auf dem Kochfeld werden von Aluminium- oder Kupfergeschirr verursacht, aber auch von mineralischen, Wasser- oder Speiserückständen: Sie können mit einem Glaskeramikreiniger entfernt werden. Auf dem Kochfeld zerschmolzener Zucker oder Kunststoff: Siehe Abschnitt "REINIGUNG".

Das Kochfeld oder einzelne Kochzonen funktionieren nicht

Die Ableiter/Leiter wurden nicht korrekt an die Herdanschlussdose angeschlossen. Kontrollieren, ob die Leiter den Anweisungen entsprechend angeschlossen sind.

Das Bedienfeld ist blockiert

Das Kochfeld entsperren.

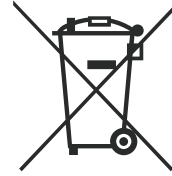
Der Ein-/Abschaltzyklus variiert je nach erforderlicher Hitze:

- bei geringer Hitze ist die Betriebszeit kurz
- Bei hoher Hitze ist die Betriebszeit länger.

Die Restwärmeanzeige "H" blinkt

Die zulässige Temperatur wurde überschritten. In diesem Fall muss ein Elektrotechniker die Übereinstimmung mit den ausgelegten Daten prüfen.

7. UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



- Nach Installation des Geräts Verpackungsmaterial bitte ordnungsgemäß entsorgen, um die Umwelt und die Gesundheit zu schützen.
- Vor der Entsorgung eines ausgedienten Altgeräts Anschlusskabel durchtrennen, um es unbrauchbar zu machen. Dieses Gerät ist entsprechend der Richtlinie 2002/96/EG Elektro- und Elektronik-Altgeräte (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE) gekennzeichnet.
- Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Geräts hilft die Umwelt und die Gesundheit des Menschen vor potentiellen negativen Auswirkungen zu schützen, die durch eine nicht korrekte Entsorgung entstehen können.
- Das Symbol auf diesem Gerät weist darauf hin, dass es nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Das Altgerät muss zur Sammelstelle gebracht werden, die für das Recycling elektrischer und elektronischer Geräte zuständig ist.
- Beachten Sie bitte die nationalen und regionalen Vorschriften hinsichtlich Umweltschutz und Abfallentsorgung.
- Weitere Auskünfte über die Behandlung, Abholung und das Recycling des Altgeräts erhalten Sie bei der Gemeindeverwaltung, der örtlichen Stadtreinigung oder bei Ihrem Elektrofachgeschäft.

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Благодарим Вас за покупку нашего изделия. Чтобы использовать все возможности вашей новой плиты, следует внимательно прочесть данное руководство.

•Внимательно прочтите руководство, в нем содержится важная информация относительно безопасной установки, эксплуатации и обслуживания плиты. Сохраните это руководство, чтобы обращаться к нему в будущем.

•В случае продажи плиты другому владельцу, или перевозки ее на другое место, данное руководство должно быть передано вместе с плитой.


•Во время работы плиты ее наружные детали нагреваются до высокой температуры. Поэтому не дотрагивайтесь до них. При первом включении плиты может выделяться дым с неприятным запахом. Это нормальное явление, и выделяющийся дым является безвредными. В этом случае рекомендуется включить пустую плиту на 2 часа.

1.1. СИМВОЛЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ

Для лучшего понимания представленной в данном руководстве информации для выделения информации используются следующими символами:

 Информация относительно мер безопасности

 Информация относительно охраны окружающей среды

 Этот электроприбор соответствует требованиям директив Европейского экономического сообщества

1.2. ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Все детали данного электроприбора, которые могут входить в контакт с пищей, отвечают требованиям директивы Европейского экономического сообщества 89/109/ЕЕС. Этот электроприбор соответствует требованиям директив Европейского экономического сообщества 2006/95/ЕС и 2004/108/ЕС, и последующими поправками к ним. Этот электроприбор также соответствует требованиям общей директивы 93/68/ЕЕС и последующими поправками к ней.

1.3. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

•Плита должна использоваться только по ее прямому назначению, то есть, только для приготовления пищи. Любые другие применения плиты, например использование ее для обогрева помещения, запрещаются, так как они являются опасными.

•Производитель не несет ответственность за какие-либо повреждения, вызванные неправильным использованием плиты или небрежным обращением с ней.

•При использовании электроприборов следует соблюдать несколько основных правил. В случае выхода из строя или нарушения нормальной работы электроприбора, выключите его, отсоедините кабель питания от электросети, не прикасайтесь к неисправному электроприбору, и обратитесь в утверждённый сервисный центр.

•Данный электроприбор не предназначен для использования детьми и людьми с физическими или психическими недостатками, а также людьми, не обладающими достаточным опытом и знаниями, если эти лица не получили инструкций относительно эксплуатации электроприбора, или не используют электроприбор под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.

•Не разрешайте детям играть с электроприбором.

•Духовка нагревается до очень высокой температуры, особенно стекло дверцы духовки. Не разрешайте детям приближаться к плите, когда нагрета духовка, особенно, если включен гриль.

•При извлечении пищи из духовки обязательно пользуйтесь перчатками.

•Поддерживайте плиту в чистом состоянии. Это необходимо для обеспечения безопасности и сохранения здоровья. Наличие на плите жира и остатков пищи может привести к пожару.

•Следите за тем, чтобы не прищемить пальцы петлей дверцы духовки. Не разрешайте детям приближаться к плите.

•Если плита не используется, убедитесь в том, что все ручки управления находятся в положении ВЫКЛ.

•Выдвижной ящик плиты используется для хранения пустых противней или для сохранения пищи в разогретом состоянии.

•Не храните в выдвижном ящике горючие и взрывоопасные материалы, а также чистящие средства, пластиковые пакеты, бумагу, ткани, и т. п.

•Пользуйтесь только жаростойкими кастрюлями и сковородами. Не пользуйтесь горючими материалами.

•Не вносите в конструкцию электроприбора никаких изменений. Это может привести к снижению его безопасности.

•Во время жарки пищи не отходите от плиты.

•Данный электроприбор имеет большую массу. Соблюдайте осторожность при его перемещении.

•Во время работы плиты из нее выходит горячий воздух. Это нормальное явление. Не загораживайте вентиляционные отверстия, расположенные на корпусе плиты.

•При установке на плиту пищи, содержащей большое количество жира или воды, и при снятии такой пищи с плиты может происходить разливание

жидкости. В этом случае сразу же после приготовления пищи необходимо удалить с плиты остатки пищи, чтобы предотвратить появление неприятных запахов и возгорания пищи.

•При использовании электроприборов следует соблюдать следующие основные правила:

Не пользуйтесь переходниками, тройниками и/или удлинительными шнурами.

При извлечении вилки кабеля питания из электрической розетки следует держаться за вилку, а не за шнур.

Не прикасайтесь к плите мокрыми или влажными руками и ногами.

В случае повреждения кабеля питания его необходимо заменить должным образом.

При замене кабеля пользуйтесь приведенными ниже инструкциями.

Замена кабеля должна выполняться квалифицированным специалистом. Для выполнения ремонта пользуйтесь услугами только утвержденного сервисного центра, и проследите за тем, чтобы использовались только фирменные запасные части.

В случае необходимости отсоедините сетевой кабель и замените его новым кабелем типа H05RR-F, H05VV-F, или H05V2V2-F. Кабель должен иметь достаточную нагрузочную способность, чтобы пропускать ток, потребляемый плитой.

•Не оставляйте плиту без присмотра, пока она не остынет.

•ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Бытовой электроприбор и его открытые части во время работы могут нагреваться до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до них.

•Дети моложе 8 лет не должны приближаться к бытовому прибору без постоянного надзора.

•Данным бытовым электроприбором могут пользоваться дети старше 8 лет, а также люди с нарушенными физическими или умственными способностями или с отсутствием надлежащего опыта в том случае, если они находятся под наблюдением и проинструктированы относительно безопасного использования бытового прибора, а также, если они осведомлены об имеющихся опасностях.

•Не разрешайте детям играть с бытовым прибором.

•ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Приготовление пищи на варочной поверхности с использованием жира или масла без надлежащего присмотра может быть опасным и может привести к пожару..

•НИКОГДА не пытайтесь погасить пламя водой. Выключите бытовой электроприбор, и накройте пламя крышкой, или огнестойкой тканью.

•ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность возгорания: не используйте варочную поверхность для хранения на ней предметов.

•ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: В случае появления на варочной поверхности трещины выключите бытовой прибор, чтобы предотвратить поражение электрическим током..

•Бытовой прибор во время работы нагреваются до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до электронагревательных элементов, расположенных внутри печи.

•ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Открытые части бытового электроприбора во время его работы могут нагреваться до высокой температуры. Не разрешайте подходить к нему маленьким детям.

•Используйте только такой датчик температуры, который рекомендован для этой печи.

•Не смотрите на галогенные лампы нагревательных элементов варочной поверхности (если они есть).

•ВНИМАНИЕ: Чтобы избежать опасности, связанной со случайным сбросом устройства тепловой защиты, данный бытовой электроприбор не должен запитываться через наружные переключающие устройства, например, таймер, или другое устройство, которое регулярно включает и выключает электроприбор.

•ВНИМАНИЕ: При использовании гриля наружные детали могут нагреваться до высокой температуры. Не разрешайте детям подходить к печи.



Если представленные выше инструкции не выполняются, производитель не может гарантировать безопасность плиты.

1.4. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

•Не пользуйтесь деформированной и неустойчивой посудой.

•Перед первым использованием тщательно вымойте гриль и лоток для сбора жира.

•При использовании чистящих средств в аэрозольной упаковке не разбрызгивайте чистящее средство на нагреватели и на термостат.

•Проверьте, что полки духовки правильно установлены.

•Не покрывайте детали духовки алюминиевой фольгой.

1.5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

КОНСТРУКЦИЯ	ПОЛНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ
60 x 60, 4 электрические конфорки Hiilight и электрическая духовка	8,4 кВт
60 x 60, 4 электрические конфорки Hiilight и электрическая духовка	6.6-6.8 кВт

Табличка с техническими данными (находится на задней стороне плиты)

2. УСТАНОВКА

Установка должна выполняться квалифицированным специалистом. Производитель не обязан выполнять установку. Если потребуется помощь производителя для устранения неисправностей, вызванных неправильной установкой, то за эту работу будет выставлен счет, так как она не входит в сферу действия гарантии.

Специалист, выполняющий установку плиты, должен соблюдать инструкции по установке. Неправильная установка может нанести вред здоровью людей и животных, а также привести к порче имущества. Производитель не несет ответственности за такие потери.

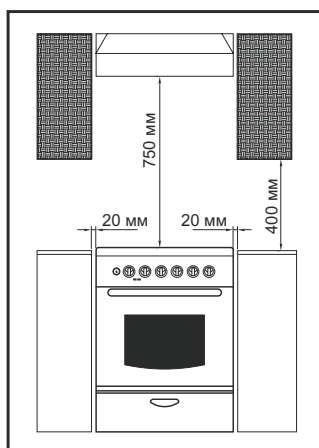
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Необходимо правильно выбрать место для установки плиты! Плита может быть установлена только в комнате с постоянной вентиляцией. Перед выполнением ремонта, установки или модификации плиты необходимо отсоединить кабель питания от электросети.

•Перед установкой электроприбора проверьте, что его напряжение соответствует напряжению электросети.

•Не устанавливайте электроприбор рядом с горючими материалами (например, мягкая мебель, шторы, и т.п.).

если бытовой электроприбор устанавливается на основании, то необходимо принять соответствующие меры для того, чтобы он не мог соскользнуть с основания.

2.1. РАЗМЕЩЕНИЕ



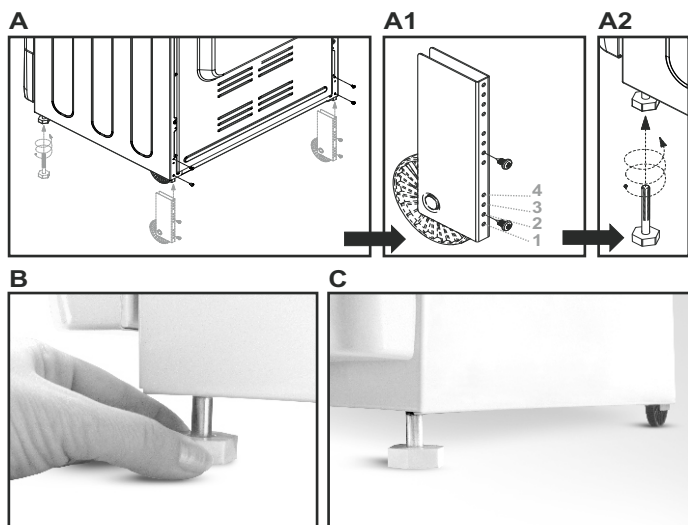
Данная плита является плитой типа "Х" и спроектирована с учетом того, что расположенные рядом с ним рабочие поверхности находятся на уровне не выше уровня варочной поверхности.

2.2. РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ НОЖЕК

Данная плита имеет регулируемые ножки, расположенные в нижних углах корпуса плиты.

Высота ножек может регулироваться индивидуально с помощью гаечного ключа для обеспечения устойчивости и горизонтального уровня плиты для того, чтобы уровень налитой в кухонную посуду жидкости был расположен горизонтально.

Регулируемые ножки и колесики

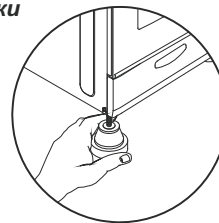


У Вашего прибора имеются настраиваемые ножки в его нижних углах
 •Максимальная высота плиты составляет 868 мм, при установке высоты ножек и задних колес.

•Ножки могут быть настроены при помощи гаечного ключа, это позволяет гарантировать, что духовка выровнена.

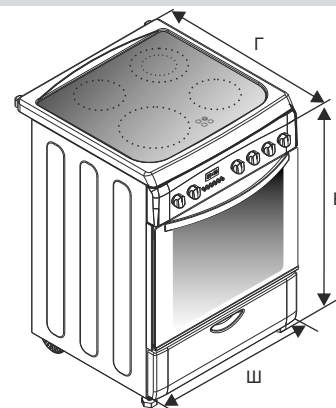
•Задние колеса должны быть зафиксированы на отверстии 2 (рисунок 1), стандартная высота. Таким образом, стандартная высота будет 850 мм.

Регулируемые ножки



2.3. РАЗМЕРЫ ПЛИТЫ

	60x60	50x60
Высота (мм)	850	850
Ширина (мм)	598	510
Глубина	600	600

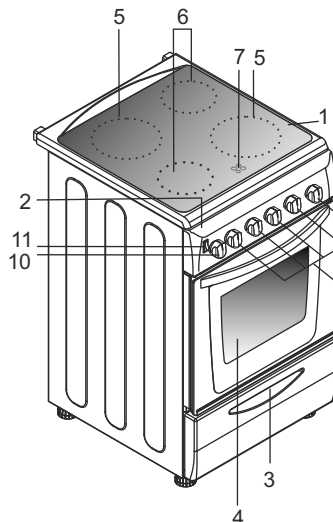
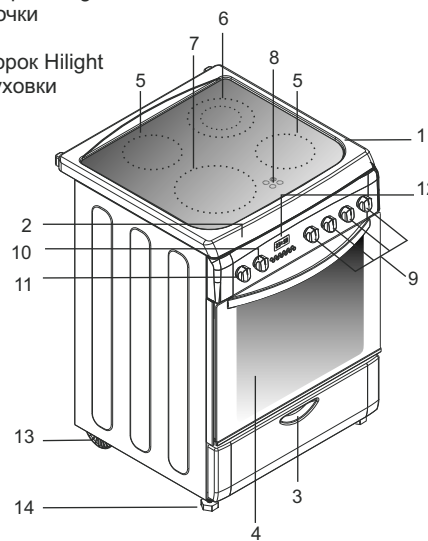


2.4. ОБЩИЙ ВИД И КОМПОНЕНТЫ ПЛИТЫ

Настоящее руководство пользователя написано для нескольких моделей. Поэтому некоторые функции, указанные в данном руководстве, могут отсутствовать в вашей плите.

ПЛИТА 60 X 60

- 1-Варочная поверхность
- 2-Панель управления
- 3-Выдвижной ящик
- 4-Дверца духовки (передняя дверца)
- 5-Электрическая конфорка Hilight 1200 Вт
- 6-Двойная электрическая конфорка Hilight 1700 Вт
- 7-Электрическая конфорка Hilight 2300 Вт
- 8-Индикаторные лампочки
- 9-Ручки управления электрических конфорок Hilight
- 10-Ручка управления духовки
- 11-Ручка регулировки термостата
- 12-Электронный программатор
- 13-Ножка с колесиком
- 14-Винтовая ножка



50 x 60 COOKER

- 1-Варочная поверхность
- 2-Панель управления
- 3-Выдвижной ящик
- 4-Дверца духовки (передняя дверца)
- 5-Электрическая конфорка Hilight 1800 Вт
- 6-Двойная электрическая конфорка Hilight 1700 Вт
- 7-Электрическая конфорка Hilight 1200 Вт
- 8-Индикаторные лампочки
- 9-Ручки управления электрических конфорок Hilight
- 10-Ручка управления духовки
- 11-Кнопка Вентилятор

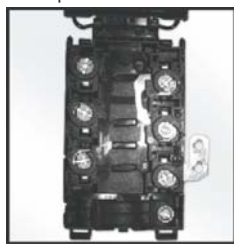
2.5. ПЛИТЫ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ БЕЗ КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ

Подключения на клеммной колодке

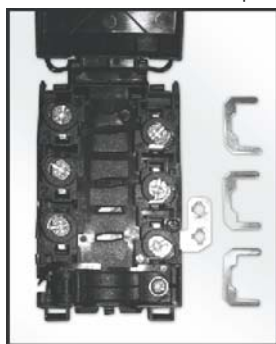
1- Подключение к однофазной электросети



2- Подключение к трехфазной электросети



Внимание: Слабая затяжка винтов зажимных контактов может вызвать опасное нагревание контактов



	Одна фаза 220-240 В переменного тока	Три фазы 380-410 В переменного тока, 3 фазы и нейтраль
Предохранители	25 А	3 x 16 А
Сечение проводников кабеля	3 проводника, 2,5 мм ²	5 проводников, 1,5 мм ²
Тип кабеля	H05VV-F или HO5RR-F	H05VV-F или HO5RR-F

	<p>L1 : Фаза Закорачивающая перемычка 1-2 и закорачивающая перемычка 2-3 N : Нейтраль Закорачивающая перемычка 4-5 T : Земля</p>	<p>1 : Фаза 2 : Фаза 3 : Фаза 5 : Нейтраль Закорачивающая перемычка 4-5 T : Земля</p>
--	--	---

2.6. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Плиты могут поставляться как с кабелем питания, так и без него. Подсоединение кабеля питания к плите должно выполняться сотрудником утвержденного сервисного центра в соответствии с представленными ниже инструкциями.

Подключение к электросети должно выполняться в соответствии с действующими электротехническими правилами и нормами.

Перед подключением электроприбора к электросети проверьте:

- Обладает ли линия электропитания достаточной нагрузочной способностью, и соответствуют ли установленные в доме предохранители мощности электроприбора? (Мощность электроприбора указана в табличке с техническими данными, приклеенной на задней стороне плиты).

- Имеет ли линия электропитания провод заземления, соответствующий действующим электротехническим правилам и нормам? Линия электропитания в вашем доме должна иметь земельный провод. Если его нет, обратитесь за помощью к квалифицированному электрику.

- Будет ли обеспечиваться удобный доступ к электрической розетке или к многополюсному выключателю после установки электроприбора?

- Подсоедините к шнуру питания вилку, удовлетворяющую требованиям действующих электротехнических правил и норм, и вставьте ее в электрическую розетку.

- Если требуется прямое подключение электроприбора к электросети, то электроприбор должен быть подключен к электросети через многополюсный выключатель. (Этот выключатель должен соответствовать требованиям действующих электротехнических правил и норм и должен соответствовать подключаемой нагрузке).

- Желто-зеленый провод заземления не должен прерываться выключателем. Коричневый провод фазы (от клеммы "L" на клеммной колодке плиты) должен быть подключен к проводу фазы электросети.

- Линия электропитания должна быть проложена так, чтобы она не подвергалась воздействию температуры, превышающей 50°C.

- Если требуется заменить кабель питания, то следует использовать кабель с достаточным сечением проводников. Желто-зеленый провод заземления должен быть приблизительно на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали.

- После подключения плиты к электросети проверьте работу нагревателей, включив их на 3 минуты.

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие из-за того, что установка электроприбора не была выполнена в соответствии с правилами электробезопасности.

3. СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

3.1. ОПИСАНИЕ ЗОН НАГРЕВА

Зона нагрева Highlight

Металлическая электропроводящая пленка равномерно распределена по всей поверхности зоны нагрева. Нужная температура нагрева устанавливается через 3 с после включения. Эта зона нагрева хорошо подходит для продолжительного, равномерного приготовления пищи при постоянной температуре.

Стеклокерамическая варочная поверхность обеспечивает высокую мощность нагрева в зоне нагрева Highlight, что способствует быстрому приготовлению пищи. Внесение изменений в конструкцию электрической конфорки не снизило способность стеклокерамики выдерживать высокие температуры, но позволило улучшить возможности регулирования температуры. Использование функции "Спринтер" позволяет сократить время приготовления пищи приблизительно на 15% в зависимости от метода приготовления пищи и типа используемой кухонной посуды.

Преимуществом расширительных зон является возможность изменять площадь нагрева в рамках одной конфорки.

3.2. СОВЕТЫ ОТНОСИТЕЛЬНО ВЫБОРА ПОСУДЫ ДЛЯ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Эффективное приготовление пищи

Эффективность использования большой зоны нагрева зависит от посуды, в которой приготавливается пища, и от количества приготавливаемой пищи.

Эффективность использования варочной поверхности в значительной степени зависит от качества используемой кухонной посуды.

Используйте кухонную посуду с достаточно большим диаметром для того, чтобы дно посуды полностью покрывало поверхность зоны нагрева.

Дно кастрюли или сковороды должно полностью покрывать зону нагрева. Если посуда имеет немного больший диаметр, чем зона нагрева, то будет обеспечиваться максимальная эффективность.



3.3. ВЫБОР КУХОННОЙ ПОСУДЫ

Представленная ниже информация поможет вам выбрать посуду, обеспечивающую эффективное приготовление пищи.

Посуда из нержавеющей стали

Очень рекомендуется. Особенно рекомендуется кухонная посуда с трехслойным дном. Трехслойное дно объединяет в себе преимущества нержавеющей стали (привлекательный внешний вид, высокая прочность, и стойкость к внешним воздействиям) с преимуществами алюминия или меди (высокая теплопроводность, равномерное распределение температуры).

Алюминиевая посуда

Рекомендуется использовать посуду с толстыми стенками. Алюминий имеет высокую теплопроводность.

После алюминиевой посуды на варочной поверхности иногда остаются следы, которые выглядят как царапины. Однако эти следы можно удалить, если это сделать немедленно после их появления.

Чугунная посуда

Может использоваться, но использовать не рекомендуется. Низкая эффективность. Может оставлять царапины на поверхности.

Керамическая посуда с медным дном

Рекомендуется тяжелая посуда. Высокие эксплуатационные качества, но медь может оставлять следы на варочной поверхности, которые выглядят как царапины. Эти следы можно удалить, если выполнить чистку варочной поверхности немедленно после их появления. Однако такую посуду нельзя оставлять на варочной поверхности после полного выкипания из нее жидкости. Перегретый металл может привариться к стеклянной варочной поверхности. Медь, нагретая до очень высокой температуры, оставляет на варочной поверхности следы, которые невозможно удалить.

Проверьте, что дно кастрюли или сковороды является сухим

Перед тем как установить на варочную поверхность посуду, в которую была залита жидкость, или которая только что была вынута из холодильника, проверьте, что на дне посуды нет влаги. Это предотвратит образование на варочной поверхности пятен.

Используйте высококачественную кухонную посуду, имеющую совершенно ровное и толстое дно

Использование такой посуды предотвратит образование перегретых участков, на которых может пригорать пища. Толстое дно кастрюли или сковороды обеспечивает равномерное распределение в нем тепла.

Фарфоровая и эмалированная посуда

Высокие эксплуатационные качества, но только в том случае, если дно является тонким, ровным и плоским.

Посуда из стеклокерамики

Не рекомендуется. Низкие эксплуатационные качества. Может оставлять на варочной поверхности царапины.

Какая кухонная посуда лучше всего подходит для приготовления пищи на варочной поверхности?

Помните о том, что чем больше диаметр кухонной посуды, тем больше площадь ее нагрева. Поэтому в посуде большого диаметра пища будет готовиться быстрее, чем в посуде малого диаметра.

Размер посуды должен соответствовать количеству приготавливаемой в ней пищи. Чтобы на варочную поверхность не разбрызгивалась пища, не пользуйтесь слишком маленькой посудой, особенно для приготовления пищи, содержащей большое количество жидкости. Если вы используете слишком большую посуду для приготовления пищи быстрого приготовления, то, например, сосиски и жидкая пища будут прилипать к дну посуды, и после опорожнения посуды на ее дне будут оставаться остатки пищи.

Для приготовления сладких блюд рекомендуется использовать закрытую кухонную посуду и противни для выпечки, а также формы для пудинга. Брызги жидкости, содержащей сахар, или брызги сока могут пригореть на варочной поверхности, и в этом случае их будет очень трудно удалить. Это особенно важно для посуды, которая используется для обжаривания пищи или для посуды, в которой пища приготавливается под повышенным давлением.

Не включайте конфорки, когда на них нет посуды или когда на них установлена пустая посуда.

При выборе кухонной посуды следует руководствоваться следующими правилами:

Посуда должна быть тяжелой.

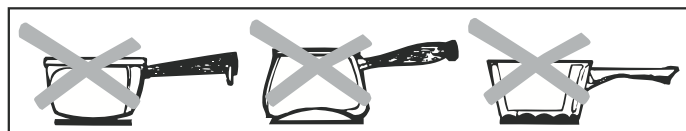
Посуда должна полностью покрывать поверхность конфорки; диаметр дна посуды может быть немного больше диаметра конфорки, но не должен быть меньше диаметра конфорки.

Дно посуды должно быть совершенно плоским и должно плотно прилегать к варочной поверхности.

• Некоторые части пищи могут нагреваться в то время, как другие части пищи могут оставаться холодными. Это происходит из-за неравномерного распределения тепла в дне посуды. Поэтому при использовании посуды с тонким дном необходимо постоянно перемешивать приготавливаемую пищу. В кухонной посуде с толстым дном тепло распределяется более равномерно, чем в посуде с тонким дном.

• Не рекомендуется пользоваться очень маленькой посудой. Более широкая посуда с низкими стенками обеспечивает более эффективное и более быстрое приготовление пищи, чем более узкая и высокая посуда.

• Нельзя сократить время приготовления пищи с помощью использования маленькой посуды на большой конфорке. Это приведет только к увеличению расхода энергии. Использование кухонной посуды с крышкой позволит сэкономить энергию.



3.4. РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

УПРАВЛЕНИЕ РАБОТОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

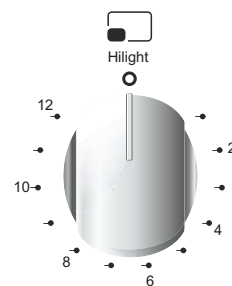
Найдите ручку, управления нужной вам зоны нагрева с помощью маркировочного знака.

Установите ручку управления в нужное положение нагрева.

Сначала рекомендуется установить ручку в положение максимального нагрева и оставить ее в этом положении, пока содержимое кастрюли не нагреется до нужной температуры; после этого мощность нагрева можно уменьшить до нужного значения.

После того как температура варочной поверхности поднимется до 60 °C, загорится индикаторная лампочка нагрева.

Эта индикаторная лампочка будет продолжать гореть даже после выключения варочной поверхности и погаснет только тогда, когда варочная поверхность остынет.



Положение ручки управления/мощность нагрева	Рекомендации
1-2	Очень низкая Для разогревания пищи, распускания масла и шоколада..
2-3-4	Низкая Медленное приготовление пищи, приготовление соусов, тушеного мяса, рисовых пудингов, яиц пашот (яйца, сваренные без скорлупы)..
3-5-6	Умеренная Бобы, замороженные продукты, фрукты, кипячение воды...
4-7-8	Средняя Приготовленные на пару яблоки, свежие овощи, макаронные изделия, тонкие блинчики, рыба
5-9-10	Высокая Более интенсивная термообработка, оmeлеты, бифштексы
6-11-12	Очень высокая Бифштексы, котлеты, обжаривание...

Для того чтобы выключить варочную поверхность, установите ручку управления в положение "0".

•Зона нагрева овальной формы включает в себя две области нагрева: круглую и овальную. Для выполнения регулировки мощности нагрева круглой области нагрева установите ручку управления в положение с 1 по 12. Для включения овальной области нагрева, установите ручку управления в положение 12, а затем выберите одно из положений с 1 по 12.

•Область нагрева состоит из двух концентрических расположенных секций. Внутренняя секция, имеющая форму круга, включается, когда ручка управления устанавливается в одно из положений с 1 по 12. Наружная секция, имеющая форму кольца, включается, когда ручка управления устанавливается в положение, выше положения 12 (максимальная мощность).

4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

4.1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ НА ГРИЛЕ

•Пицца, приготавливаемая на гриле, быстро приобретает насыщенный коричневый цвет. В зависимости от количества приготавливаемой пищи, вы можете выбирать нужную мощность гриля. На гриле можно готовить практически любую пищу за исключением очень постной дичи и мясного рулета.

•Мясо и рыба перед приготовлением на гриле должны быть слегка смазаны маслом.

•Подставьте под приготавливаемую на гриле пищу лоток для сбора жира. Налейте в лоток немного воды, чтобы предотвратить появление неприятных запахов и загорание жира.

•На гриле обычно готовятся куски мяса, например, не очень толстые стейки, куски мяса разных размеров, разрезанная пополам дичь (птица), рыба, некоторые овощи (например, цуккини, баклажаны, помидоры, и т. д.), которые насаживаются на шампуры вместе мясом или рыбой.

Перед тем как поместить рыбу под гриль, слегка смажьте ее маслом.

Солите мясо после его приготовления, солите рыбу изнутри до ее приготовления

•Расстояние между приготавливаемой пищей и грилем зависит от толщины мяса или рыбы. Если это расстояние выбрано правильно, то наружные части не будут подгорать, а внутренние не будут оставаться непрожаренными.

•Для предотвращения появления неприятных запахов и дыма, образующихся в результате падения капель жира и соуса на лоток для сбора жира, налейте в лоток для сбора жира 1-2 стакана воды.

•Вы также можете использовать гриль для поджаривания хлеба или сэндвичей, а также для приготовления некоторых фруктов (бананы, ломтики грейпфрута или ананаса, яблоки и т. д.). Однако при этом фрукты не должны соприкасаться с нагревательными элементами.



Никогда не покрывайте внутренние стенки или дно духовки алюминиевой фольгой. Накопленное тепло может повредить эмалированную поверхность духовки и испортить пищу.

4.2. СОВЕТЫ ОТНОСИТЕЛЬНО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

Обычная тепловая обработка

Нагрев осуществляется с помощью верхнего и нижнего нагревательных элементов. Обычно для приготовления пищи лучше всего подходит средняя полка. Однако, если верхняя или нижняя сторона блюда должна быть подвергнута более интенсивной тепловой обработке, то следует использовать верхнюю или на нижнюю полку.

Конвекционная тепловая обработка (с использованием вентилятора)

•Тепловая обработка пищи осуществляется с помощью равномерного потока нагретого воздуха, который подается в духовку с помощью вентилятора, расположенного на задней внутренней стенке духовки.

Благодаря равномерному распределению тепла в духовке, можно приготавливать сразу несколько блюд на разных полках духовки.

•Такие духовки также могут успешно использоваться для размораживания продуктов. Они также могут использоваться для стерилизации банок для консервирования пищи, приготовления фруктовых сиропов, а также для сушки фруктов и грибов.

4.3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕКСОВ И ПИРОЖНЫХ

•Если нет других указаний, то перед использованием духовки прогрейте ее в течение не менее 10 минут. Во время приготовления кекса не открывайте духовку, иначе кекс не поднимется (кексы или другая дрожжевая выпечка и суфле) из-за

вошедшего в духовку потока холодного воздуха. Если вынутая из кекса палочка для проверки готовности является сухой, то это указывает на то, что кекс готов. Не выполняйте такую проверку готовности кекса до тех пор, пока не пройдет больше трех четвертей рекомендованного времени приготовления.

Не забывайте следующее

•Если снаружи пицца готова, а внутри является сырой, то ее следует готовить в течение более длительного времени при более низкой температуре.

•С другой стороны, если снаружи пицца пересушена, то ее следует готовить в течение более короткого времени при более высокой температуре.

4.4. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ

- Установить термостат духовки на максимальную температуру
- Предварительно разогреть духовку 15-20 минут
- Поместить поднос в одно из двух самых низких положений
- Время приготовления 20 мин.

4.5. ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБЫ

Мелкую рыбу можно готовить при максимальной температуре от начала до конца ее приготовления. Рыбу средних размеров следует готовить сначала при максимальной температуре, а затем температура должна постепенно снижаться. Крупную рыбу следует готовить при минимальной температуре от начала до конца ее приготовления. Цвет разреза на брюшке правильно приготовленной на гриле рыбы должен быть матово-белым. Это не относится к лососю и форели.

4.6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА

•Минимальный вес куска мяса, которое должно готовиться в духовке, составляет 1 кг, иначе мясо будет слишком сухим. Лучше всего готовить в духовке нежирное мясо. Если мясо содержит небольшое количество жира, то его не нужно смазывать маслом. Если жир находится с одной стороны куска мяса, положите мясо так, чтобы жир находился сверху. Жир, расплавленный во время приготовления мяса, будет смазывать находящееся под ним мясо. Красное мясо нужно вынуть из холодильника не позднее, чем за 1 час до начала его приготовления в духовке.

•В противном случае мясо может получиться жестким из-за неравномерного распределения в нем температуры. Не солите мясо перед его приготовлением, особенно, при приготовлении мяса на гриле. Соль вытягивает из мяса кровь и соки, что препятствует нормальному прожариванию поверхностного слоя мяса.

•Посолите жарящееся мясо только после того, как пройдет половина времени его приготовления.

•Положите мясо, которое должно быть жарено, в широкую неглубокую сковороду.

•Глубокие контейнеры/сковороды будут действовать как тепловые экраны. Мясо может быть помещено в духовку в жаростойкой посуде, или может быть помещено прямо на гриль. Вставьте под гриль лоток для сбора капель жира/соуса. Если время приготовления невелико, соусы следует добавлять в начале приготовления, а при более длительном приготовлении рекомендуется добавлять соусы за полчаса до окончания приготовления мяса.

4.7. Приготовление на вертеле

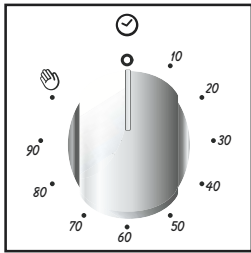
Плита оборудована металлическим вертелом, двумя шампурами и крюком для поддержки вертела.

Инструкция по применению:

- Удалите все аксессуары из духовки;
- Поместите глубокий противень на дно духовки или нижние направляющие;
- Проткните мясо вертелом насквозь, между двух шампуров;
- Закрепите вертел в приводное отверстие, расположенное на нижней стенке, затем прикрепите поддерживающий крюк в привод расположенный сверху духовки, и затем прикрепите его к вертелу.
- Нет необходимости в предварительном разогреве при использовании вертела.
- Рекомендованное время приготовления при использовании вертела;

Время приготовления (мин)	Электрическая духовка
Говядина(1кг)	20/30
Ягненок, Баранина (1кг)	30/40
Телятина, Птица (1кг)	60/70
Свинина (1кг)	65/75

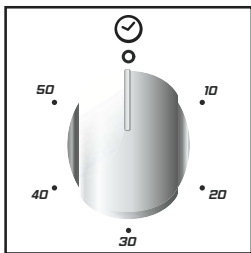
4.8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА ОКОНЧАНИЯ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



При помощи этой функции можно установить требуемое время приготовления (макс. 90 мин), по истечении которого духовка автоматически выключится. Таймер отсчитывает время от установленного до положения 0 и автоматически выключится. Для использования духовки в обычном режиме, установите положение .

Для включения плиты проверьте, чтобы таймер не находился в положении 0.

4.9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА



Для установки времени приготовления совместите указатель ручки с требуемым временем, по истечении установленного периода в течение нескольких минут будет звучать звуковой сигнал.

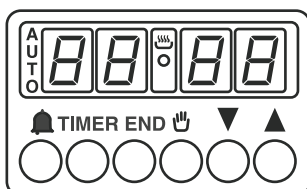
4.11. РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ

Положение	Функция духовки
	Функции
	Температура
	Время приготовления
	Выключено
	Вращение вертела и нагревателя гриля
	Осветительная лампа
	Нагреватель гриля
	Нагреватель гриля и вентилятор
	Вентилятор
	Верхний нагревательный элемент и вентилятор
	Нижний нагревательный элемент и вентилятор
	Верхний нагревательный элемент, нижний нагревательный элемент и вентилятор
	Верхний и нижний нагревательные элементы
	Верхний нагревательный элемент
	Нижний нагревательный элемент
	Инструкция
	Приготовление

4.10. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА

ФУНКЦИЯ	КАК ВКЛЮЧИТЬ	КАК ВЫКЛЮЧИТЬ	ДЕЙСТВИЕ	НАЗНАЧЕНИЕ
ТАЙМЕР ОТСЧЕТА МИНУТ	<ul style="list-style-type: none"> Нажмите кнопку и удерживайте ее в нажатом положении Установите нужное время с помощью кнопки или Отпустите все кнопки 	<ul style="list-style-type: none"> По истечении заданного интервала времени включается звуковой сигнал (этот сигнал будет выключаться автоматически через несколько секунд, но его можно выключить немедленно с помощью нажатия кнопки) 	<ul style="list-style-type: none"> Включает звуковой сигнал по истечении заданного интервала времени. Чтобы проверить, сколько времени осталось до выключения нагрева, нажмите кнопку 	<ul style="list-style-type: none"> Позволяет использовать духовку в качестве будильника (может использоваться, когда духовка включена, и когда она выключена).
РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ	<ul style="list-style-type: none"> Нажмите кнопку Выберите функцию духовки с помощью переключателя функций духовки 	<ul style="list-style-type: none"> Установите переключатель функций духовки в положение "0" 	<ul style="list-style-type: none"> Позволяет вам управлять работой духовки 	<ul style="list-style-type: none"> Для приготовления пищи по определенному рецепту
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ	<ul style="list-style-type: none"> Нажмите кнопку TIMER (ТАЙМЕР) и удерживайте ее в нажатом положении Установите нужное время приготовления пищи с помощью кнопки или Отпустите все кнопки Выберите нужную функцию духовки с помощью переключателя функций духовки 	<ul style="list-style-type: none"> По истечении заданного времени духовка будет автоматически выключаться. Если вы захотите выключить духовку раньше, установите переключатель функций духовки в положение "0", или установите таймер на значение 0:00 (кнопки TIMER и) 	<ul style="list-style-type: none"> Позволяет вам запрограммировать продолжительность приготовления пищи Чтобы проверить, сколько времени осталось до окончания приготовления пищи, нажмите кнопку TIMER. Чтобы изменить запрограммированное время приготовления пищи, нажмите кнопку TIMER, и установите нужное время с помощью кнопок и 	<ul style="list-style-type: none"> По истечении заданного интервала времени духовка будет автоматически выключаться, и будет подаваться звуковой сигнал.
ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ	<ul style="list-style-type: none"> Нажмите кнопку END (ОКОНЧАНИЕ) и удерживайте ее в нажатом положении Установите время выключения духовки с помощью кнопок и Отпустите все кнопки Выберите функцию духовки с помощью переключателя функций духовки 	<ul style="list-style-type: none"> В заданное время духовка выключится. Для выключения духовки вручную, установите переключатель функций духовки в положение "0" 	<ul style="list-style-type: none"> Позволяет вам запрограммировать время окончания приготовления пищи Чтобы проверить запрограммированное время, нажмите кнопку END Чтобы изменить запрограммированное время, нажмите кнопку END, и установите нужное время с помощью кнопок и 	<ul style="list-style-type: none"> Эта функция обычно используется вместе с функцией "Время приготовления пищи". Например, если блюдо должно готовиться в течение 45 минут, и должно быть готово к 12:30, то просто выберите нужную функцию, установите продолжительность приготовления пищи 45 минут, и установите окончание приготовления пищи на 12:30. Приготовление пищи начнется автоматически в 11:45 (12:30 минус 45 минут) и будет продолжаться до запрограммированного времени окончания приготовления пищи, после этого духовка автоматически выключится Если выбрана функция "Окончание приготовления пищи", и при этом не выбрана продолжительность приготовления пищи, духовка включится немедленно, и выключится, когда наступит запрограммированное время окончания приготовления пищи

Установка текущего времени (установка часов)

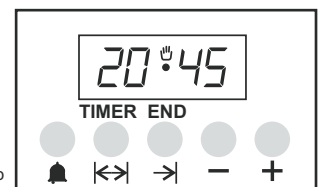


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Первое, что нужно сделать после установки плиты, или после нарушения подачи электроэнергии (индикацией этого является мигание на дисплее) , это установить текущее время. Для этого нужно выполнить следующие операции:

- Нажмите кнопки TIMER и END (и) и удерживайте их в нажатом положении
- Установите текущее время с помощью кнопок
- Отпустите все кнопки.

ВНИМАНИЕ. Духовка будет включаться только в том случае, если будет выбрана функция ручного управления , или будет запрограммировано время приготовления пищи.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ. В некоторых моделях вместо символов используются символы и . При программировании таймера с помощью 5 кнопок, для ручного управления одновременно нажмите кнопки "TIMER" и "END".



4.12. ТАБЛИЦА РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Обычный метод приготовления пищи и метод приготовления пищи с помощью циркуляции горячего воздуха (конвекционный метод). Вес продуктов в таблице указан в граммах
ВИДЫ ПИЩИ (обычный метод приготовления пищи)

Вес (граммы)	ВИДЫ ПИЩИ	Обычный метод		Конвекционный метод		Время (минуты)	ПРИМЕЧАНИЯ
		ПОЗИЦИЯ полки	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПОЗИЦИЯ полки	ТЕМПЕРАТУРА (°C)		
	КЕКСЫ И ДЕСЕРТЫ						
	Тесто с замешанным яйцом	2	180	2 (1 и 3)	160	45 - 60	
	Тесто	1	180	2 (1 и 3)	160	20 - 35	
	Маленькие кексы	2	180	2 (1 и 3)	160	20 - 30	
	Творожники	1	175	2	150	60 - 80	
	Яблочный пирог	1	180	2 (1 и 3)	160	40 - 60	
	Штрудель	2	175	2 (1 и 3)	150	60 - 80	
	Пирог с джемом	2	180	2 (1 и 3)	160	45 - 60	
	Маленькие пирожные	2	180	2 (1 и 3)	160	15 - 25	
	Бисквиты	2	180	2 (1 и 3)	160	10 - 20	
	Пирожные с кремом	2	100	2 (1 и 3)	100	90 - 120	
	ХЛЕБ						
1000	Белый хлеб	1	200	2	175	45 ~ 60	В закрытой духовке, по 8 шт.
500	Ржаной хлеб	1	200	2	175	30 ~ 45	На противне
500	Сэндвич	2	200	2 (1 и 3)	175	20 ~ 35	На гриле
	МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ						
	Макароны	2	200	2 (1 и 3)	175	40 ~ 50	
	С овощами	2	200	2 (1 и 3)	175	45 ~ 60	
	Маленькие мучные изделия	2	200	2 (1 и 3)	175	35 ~ 45	
	Лазанья	2	200	2	175	45 ~ 60	
	МЯСО						
1000	Жаркое из говядины	2	200	2	175	50 ~ 70	На гриле
1200	Жаркое из свинины	2	200	2	175	100 ~ 130	На гриле
1000	Жаркое из телятины	2	200	2	175	90 ~ 120	На гриле
1500	Жаркое из говядины по-английски	2	220	2	200	50 ~ 70	На гриле
1200	Ягненок	2	200	2	175	110 ~ 130	Нога
1000	Цыпленок	2	200	2	175	60 ~ 80	Целиком
4000	Индейка	2	200	2	175	210 ~ 240	Целиком
1500	Утка	2	175	2	160	120 ~ 150	Целиком
3000	Гусь	2	175	2	160	150 ~ 200	Целиком
1200	Кролик	2	200	2	175	60 ~ 80	Кусками
	РЫБА						
1000	Рыба целиком	2	200	2 (1 и 3)	175	40 ~ 60	2 шт.
800	Филе	2	200	2 (1 и 3)	175	30 ~ 40	4 шт.



ПРИМЕЧАНИЯ:

- 1) Время приготовления пищи не включает в себя время разогрева духовки. Духовка должна разогреваться в течение 10 минут, особенно, при приготовлении кексов, пиццы и хлеба.
- 2) Показывает положение противня для одновременного приготовления нескольких блюд.
- 3) Все операции приготовления пищи должны выполняться с закрытой дверцей духовки.

ВИДЫ ПИЦЦА	КОЛИЧЕСТВО		ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦА НА ГРИЛЕ		ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (минуты)	
	КОЛ-ВО КУСКОВ	ВЕС	ПОЗИЦИЯ полки	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	НИЖНЯЯ СЕКЦИЯ	ВЕРХНЯЯ СЕКЦИЯ
Бифштекс	4	800	4	Максимальная	10	8
Отбивная котлета	4	600	4	Максимальная	12	8
Сосиски	8	500	4	Максимальная	10	6
Части цыпленка	6	800	3	Максимальная	30	20
Смешанные продукты, приготавливаемые на гриле	4	700	4	Максимальная	12	10
Молочные десерты	4	400	4	Максимальная	13	10
Ломтики помидора	8	500	4	Максимальная	12	--
Рыбное филе	4	400	4	Максимальная	8	6
Эскалоп	6	---	4	Максимальная	8	--
Тост	4	---	4	Максимальная	2-3	1

5. ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед тем как приступить к выполнению чистки плиты:

- Отсоедините плиту от электросети.
- Если плита разогрета, подождите, пока она не остынет.
- Никогда не используйте для чистки плиты пар и спрей под высоким давлением.
- Никогда не пользуйтесь для чистки стеклянной дверцы духовки абразивными чистящими средствами, проволочными мочалками, или острыми предметами.
- Очистите эмалированные поверхности с помощью теплой мыльной воды или подходящего моющего средства. Никогда не пользуйтесь для этого абразивными порошками, которые могут повредить поверхности и испортить внешний вид плиты. Рекомендуется выполнять чистку плиты после каждого ее использования.
- Для чистки грилей, изготовленных из нержавеющей стали, следует использовать моющие средства и абразивные металлические мочалки.
- Стеклянные поверхность (варочная поверхность, дверца духовки и дверца отделения для разогревания пищи) должны очищаться после того, как они остынут.
- Повреждения, вызванные несоблюдением этих правил, не входят в сферу действия гарантии.
- Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами, проволочными мочалками, острыми предметами, грубой тканью, химическими веществами и чистящими средствами, которые могут повредить каталитическое покрытие.
- Для жарки жирного мяса рекомендуется использовать глубокие противни для жарки, и подставить внизу противень для сбора жира.
- Чистка и обслуживание бытового прибора не должны выполняться детьми без надзора взрослых.
- Не пользуйтесь для чистки парогенератором.

Чистка дверцы духовки

Для выполнения чистки дверцы ее рекомендуется снять, как показано на рисунке. Полностью откройте дверцу, поверните два фиксатора на шарнирных рычагах на 180°, Закройте дверцу на 30° и снимите ее в этом положении.

Для установки дверцы на место выполните описанные выше операции в обратной последовательности.

Перед тем как приступить к чистке варочной поверхности, дайте ей остынуть.

Для чистки варочной поверхности следует использовать специальные чистящие кремы и скребки. Они продаются в магазинах хозяйственных товаров.

Избегайте разливания жидкостей на варочную поверхность, так как все, что попадает на варочную поверхность, немедленно пригорает, что значительно усложняет чистку варочной поверхности.

Желательно убрать подальше от варочной поверхности плавящиеся материалы, такие как изделия из пластмассы, сахар и сахарные сиропы.

Не пользуйтесь для чистки стеклянной дверцы печи абразивными чистящими средствами и острыми металлическими скребками, так как они могут поцарапать поверхность, что, в свою очередь, может привести к растрескиванию стекла.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Нанесите на варочную поверхность несколько капель специального чистящего средства.
- Удалите пятна с помощью мягкой ткани или влажной кухонной бумаги.
- Протирайте мягкой тканью или влажной кухонной бумаги, пока поверхность не станет чистой.

Если не удастся удалить все пятна

- Нанесите на варочную поверхность еще несколько капель специального чистящего средства.
- Очистите варочную поверхность с помощью скребка, держа его под углом 30 градусов к поверхности. Чистите до тех пор, пока пятна не исчезнут.
- Протирайте мягкой тканью или влажной кухонной бумаги, пока поверхность не станет чистой.
- В случае необходимости повторите эту операцию.

НЕСКОЛЬКО ПОЛЕЗНЫХ СОВЕТОВ

Частые чистки обеспечивают получение защитного слоя, который предотвращает образование царапин и износ варочной поверхности. Перед повторным использованием варочной поверхности проверьте, что она является чистой. Для удаления пятен, оставленных водой, нанесите несколько капель уксуса или лимонной кислоты.

Затем протрите промокающей бумагой и нанесите несколько капель специальной чистящей жидкости.

Для выполнения чистки ручек управления ручки управления можно снять.

Не допускайте попадания жидкости в отверстия, которые открываются после снятия ручек управления, после чистки ручек управления вставьте их до упора.

Стеклокерамическая поверхность не царапается кухонной посудой с плоским дном. Однако при перемещении кухонной посуды между зонами нагрева желательно ее приподнимать.



Не пользуйтесь сильно смоченной губкой.

Никогда не пользуйтесь ножом или отверткой.

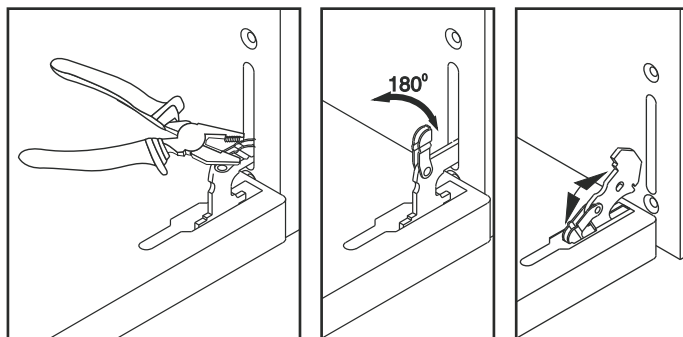
Скребок с бритвенным лезвием никогда не повредит поверхность, если он располагается под углом 30 к поверхности.

Храните скребок с бритвенным лезвием в недоступном для детей месте.

Никогда не пользуйтесь абразивными чистящими средствами и шкурками.

Металлическая рамка

Вмойте металлическую рамку мыльной водой, затем чистой водой, а затем высушите с помощью мягкой ткани.

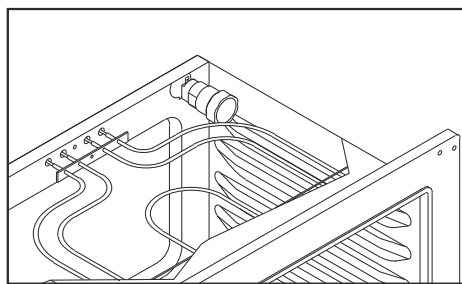


Замена лампочки внутри духовки

•Выключите электропитание и выверните лампочку. Вверните новую лампочку, которая может выдерживать воздействия высокой температуры.

•Никогда не пользуйтесь для чистки парогенератором.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Чтобы избежать поражения электрическим током, перед заменой лампы проверьте, что бытовой электроприбор выключен.



5.1. ДУХОВКА С КАТАЛИТИЧЕСКИМ САМООЧИЩАЮЩИМСЯ ПОКРЫТИЕМ

•В некоторых из наших моделей используются самоочищающиеся панели, имеющие покрытие с микропорами. Если установлены такие панели, то отпадает необходимость выполнять чистку вручную.

•Для обеспечения эффективной самоочистки покрытие должно содержать поры.

•Слишком сильное разбрызгивание жира может привести к забиванию пор и к нарушению выполнения самоочистки. Для восстановления функции самоочистки нужно включить пустую духовку при максимальной мощности нагрева приблизительно на 10-20 минут.

•Если стенки духовки покрылись таким толстым слоем жира, что каталитическое покрытие перестает работать, удалите жир с помощью мягкой ткани или губки, смоченной в горячей воде. Все используемые в настоящее время каталитические покрытия имеют срок службы приблизительно 300 часов. Поэтому после 300 часов работы панели с каталитическим покрытием должны заменяться.

6. НАХОЖДЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

• В случае нарушения нормальной работы плиты, перед тем как обратиться в сервисный центр, выполните описанные ниже проверки.

• Проверьте, что плита подключена к электросети.

Плита не нагревается

Проверьте, что ручки управления находятся в нужных положениях

Пицца готовится слишком медленно

Проверьте, что была выбрана нужная температура

Из плиты идет дым

Рекомендуется выполнять чистку плиты после каждого ее использования. Если не удалить жир, который разбрызгался во время приготовления мяса, то это приведет к появлению неприятного запаха и дыма во время следующего использования плиты. (См. "ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ").

Не включается лампочка в духовке

• Лампочка перегорела. Для выполнения замены Лампочки см. соответствующую страницу руководства.

• Если после выполнения описанных выше проверок плита не работает должным образом, свяжитесь с ближайшим утвержденным сервисным центром.

• Сообщите номер модели и серийный номер плиты (PNC или ENR).

Зона нагрева не обеспечивает закипание жидкости или нужной интенсивности жарки

Пользуйтесь только кухонной посудой с плоским дном. Если между варочной поверхностью и дном посуды имеется зазор, то тепло плохо передается от зоны нагрева к дну посуды.

Дно посуды должно полностью покрывать выбранную зону нагрева.

Пицца готовится слишком медленно

Используется неподходящая кухонная посуда. Пользуйтесь только тяжелой кухонной посудой с плоским дном, диаметр которой не меньше диаметра зоны нагрева.

Небольшие царапины или потертости на стеклянной варочной поверхности

Чистка была выполнена неправильно, или использовалась посуда с неровным дном (между варочной поверхностью и дном посуды попали зерна или частицы соли). См. раздел "ЧИСТКА". Проверьте, что дно посуды является чистым, и что используется только посуда с плоским дном. Образование царапин можно предотвратить только с помощью правильной чистки.

Следы металла

Не передвигайте алюминиевую посуду по варочной поверхности. См. рекомендации относительно выполнения чистки.

Вы пользуетесь подходящими чистящими средствами, но пятна не удаляются.

Используйте скребок с бритвенным лезвием, см. раздел "ЧИСТКА".

Темные пятна

Используйте скребок с бритвенным лезвием, см. раздел "ЧИСТКА".

Тусклые участки на варочной поверхности.

Следы, оставленные алюминиевой или медной посудой, а также минеральные отложения, пятна, оставленные водой и пищей, могут быть удалены с помощью чистящего крема. Пригорание расплавленной пластмассы на варочной поверхности.

Варочная поверхность или некоторые из ее зон нагрева не нагреваются

Неправильно установлены закорачивающие переключки на клеммной колодке. Проверьте, что соединения выполнены правильно.

Панель управления заблокирована

Разблокируйте варочную поверхность

Длительность цикла включения/выключения зон нагрева

Длительность цикла включения/выключения зон нагрева зависит от используемого уровня нагрева

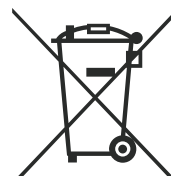
• низкий уровень нагрева: малое время цикла включения/выключения

• Высокий уровень нагрева: большое время цикла включения/выключения

На дисплее мигает индикатор остаточного нагрева "H"

Слишком высокая температура блока электроники. Техник должен проверить, что настройки выполнены в соответствии с рекомендациями.

7. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



• Для того, чтобы не загрязнять окружающую среду, после установки плиты правильно утилизируйте упаковочные материалы.

• Перед тем как избавиться от отработавшего свой срок электроприбора, срежьте с него кабель питания для того, чтобы электроприбор нельзя было больше использовать.

• Данный электроприбор промаркирован в соответствии с требованиями, изложенными в директиве 2002/96/ЕС относительно утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).

• Правильно выполняя утилизацию данного изделия, вы можете предотвратить загрязнение окружающей среды и нанесение вреда здоровью людей.

• Этот символ указывает на то, что данное изделие не должно выбрасываться, как обычный бытовой мусор. Вместо этого оно должно быть отправлено на пункт сбора отслужившего свой срок электрического и электронного оборудования для выполнения его последующей утилизации и повторного использования материалов.

• Утилизация данного изделия должна выполняться в соответствии с местными законами по охране окружающей среды.

• Для получения более подробной информации относительно обработки, восстановления и повторного использования материалов данного изделия, свяжитесь с органами местной власти, службой вывоза бытовых отходов, или торговой организацией, в которой вы приобрели данное изделие.

1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε ένα από τα προϊόντα μας . Για να εξασφαλίσετε την μέγιστη δυνατή απόδοση από την συσκευή που αγοράσατε ...

- Διαβάστε με προσοχή το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης και συντήρησης που κρατάτε στα χέρια σας. Το εγχειρίδιο οδηγιών περιέχει σημαντικές οδηγίες που αφορούν στον ορθό τρόπο εγκατάστασης ,την χρήση και την συντήρηση αυτής της κουζίνας. Φυλάξτε το εγχειρίδιο σε σημείο ασφαλές προκειμένου να το συμβουλευέστε όποτε χρειαστεί.
- Στην περίπτωση που θα πουλήσετε ή θα δώσετε σε τρίτο άτομο τη συσκευή,θυμηθείτε να παραδώσετε και το εγχειρίδιο οδηγιών στο νέο ιδιοκτήτη με αυτό το τρόπο εξασφαλίζετε την μετάδοση των πληροφοριών που αφορούν την εγκατάσταση και τις σχετικές με την χρήση της συσκευής οδηγίες.
- Τα εμφανή σημάδια της κουζίνας θερμαίνονται πάρα πολύ ενόσω αυτή βρίσκεται σε λειτουργία για πρέπει να αποφεύγετε να έρχεστε σε επαφή με αυτά τα σημεία. Την πρώτη φορά λειτουργίας η συσκευή μπορεί να παράξει αναθυμιάσεις με οξύ μυρωδιά: οι αναθυμιάσεις αυτές δεν είναι επικίνδυνες. Συμβουλευόμαστε να αφήσετε την κουζίνα σε λειτουργία χωρίς σκεύη για ένα δίωρο.

1.1. ΧΡΗΣΗ ΣΥΜΒΟΛΩΝ

Για την καλύτερη κατανόηση ακολουθεί η επεξήγηση των συμβόλων που θα συναντήσετε σε αυτό το εγχειρίδιο.



Πληροφορίες σχετικές με θέματα ασφάλειας



Πληροφορίες σχετικές με την προστασία του περιβάλλοντος



Η συσκευή αυτή πληροί τις προδιαγραφές CEE για την χρήση των Οικιακών Συσκευών

1.2. ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΒΑΤΟΤΗΤΑΣ

Δήλωση συμβατότητας :Τα μέρη της συσκευής που μπορεί να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα πληρούν την υπ' αριθμ. 89/109 Οδηγία της Ε.Ε και το Ν.κο Διάταγμα 108 της 25.01.92.

Η συσκευή είναι συμβατή με το περιεχόμενο των υπ' αριθμ. 2006/95/EC, 2004/108/EC οδηγίες της Ευρωπαϊκής ένωσης όπως ισχύουν σήμερα. Επιπρόσθετα δηλώνεται ότι η συσκευή πληροί τις υπ' αριθμ 93/68 γενικές οδηγίες για τις ηλεκτρικές συσκευές και τις τροποποιήσεις που ακολούθησαν.

1.3. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΟΥΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Η κουζίνα αυτή πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά για την ετοιμασία φαγητού.
- Οποιαδήποτε χρήση διαφορετική από εκείνη του μαγειρέματος πχ χρήση της κουζίνας σαν θερμάστρα, είναι επικίνδυνη.
- Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που μπορεί να προκληθούν από την αλόγιστη, λανθασμένη ή κακή χρήση της συσκευής. Η χρήση μιας οικιακής συσκευής προϋποθέτει την τήρηση μερικών βασικών κανόνων.
- Η χρήση κάθε οικιακής συσκευής προϋποθέτει την τήρηση ορισμένων κανόνων:
- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης και συντήρησης πριν εγκαταστήσετε και λειτουργήσετε την συσκευή.
- Εάν η συσκευή σπάζει ή χαλάει πρέπει να διακόψετε την λειτουργία της, να διακόψετε την παροχή ηλεκτρικής ενέργειας, να μην έρχεστε σε επαφή μαζί της και να ζητήσετε αμέσως την βοήθεια Τεχνικού από το κέντρο τεχνικής υποστήριξης Gias Service.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά και άτομα μειωμένης κινητικής ή νοητικής ικανότητας ή άτομα που δεν έχουν προγενέστερη εμπειρία ή γνώση του τρόπου λειτουργίας της, χωρίς την επίβλεψη ατόμου ικανού να τα διαφυλάξει από τυχόν κίνδυνο.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Κατά την διάρκεια λειτουργίας του φούρνου αναπτύσσονται πολύ υψηλές θερμοκρασίες ιδιαίτερα στο κρύσταλλο της πόρτας. Μην αφήνετε τα παιδιά να πλησιάζουν τη συσκευή όταν αυτή είναι ζεστή ιδιαίτερα για όσο χρόνο το γκριλ βρίσκεται σε λειτουργία .
- Χρησιμοποιείτε τα ειδικά γάντια όταν πρόκειται να βγάλετε το φαγητό από το φούρνο.
- Διατηρείτε την συσκευή καθαρή για λόγους ασφάλειας και υγιεινής. Απομεινάρια από λίπος και φαγητό μπορεί να γίνουν αιτία φωτιάς.
- Μην βάζετε τα χέρια σας ανάμεσα στους μεντεσέδες της πόρτας του φούρνου. Μην αφήνετε τα παιδιά να πλησιάζουν.
- Βεβαιωθείτε ότι όλοι οι επιλογείς λειτουργίας βρίσκονται στην θέση Off, όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται.
- Το σφύριδο- θερμοθάλαμος της κουζίνας χρησιμεύει για την φύλαξη κενών σκευών ή για να διατηρεί ζεστό το φαγητό.
- Μην τοποθετείτε μέσα στον θερμοθάλαμο εύφλεκτα αντικείμενα ,εκρηκτικά ή απορρυπαντικά ,μην τοποθετείτε νάιλον σακούλες ,χαρτί, υφασμάτινες πετσέτες κλπ.
- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά σκεύη ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες. Μην χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υλικά.
- Είναι εξαιρετικά επικίνδυνο να τροποποιήσετε ή να δοκιμάσετε να τροποποιήσετε τα τεχνικά χαρακτηριστικά της συσκευής.
- Ιδιαίτερη προσοχή απαιτείται όσο ηγανίζετε : μην απομακρύνετε από την συσκευή.
- Η συσκευή είναι βαριά , η διαδικασία μετατόπισης απαιτεί ιδιαίτερη προσοχή.
- Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, η εκπομπή θερμού αέρα είναι φυσιολογική. Μην φράζετε τους αγωγούς αερισμού και εκτόνωσης του φούρνου.
- Μην φράζετε τους αγωγούς αερισμού της συσκευής. Εάν όσο μαγειρεύετε χυθεί

φαγητό ή πιπιλιές από λίπος πρέπει μετά το πέρας του μαγειρέματος να καθαρίσετε αμέσως την συσκευή για να αποφύγετε το σχηματισμό δυσάρεστων οσμών ή και αναφλέξεις.

• Η εγκατάσταση κάθε ηλεκτρικής συσκευής προϋποθέτει την τήρηση μερικών βασικών κανόνων:

Αποφεύγετε την χρήση πολύμπριζων, προσαρμογέων και παλαντέζας.

Μην τραβάτε το καλώδιο ηλεκτρικής παροχής για να αποσυνδέσετε την συσκευή.

Μην ακουμπάτε την συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια ή πόδια.

Αντικαταστήστε αμέσως το καλώδιο ηλεκτρικής παροχής εφόσον έχει φθαρεί.

Εάν θέλετε να αντικαταστήσετε το καλώδιο ηλεκτρικής ενέργειας ακολουθείτε τις πιο κάτω οδηγίες:

Η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να γίνει από έμπειρο τεχνικό των Κέντρων τεχνικής υποστήριξης Gias Service.

Βεβαιωθείτε ότι κατά την αποκατάσταση της βλάβης θα χρησιμοποιηθούν γνήσια ανταλλακτικά.

Για την αντικατάσταση του καλωδίου σύνδεσης με την παροχή ηλεκτρικής ενέργειας πρέπει να χρησιμοποιήσετε καλώδια με τα πιο κάτω χαρακτηριστικά Η05RR-F, Η05VVF, Η05V2V2-F, αυτά τα καλώδια μπορούν να καλύψουν το ηλεκτρικό φορτίο που χρειάζεται αυτή η συσκευή. Μην απομακρύνετε από την συσκευή προτού κρυώσει.



Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να εγγυηθεί την ασφαλή λειτουργία της συσκευής εφόσον δεν τηρηθούν οι πιο πάνω κανόνες ασφάλειας.

ΠΡΟΣΟΧΗ : Κατά την διάρκεια λειτουργίας η συσκευή και οι προσβάσιμες επιφάνειες θερμαίνονται. Μην ακουμπάτε τη συσκευή.

Παιδιά μέχρι 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή χωρίς την εποπτεία ενήλικα.

Η χρήση της συσκευής από παιδιά ηλικίας μεγαλύτερης των 8 ετών ,άτομα με μειωμένη κινητική ,νοητική και άλλη ικανότητα ή άτομα χωρίς προγενέστερη εμπειρία και γνώση λειτουργίας της συσκευής ειδικές ,μπορεί να γίνεται μόνο κάτω από την επίβλεψη ατόμου που θα τα επιβλέπει και τα καθοδηγεί.

Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.,

ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην απομακρύνετε από την συσκευή όταν μαγειρεύετε φαγητά πλούσια σε λιπαρά ή ηγανίζετε.

Εάν αρπάξει φωτιά μην δοκιμάσετε να την σβήσετε με νερό. Διακόψτε την λειτουργία της συσκευής και καλύψτε τις φλόγες με ένα καπάκι ή ένα μη εύφλεκτο ύφασμα.

ΠΡΟΣΟΧΗ:Κίνδυνος πυρκαγιάς! Μην αφήνετε αντικείμενα επάνω στην εστία μαγειρέματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ:Εάν η επιφάνεια έχει ραγίσει ,διακόψτε την λειτουργία της συσκευής προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

Κατά την διάρκεια λειτουργίας η συσκευή θερμαίνεται εξαιρετικά. Μην ακουμπάτε τα θερμαντικά στοιχεία στον θάλαμο του φούρνου.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Τα εμφανή και εύκολη πρόσβασης σημεία της συσκευής μπορεί να υπερθερμανθούν κατά την διάρκεια της λειτουργίας της.Μην αφήνετε τα παιδιά να πλησιάζουν τη συσκευή.

Χρησιμοποιείτε θερμομετρο κατάλληλο για χρήση σε φούρνο.

Οι εστίες μαγειρέματος που έχουν ενσωματωμένους λαμπτήρες αλογόνου ,δεν πρέπει να στερεώνονται δυνατά.

ΠΡΟΣΟΧΗ : Προκειμένου να αποφευχθεί η τυχαία ενεργοποίηση του θερμοδιακόπτη ασφαλείας,η συσκευή αυτή δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω εξωτερικού χειριστηρίου,όπως χρονοδιακόπτη ή να συνδεθεί σε δίκτυο του οποίου η τροφοδοσία και η διακοπή της τροφοδοσίας γίνεται αυτόματα.

ΠΡΟΣΟΧΗ : Όταν το γκριλ βρίσκεται σε λειτουργία τα προσβάσιμα μέρη της συσκευής μπορεί να υπερθερμανθούν. Μην αφήνετε τα παιδιά να πλησιάζουν στη συσκευή.

1.4. ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

- Μην χρησιμοποιείτε σκεύη με παραμορφωμένο πυθμένα
- Καθαρίστε επιμελώς το γκριλ και το ταψάκι για την συλλογή των χυμών πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Βεβαιωθείτε ότι οι σχάρες του φούρνου έχουν τοποθετηθεί στερεά.
- Μην καλύπτετε τις επιφάνειες του φούρνου με αλουμινοχαρτο.

1.5. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΕΓΚΑΤΕΣΤΗΜΕΝΗ ΙΣΧΥΣ
4 αντιστάσεις highlight 60x60 και ηλεκτρικός φούρνος	8.4 kW
4 αντιστάσεις highlight 50x60 και ηλεκτρικός φούρνος	6.6 - 6.8 kW

Στην πλάτη της συσκευής βρίσκεται τοποθετημένη η πινακίδα με τα χαρακτηριστικά της συσκευής.

2. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να γίνει από εξειδικευμένο τεχνικό. Η εγκατάσταση της συσκευής γίνεται ευθύνη του χρήστη. Η εγγύηση που συνοδεύει την συσκευή δεν καλύπτει επεμβάσεις τεχνικής υποστήριξης και αποκαταστάσεις βλάβης που οφείλονται σε λανθασμένη εγκατάσταση της συσκευής.

Οι οδηγίες εγκατάστασης απευθύνονται σε εξειδικευμένο προσωπικό και πρέπει να τηρηθούν επιμελώς. Η λανθασμένη εγκατάσταση της συσκευής μπορεί να προκαλέσει ζημιές ή να τραυματίσει ανθρώπους και κατοικίδια. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τέτοιου είδους ζημιές ή τραυματισμούς.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ: Η επιλογή του χώρου που θα εγκαταστήσετε την συσκευή χρειάζεται ιδιαίτερη προσοχή. Η συσκευή αυτή πρέπει να εγκατασταθεί σε χώρο με μόνιμο εξαερισμό.

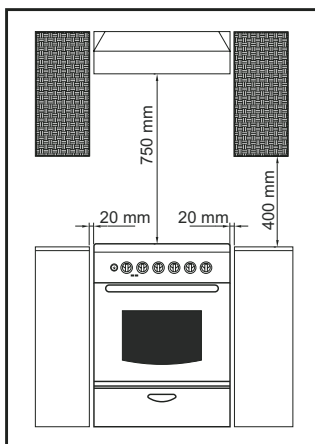
Πριν από κάθε επέμβαση στην συσκευή πρέπει να την αποσυνδέετε από την παροχή ηλεκτρικής ενέργειας.

• Πριν εγκαταστήσετε την συσκευή βεβαιωθείτε ότι τα χαρακτηριστικά του δικτύου παροχής ηλεκτρικής ενέργειας ανταποκρίνονται σε εκείνα της συσκευής.

• Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να εγκαθίσταται κοντά σε εύφλεκτα υλικά (πχ έπιπλα, κουρτίνες κλπ).

Εάν η συσκευή έχει τοποθετηθεί επάνω σε βάση στήριξης πρέπει να βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει κίνδυνος να γλιστρήσει από την βάση.

2.1. ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ

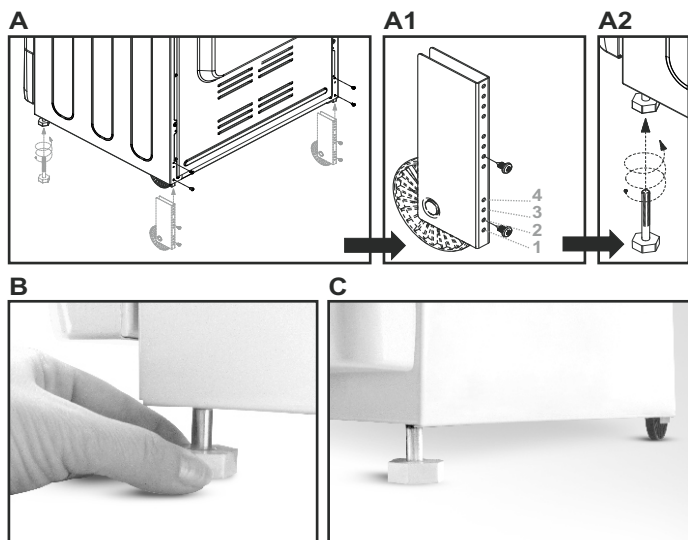


Αυτή η οικιακή συσκευή είναι τύπου X, αυτό σημαίνει ότι οι επιφάνειες εργασίας που βρίσκονται δίπλα από αυτή πρέπει να βρίσκονται στο ίδιο ύψος με την επιφάνεια μαγειρέματος.

2.2. ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΒΑΣΗΣ ΣΤΗΡΙΞΗΣ

Στο κάτω μέρος της συσκευής υπάρχουν τοποθετημένα στις γωνίες ρυθμιζόμενα πόδια στήριξης. Με την βοήθεια ενός κλειδιού ρυθμίστε τα πόδια στήριξης, το καθένα ξεχωριστά, ώστε η κουζίνα να είναι ευθυγραμμισμένη προς το δάπεδο κατά συνέπεια και τα υγρά μέσα στα σκεύη.

προσαρμόσιμα ποδαράκια



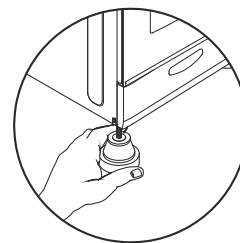
Η συσκευή αυτή διαθέτει ρυθμιζόμενα ποδαράκια που βρίσκονται στο κάτω μέρος του πλαισίου της βάσης.

• Το μέγιστο ύψος της κουζίνας είναι 868 mm με ρύθμιση των μπροστινών ποδιών και των πίσω ροδών στην 4η υποδοχή.

• Η ρύθμιση των ποδιών στήριξης μπορεί να γίνει και ξεχωριστά με την βοήθεια μιας πένσας έτσι ώστε η κουζίνα να είναι ευθυγραμμισμένη προς το δάπεδο και τα υγρά να είναι οριζόντια μέσα στα σκεύη.

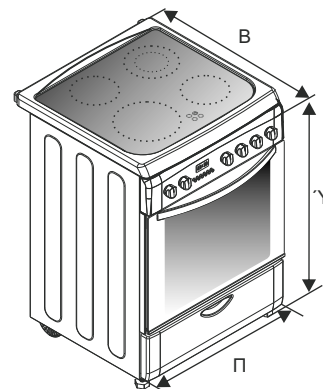
• Οι ροδες στο πίσω μέρος πρέπει να στερεωθούν στην 2η οπή (εικόνα A1), ύψος στάνταρτ. Το ύψος αυτό είναι 850 mm.

προσαρμόσιμα ποδαράκια και ροδάκια



2.3. ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

	60 x 60	50 x 60
Ύψος mm	850	850
Πλάτος mm	598	510
Βάθος mm	600	600

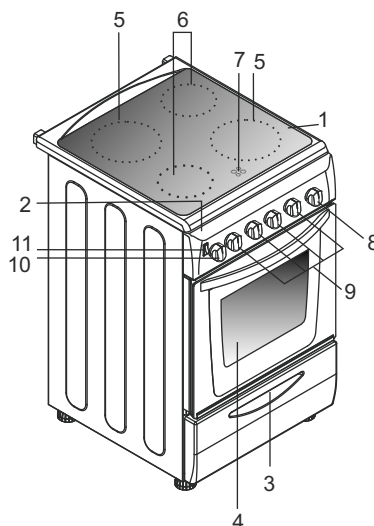
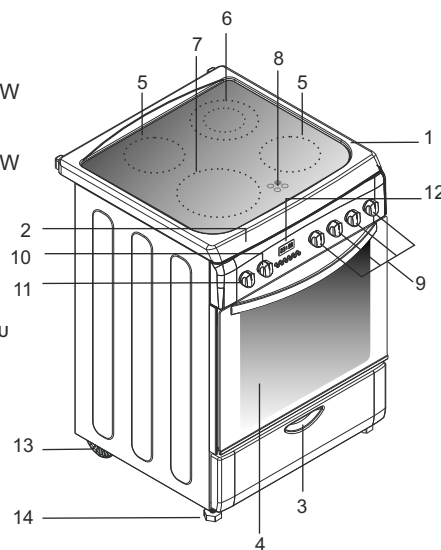


2.4. ΓΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Αυτή η συσκευή αφορά σε περισσότερα του ενός μοντέλα. Μερικά από τα χαρακτηριστικά που αναφέρονται δεν συναντώνται σε όλα τα μοντέλα.

Κουζίνα 60x60

- 1- Επιφάνια μαγειρέματος
- 2- Πίνακας ελέγχου
- 3- Θερμοθάλαμος
- 4- Πόρτα φούρνου (Εμπρόσθια πόρτα)
- 5- Εστία highlight 1200W
- 6- Διπλή εστία highlight 1700W
- 7- Εστία highlight 2300W
- 8- Φωτεινή ένδειξη εστίας σε λειτουργία
- 9- Επιλογείς ρύθμισης εστιών highlight
- 10- Επιλογέας φούρνου
- 11- Επιλογέας θερμοστάτη φούρνου
- 12- Ηλεκτρονικός προγραμματιστής
- 13- Κινητό ποδαράκι
- 14- Κεφαλή μπουλουιού



Κουζίνα 50x60

- 1- Επιφάνια μαγειρέματος
- 2- Πίνακας ελέγχου
- 3- Θερμοθάλαμος
- 4- Πόρτα φούρνου (Εμπρόσθια πόρτα)
- 5- Εστία highlight 1800W
- 6- Εστία highlight 1200W
- 7- Φωτεινή ένδειξη εστίας σε λειτουργία
- 8- Индикаторная лампочка
- 9- Επιλογείς ρύθμισης εστιών highlight
- 10- Επιλογέας φούρνου
- 11- Επιλογέας θερμοστάτη φούρνου

2.5. ΣΥΣΚΕΥΕΣ ΠΟΥ ΔΕΝ ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΠΑΡΟΧΗΣ.

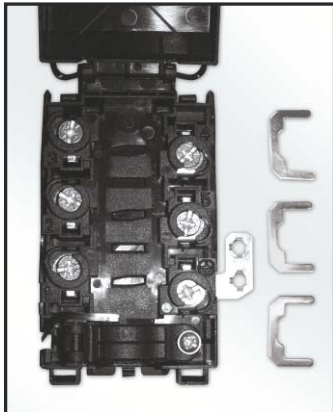
Κιβώτιο σύνδεσης καλωδίων ηλεκτρικού ρεύματος

1) Μονοφασική σύνδεση

2) Τριφασική σύνδεση



Προσοχή: Ένα ανεπαρκές σφίξιμο μπορεί να προκαλέσει επικίνδυνη υπερθέρμανση στις άκρες των καλωδίων.



	Μονοφασικό ρεύμα 220-240 V~	Τριφασικό 380-415V3N~
--	--------------------------------	--------------------------

Ασφάλεια	25 A	3 x 16 A
----------	------	----------

Διατομή καλωδίου	3 G 2.5 mm ²	5 G 1.5 mm ²
------------------	-------------------------	-------------------------

Τύπος καλωδίου	H05VV-F ή H05RR-F	H05VV-F ή H05RR-F
----------------	----------------------	----------------------

<p>L1: Φάση Σύνδεση 1-2 και Σύνδεση 2-3 N: Ουδέτερο Σύνδεση 4-5 PE Γείωση</p>	<p>1: Φάση 2: Φάση 3: Φάση 5: Ουδέτερο Σύνδεση 4-5 PE Γείωση</p>
---	--

2.6. ΗΛΕΚΤΡΙΚΉ ΣΎΝΔΕΣΗ

• Η κουζίνα μπορεί να συνοδεύεται ή να μην συνοδεύεται από το καλώδιο σύνδεσης με το δίκτυο ηλεκτρικής ενέργειας. Η σύνδεση του καλωδίου ηλεκτρικής παροχής πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης ακολουθώντας τις πιο κάτω οδηγίες.

• Η σύνδεση της συσκευής πρέπει να γίνει σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές και οδηγίες. Πριν κάνετε την σύνδεση με το δίκτυο ηλεκτρικής ενέργειας βεβαιωθείτε ότι:

• Η τάση του δικτύου, η ρύθμιση της σύνδεσης, η ισχύς της ασφάλειας στον πίνακα και η γείωση πληρούν τις απαιτούμενες προϋποθέσεις (συγκρίνετε με τα στοιχεία της ετικέτας στο πίσω μέρος της συσκευής).

• Η πρίζα σύνδεσης πρέπει να διαθέτει γείωση σύμφωνα με τις ισχύουσες ρυθμίσεις. Ιδιωτικές κατοικίες πρέπει να διαθέτουν την σωστή γείωση. Απευθυνθείτε σε ένα εξειδικευμένο τεχνικό προκειμένου να σιγουρευτείτε για την καταλληλότητα της γείωσης.

• Η πρίζα σύνδεσης και ο πολυπολικός διακόπτης πρέπει να βρίσκονται σε σημείο εύκολο στην πρόσβαση και μετά την εγκατάσταση της συσκευής.

• Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να συνδεθεί με κατάλληλη πρίζα και αυτή σε κατάλληλο φως

• Μεταξύ της συσκευής και της γραμμής παροχής ηλεκτρικής ενέργειας εφόσον η σύνδεση θα γίνει απευθείας με το δίκτυο παροχής ηλεκτρικής ενέργειας πρέπει να παρεμβληθεί μια κλέμα (Η κλέμα αυτή πρέπει να πληροί τα στάνταρτ και να καλύπτει το ηλεκτρικό φορτίο). Το κιτρινοπράσινο καλώδιο πρέπει να συνδεθεί με το κλιπ της γείωσης της συσκευής και του δικτύου παροχής ηλεκτρικής ενέργειας χωρίς την διαμεσολάβηση διακόπτη.

• Η γραμμή παροχής δεν πρέπει να εκτίθεται σε θερμοκρασία υψηλότερη των 50ο C

• Εάν χρειαστεί να αντικαταστήσετε το καλώδιο ηλεκτρικής παροχής θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε άλλο αντίστοιχης διατομής. Το πράσινο -κίτρινο σύρμα της γείωσης πρέπει να είναι κατά 2εκ μακρύτερο του σύρματος της φάσης και του ουδέτερου αγωγού.

• Μετά την περάτωση της σύνδεσης ανάψτε τις εστίες για 3 λεπτά προκειμένου να ελέγξετε την λειτουργία τους.

• **Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που μπορεί να προκληθούν εξαιτίας της μη συμμόρφωσης της σύνδεσης της συσκευής με τους κανόνες ασφάλειας.**

Για να συνδέσετε απευθείας τη συσκευή με την παροχή του δικτύου θα πρέπει να εξασφαλιστεί τρόπος άμεσης αποσύνδεσης όλων των επαφών και των πόλων των καλωδίων από την παροχή του δικτύου, ώστε σε περίπτωση υπερφόρτωσης να τηρούνται οι κανόνες ασφάλειας, όπως προβλέπεται από τις προδιαγραφές του δικτύου ηλεκτροδότησης.

3. ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ

3.1. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΕΣΤΙΑ Highlight

Ένας μεταλλικός σπειροειδής αγωγός διαχέει την θερμότητα σε όλη την επιφάνεια της εστίας μέσα σε 3 λεπτά. Η εστία αυτή ενδείκνυται τόσο για έντονο ομοιόμορφο αλλά και για αργό μαγείρεμα.

Οι εστίες Highlight στις υαλοκεραμικές κουζίνες αναπτύσσουν υψηλές θερμοκρασίες σε μικρό χρονικό διάστημα με αποτέλεσμα να περιορίζεται ο χρόνος μαγειρέματος.

Τυχόν διαφορές στην δομή της επιφάνειας της εστίας δεν επηρεάζουν την ανθεκτικότητα του γυαλιού στις υψηλές θερμοκρασίες ενώ βελτιώνουν την δυνατότητα ρύθμισης.

Η λειτουργία "Sprinter" ανάλογα με το είδος των χρησιμοποιούμενων σκευών επιτυγχάνει έως και 15% μείωση στο χρόνο μαγειρέματος.

Οι εστίες με πολλαπλά πεδία θέρμανσης προσφέρουν το πλεονέκτημα ενεργοποίησης ζωνών θέρμανσης διαφορετικού μεγέθους στην ίδια εστία.

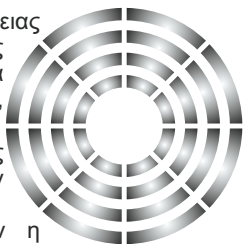
3.2. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΣΚΕΥΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Αποτελεσματικό μαγείρεμα.

Η δυνατότητα προσαρμογής της επιφάνειας θέρμανσης της εστίας highlight στις διαστάσεις του σκεύους ή και την ποσότητα του φαγητού που πρόκειται να μαγειρευτεί, εξασφαλίζει υψηλές επιδόσεις.

Η χρησιμοποίηση σκευών καλής ποιότητας επιδρά σημαντικά στην επίτευξη καλών αποτελεσμάτων.

Χρησιμοποιείτε σκεύη των οποίων η περιμέτρος του πυθμένα τους καλύπτει τουλάχιστον την επιφάνεια της εστίας. Το μέγεθος του σκεύους δεν πρέπει να είναι μικρότερο από την θερμαινόμενη επιφάνεια. Εάν είναι ελαφρά μεγαλύτερο θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί η μεγαλύτερη ισχύς λειτουργίας.



3.3. ΕΠΙΛΟΓΗ ΚΑΤΑΛΗΛΟΥ ΣΚΕΥΟΥΣ.

Οι οδηγίες όπου ακολουθούν θα σας βοηθήσουν στην επιλογή του πλέον κατάλληλου σκεύους για την κουζίνα σας.

Σκεύη από INOX

Τα σκεύη αυτής της κατηγορίας είναι τα πλέον ενδεδειγμένα, ιδιαίτερα εκείνα που διαθέτουν πολυστρωματικό πυθμένα. Ο πολυστρωματικός πυθμένας συνδυάζει τα πλεονεκτήματα του INOX (εμφάνιση, διάρκεια και σταθερότητα) με εκείνα του αλουμινίου (καλή αγωγιμότητα της θερμότητας και ομοιόμορφη διάχυση).

Σκεύη από Αλουμίνιο με παχύ πυθμένα.

Είναι καλοί αγωγοί της θερμότητας. Τα σκεύη αλουμινίου αφήνουν μερικές φορές αποτυπώματα επάνω στην εστία τα οποία απομακρύνονται εύκολα αν καθαρίσετε την κουζίνα αμέσως. Μην χρησιμοποιείτε σκεύη αλουμινίου με λεπτό πυθμένα γιατί έχουν χαμηλό βαθμό τήξης.

Σκεύη από χυτοσίδηρο: Μπορούν να χρησιμοποιηθούν αλλά δεν είναι ενδεδειγμένα. Δεν έχουν καλή αγωγιμότητα και υπάρχει πιθανότητα να χαράξουν την επιφάνεια της εστίας.

Σκεύη τύπου πυρέξ: Αποφεύγεται την χρήση τους αυτών των σκευών.

Σκεύη από μαντέμι: Ενδείκνυται μόνο εάν ο πυθμένας τους είναι παχύς. Τα σκεύη από μαντέμι αφήνουν χαραγματιές στην υαλοκεραμική επιφάνεια οι οποίες απομακρύνονται εύκολα εφόσον καθαριστεί αμέσως η επιφάνεια. Μην βάζετε επάνω στην εστία το σκεύος χωρίς να τοποθετήσετε κάποιο υγρό μέσα σε αυτό, με την υπερθέρμανση μπορεί να κολλήσει επάνω στην επιφάνεια της εστίας, προκαλώντας μόνιμες ζημιές.

Σκεύη από πορσελάνη /εμαγιέ σκεύη: Τα σκεύη αυτά έχουν καλή απόδοση εφόσον έχουν παχύ και επίπεδο πυθμένα.

Υαλοκεραμικά σκεύη: Αντενδείκνυται η χρήση αυτών των σκευών. Βεβαιωθείτε πως ο πυθμένας του σκεύους που θα χρησιμοποιήσετε είναι στεγνός και μετά την προσθήκη κάποιου υγρού ή αφού τον βγάλετε από το ψυγείο. Στην περίπτωση που είναι υγρός στεγνώστε τον με ένα μαλακό ύφασμα γιατί διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος να λεκιάσει η επιφάνεια της εστίας.

Χρησιμοποιείτε πάντα σκεύη καλής ποιότητας με εντελώς επίπεδο και παχύ πυθμένα, με αυτό το τρόπο θα αποφεύγετε τη συγκέντρωση της θερμότητας σε ένα σημείο και το κάψιμο του φαγητού.

Χρησιμοποιείτε σκεύη των οποίων η διάμετρος καλύπτει όλη την εστία βεβαιωθείτε πως ο πυθμένας του σκεύους καλύπτει όλη την επιφάνεια

της εστίας. Εάν ο πυθμένας του σκεύους είναι λίγο πιο μεγάλος από την θερμαντική επιφάνεια έχουμε την μέγιστη ενεργειακή εκμετάλλευση και το φαγητό μαγειρεύεται πιο γρήγορα από ότι σε μικρό σκεύος.

Η διάσταση των σκευών πρέπει να είναι ανάλογη της ποσότητας του φαγητού που πρόκειται να μαγειρέψετε, με αυτό το τρόπο δεν ξεχειλίζει το φαγητό. Μην χρησιμοποιείτε σκεύη μικρής διάστασης ιδιαίτερα όταν το φαγητό έχει πολλά υγρά. Εάν χρησιμοποιείτε πολύ μεγάλα σκεύη για φαγητά που μαγειρεύονται γρήγορα (λουκάνικα) το φαγητό θα κολλήσει και τα υπόλοιπα του φαγητού θα παραμείνουν κολλημένα επάνω στο σκεύος όταν θα το αδειάσετε.

Σκεύη με καπάκι και φόρμες για γλυκά είναι ενδεδειγμένες όταν πρόκειται να ψήσετε γλυκό. Ο καθαρισμός της επιφάνειας από καμένη ζάχαρη και ζωμούς γίνεται πολύ δύσκολα. Αυτό είναι ιδιαίτερα σημαντικό όταν ψήνεται φαγητό ή χρησιμοποιείτε την χύτρα σε υψηλές θερμοκρασίες.

Μην απομακρύνετε από την συσκευή όταν αυτή βρίσκεται σε λειτουργία, μην αφήνετε τα μάτια σε λειτουργία χωρίς σκεύος επάνω ή με άδειο σκεύος.

Τα κριτήρια που ακολουθούν θα σας βοηθήσουν να επιλέξετε ένα σωστό σκεύος:

Το σκεύος είναι σωστό όταν:

- Έχει βάρος.
 - Καλύπτει εντελώς όλη την θερμαινόμενη επιφάνεια ή είναι λίγο μεγαλύτερα από την θερμαινόμενη επιφάνεια.
 - Η επιφάνεια του πυθμένα πρέπει να είναι εντελώς επίπεδη ώστε να εφάπτεται επάνω στην θερμαινόμενη επιφάνεια της εστίας γιατί διαφορετικά: Μερικά σημεία του φαγητού μπορεί να ζεσταθούν ενώ άλλα να μείνουν κρύα εξαιτίας την ανομοιογενούς κατανομής της θερμότητας στο πυθμένα του σκεύους. Το συνεχές ανακάτεμα του φαγητού όσο μαγειρεύεται είναι απαραίτητο όταν ο πυθμένας του σκεύους είναι λεπτός. Η κατανομή της θερμότητας γίνεται πιο αποτελεσματικά όταν το σκεύος έχει παχύ πυθμένα.
 - Αποφεύγετε να χρησιμοποιείτε πολύ μικρά σκεύη. Το μαγείρεμα σε πλατιά σκεύη και σκεύη με χαμηλά τοιχώματα γίνεται πιο γρήγορα και καλύτερα απ' ό,τι σε μικρά και ψηλά σκεύη.
- Μην δοκιμάσετε να χρησιμοποιήσετε μικρό δοχείο σε μεγάλη εστία. Απλά θα καταναλώσετε άσκοπα ενέργεια. Ένα σκεύος με καπάκι θα σας επιτρέψει να εξοικονομήσετε ενέργεια.



3.4. ΕΠΙΛΟΓΕΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ ΤΗΣ ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

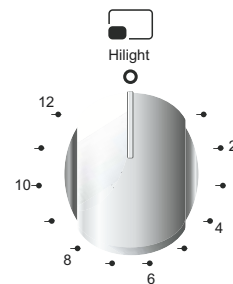
ΤΡΟΠΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ.

Εντοπίστε το σύμβολο που αντιστοιχεί στο μάτι που προτιθήσατε να χρησιμοποιήσετε.

Περιστρέψτε τον επιλογέα στην επιθυμητή ρύθμιση.

Στην αρχή επιλέξτε την μέγιστη θερμοκρασία, όταν το φαγητό αρχίσει να βράζει χαμηλώστε την ένταση της θερμοκρασίας στο επιθυμητό βαθμό.

Η φωτεινή ένδειξη αναπομηνουσας θερμοκρασίας ανάβει ενόσω η επιφάνεια έχει θερμοκρασία πάνω από 60°C. Η ένδειξη θα παραμείνει αναμμένη ακόμη και όταν θα έχετε κλίσει το μάτι μέχρις ότου κρυώσει η επιφάνεια.



ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ	ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ
1 1-2 ΠΟΛΥ ΧΑΜΗΛΗ	Για να κρατήσετε ζεστό το φαγητό, λειώσετε βούτυρο και σοκολάτα
2 3-4 ΧΑΜΗΛΗ	Αργό μαγείρεμα, σάλτσες, σπιφάδο, αυγά ποσέ
3 5-6 ΜΕΤΡΙΑ	Φασόλια, κατεψυγμένα φαγητά, φρούτα, ζεστό νερό
4 7-8 ΜΕΣΑΙΑ	Βραστά μήλα, φρέσκα λαχανικά, ζυμαρικά, κρέπες, ψάρι
5 9-10 ΨΗΛΗ	Έντονο μαγείρεμα, ομελέτα, μπριτζόλες
6 11-12 ΠΟΛΥ ΨΗΛΗ	Μπριτζόλες, πατάτες, τηγανιτά.

Για να διακόψετε την λειτουργία της εστίας περιστρέψτε τον επιλογέα στην θέση «Ο»

Η οβάλ επιφάνεια μαγειρέματος αποτελείται από δύο θερμαινόμενες επιφάνειες: μια κυκλική επιφάνεια και μια οβάλ. Περιστρέψτε τον επιλογέα από το 1-12 για να ρυθμίσετε την ένταση της κυκλικής επιφάνειας. Για να θέσετε σε λειτουργία την οβάλ επιφάνεια περιστρέψτε τον επιλογέα απευθείας στην θέση 12 και μετά ρυθμίστε από το 1-12.

Η θερμαινόμενη επιφάνεια συνίσταται σε δύο ομόκεντρες επιφάνειες. Ο εσωτερικός κύκλος ενεργοποιείται περιστρέφοντας τον επιλογέα σε οποιαδήποτε θέση μεταξύ του 1-12. Η εξωτερική επιφάνεια ενεργοποιείται όταν περιστρέψετε τον επιλογέα στην θέση πέρα από την ρύθμιση 12.

4. ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

4.1. ΓΚΡΙΛ

• Το ψήσιμο στο γκριλ δίνει σύντομα ένα ροδαλό χρώμα στο φαγητό. Ανάλογα με το είδος του φαγητού που πρόκειται να μαγειρέψετε μπορείτε να ρυθμίσετε το γκριλ στην αντίστοιχη θέση. Σχεδόν όλα τα φαγητά μπορεί να ψηθούν στο γκριλ εξαιρείται το άπαχο κυνήγι και το ρολό με κιμά.

• Αλείψτε με λάδι το ψάρι και το κρέας που προτίθεσθε να ψήσετε στο γκριλ.

• Όταν ψήνετε στο γκριλ τοποθετήστε ένα ταψάκι με λίγο νερό για να μαζέψετε τους χυμούς έτσι θα αποφύγετε την δημιουργία καπνού και δυσάρεστων οσμών και τον κίνδυνο ανάφλεξης.

• Το ψήσιμο στο γκριλ ενδείκνυται για κομμάτια κρέας, μπριζόλες, οι οποίες δεν πρέπει να είναι πολύ χοντρές, κομμάτια από κυνήγι, πουλιά, ψάρια και μερικά λαχανικά όπως μελιτζάνες, ντομάτες, φρέσκα κολοκυθάκια μαζί με σουβλάκια από ψάρι.

• Λαδώστε το ψάρι πριν το τοποθετήσετε απευθείας κάτω από το γκριλ. Προσθέστε αλάτι στο κρέας μετά το μαγείρεμα, αλατίστε το εσωτερικό του ψαριού πριν το τοποθετήσετε στη σχάρα.

• Ανάλογα με το πάχος του ψαριού ή του κρέατος που πρόκειται να ψήσετε ρυθμίστε την απόσταση της σχάρας από το γκριλ. Η σωστή ρύθμιση της απόστασης είναι προϋπόθεση για το ομοιόμορφο ψήσιμο διαφορετικά το εξωτερικό θα καεί ενώ το εσωτερικό θα είναι ωμό.

• Αποφύγετε την δημιουργία δυσάρεστων οσμών και κάπνας τοποθετώντας ένα ταψάκι με δύο ποτήρια νερό μέσα στο οποίο θα πέφτει το λίπος και οι ζωμοί του φαγητού.

• Το γκριλ μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε και για να τοστάρετε ψωμί ή σάντουιτς και να ψήσετε μερικά φρούτα όπως ανανά, μπανάνα, μήλα. Προσοχή τα φρούτα δεν πρέπει να έλθουν σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία.



Προσοχή Μην καλύπτετε ποτέ τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου με αλουμινοχαρτό. Η συγκέντρωση της θερμότητας μπορεί να καταστρέψει το φούρνο ή το φαγητό σας.

4.2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ.

Κλασικός τρόπος λειτουργίας

Η θερμότητα παράγεται από τα θερμαντικά σώματα που βρίσκονται στην οροφή και στον πυθμένα της συσκευής. Κατά κανόνα η μεσαία θέση είναι η πλέον ενδεδειγμένη για το μαγείρεμα. Εάν θέλετε να ψήσετε περισσότερο το επάνω μέρος ή την βάση του φαγητού τοποθετήστε το φαγητό στην ψηλότερη ή στην πιο χαμηλή σχάρα.

Τρόπος λειτουργίας με το αερόθερμο.

• Το φαγητό ψήνεται ομοιόμορφα με τον θερμό αέρα που κυκλοφορεί ομοιόμορφα με την βοήθεια του ανεμιστήρα που βρίσκεται τοποθετημένος στο εσωτερικό της πλάτης της συσκευής. Με αυτό το τρόπο λειτουργίας σας δίνετε η δυνατότητα να ψήνετε ταυτόχρονα διαφορετικά πιάτα τα οποία έχετε τοποθετήσει στις σχάρες του φούρνου.

• Με αυτή την λειτουργία μπορείτε να αποψύξετε φαγητά να αποστειρώσετε δοχεία φαγητού, να ετοιμάσετε σιρόπια φρούτων και να αφυδατώσετε φρούτα καιμανιτάρια.

4.3. ΨΗΣΙΜΟ ΚΕΙΚ

• Προθερμάνετε τον φούρνο τουλάχιστον για δέκα λεπτά πριν το χρησιμοποιήσετε (εκτός αν η συνταγή έχει διαφορετική οδηγία). Μην ανοίγετε την πόρτα όσο ψήνεται το κέικ γιατί δεν θα φουσκώσει (το ίδιο ισχύει για ότι έχει μαγιά και τα σουφλέ), γιατί το κύμα του κρούου αέρα που θα μπει ανοίγοντας την πόρτα θα διακόψει την διαδικασία της ζύμωσης του γλυκού ή φαγητού. Μπορείτε να ελέγξετε κατά πόσο το κέικ έχει ψηθεί επαρκώς

βάζοντας μέσα μια οδοντογλυφίδα. Εάν βγάζοντας τη παραμένει στεγνή σημαίνει ότι το κέικ έχει ψηθεί καλά. Μην δοκιμάσετε πριν παρέλθουν τα ¾ της προβλεπόμενης διάρκειας ψησίματος.

Χρήσιμες υποδείξεις.

• Εάν η εξωτερική επιφάνεια του φαγητού έχει ψηθεί (πάρει χρώμα) αλλά το εσωτερικό είναι υδαρές συνεχίστε το ψήσιμο σε χαμηλότερη θερμοκρασία.

• Εάν η εξωτερική επιφάνεια έχει στεγνώσει πρέπει να συνεχίσετε το ψήσιμο σε ψηλότερη θερμοκρασία για μικρότερο χρονικό διάστημα.

4.4. ΠΙΤΣΑ

- Ρυθμίστε τον φούρνο στη μέγιστη θερμοκρασία.
- Χρόνος προθέρμανσης 15-20 λεπτά
- Τοποθετήστε τον δίσκο σε 1 από τις 2 χαμηλότερες θέσεις
- Χρόνος μαγειρέματος 20 λεπτά

4.5. ΨΗΣΙΜΟ ΨΑΡΙΟΥ

Τα μικρά ψαράκια μπορεί να ψηθούν στο φούρνο στην μέγιστη θερμοκρασία από την αρχή μέχρι το τέλος. Τα ψάρια μέτριου μεγέθους πρέπει να ψηθούν στην μέγιστη θερμοκρασία στην αρχή και μετά πρέπει να μειώσετε την ένταση της θερμοκρασίας. Ψάρια μεγάλου μεγέθους ψήνονται σε χαμηλή θερμοκρασία από την αρχή έως το τέλος. Ελέγξτε το δέρμα του ψαριού στο επάνω μέρος για να βεβαιωθείτε ότι έχει ψηθεί καλά. Για να είστε σίγουροι ότι το ψάρι έχει ψηθεί ελέγξτε το άνοιγμα της κοιλιάς. Το ψημένο ψάρι έχει ασπριδερό ματ χρώμα. Βέβαια αυτό δεν αφορά τον σολομό και την πέστροφα.

4.6. ΨΗΣΙΜΟ ΚΡΕΑΤΟΣ

• Η μικρότερη ποσότητα κρέατος που μπορείτε να ψήσετε στο φούρνο είναι 1 kg. Εάν δοκιμάσετε να ψήσετε μικρότερη ποσότητα ο φούρνος θα την στεγνώσει. Εάν θέλετε το κρέας να ψηθεί σε βάθος χρησιμοποιήστε λιγότερο λίπος. Εάν το κρέας έχει λίγο λίπος δεν χρειάζεται να το αλείψετε με λάδι. Εάν μόνο το ένα μέρος είναι λιπαρό γυρίστε το από επάνω το λιωμένο λίπος θα διαπεράσει όλο το κομμάτι. Τα κόκκινα κρέατα πρέπει να παραμείνουν εκτός ψυγείου για μία ώρα πριν ψηθούν.

• Αν τοποθετήσετε το κρέας από το ψυγείο στο φούρνο το κρέας θα γίνει σκληρό εξαιτίας της διαφοράς θερμοκρασίας. Μην αλατίσετε το κρέας πριν από το μαγείρεμα ιδιαίτερα αν προτίθεστε να χρησιμοποιήσετε το γκριλ γιατί θα αφυδατωθεί και θα χάσει τα υγρά του.

• Προσθέστε αλάτι στο ψητό κρέας αφού μαγειρευτεί.

• Τοποθετήστε το κρέας που πρόκειται να ψήσετε σε ένα πλατύ ρηχό ταψί.

• Σκεύη /ταψία με υψηλά τοιχώματα δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται γιατί παρεμποδίζουν την διάχυση της θερμότητας. Τοποθετήστε το κρέας σε ένα ανθεκτικό στις υψηλές θερμοκρασίες σκεύος ή απευθείας στο γκριλ. Τοποθετήστε κάτω από τη σχάρα ένα ταψί για την συλλογή των ζωμών. Προσθέστε τις σάλτσες από την αρχή αν ο φαγητό δεν θα ψηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, διαφορετικά αν το φαγητό θα ψηθεί για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα προσθέστε την σάλτσα την τελευταία μισή ώρα.

4.7. ΣΟΥΒΛΑ

• Η συσκευή συνοδεύεται από μια μεταλλική σουβλά, δύο δαγκάνες και ένας γάντζο στήριξης του ψητού

• Οδηγίες χρήσης:

- Αφαιρέστε όλο τον εξοπλισμό από τον φούρνο

- Τοποθετήστε το βαθύ ταψί στον πυθμένα του φούρνου ή στην πιο χαμηλή θέση της σχάρας

- Περάστε το κρέας στη σουβλά και στερεώστε το με τις δύο δαγκάνες

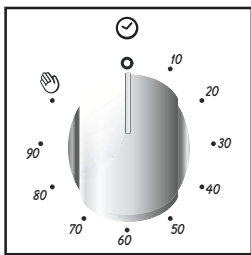
- Στερεώστε τη σουβλά στην υποδοχή που βρίσκεται στην εσωτερική πλάτη του φούρνου μετά στερεώστε το γάντζο στήριξης στην οπή στο εμπρόσθιο μέρος του θαλάμου του φούρνου

• Για το ψήσιμο με τη σουβλά δεν απαιτείται προθέρμανση του φούρνου.

• Διάρκεια ψησίματος με την λειτουργία της σουβλάς.

Διάρκεια ψησίματος (min)	Ηλεκτρικός φούρνος
Βοδινό (1kg)	20/30
Αρνάκι, κατσίκι (1kg)	30/40
Μοσχάρι, Πουλερικά (1kg)	60/70
Χοιρινό (1kg)	65/75

4.8. ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ ΤΕΛΟΥΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



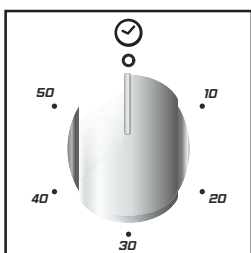
Ο χρονοδιακόπτης αυτός επιτρέπει τη θέση του χρονικού διαστήματος μαγειρέματος (μέγιστο 90 λεπτά) μετά το τέλος του οποίου ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα.

Ο χρονοδιακόπτης θα μετρά αντίστροφα από το χρονικό διάστημα όπου τέθηκε προς τη θέση 0 και θα σβήσει αυτόματα το φούρνο. Για κανονική χρήση του φούρνου χωρίς έλεγχο από το χρονοδιακόπτη, θέστε

το χρονοδιακόπτη στη θέση 0.

Για να λειτουργεί ο φούρνος, ο χρονοδιακόπτης δεν πρέπει να τίθεται ποτέ στη θέση 0.

4.9. ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ



Για να θέσετε το χρονικό διάστημα μαγειρέματος περιστρέψτε το κουμπί κατά μια πλήρη περιστροφή και μετά θέστε το δείκτη του στο επιθυμητό χρονικό διάστημα. Όταν το χρονικό αυτό διάστημα ολοκληρωθεί, ένα ηχητικό σήμα θα ακουστεί για λίγα δευτερόλεπτα. Ο φούρνος όμως δεν θα σταματήσει τη λειτουργία του. Ο χρονομετρητής δρα ως προειδοποιητικό ρολόι μόνο.

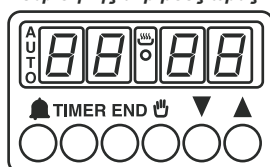
4.11. ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

ΘΕΣΗ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ
F	Λειτουργία
°C	Θερμοκρασία
⌚	Διάρκεια μαγειρέματος
○	Φούρνος εκτός λειτουργίας
⚡	Λειτουργία της σούβλας και θέρμανση του γκριλ
💡	Λαμπτήρας
⚡	Θερμαντικό στοιχείο γκριλ
⚡	Λειτουργία γκριλ και αερόθερμου (ανεμιστήρας)
⚡	Λειτουργία αερόθερμου
⚡	Λειτουργία θερμαντικού στοιχείου οροφής και αερόθερμου
⚡	Λειτουργία θερμαντικών στοιχείων βάσης και αερόθερμου
⚡	Λειτουργία θερμαντικών στοιχείων βάσης-οροφής και ανεμιστήρα
⚡	Λειτουργία θερμαντικού στοιχείου βάσης και οροφής
⚡	Λειτουργία θερμαντικού στοιχείου οροφής
⚡	Λειτουργία θερμαντικού στοιχείου βάσης
✋	Χειροκίνητη λειτουργία
PIZZA	Πιτσα

4.10. ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΗ

Λειτουργία	Ενεργοποίηση	Απενεργοποίηση	Τι κάνει	Χρησιμότητα
Χρονομετρο	•Πιέστε σταθερά τον επιλογέα στην θέση με σύμβολο το καμπανάκι. Ρυθμίστε πιέζοντας την διάρκεια ώρα με την βοήθεια των πλήκτρων [▼] & [▲] Απελευθερώστε τα πλήκτρα	•Με την παρέλευση του χρόνου η λειτουργία απενεργοποιείται διαφορετικά πρέπει να επιλέξετε τον χρόνο 0 επαναλαμβάνοντας τις κινήσεις της ρύθμισης [⏸]	•Παράγει ηχητικό σήμα με την ολοκλήρωση του χρόνου. Για να δείτε πόσος χρόνος απομένει πιέστε το πλήκτρο με το καμπανάκι [🔔]	•Λειτουργεί και ως ηχητική υπενθύμιση. Η λειτουργία αυτή είναι ανεξάρτητη της λειτουργίας του φούρνου.
Χειροκίνητη λειτουργία	•Πιέστε το πλήκτρο με σύμβολο το καμπανάκι. Επιλέξτε την λειτουργία μαγειρέματος με την βοήθεια του επιλογέα του φούρνου. [⏸]	•Περιστρέψτε τον επιλογέα του φούρνου στην θέση 0	•Σας επιτρέπει να θέσετε σε λειτουργία το φούρνο.	•Για να μαγειρέψετε
Με προγραμματισμό διάρκειας μαγειρέματος	•Πιέστε περιστρέφοντας τον χρονοδιακόπτη. Επιλέξτε την διάρκεια λειτουργίας με την βοήθεια των πλήκτρων [▼] & [▲] •Απελευθερώστε τα πλήκτρα. •Επιλέξτε το τρόπο λειτουργίας με τον επιλογέα λειτουργιών του φούρνου.	•Στο τέλος της διάρκειας της λειτουργίας αυτή διακόπεται αυτόματα. Εάν πρέπει να διακοπεί η λειτουργία πριν από την παρέλευση του προ επιλεγέντος χρόνου περιστρέψτε τον επιλογέα στην θέση 0, η ρυθμίστε την ώρα 00,00 (με την βοήθεια του χρονοδιακόπτη και των πλήκτρων [▼] & [▲])	•Σας επιτρέπει να προγραμματίσετε την διάρκεια λειτουργίας για την φαγητό που θα μαγειρέψετε. •Για να πληροφορηθείτε πόσος χρόνος απομένει πιέστε το πλήκτρο του Χρονοδιακόπτη. •Για να αλλάξετε τη διάρκεια λειτουργίας πιέστε το χρονοδιακόπτη και τα πλήκτρα [▼] & [▲]	•Με την παρέλευση του προγραμματισμένου χρόνου διακόπεται η λειτουργία ενώ ταυτόχρονα εκπέμπεται μια ηχητική ειδοποίηση.
Με προγραμματισμό ολοκλήρωσης μαγειρέματος	•Πιέστε σταθερά το πλήκτρο ολοκλήρωσης λειτουργίας •Πιέστε τα πλήκτρα [▼] & [▲] για να ρυθμίσετε το χρόνο διακοπής λειτουργίας •Απελευθερώστε τα πλήκτρα. •Ρυθμίστε την λειτουργία μαγειρέματος με τον επιλογέα λειτουργιών της εστίας	•Η λειτουργία του φούρνου διακόπεται την προγραμματισμένη ώρα, εάν πρέπει να διακοπεί νωρίτερα πρέπει να τοποθετήσετε τον επιλογέα στην ένδειξη 0	•Επιτρέπει το προγραμματισμό του τέλους της λειτουργίας •Για να ελέγξετε το προγραμματισμένο χρόνο πιέστε το πλήκτρο END. •Για να αλλάξετε το προγραμματισμένο χρόνο πιέστε τα πλήκτρα END+ [▼] & [▲]	•Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με την λειτουργία της διάρκειας του ψησίματος (πχ. διάρκεια μαγειρέματος 45 λεπτά, πρέπει να είναι έτοιμο στις 12,30: Βήματα: Επιλογή τρόπου ψησίματος, Ρύθμιση διάρκειας 45' Επιλογή ώρας ολοκλήρωσης 12,30 Το μαγείρεμα θα ξεκινήσει στις 11,45 και θα ολοκληρωθεί στις 12,30 Προσοχή: Αν επιλέξετε μόνο την ώρα ολοκλήρωσης πχ 12,30 ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί αμέσως και θα διακόψει την λειτουργία στις 12,30

Ρύθμιση της ακριβούς ώρας



ΠΡΟΣΟΧΗ : Την ένδειξη της ώρας πρέπει να την ρυθμίσετε ευθώς ως εγκαταστήσετε την συσκευή και αμέσως μετά από κάθε διακοπή του ρεύματος (σε αυτή την περίπτωση αναβοσβήνει η οθόνη)

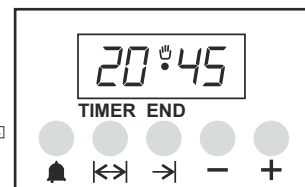
•Πιέστε διαρκώς τα πλήκτρα TIMER +END (|> και |<))

•Πιέστε τα πλήκτρα [▼] & [▲] για να ρυθμίσετε την ώρα

•Απελευθερώστε τα πλήκτρα

Σημείωση : Ανάλογα με το μοντέλο τα σύμβολα που εμφανίζονται για την ρύθμιση του φούρνου μπορεί να είναι [🔔] [🔔] [🔔] [🔔]

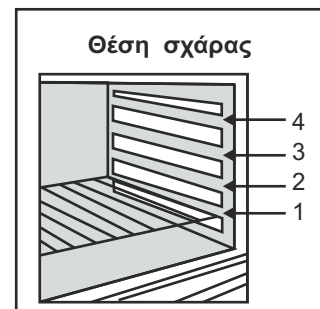
Για τον χειροκίνητο προγραμματισμό του χρονομέτρου με 5 πλήκτρα, πιέστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ (TIMER)» και «ΤΕΛΟΣ (END)».



4.12. ΠΙΝΑΚΕΣ ΟΔΗΓΙΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Μαγείρεμα με στατικό φούρνο+ αερόθερμο. Ποσότητες (Gr)

Βάρος gr	Είδος φαγητού	Παραδοσιακό μαγείρεμα		Μαγείρεμα με αερόθερμο		Διάρκεια	Σημειώσεις
		Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)		
	ΚΕΙΚ & ΓΛΥΚΑ						
	Ζύμη με κτυπητά αυγά	2	180	2 (1 & 3)	160	45 - 60	
	Ζύμη	1	180	2 (1 & 3)	160	20 - 35	
	Μικρά κέικ	2	180	2 (1 & 3)	160	20 - 30	
	Cheese Cake	1	175	2	150	60 - 80	
	Μηλόπιτα	1	180	2 (1 & 3)	160	40 - 60	
	Στρούντελ	2	175	2 (1 & 3)	150	60 - 80	
	Τάρτα με μαρμελάδα	2	180	2 (1 & 3)	160	45 - 60	
	Μικρά κέικ	2	180	2 (1 & 3)	160	15 - 25	
	Μπισκότα	2	180	2 (1 & 3)	160	10 - 20	
	Κέικ με κρέμα	2	100	2 (1 & 3)	100	90 - 120	
	ΨΩΜΙ						
1000	Άσπρο Ψωμί	1	200	2	175	45 ~ 60	Τοποθετείστε το επάνω σε ταψάκι κάτω από το γκριλλ. Ψήνετε με κλειστό φούρνο.
500	Ψωμί από κριθάρι	1	200	2	175	30 ~ 45	
500	Σάντουιτς	2	200	2 (1 & 3)	175	20 ~ 35	
	ΖΥΜΑΡΙΚΑ						
	Μακαρόνια	2	200	2 (1 & 3)	175	40 ~ 50	
	Με λαχανικά	2	200	2 (1 & 3)	175	45 ~ 60	
	Μικρά ζυμαρικά	2	200	2 (1 & 3)	175	35 ~ 45	
	Λαζάνια	2	200	2	175	45 ~ 60	
	ΚΡΕΑΣ						
1000	ΡΟΣΜΠΙΦ	2	200	2	175	50 ~ 70	Ψήνεται στο γκριλλ
1200	Ψητό χοιρινό	2	200	2	175	100 ~ 130	Ψήνεται στο γκριλλ
1000	Ψητό μοσχάρι	2	200	2	175	90 ~ 120	Ψήνεται στο γκριλλ
1500	ΡΟΣΜΠΙΦ Αγγλικό	2	220	2	200	50 ~ 70	Ψήνεται στο γκριλλ
1200	Μπουτάκι Αρνήσιο	2	200	2	175	110 ~ 130	Μπούτι
1000	Κοτόπουλο	2	200	2	175	60 ~ 80	Ολόκληρο
4000	Γαλοπούλα	2	200	2	175	210 ~ 240	Ολόκληρο
1500	Πάπια	2	175	2	160	120 ~ 150	Ολόκληρο
3000	Χήνα	2	175	2	160	150 ~ 200	Ολόκληρο
1200	λαγός	2	200	2	175	60 ~ 80	Σε τεμάχια
	ΨΑΡΙΑ						
1000	Ολόκληρο Ψάρι	2	200	2 (1 & 3)	175	40 ~ 60	2 Ψάρια
800	Φέτες ψαριού	2	200	2 (1 & 3)	175	30 ~ 40	4 φέτες



ΣΗΜΕΙΩΣΗ :

- 1) Στην διάρκεια ψησίματος δεν συμπεριλαμβάνεται ο χρόνος προθέρμανσης του φούρνου .
- 2) Υποδηλώνει την θέση της σχάρας για ταυτόχρονο ψήσιμο πλέον του ενός φαγητού
- 3) Όλα τα φαγητά ψήνονται με κλειστή την πόρτα του φούρνου.

Είδος φαγητού	Ποσότητα		Ψήσιμο στο Γκριλ		Διάρκεια Ψησίματος (Λεπτά)	
	Μερίδες	Βάρος	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Επάνω ράφι	Χαμηλό ράφι
Μοσχारीσία μπριτζόλα	4	800	4	max	10	8
Ψητές κοτολέτες	4	600	4	max	12	8
Λουκάνικα	8	500	4	max	10	6
Τεμάχια κοτόπουλου	6	800	3	max	30	20
Διάφορα ψητά	4	700	4	max	12	10
Επιδόρπια με γάλα	4	400	4	max	13	10
Φέτες ντομάτας	8	500	4	max	12	--
Φέτες ψαριού	4	400	4	max	8	6
Εσκαλόπ	6	---	4	max	12	--
Τοστ	4	---	4	max	8	--
Φέτες ψωμιού	4	---	4	max	2-3	1

5. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Πριν από κάθε εργασία καθαρισμού και συντήρησης :
Αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικής παροχής.
Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος εάν είναι ζεστός.
Μην χρησιμοποιείτε ατμό ή πιεστικά μηχανήματα για να καθαρίσετε μια ηλεκτρική συσκευή.
Μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά σε σκόνη, σύρμα καθαρισμού ή αιχμηρά αντικείμενα για να καθαρίσετε την γυάλινη επιφάνεια της πόρτας του φούρνου .
Ο καθαρισμός των επισμαλτωμένων επιφανειών πρέπει να γίνεται με χλιαρό σαπουνόνερο ή τα ειδικά προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ απορρυπαντικό σε σκόνη γιατί μπορεί να φθείρουν την επιφάνεια και να καταστρέψουν την εμφάνιση της συσκευής.
Ο καθαρισμός του φούρνου μετά από κάθε χρήση είναι απαραίτητος. Για το καθαρισμό των ανοξειδωτων σχαρών χρησιμοποιείτε μαλακό συρματάκι και σαπούνι
Οι γυάλινες επιφάνειες όπως το καπάκι, η πόρτα του φούρνου και του θερμοθάλαμου πρέπει να καθαρίζονται μόνο αφού κρυώσουν. Ζημιές που μπορεί να προκληθούν από την ελλιπή τήρηση αυτών των οδηγιών δεν καλύπτονται από την εγγύηση.
Μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά σε σκόνη, σύρμα ,αιχμηρά αντικείμενα, σκληρά υφάσματα ή απορρυπαντικά που μπορεί να προξενήσουν φθορές στην καταλυτική επιφάνεια του φούρνου.
Είναι χρήσιμο να χρησιμοποιείτε ψηλά ταψιά για το ψήσιμο όταν το κρέας που θα ψήσετε είναι ευμέγεθες και ένα ταψί κάτω από τη σχάρα όταν ψήνετε στο γκριλ για να συλλέξετε τα λίπη.
Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου
Μην αφήνετε τα παιδιά να κάνουν τις εργασίες συντήρησης και καθαρισμού της συσκευής χωρίς την επίβλεψη ενήλικα.
Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικές μηχανές ατμού ,για τον καθαρισμό της συσκευής.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ.

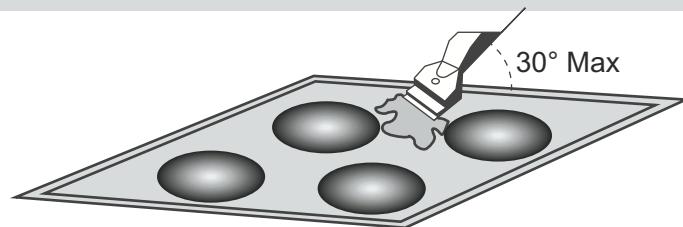
Για καλύτερο καθαρισμό της πόρτας του φούρνου, είναι σκόπιμο να την αφαιρέσετε ακολουθώντας τις οδηγίες που απεικονίζονται στο διπλανό σχήμα.
Ανοίξτε την πόρτα εντελώς, περιστρέψτε τα άγκιστρα που κρατούν τους βραχίονες κατά 180°. Ανασηκώστε την πόρτα έως 30ο Αφαιρέστε την πόρτα βγάζοντας τη συρτά από την θέση της.
Για να βάλετε την πόρτα στη θέση της κάντε τα πιο πάνω με την αντίστροφη σειρά.
Πριν από κάθε εργασία συντήρησης περιμένετε να κρυώσει η συσκευή.
Για τον καθαρισμό των υαλοκεραμικών επιφανειών χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τα ειδικά προϊόντα καθαρισμού που διατίθενται στο εμπόριο.
Αφαιρείτε τις πιτσιλιές και ότι πέφτει επάνω στην επιφάνεια της κουζίνας γιατί θα καούν πολύ σύντομα καθιστώντας τον καθαρισμό πολύ δύσκολο. Μην τοποθετείτε επάνω στην εστία ό,τι μπορεί να λειώσει, π.χ πλαστικά αντικείμενα, ζάχαρη και αντικείμενα με βάση τη ζάχαρη.
Για τον καθαρισμό της συσκευής δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε ,ξυστήρια, λειαντικές ουσίες ή συρματάκι καθαρισμού για να καθαρίσετε την γυάλινη πόρτα του φούρνου, τα υλικά αυτά μπορεί να γδάρουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν το θρμματισμό του γυαλιού.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Ρίξτε μερικές σταγόνες ειδικού καθαριστικού επάνω στην εστία.
Τρίψτε πιέζοντας όπου υπάρχουν επίμονοι λεκέδες ,υποβοηθούμενοι από ένα στεγνό ύφασμα ή ένα υγρό σφουγγάρι.
Στεγνώστε με ένα στεγνό πανί έως ότου καθαρίσει εντελώς η επιφάνεια.
Εάν παρόλα αυτά οι λεκέδες παραμένουν
Ρίξτε εκ νέου μερικές σταγόνες από το ειδικό για υαλοκεραμικές επιφάνειες υγρό
Με την βοήθεια της ειδικής καθαριστικής λάμας σε γωνία 30ο καθαρίστε μέχρις ότου απομακρύνετε τους λεκέδες
Στεγνώστε την επιφάνεια με ένα στεγνό πανί ή απορροφητικό χαρτί.
Επαναλάβετε την εργασία εάν είναι αναγκαίο.

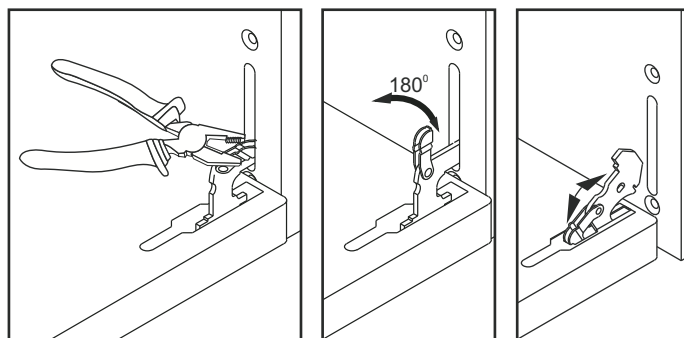
ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Ο συχνός καθαρισμός της υαλοκεραμικής επιφάνειας συμβάλλει στο να την διατηρεί γυαλιστερή και στιλπνή.
Πριν λειτουργήσετε την εστία ξανά, βεβαιωθείτε ότι είναι καθαρή.
Για να αφαιρέσετε τα άλατα από σταγόνες νερού χρησιμοποιείτε λίγο λευκό ξύδι ή μερικές σταγόνες λεμόνι. Μετά απορροφήστε το υπόλοιπο με απορροφητικό χαρτί και καθαρίστε την επιφάνεια με το ειδικό καθαριστικό όπως πιο πάνω.
Τα χειριστήρια αφαιρούνται προκειμένου να γίνει βαθύς καθαρισμός, πρέπει να προσέξετε ώστε να μην στάξει υγρό στα σημεία που έχουν αφαιρεθεί τα χειριστήρια επανατοποθετήστε προσεκτικά τους επιλογείς στην θέση τους.

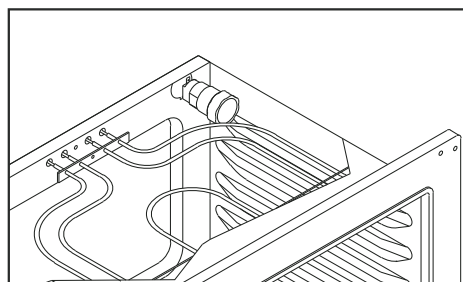


Οι υαλοκεραμικές εστίες είναι ανθεκτικές στην τριβή των σκευών στην επιφάνεια τους, είναι όμως φρόνιμο να ανασηκώνουμε τα σκεύη όταν θέλουμε να τα μετακινήσουμε αντί να τα σέρνουμε .
Για τον καθαρισμό της υαλοκεραμικής επιφάνειας δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε :
•Πολύ βρεγμένο σφουγγάρι
•Αιχμηρά αντικείμενα
•Η χρήση ξυραφιού δεν μπορεί να χαράξει την επιφάνεια εάν κατά το καθαρισμό η γωνία επαφής με την επιφάνεια είναι εκείνη των 30°
•Μην αφήνετε τα παιδιά να κρατούν στα χέρια τους το ξυράφι
•Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικές σκόνες ή μεταλλικά σφουγγαράκια

Για τον καθαρισμό της κορνίζας της επιφάνειας (για όσα μοντέλα διαθέτουν) χρησιμοποιείτε ζεστό νερό με σαπούνι ,στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.



Για να αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα του φούρνου πρέπει να αποσυνδέσετε την συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικής ενέργειας , να ξεβιδώσετε το κάλυμμα της πλαφονιέρας, να αφαιρέσετε τον λαμπτήρα και να τον αντικαταστήσετε με άλλο ανθεκτικό στις υψηλές θερμοκρασίες.
ΠΡΟΣΟΧΗ:Πριν δοκιμάσετε να αλλάξετε τον λαμπτήρα φωτισμού της συσκευής ,βεβαιωθείτε ότι η συσκευή βρίσκεται εκτός λειτουργίας



5.1. ΑΥΤΟΚΑΘΑΡΙΖΟΜΕΝΟΣ ΚΑΤΑΛΥΤΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

•Σε μερικά μοντέλα φούρνων οι εσωτερικές επιφάνειες είναι από ειδικό πορώδες υλικό και είναι αυτοκαθαριζόμενες. Σε αυτή την περίπτωση ο φούρνος δεν χρειάζεται καθαρισμό.
•Για να είναι αποτελεσματικός ο καθαρισμός οι εσωτερικές επιφάνειες πρέπει να είναι πορώδεις.
•Η παρουσία έντονης ποσότητας λίπους μπορεί να κλείσει τους πόρους και να παρεμποδίσει την διαδικασία αυτοκαθαρισμού. Η ικανότητα αυτοκαθαρισμού μπορεί να αποκατασταθεί ανάβοντας τον φούρνο για ένα διάστημα από 10-20 λεπτά χωρίς να βάλετε μέσα φαγητό.
•Εάν στα τοιχώματα του φούρνου η παρουσία λίπους είναι τόσο έντονη ώστε η διαδικασία αυτοκαθαρισμού γίνεται ανεπαρκώς πρέπει να αφαιρέσετε το υπερβάλλον λίπος με τη βοήθεια ενός μαλακού υφ'σματος το οποίο θα έχετε βάλει σε ζεστό νερό.Η διάρκεια χρήσης όλων των αυτοκαθαριζόμενων πάνελ που διατίθενται στην αγορά δεν ξεπερνά τις 300 ώρες λειτουργίες μετά από τις οποίες πρέπει να αντικατασταθούν.

6. ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ & ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

- Εάν η κουζίνα δεν λειτουργεί πριν καλέσετε το κέντρο τεχνικής υποστήριξης :
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη με το δίκτυο παροχής ενέργειας

Η κουζίνα δεν ζεσταίνει

Είναι οι επιλογείς στη σωστή θέση λειτουργίας?

Η διάρκεια μαγειρέματος είναι πολύ μεγάλη

Έχετε επιλέξει τη σωστή θερμοκρασία?

Ο φούρνος βγάζει καπνό

Είναι σκόπιμο να καθαρίζετε το φούρνο μετά από κάθε χρήση .Εάν δεν έχετε απομακρύνει το λίπος που φεύγει από το κρέας που μαγειρεύεται, την επόμενη φορά που θα χρησιμοποιήσετε το φούρνο θα δημιουργηθεί μια δυσάρεστη μυρωδιά και θα παραχθεί καπνός.(Βλέπε παράγραφο σχετική με καθαρισμό φούρνου)

Ο εσωτερικός φωτισμός του φούρνου δεν ανάβει

- Μπορεί να κήκε ο λαμπτήρας. Διαβάστε σχετική παράγραφο για να αλλάξετε τον λαμπτήρα.
- Εάν παρόλα αυτά ο φούρνος συνεχίζει να μην λειτουργεί επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο τεχνικής υποστήριξης αναφέροντας το μοντέλο και τον αριθμό παραγωγής.
- Οι εστίες μαγειρέματος δεν μπορούν να βράσουν και το τηγάνισμα είναι αργό.

Χρησιμοποιείτε σκεύη με επίπεδο πυθμένα. Εάν μεταξύ του πυθμένα του σκεύους και της εστίας διακρίνεται φως η εστία δεν μεταδίδει σωστά την θερμότητα στο σκεύος γιατί ο πυθμένας δεν εφάπτεται ..

Ο πυθμένας του σκεύους που χρησιμοποιείτε πρέπει να καλύπτει την επιφάνεια της εστίας.

Το μαγείρεμα είναι πολύ αργό

Χρησιμοποιείτε ακατάλληλα σκεύη. Χρησιμοποιείτε βαριά σκεύη με επίπεδο πυθμένα που καλύπτει όλη την επιφάνεια της εστίας. Μικρές χαραγματιές ή γδαρσίματα στην υαλοκεραμική επιφάνεια Λανθασμένος καθαρισμός ή χρήση σκευών με τραχύ πυθμένα , τρίμματα σκόνης ή αλατιού μεταξύ του πυθμένα και της εστίας Διαβάστε με προσοχή την παράγραφο την σχετική με τον καθαρισμό της εστίας

Χαραγματιές από μέταλλο

Μην σέρνεται σκεύη από αλουμίνιο επάνω στην εστία. Διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες καθαρισμού. Αν παρόλα αυτά ο λεκές επιμένει χρησιμοποιείτε μια λεπίδα καθαρισμού (Βλέπε σχετική παράγραφο καθαρισμού).

Μαύροι λεκέδες

Ακολουθείστε τις οδηγίες καθαρισμού με λεπίδα στο σχετικό κεφάλαιο.

Λεκέδες από αλουμίνιο ή από χάλκινα σκεύη ,νερό ή υπολείμματα τροφών μπορεί να απομακρυνθούν με την βοήθεια κρέμας καθαρισμού.

Καραμέλλωμα ή λειωμένο πλαστικό Βλέπε Παράγραφο καθαρισμού.

Η εστία δεν λειτουργεί ή τμήματα της δεν λειτουργούν

Ελέγξτε τις συνδέσεις . Βεβαιωθείτε ότι η σύνδεση έγινε σύμφωνα με τις οδηγίες.

Ο πίνακας λειτουργιών είναι μπλοκαρισμένος.

Ξεκλειδώστε την εστία

Οι εστίες μαγειρέματος αναβοσβήνουν συχνά

Οι κύκλοι διακοπής διαφέρουν ανάλογα με την απαιτούμενη θερμοκρασία .

•Χαμηλά επίπεδα : μικρή διάρκεια λειτουργίας

•Υψηλά επίπεδα : μεγάλη διάρκεια λειτουργίας

Ο δείκτης εναπομένουσας θερμότητας αναβοσβήνει

Η ηλεκτρονική θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή. Ένας τεχνικός

πρέπει να ελέγξει εάν η σύνδεση έχει γίνει σύμφωνα με τις οδηγίες.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

Η συσκευή συνοδεύεται από ένα πιστοποιητικό επί του οποίου αναγράφονται οι όροι και οι προϋποθέσεις ισχύος της εγγύησης . Η χρονική διάρκεια της εγγύησης είναι 24 μήνες από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής, όπως αυτή προκύπτει από το τιμολόγιο αγοράς ή άλλο επίσημο παραστατικό .

Το πιστοποιητικό εγγύησης πρέπει να είναι σωστά συμπληρωμένο και να επιδεικνύεται στο τεχνικό προκειμένου να πιστοποιήσει ότι η επέμβαση γίνεται σε καθεστώς εγγύησης.

Εάν επιθυμείτε να επεκτείνετε την διάρκεια εγγύησης

Για περισσότερες πληροφορίες καλέστε το 210 6845750 εσωτερικό 2

ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΒΛΑΒΗΣ η ΚΑΚΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Τα κέντρα τεχνικής υποστήριξης Gias Service είναι τα μόνα αρμόδια για την αποκατάσταση τυχόν βλάβης ή κακής λειτουργίας . Καλέστε το 80111505050 (αστική χρέωση για όλη την Ελλάδα) προκειμένου να συνδεθείτε με το πλησιέστερο κέντρο τεχνικής υποστήριξης.

7. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ



Αυτή η συσκευή πληροί την υπάριθμ. 2002/96/CE Ευρωπαϊκή Οδηγία για τα ηλεκτρονικά απόβλητα. Βεβαιωθείτε ότι η απόσυρση της συσκευής θα γίνει με τον προσήκοντα τρόπο, έτσι συμβάλετε ενεργά στην προστασία του περιβάλλοντος και την εξασφάλιση συνθηκών υγιεινής . Το σύμβολο αυτό υποδηλώνει ότι η συσκευή δεν μπορεί να χαρακτηριστεί ως κοινό απόρριμμα.. Για την ορθή απόσυρση της συσκευής απευθυνθείτε στο κέντρο ανακύκλωσης του Δήμου της περιοχής σας, στην διεύθυνση καθαριότητας ή στο κατάστημα που αγοράσατε την συσκευή.

1. VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ

Děkujeme za výběr jednoho z našich výrobků. Pro dosažení maxima z naší trouby vám doporučujeme:

- Pozorně si přečtete poznámky v návodu: obsahují důležité pokyny o bezpečné instalaci, použití a servisu trouby. Ušchovejte si návod pro použití v budoucnosti.
- Pokud budete spotřebič předávat další osobě, přiložte také tento návod k použití pro zajištění správné instalace a použití a dodržení upozornění.
- Pokud je spotřebič v provozu, některé díly spotřebiče mohou být horké. Při prvním zapnutí spotřebiče může z něj vystupovat kouř a zápach. Nepředstavuje to závadu, doporučujeme zapnout prázdnou troubu na 2 hodiny.

1.1. SYMBOLY POUŽITÉ V NÁVODU

Pro snadnější popis spotřebiče se v návodu používají následující symboly.



Bezpečnostní informace



Informace o ochraně životního prostředí



Spotřebič vyhovuje E.E.C směrnici

1.2. PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Části tohoto spotřebiče, které mohou být v kontaktu s potravinami odpovídají předpisům EEC Směrnice 89/109. Spotřebič vyhovuje Směrnicím 2006/95/EC a 2004/108/EC a následním změnám. Spotřebič vyhovuje také všeobecné směrnici 93/68 a následným změnám.

1.3. BEZPEČNOSTNÍ TIPY

- Trouba musí být použita pouze pro účely, ke kterým je určena: pro přípravu potravin. Jakékoliv jiné použití, př. pro ohřev místnosti, je nesprávné použití a proto nebezpečné.
- Výrobce nebere odpovědnost za žádné poškození způsobené nesprávným nebo nerozumným použitím.
- Při použití elektrického spotřebiče se držte základních pravidel.
- Pokud je spotřebič poškozený, ihned jej vypněte, odpojte od elektrické sítě a kontaktujte autorizované servisní středisko. Seznam servisních míst je uveden na www.candy-hoover.cz v sekci servis.
- Spotřebič není určený pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi, nebo bez dostatečných zkušeností, dokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost.
- Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.
- Trouba může být během provozu velmi horká. Zejména sklo dvířek trouby. Zabraňte dětem kontaktu s troubou během provozu, zejména pokud používáte gril.
- K vyjmutí pokrmů z trouby používejte kuchyňské rukavice.
- Spotřebič udržujte vždy čistý, z bezpečnostních a zdravotních důvodů. Nahromaděný tuk může způsobit požár.
- Nedávejte prsty do závěsů dvířek. Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, ujistěte se, zda jsou všechny ovládací knoflíky ve vypnuté pozici.
- Šuplík trouby slouží k uskladnění prázdných pečicích plechů nebo k udržování teplých pokrmů.
- V šuplíku neskladujte hořlavé, explosivní ani čisticí prostředky, nylonové sáčky, papír, látky.
- Používejte vhodné nádoby odolné vůči vysokým teplotám. Nepoužívejte hořlavé materiály.
- Je nebezpečné upravovat nebo měnit vlastnosti spotřebiče.
- Zvyšte pozornost zejména během smažení: nenechávejte spotřebič bez dohledu.
- Spotřebič je těžký. Dbejte na to při přemísťování.
- Během provozu trouby z něj může vycházet horký vzduch. Nezakrývejte větrací otvory trouby.
- Na spotřebiči se mohou objevit skvrny při postavení pokrmů na spotřebič nebo při přemísťování pokrmů s nadměrným množstvím

vody. Po dokončení přípravy ihned odstraňte zbytky pokrmů, abyste zabránili tvorbě nepříjemných pachů.

- Při použití elektrických spotřebičů musíte dodržovat několik základních pravidel:

* Nepoužívejte adaptéry, vícenásobné zásuvky nebo prodlužovací kabely.

* Při odpojování spotřebiče netahejte za přívodní kabel.

* Nedotýkejte se trouby mokřma rukama.

* Pokud je poškozený přívodní kabel, musí jej vyměnit servisní technik.

* Při výměně kabelu dodržujte níže uvedené pokyny:

* Výměnu kabelu smí uskutečnit pouze kvalifikovaný servisní technik. Kontaktujte pouze autorizované servisní středisko a zajistěte použití originálních náhradních dílů.

* Pokud je to nutné, odpojte kabel a nahraďte jej za H05RR-F, H05VVF, a H05V2V2-F typ. Kabel musí mít kapacitu potřebnou pro elektrický proud potřebný pro spotřebič.

• Nenechávejte spotřebič bez dohledu, dokud nevychladne.

UPOZORNĚNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během použití zahřívají. Nedotýkejte se topných prvků.

Děti do 8 let držte mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou neustále pod dohledem.

Tento spotřebič smí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností, pokud jsou pod dohledem a byly poučeny o použití spotřebiče a možném riziku.

Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.

UPOZORNĚNÍ: Vaření na desce s tuky a oleji bez dohledu je nebezpečné a může způsobit požár.

NIKDY se nepokoušejte uhasit plamen vodou, vypněte spotřebič a poté překryjte plamen pokličkou nebo protipožární přikrývkou.

UPOZORNĚNÍ: Riziko požáru: neskladujte žádné předměty na varné desce.

UPOZORNĚNÍ: Pokud je povrch varné desky prasklý, spotřebič vypněte, abyste zabránili riziku zasažení elektrickým proudem.

Během použití se spotřebič zahřívá. Nedotýkejte se ohřevných prvků uvnitř trouby.

UPOZORNĚNÍ: Přístupné části mohou být během provozu horké. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Používejte pouze tepelní sondu doporučenou pro tuto troubu.

Pokud je na spotřebiči, nedívejte se přímo do halogenového zářiče. UPOZORNĚNÍ: Přístupné části grilu se mohou během použití zahřívát. Udržujte děti mimo dosah.



Pokud nedodržíte výše uvedené pokyny, výrobce nemůže zaručit bezpečnost spotřebiče.

1.4. UŽITEČNÉ TIPY

- Nepoužívejte deformované nebo ohnuté nádoby.
- Před prvním použitím důkladně vyčistěte rošt a zásobník tuku.
 - Pokud používáte čisticí spreje, nestříkejte na topné těleso ani termostat.
 - Zajistěte správné zasunutí přihrádek trouby.
 - Nezakrývejte díly trouby hliníkovou fólií.

1.5. TECHNICKÉ PARAMETRY

Funkce	Celkový elektrický výkon
60 x 60 4 varné zóny a elektrická trouba	8.4 kW
50 x 60 4 varné zóny a elektrická trouba	6.6 - 6.8 kW

Výrobní štítek (umístěný na zadní straně sporáku)

2. INSTALACE

Instalaci by měl provádět kvalifikovaný technik. Výrobce nemá povinnost vykonávat instalaci. Pokud je nutná asistence výrobce při odstranění chyb vyplývajících z nesprávné instalace, tato asistence není zahrnuta v záruce. Je nutné dodržovat pokyny k instalaci profesionálních techniků. Nesprávná instalace může způsobit poranění osob, zvířat nebo poškození majetku. Výrobce neodpovídá za poranění nebo způsobené škody.

UPOZORNĚNÍ! Dbejte na správné umístění sporáku! Může být instalován pouze v nepřetržitě větrané Místnosti.

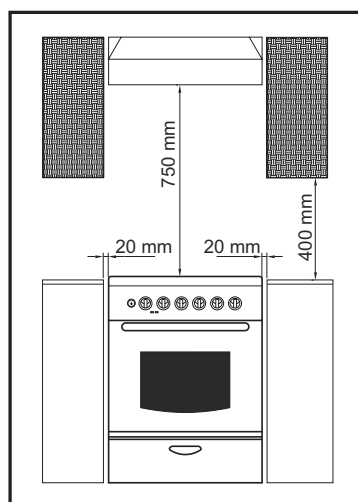
Před prováděním opravy, instalace nebo úprav musíte vždy odpojit spotřebič od elektrické sítě.

- Před umístěním spotřebiče zkontrolujte funkci elektrické přípojky a ujistěte se, že vyhovuje požadavkům spotřebiče.

- Spotřebič neinstalujte do blízkosti hořlavých materiálů (např. nábytek, závěsy, apod.).

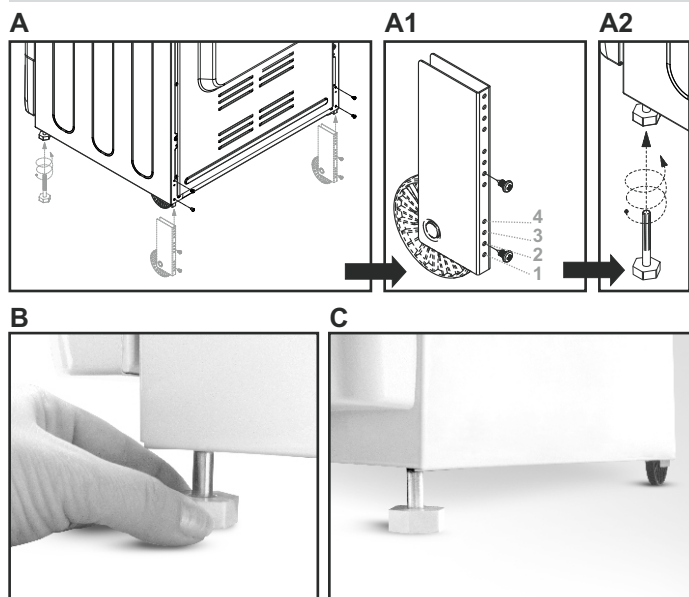
Pokud je panel umístěn na základně, zabraňte sesunutí spotřebiče ze základny.

2.1. POSTAVENÍ SPOTŘEBIČE



Tento spotřebič je typ „X“ a byl navržen tak, že pracovní deska bude výš než vrch varné desky.

2.2. NASTAVENÍ NOŽIČEK



Váš spotřebič má nastavitelnou nožičku ve spodním rohu.

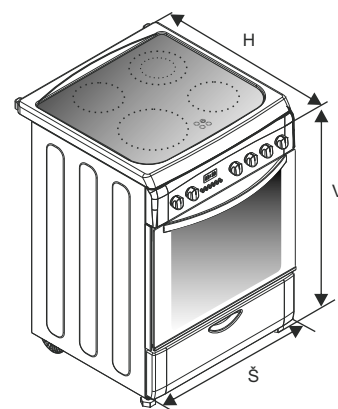
- Maximální výška sporáku je 868 mm nastavením nožičky a upevněním zadních koleček do čtvrtého otvoru.

- Nožičky lze nastavit samostatně pomocí klíče pro dokonalé vyvážení spotřebiče tak, aby tekutiny v nádobí byly vodorovně.

- Zadní kolečka upevněte do druhého otvoru (obrázek A1), standardní výška. Tím bude standardní výška 850 mm.

2.3. ROZMĚRY SPOTŘEBIČE

	60 x 60	50 x 60
Výška (mm)	850	850
Šířka (mm)	598	510
Hloubka (mm)	600	600

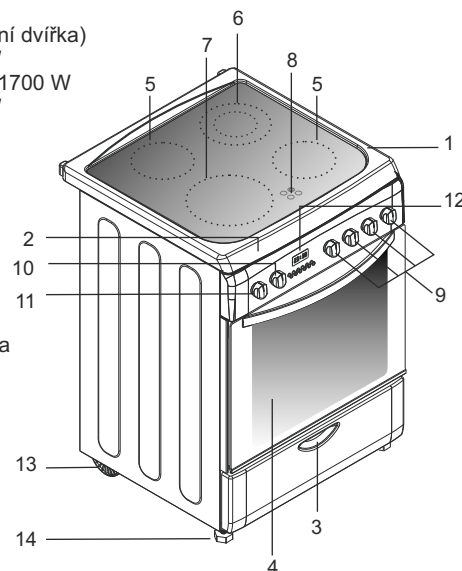


2.4. ZÁKLADNÍ POPIS SPOTŘEBIČE A OVLÁDACÍCH PRVKŮ

Tento návod je určen pro více modelů. Některé z popsaných funkcí v návodu váš spotřebič nemusí obsahovat.

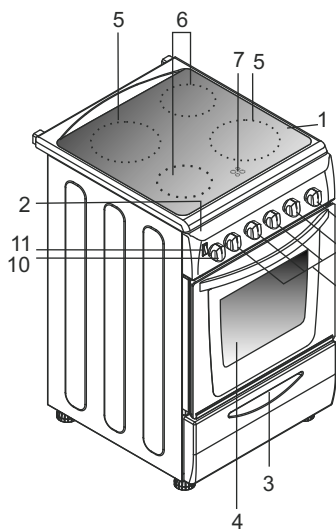
60 x 60 SPORÁK

- 1- Varná deska
- 2- Ovládací panel
- 3- Zásuvka
- 4- Dvířka trouby (přední dvířka)
- 5- Varná zóna 1200 W
- 6- Dvojitá varná zóna 1700 W
- 7- Varná zóna 2300 W
- 8- Kontrolky
- 9- Ovládací knoflíky varných zón
- 10- Ovládací knoflíky trouby
- 11- Ovladač termostatu
- 12- Elektronický programátor
- 13- Kolečko
- 14- Nastavovací nožička



50 x 60 SPORÁK

- 1- Varná deska
- 2- Ovládací panel
- 3- Zásuvka
- 4- Dvířka trouby (přední dvířka)
- 5- Varná zóna 1800 W
- 6- Varná zóna 1200 W
- 7- Kontrolky
- 8- Ovladač časovače
- 9- Ovládací knoflíky varných zón
- 10- Ovládací knoflíky trouby
- 11- Ventilátoru tlačítko



2.5. SPORÁKY BEZ PŘÍVODNÍHO KABELU

Typy přípojovací skřínky

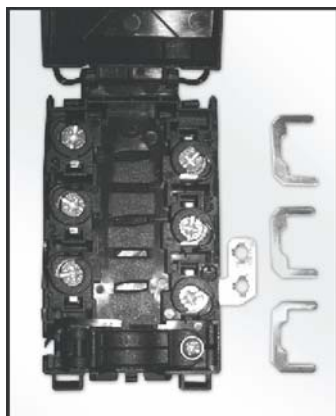
1- Jednofázové připojení



2- Trojfázové připojení



Upozornění: nesprávné připojení propojovacích můstků může způsobit nebezpečné přehřívání kabelu.



	Jedna fáze 220-240 V~	Tři fáze 380-415V3N~
Pojistka	25 A	3 x 16 A
Kabel - průřez	3 G 2.5 mm ²	5 G 1.5 mm ²
Kabel - typ	H05VV-F H05RR-F	H05VV-F H05RR-F

<p>L1 : Fáze můstek 1-2 a můstek 2-3 N: Neutrální můstek 4-5</p>	<p>1 Fáze 2 Fáze 3 Fáze 5 Neutrální můstek 4-5 PE uzemnění</p>

2.6. PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

Sporáky mohou nebo nemusí být vybavené přívodním kabelem. Připojení kabelu by měl provádět autorizovaný servis podle následujících pokynů.

Připojení k elektrické síti musí být provedeno podle platných standardů. Před připojením zkontrolujte následující:

- Je kapacita elektrické přípojky a bezpečnostních pojistek v domácí síti v souladu se zatížením spotřebiče? (Zkontrolujte podle výrobního štítku).
- Obsahuje elektrická přípojka uzemňovací vodič podle platných standardů? V domácnosti musíte mít správné uzemnění. Pokud to tak není, kontaktujte autorizovaného servisního technika pro vyřešení tohoto problému.
- Je zásuvka nebo všepólový přepínač snadno přístupný po instalaci spotřebiče?
- K přívodnímu kabelu musí být připojena zástrčka vyhovující standardům a kabel musí být připojený ke správné zásuvce.
- Mezi spotřebičem a elektrickou příjoukou musí být včleněné všepólové odpojovací zařízení, pokud je nutné přímé připojení k elektrické síti. (Musí vyhovovat standardům a vhodný pro požadované zatížení). Zelenožlutý uzemňovací vodič nesmí být přerušeny přepínačem. Hnědý vodič fáze (od konektoru označeného „L“) musí být vždy připojený k vodiči fáze elektrické přípojky.
- Přívodní kabel musí být vedený tak, aby v žádném místě nebyl vystavený teplotě vyšší než 50°C.
- V případě nutnosti výměny přívodního kabelu použijte kabel s příslušným průřezem. Žlutozelený uzemňovací vodič musí být přibližně o 2 cm delší než vodič fáze a neutrální vodič.
- Zkontrolujte varné zóny zapnutí na 3 minuty, po dokončení připojení.
- **Výrobce nenese odpovědnost za poškození vyplývající z nedodržení bezpečnostních Standardů.**

Výrobce neodpovídá za nepřesnosti vyplývající z chyb tisku nebo překladu v tomto návodu. Vyhrazujeme si právo provést změny výrobku dle potřeby, včetně dat spotřeby, bez vlivu na vlastnosti týkající se bezpečnosti nebo funkčnosti.

3. SKLOKERAMICKÁ VARNÁ DESKA

3.1. POPIS VARNÝCH ZÓN

Highlight zóna

Kovový pás je rozložen po celém povrchu zóny. Je efektivní do 3 sekund a vhodná pro stabilní, stejnoměrné a dlouhé vaření. Sklokeramický povrch má výhodu vysokého výstupu tepla, který je vyzařován varnými zónami urychlujícími proces vaření. Úpravy designu varné desky nemají vliv na kapacitu skla odolávajícího vysokým teplotám, ale mají lepší ovladatelnost.

S možností „Sprinter“ můžete dosáhnout zkrácení doby přípravy až o 15%, v závislosti od způsobu a typu použitého nádobí.

• Multiokruhové topné tělesa nabízejí výhodu, že několik velikostí varných zón lze použít s jedním topným tělesem.

3.2. DOPORUČENÍ K VARNÉMU NÁDOBÍ

Efektivní příprava

Velikost varné zóny závisí od rozměru nádobí a od množství připravovaného pokrmu, nabízí vyšší úroveň výkonu. Použití kvalitního nádobí je velmi důležité pro dosažení nejlepších výsledků sporáku.



Používejte nádobí s dostatečně velkým průměrem pro úplné pokrytí varné zóny, průměr nádobí by neměl být menší než

topná zóna. Pokud je nádobí mírně větší, energie bude využita s maximální účinností.

3.3. VOLBA VARNÉHO NÁDOBÍ

Následující informace vám pomůže při výběru správného varného nádobí.

Nerezová ocel

Doporučujeme. Zejména vhodné s dnem ze sendvičových materiálů. Sendvičové materiály kombinují výhody nerezové oceli (vzhled, odolnost a stabilita) s výhodami hliníku nebo mědi (vedení tepla, rovnoměrná distribuce tepla).

Hliník

Doporučujeme těžké. Dobrá vodivost. Na varné desce se mohou objevit zbytky hliníku, ale lze je odstranit. Z důvodu nízkého bodu tavení nepoužívejte nádobí z tenkých materiálů.

Slitina

Použitelné, ale nedoporučujeme. Špatný provoz. Mohou poškrábat povrch.

Měděné dno/kamenina

Doporučujeme těžké. Dobrý provoz, ale měď může zanechat skvrny na varné desce. Lze je odstranit, pokud desku vyčistíte ihned. Nenechte tyto skvrny připálit. Přehřátý kov se může trvale spojit se skleněnou varnou deskou.

Ujistěte se, zda je dno nádobí suché

Při plnění nádobí tekutinami nebo použití nádobí po vyjmutí z chladničky důkladně vysušte dno před postavením na varnou desku. Zabráníte tvorbě skvrn.

Používejte vždy kvalitní nádobí s perfektně rovným a silným dnem

Použitím takového typu nádobí zabráníte tvorbě horkých bodů, které způsobí připálení pokrmů. Silné dno nádobí nabízí rovnoměrné rozložení tepla.

Porcelán/smalt

Dobrý provoz pouze pokud je dno tenké, hladké a rovné.

Sklokeramika

Nedoporučujeme. Špatná účinnost. Může poškrábat varnou desku.

Stabilita varného nádobí

Mějte na paměti, že větší nádobí má větší varnou plochu. To urychluje vaření pokrmů než u nádobí s menší varnou plochou. Vždy používejte nádobí s velikostmi příslušnými podle množství připravovaného pokrmu. Abyste zabránili stříkání, nepoužívejte malé nádobí, zejména pro pokrmy s nadměrným množstvím tekutin.

Pokud používáte nadměrně velké nádobí pro rychle připravované pokrmy, omáčky a tekutiny se mohou lepit a zbytky zůstanou přilepené po vyprázdnění nádobí.

Pro přípravu sladkého pečiva doporučujeme uzavřené nádobí a pečící plechy. Vystříknutý cukr a šťávy z otevřených nádob se mohou přilepit na varnou desku a těžko se odstraňují. Toto je zejména důležité pro nádobí používané pro pečení nebo tlakové vaření při vysokých teplotách.

Nenechávejte nádobí bez dohledu bez nádobí nebo s prázdným nádobím na varné desce.

Zkontrolujte vhodnost nádobí s ohledem na následující požadavky.

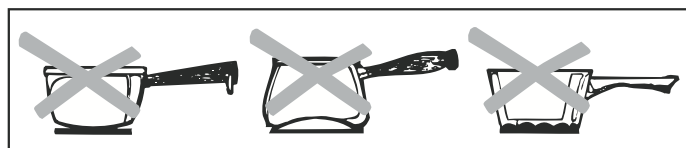
Musí být těžké.

Musí zcela zakrýt povrch varné zóny; mohou být o něco větší, nikoli menší.

Dno musí být rovné a musí pasovat na varnou zónu. Některé části pokrmu mohou být horké zatím co jiné budou studené z důvodu nerovnoměrného rozdělení tepla pod nádobím. Proto je nutné neustálé míchání připravovaného pokrmu v případě použití nádobí s tenkým dnem. Teplota se efektivněji a rovnoměrněji rozloží u nádobí se silným dnem.

Nedoporučujeme použít příliš malé nádobí. Širší nádobí s nízkým okrajem jsou vhodnější pro efektivnější a rychlejší přípravu, nebo malé, hluboké pánve.

Nezkrátíte dobu přípravy použitím malého nádobí na větší varné zóně. Tímto způsobem pouze spotřebujete větší množství energie. Nádobí s pokličkou šetří energii.



3.4. OVLÁDACÍ KNOFLÍKY SKLOKERAMICKÉ VARNÉ DESKY

ZPŮSOB OVLÁDÁNÍ VARNÉ DESKY

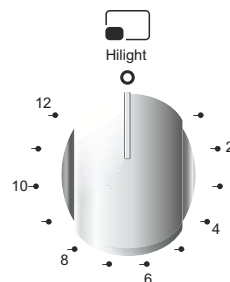
Vyhleďte symbol odpovídající varné zóně, kterou chcete použít.

Otočte ovládací knoflík na požadované nastavení

Na začátku doporučujeme, abyste nastavili na nejvyšší výkon, dokud pokrm nedosáhne požadované teploty; poté můžete výkon snížit na požadované nastavení.

Kontrolka zbytkového tepla se rozsvítí, pokud povrch varné zóny dosáhne teplotu 60 °C a vyšší

Zůstane svítit i po vypnutí varné zóny a zhasne po ochladnutí.



Pozice	Několik tipů	
1 1-2	Velmi nízký	Udržování teploty pokrmu, rozpouštění másla a čokolády.
2 3-4	Nízký	Pomalé vaření, omáčky, dušení, nákypy, míchaná vajíčka.
3 5-6	Jemný	Fazole, mražené pokrmy, ovoce, vaření vody.
4 7-8	Střední	Jablka, čerstvá zelenina, těstoviny, palačinky, ryby.
5 9-10	Vysoký	Intenzivní vaření, omelety, steaky.
6 11-12	Velmi vysoký	Steaky, kotlety, smažení.

K vypnutí varné desky otočte ovládací knoflík do pozice „O“.

- Oválné zóny obsahují dvě varné části: kruhovou část a oválnou část. Otočte ovládací knoflík z pozice na 12 k zapnutí kruhové části. K aktivaci oválné části otočte knoflík na pozici 12 a poté zvolte pozici od 1 po 12.
- Varná zóna obsahuje dvě kruhové zóny. Vnitřní kruh aktivujete otočením knoflíku do některé z pozic od 1 po 12. Vnější okruh aktivujete pouze pokud otočíte ovládací knoflík za pozici 12.

4. POUŽITÍ TROUBY

4.1. GRILOVÁNÍ

- Grilování umožňuje rychlé zapečení pokrmů. V závislosti od množství pokrmu můžete nastavit gril na různé úrovně výkonu. Téměř všechny pokrmy můžete připravovat pod grilem, kromě velmi libových kusů masa a masových rolek.
- Maso a ryby určené ke grilování nejdříve potřete olejem.
- Pod grilovací rošt vložte pánev k zachycování tuku. Do zásobníku nalijte vodu, abyste zabránili tvorbě nepříjemného zápachu a kouře.
- Grilování je zejména vhodné pro přípravu kusů masa, například steaků, které nejsou příliš silné, masa různých velikostí, divokého ptactva, ryb, některé druhy zeleniny (např. cuketa, lilek, rajčata, apod.) společně s masem a rybami na rožni. Před grilováním ryb je potřeba olejem. Přidejte sůl na maso po pečení, ryby nasolte uvnitř před grilováním.
- Vzdálenost od grilu závisí od tloušťky masa nebo ryb. Pokud zvolíte správnou vzdálenost, vnější části se nespálí a vnitřek nebude syrový.
- Zabraňte tvorbě nežádoucích pachů a kouře z kapajícího tuku a šťávy nalitím 1-2 sklenic vody do zásobníku k zachycování tuku.
- Gril můžete použít také k opékání chleba nebo sendvičů, také k pečení určitých druhů ovoce (banány, grapefruit nebo plátky ananasu, jablek, apod.). Ovoce nesmí přijít do kontaktu s topným tělesem.



Nikdy nezakrývejte vnitřní stěny a dno trouby hliníkovou fólií. Nahromaděné teplo může poškodit smalt trouby a pokrmy.

4.2. DOPORUČENÍ K PŘÍPRAVĚ

Tradiční příprava

Teplo je vytvářené horním a spodním topným tělesem. Pro pečení je nejvhodnější prostřední pozice. Pokud je nutné zapéct spodní nebo horní stranu pokrmu, zasuňte plech níže nebo výše.

Konvekční příprava (s ventilátorem)

- Pokrm se připravuje rovnoměrně díky rovnoměrnému rozložení horkého vzduchu pomocí ventilátoru, který se nachází na zadní stěně trouby. Lze také péct najednou několik pokrmů v různých pozicích díky rovnoměrnému rozložení tepla uvnitř trouby.
- Tento typ trouby je velmi užitečný pro rozmrazování pokrmů. Můžete jí také použít k sterilizování pokrmů, přípravu ovocných sirupů a sušení ovoce a hub.

4.3. PEČENÍ KOLÁČŮ

- Dokud není doporučeno jinak, předehřejte troubu nejméně 10 minut před použitím. Během pečení koláčů neotevírejte dvířka trouby, v opačném případě se nezvednou (koláče nebo pokrmy s droždím a suflé). Vniknutí studeného vzduchu do trouby brání kynutí. Stav upečení těsta můžete zkontrolovat píchnutím dřevěné paličky do těsta. Pokud paličku vytáhnete suchou, znamená to, že koláč je upečený. Nepoužívejte tento způsob kontroly dokud neuběhnou tři čtvrtiny doby přípravy.

Mějte na paměti následující tipy

- Pokud je povrch pokrmu upečený ale uvnitř je stále syrový, musíte jej péct delší dobu při nižší teplotě.
- V opačném případě, pokud je povrch příliš suchý, musíte jej péct při vyšší teplotě kratší dobu.

4.4. PEČENÍ PIZZY



- Nastavte termostat trouby na nejvyšší teplotu.
- Předehřejte 15-20 minut.
- Vložte plech do jedné ze dvou nejnižších poloh.
- Pečte 20 minut.

4.5. PEČENÍ RYB

Malé ryby lze připravovat na maximální teplotě od začátku do konce. Středně velké ryby je nutné připravovat na maximální teplotě na začátku doby přípravy a poté je potřeba teplotu snižovat. Větší ryby je nutné péct na nižší teplotě od začátku do konce. Kontrolujte podle zářezu ve spodní části ryby, zda je ryba propečená. Barva (grilované ryby) by měla být matně bílá. To neplatí pro lososa a pstruha.

4.6. PEČENÍ MASA

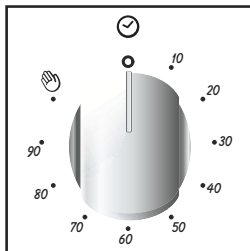
- Minimální množství masa pro pečení v troubě je 1 kg. V opačném případě se maso vysuší. Pokud chcete dobře upečené maso, použijte méně tuku. Pokud má maso tuk, není nutné používat olej. Pokud je jedna strana masa tuková, otočte ji nahoru. Rozpuštěný tuk postačuje pro spodní část masa. Červené maso vyjměte z chladničky nejméně 1 hodinu před pečením.
- V opačném případě může maso ztuhnout z důvodu rozdílné teplotě. Nepoužívejte sůl před pečením, zejména při grilování masa. Sůl způsobí vytažení šťávy z masa, což následně zabrání opečení povrchu masa.
- Přidejte sůl k masu po uplynutí poloviny doby pečení.
- Maso postavte na širokou, mělkou pánev.
- Bočné stěny pánve fungují jako štít proti teplu. Maso lze umístit do trouby v teplu odolné pánvi nebo přímo na rošt. Pod rošt vložte zásobník tuku. Pokud budete maso připravovat kratší dobu, je nutné přidat omáčky na začátku přípravy, pokud budete maso péct delší dobu, omáčky přidávejte během poslední půlhodiny přípravy.

4.7. POUŽITÍ ROŽNĚ

- Sporák je vybavený kovovým rožněm, dvěma vidličkami a hákem na podložení roštu.
- Pokyny k použití:
 - Vyjměte z trouby příslušenství;
 - Vložte hlubokou pánev na dno trouby nebo na spodní úroveň zasunutí;
 - Propíchněte maso rožněm, vycentrujte mezi dvě vidličky;
 - Upevněte rožeň do hnacího otvoru, poté zavěste hák do otvoru v přední horní části trouby a otočte kolem okraje rožně.
- U rožně předehřátí není nutné.
- Použijte doporučenou dobu přípravy. Doba přípravy (min) Elektrická

Doba přípravy (min)	Elektrická
Hovězí (1kg)	20/30
Jehněčí (1kg)	30/40
Telecí, drůbež (1kg)	60/70
Vepřové (1kg)	65/75

4.8. POUŽITÍ ČASOVAČE UKONČENÍ PŘÍPRAVY

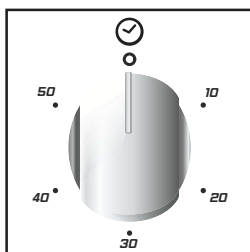


Hlavní napájení elektrických topných těles je ovládáno časovačem. Časovač je nutné nastavit před použitím trouby. Časovač zaručuje, že trouba zůstane zapnutá během požadované doby. Časovač můžete nastavit až po 90 minut.

Pokud není použití časovače nutné a nechcete naprogramovat dobu přípravy, otočte volič časovače do pozice .

Některé elektrické trouby mají časovač, který je nutné nastavit na dobu, kdy se má ukončit příprava. Tento ovladač umožňuje naprogramování požadované doby přípravy. Trouba se automaticky vypne na konci nastavené doby. Časovač se odpočítává od nastaveného času, vrátí se do pozice O a automaticky se vypne. Pro standardní použití trouby nastavte časovač na pozici O a vypne se automaticky. Lze použít manuální ovládání.

4.9. POUŽITÍ MINUTKY



K naprogramování doby přípravy pro plynovou troubu otočte volič na konce a poté vraťte zpět na požadovanou dobu. Po uplynutí nastavené doby zazní na několik sekund akustický signál.

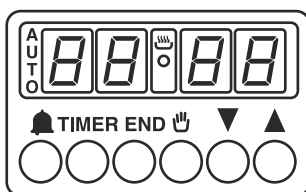
4.11. ELEKTRICKÁ TROUBA

Pozice	Funkce trouby
F	Funkce
°C	Teplota
	Doba přípravy
	Vypnutá
	Rožeň a funkce grilu
	Osvětlení
	Gril
	Gril s ventilátorem
	Ventilátor
	Horní topné těleso a ventilátor
	Spodní topné těleso a ventilátor
	Horní a spodní topné těleso s ventilátorem
	Horní a spodní topné těleso
	Horní topné těleso
	Spodní topné těleso
	Manuální ovládání
	Pizzy

4.10. POUŽITÍ ELEKTRONICKÉHO PROGRAMOVÁNÍ

FUNKCE	JAK AKTIVOVAT	JAK VYPNOUT	CO DĚLÁ	POUŽITÍ
MINUTKA	<ul style="list-style-type: none"> Stiskněte a podržte tlačítko Stisknutím tlačítek nebo nastavte požadovanou dobu. Uvolněte tlačítka. 	<ul style="list-style-type: none"> Po uplynutí nastavené doby zazní akustický signál (signál se vypne sám, můžete jej však zastavit stisknutím tlačítka). 	<ul style="list-style-type: none"> Zní zvukový signál na konci nastaveného času. Pro kontrolu, kolik času zbývá, stiskněte tlačítko . 	<ul style="list-style-type: none"> Umožňuje používat troubu jako budík (je možné použít bez ohledu na použití trouby).
MANUÁLNÍ FUNKCE	<ul style="list-style-type: none"> Stiskněte tlačítko Nastavte funkci přípravy voličem funkcí. 	<ul style="list-style-type: none"> Nastavte volič funkcí na „O“. 	<ul style="list-style-type: none"> Umožňuje ovládání trouby. 	<ul style="list-style-type: none"> Pro přípravu požadovaných receptů.
DOBA PEČENÍ	<ul style="list-style-type: none"> Stiskněte a podržte tlačítko TIMER. Tlačítky nebo nastavte dobu přípravy. Uvolněte tlačítka. Nastavte funkci přípravy voličem funkcí trouby. 	<ul style="list-style-type: none"> Po uplynutí nastavené doby se trouba automaticky vypne. Pečení můžete kdykoli zastavit otočením voliče funkcí na 0, nebo nastavením doby na 0:00 (TIMER a tlačítka). 	<ul style="list-style-type: none"> Umožňuje nastavit požadovanou dobu přípravy pro zvolený recept. Pro kontrolu nastavené doby stiskněte tlačítko TIMER. Pro změnu nastavené doby stiskněte TIMER a . 	<ul style="list-style-type: none"> Na konci nastavené doby přípravy se trouba automaticky vypne a zní akustický signál.
KONEC PŘÍPRAVY	<ul style="list-style-type: none"> Stiskněte a podržte tlačítko END. Stisknutím tlačítek a nastavte dobu, kdy se má trouba vypnout. Uvolněte tlačítka. Nastavte funkci přípravy voličem funkcí trouby. 	<ul style="list-style-type: none"> V nastavené době se trouba vypne. K manuálnímu vypnutí trouby otočte volič funkcí trouby na „O“. 	<ul style="list-style-type: none"> Umožňuje nastavení konce doby přípravy. Pro kontrolu stiskněte tlačítko END. Pro úpravu nastavené doby stiskněte END a . 	<ul style="list-style-type: none"> Tato funkce se používá s funkcí „doba přípravy“. Například, pokud se oběd připravuje 45 minut a má být hotov ve 12:30, zvolte požadovanou funkci, nastavte dobu přípravy na 45 minut a poté konec přípravy na 12:30. Příprava začne automaticky ve 11:45 (12:30 minus 45 minut) a pokračuje do konce nastavené doby, poté se trouba automaticky vypne. UPOZORNĚNÍ! Pokud je zvolený konec přípravy bez nastavení doby přípravy, trouba začne pečení okamžitě a zastaví se v nastavené době ukončení.

Nastavení času

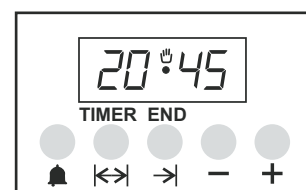


UPOZORNĚNÍ: první činnost po instalaci trouby nebo po přerušení napájení (rozeznáte podle blikání displeje a zobrazení) je nastavení času.

- Stiskněte a podržte tlačítka **TIMER** a **END** (a).
- Nastavte čas tlačítky a .
- Uvolněte tlačítka.

UPOZORNĚNÍ: trouba funguje, pouze je nastavená manuální funkce nebo předvolba času.

Poznámka: u některých modelů jsou symboly nahrazené a . Během programování časovače s 5 tlačítky, pro manuální funkci zmáčkněte tlačítka "TIMER" a "END" dohromady.

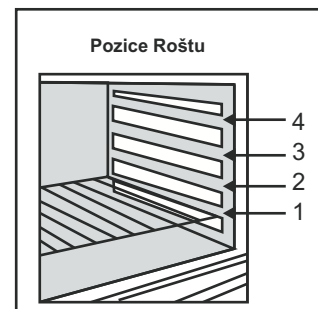


4.12. TABULKA PŘÍPRAVY

Tradiční způsob přípravy a příprava s horkým vzduchem; Hmotnost (g)

Typ pokrmu u tradičního způsobu přípravy

Hmotnost (g)	Typ pokrmu	Tradiční způsob přípravy		S horkým vzduchem		Doba přípravy (minuty)	Poznámky
		POZICE ROŠTU	TEPLOTA (°C)	POZICE ROŠTU	TEPLOTA (°C)		
	KOLÁČE A DEZERTY						
	Těsto s vajíčky	2	180	2 (1 and 3)	160	45 - 60	
	Těsto	1	180	2 (1 and 3)	160	20 - 35	
	Malé koláče	2	180	2 (1 and 3)	160	20 - 30	
	Slaný koláč	1	175	2	150	60 - 80	
	Jablkový koláč	1	180	2 (1 and 3)	160	40 - 60	
	Jablkový závin	2	175	2 (1 and 3)	150	60 - 80	
	Povidlový dort	2	180	2 (1 and 3)	160	45 - 60	
	Drobné pečivo	2	180	2 (1 and 3)	160	15 - 25	
	Sušenky	2	180	2 (1 and 3)	160	10 - 20	
	Krémové koláče	2	100	2 (1 and 3)	100	90 - 120	
	CHLÉB						
1000	Bílý chléb	1	200	2	175	45 ~ 60	Uvnitř uzavřené trouby na míse
500	Tmavý chléb	1	200	2	175	30 ~ 45	8 kusů
500	Sendvič	2	200	2 (1 and 3)	175	20 ~ 35	Pod grilem.
	TĚSTOVINY						
	Makaróny	2	200	2 (1 and 3)	175	40 ~ 50	
	Se zeleninou	2	200	2 (1 and 3)	175	45 ~ 60	
	Malé těstoviny	2	200	2 (1 and 3)	175	35 ~ 45	
	Lasagne	2	200	2	175	45 ~ 60	
	MASO						
1000	Roštěnka	2	200	2	175	50 ~ 70	Gril
1200	Vepřová pečinka	2	200	2	175	100 ~ 130	Gril
1000	Telecí maso	2	200	2	175	90 ~ 120	Gril
1500	Roastbeef	2	220	2	200	50 ~ 70	Gril
1200	Jehněčí	2	200	2	175	110 ~ 130	Stehno
1000	Kuře	2	200	2	175	60 ~ 80	Celé
4000	Krocán	2	200	2	175	210 ~ 240	Celý
1500	Kachna	2	175	2	160	120 ~ 150	Celá
3000	Husa	2	175	2	160	150 ~ 200	Celá
1200	Králík	2	200	2	175	60 ~ 80	Na části
	RYBY						
1000	Celá ryba	2	200	2 (1 and 3)	175	40 ~ 60	2 ryby
800	Filety	2	200	2 (1 and 3)	175	30 ~ 40	4 filety



POZNÁMKA:

- 1) Doba přípravy nezahrnuje předhřev. Předehřátí trouby přibližně 10 minut je vhodné zejména pro koláče, pizzu a chléb.
- 2) Indikuje pozici plechu pro současné pečení několik jídel.
- 3) Všechny procesy přípravy se provádějí při zavřených dvířkách trouby.

Typ pokrmu	Množství		Příprava na grilu		Doby přípravy (minuty)	
	POČET KUSŮ	HMOTNOST	POZICE ROŠTU	TEPLOTA (°C)	HORNÍ ČÁST	SPODNÍ ČÁST
Hovězí steak	4	800	4	max	10	8
Grilované žebírko	4	600	4	max	12	8
Klobásy	8	500	4	max	10	6
Části kuřete	6	800	3	max	30	20
Směs na gril	4	700	4	max	12	10
Mléčné dezerty	4	400	4	max	13	10
Plátky rajčat	8	500	4	max	12	--
Rybí filety	4	400	4	max	8	6
Hřebenatka	6	---	4	max	12	--
Topinky	4	---	4	max	8	--
Plátky chleba	4	---	4	max	2-3	1

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním a údržbou:

- Odpojte napájení trouby.
- Pokud je trouba horká, počkejte, dokud nevychladne.
- Nikdy nepoužívejte páru ani vysokotlaké čističe k čištění spotřebiče.
- Nepoužívejte drsné čističe, drátěnky ani ostré předměty k čištění skla dvířek.
- Smaltované díly očistěte teplou, mýdlovou vodou nebo vhodným prostředkem. V žádném případě nepoužívejte drsné prášky, které by mohly poškodit povrch a vzhled spotřebiče.
- Je důležité čistit spotřebič po každém použití.
- Používejte prostředky a kovové škrabky pro nerezové části grilu.
- Skleněný povrch a dvířka trouby čistěte po vychladnutí.
- Na poškození vyplývající z nedodržení těchto pokynů se nevztahuje záruka.
- Nepoužívejte drsné prostředky, kovové škrabky, ostré předměty, drsné utěrky ani chemické prostředky, které by mohly poškodit katalytický povrch.
- Pro pokrmy s nadměrným množstvím tuku používejte hluboké pánve a při grilování zasuňte pod grilovaný pokrm zásobník tuku.
- Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu.
- K čištění nepoužívejte vysokotlaké parní čističe.

Čištění dvířek trouby

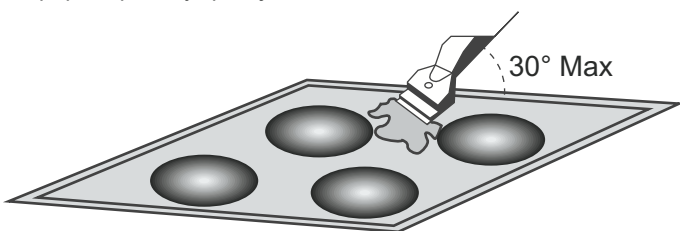
Pro důkladné čištění dvířek je doporučujeme sejmout podle dále uvedeného postupu. Dvířka zcela otevřete, otočte dvě nožičky závěsů o 180°. Dvířka částečně uzavřete o 30°. Sejměte dvířka zvednutím z této pozice. Pro nasazení dvířek postupujte podle kroků v opačném pořadí. Před prováděním jakékoli údržby ji nechte vychladnout. Používejte pouze prostředky (krémy a škrabky) určené pro sklokermické povrchy. Můžete zakoupit u prodejců spotřebičů. Zabraňte připálení vytečených pokrmů na desce jejich okamžitým odstraněním. Udržujte mimo trouby všechny předměty, které se mohou snadno roztavit, jako jsou plastové díly, cukr nebo sladké produkty. Nepoužívejte drsné čističe ani ostré kovové předměty k čištění skla dvířek trouby, neboť můžete poškrábat povrch.

ÚDRŽBA

- Kápněte několik kapek speciálního čisticího prostředku na vranou desku.
- Odolnou nečistotu odstraňte jemnou utěrkou nebo jemně navlhčenou kuchyňskou papírovou utěrkou.
- Utřete povrch jemnou utěrkou, dokud není povrch čistý.

Odstranění odolné nečistoty

- Kápněte několik kapek speciálního čisticího prostředku na vranou desku.
- Očistěte pomocí škrabky, držte ji v úhlu 30° od desky.
- Utřete jemnou utěrkou nebo kuchyňskou papírovou utěrkou.
- V případě potřeby opakujte.



NĚKOLIK TIPŮ

Časté čištění zanechá ochrannou vrstvu, která je důležitá pro ochranu před poškrábáním a opotřebením. Před opětovným použitím spotřebiče se ujistěte, zda je vrná deska čistá. K odstranění skvrn od vody, použijte několik kapek bílého octa nebo citrónové šťávy. Poté utřete savým papírem a několika kapkami čisticího prostředku. Ovládací knoflíky můžete při čištění sejmout. Zabraňte vniknutí tekutin do odkrytých míst knoflíků. Po vyčištění nasadte knoflíky na své místo.

Sklokermická deska je odolná vůči poškrábání od nádobí, ale doporučujeme nádobí při přemísťování zvednout.

Nepoužívejte nadměrné množství vody.

Nepoužívejte nůž nebo šroubovák.

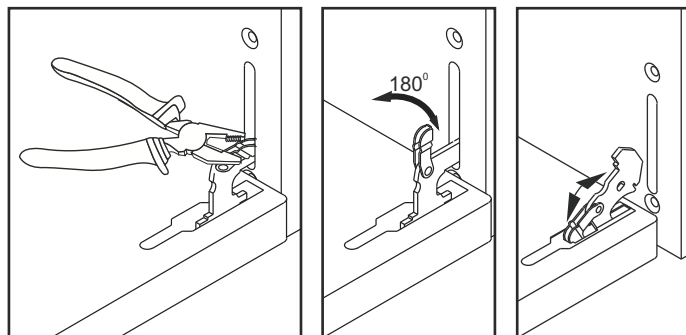
Škrabka s ostrou čepelí nepoškodí povrch, pokud ji držíte v úhlu 30°.

Nenechávejte škrabku v dosahu dětí.

Nepoužívejte drsné prostředky nebo prášky.

Kovová lišta

K bezpečnému čištění kovové lišty ji opláchněte saponátem a vodou, opláchněte a důkladně vysušte.

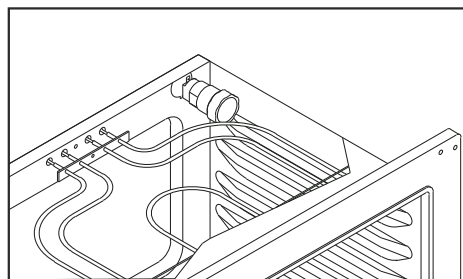


Výměna osvětlení

- Vypněte napájení trouby a vyšroubujte vadnou žárovku.
- Nahradte za žárovku stejného typu.

- K čištění nepoužívejte vysokotlaké čističe.

UPOZORNĚNÍ: Ujistěte se, zda je spotřebič vypnutý před výměnou žárovky, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.



5.1. KATALYTICKÁ SAMOČISTIČÍ TROUBA

- Speciální samočisticí panely s mikroporézními otvory jsou dostupné u některých modelů. Pokud je trouba obsahuje, není nutné ji čistit ručně.
- Povrch musí být porézní pro efektivní samočištění.
- Nadměrné stříkání tuku může zablokovat póry a tím zabránit samočištění. Samočisticí kapacitu lze obnovit zapnutím prázdné trouby na přibližně 10-20 minut.
- Pokud jsou stěny trouby silně pokryté tukem, který brání katalytickému čištění, odstraňte tuk jemnou utěrkou namočenou v horké vodě. Všechny katalytické panely dostupné na trhu mají životnost přibližně 300 hodin. Poté je nutné je vyměnit.

6. ODSTRANĚNÍ MOŽNÝCH PROBLÉMŮ

- Pokud trouba nefunguje, dříve než zavoláte servis, doporučujeme:
- Zkontrolujte zda je trouba správně připojená k elektrické síti.

Trouba nehřeje

Jsou ovládací knoflíky ve správné pozici?

Doba přípravy je příliš dlouhá

Zvolili jste správnou teplotu?

Z trouby vystupuje kouř

Doporučujeme čistit troubu po každém použití. Pokud tuk z poměrů po pečení neodstraníte, způsobí tvorbu nepříjemného pachy a kouře při opětovném použití trouby. (Viz kapitolu čištění).

Osvětlení trouby nefunguje

- Žárovka může být vypálená. Pro výměnu žárovky viz příslušnou stranu.
- Pokud zkontrolujete výše uvedené body a trouba stále nefunguje správně, kontaktujte nejbližší autorizované servisní středisko.
- Sdělte model a sériové číslo.

Varné zóny dostatečně nehřejí

Používejte pouze nádobí s rovným dnem. Pokud vidíte světlo mezi nádobím a varnou zónou, teplo se nepřenáší dostatečně. Dno nádobí musí zcela zakrývat varnou zónu.

Vaření je příliš pomalé

Používáte nevhodné nádobí. Používejte pouze nádobí s rovným dnem, který má průměr odpovídající použité varné zóně.

Škrábance na povrchu varné desky

Nesprávné čištění nebo jste použili nádobí s drsným dnem; částice jako zrnka písku nebo soli byly mezi varnou deskou a nádobím.

Viz kapitolu „Čištění“; před použitím se ujistěte, zda je dno nádobí čisté a používejte pouze nádobí s hladkým dnem. Škrábance lze odstranit správným čištěním.

Kovové skvrny

Nepřesouvejte nádobí přes varné zóny. Viz doporučení k čištění.

Použili jste správné materiály, ale skvrny zůstávají.

Použijte škrabku s ostrou čepelí a postupujte podle kapitoly „Čištění“.

Tmavé skvrny

Použijte škrabku s ostrou čepelí a postupujte podle kapitoly „Čištění“.

Světlé plochy na varné desce.

Stopy od hliníkového nebo měděného nádobí, ale také z minerálů, vody nebo zbytky pokrmů; lze je odstranit pomocí krémového čističe.

Karamelizovaný pokrm nebo roztopený plast na varné desce.

Viz kapitolu „Čištění“.

Varná deska nefunguje nebo nefungují některé varné zóny

Propojovací můstky nejsou instalované správně v připojovací skříňce.

Proveďte připojení podle pokynů v návodu.

Ovládací panel je uzamčený

Odemkněte varnou desku.

Časté zapínání/vypínání varných zón

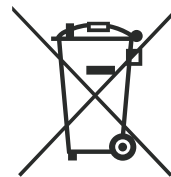
Cykly zapnutí-vypnutí jsou různé v závislosti od nastavené teploty:

- nízká úroveň výkonu: krátká provozní doba,
- vysoká úroveň výkonu: dlouhá provozní doba.

Zobrazené „H“, kontrolka zbytkového tepla bliká

Teplota elektroniky je příliš vysoká. Kontaktujte autorizovaného servisního technika.

7. INFORMACE PRO UŽIVATELE K LIKVIDACI ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ (DOMÁCNOSTI)



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Pro získání informací o likvidaci a recyklaci tohoto spotřebiče se prosím obraťte na společnost Elektrowin a.s. tel. 241 091 843 nebo www.elektrowin.cz, kde naleznete i seznam míst zpětného odběru.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny Pokuty.

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii. Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

1. RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

Merci d'avoir choisi l'un de nos produits. Pour obtenir les meilleurs résultats de votre cuisinière, nous vous recommandons ce qui suit: •Lisez soigneusement les notes de ce manuel. Elles contiennent des instructions importantes sur la manière d'installer, d'utiliser et d'entretenir cette cuisinière en toute sécurité.

•Conservez ce mode d'emploi dans un endroit sûr pour pouvoir vous y référer plus tard.

•En cas de vente ou de cession de l'appareil, il convient de donner également ce manuel avec l'appareil, de manière à assurer la transmission des informations d'installation et d'utilisation de l'appareil, ainsi que les recommandations à son sujet.

•Toutes les parties accessibles de l'appareil sont brûlantes lorsque la cuisinière est en fonctionnement, veillez à ne pas toucher ces éléments. La première mise en route de l'appareil peut produire des fumées âcres; elles ne présentent aucun danger. Nous recommandons de faire fonctionner la cuisinière à vide pendant deux heures lors de sa première mise en route.

1.1. SYMBOLES UTILISÉS DANS CE MODE D'EMPLOI

Les symboles ci-dessous sont utilisés dans ce manuel en vue de le rendre bien clair.



Information relative à la sécurité



Information relative à la protection de l'environnement



Cet appareil est conforme aux directives EU E.E.C.

1.2. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Toutes les parties de cet appareil susceptibles d'être en contact avec des aliments sont conformes aux stipulations de la directive CEE 89/109. Cet appareil est conforme aux directives CE 2006/95 et CE 2004/108 et leurs amendements subséquents. Cet appareil est également conforme aux directives générales 93/68 et leurs amendements subséquents.

1.3. CONSEILS DE SÉCURITÉ

•La cuisinière ne peut être utilisée que ce pour quoi elle a été conçue : elle ne peut servir qu'à cuire des aliments. Toute autre usage, par exemple en guise de chauffage, est incorrect et donc dangereux.

•Le fabricant ne pourra en aucune façon être tenu responsable d'aucun dommage résultant d'une utilisation impropre, incorrecte ou déraisonnable.

•L'usage de tout appareil électrique implique quelques règles de base. Si l'appareil tombe en panne ou présente un défaut, déconnectez-le de la prise de courant, n'y touchez pas et appelez le service agréé.

•Cet appareil n'est pas prévu pour être employé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil ou l'emploient sous la surveillance de personnes responsables de leur sécurité.

•Les enfants doivent être surveillés pour garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

•Un four est par nature très chaud. Spécialement la vitre de la porte du four. Ne permettez pas à des enfants d'aller trop près du four lorsqu'il est brûlant, et spécialement lorsque le grill fonctionne.

•Utilisez toujours des gants pour retirer des aliments du four.

•Assurez toujours la propreté de l'appareil, pour des raisons de sécurité et de santé. Les graisses et les résidus de nourriture peuvent provoquer des incendies.

•Ne placez pas vos doigts entre les charnières de la porte du four. Écartez les enfants.

•Assurez-vous que tous les boutons sont en position OFF lorsque vous n'employez pas l'appareil.

•Le tiroir du four est destiné à ranger des plateaux vides ou à garder des aliments au chaud.

•Ne placez pas dans le tiroir des matières inflammables, explosives ou des produits de nettoyage, comme des sachets plastiques, du papier ou des vêtements.

•N'employez que des casseroles résistant à la chaleur. N'employez pas de matériaux inflammables.

•Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de l'appareil.

•Une attention particulière s'impose lorsque vous faites frire des aliments : ne laissez pas l'appareil sans surveillance.

•L'appareil est lourd. Prenez garde lorsque vous le déplacez.

•L'émission d'air chaud est normale lorsque l'appareil est en fonctionnement. N'obtenez pas les orifices du four.

•Lorsque vous placez de la nourriture sur ou dans l'appareil, ou que vous retirez de la nourriture contenant beaucoup de graisse ou d'eau, il peut se

produire des éclaboussures sur l'appareil. Nettoyez immédiatement ces éclaboussures dès que vous avez terminé de cuire, en vue d'éviter des odeurs déplorables ou des incendies possibles.

•L'usage de tout appareil électrique implique quelques règles de base:

-Il n'est pas conseillé d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples pour plusieurs fiches, ni des rallonges électriques.

-Pour enlever la fiche électrique de la prise, ne tirez pas sur le fil électrique.

-Ne touchez pas le four avec des mains ou des pieds mouillés ou humides.

-Si le câble principal est endommagé, il convient de le remplacer au plus tôt.

-Lorsque vous voulez faire replacer un nouveau câble, suivez les instructions ci-dessous :

-Le remplacement du câble ne peut être effectué que par des techniciens qualifiés. Pour des réparations, faites appel uniquement à un service de réparation agréé et assurez-vous que seules des pièces d'origine sont utilisées.

-En cas de nécessité, enlevez le câble d'alimentation et remplacez-le par un autre câble de type H05RR-F, H05VV-F, ou H05V2V2-F. Ces types de câbles sont adéquats pour la puissance électrique exigée par l'appareil.

•Ne laissez pas l'appareil sans surveillance avant qu'il n'ait refroidi.

•AVERTISSEMENT: L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.

•Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement.

•Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.

•Les enfants ne doivent jouer avec l'appareil.

•ATTENTION: La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou d'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie.

•Ne jamais tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

•AVERTISSEMENT: Danger d'incendie: ne pas stocker des éléments sur les surfaces de cuisson.

•ATTENTION: Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter les risques de choc électrique.

•En cours d'utilisation l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.

•AVERTISSEMENT: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

•Utiliser seulement la sonde de température recommandée pour ce four.

•Ne pas regarder fixement le foyer halogène pendant la cuisson si la table en possède un.

•ATTENTION: Pour éviter tout danger dû à une réinitialisation accidentelle, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par l'utilitaire.

•ATTENTION: Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le barbecue est en cours d'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.



Sans respect des instructions ci-dessus, le fabricant ne peut garantir la sécurité de la cuisinière.

1.4. QUELQUES CONSEILS UTILES

•N'employez pas de casseroles déformées ou déséquilibrées.

•Avant emploi, nettoyez le grill et le plateau recueillant les graisses.

•Si vous employez des aérosols pour le nettoyage, n'en projetez pas sur les plaques chauffantes ni sur le thermostat.

•Assurez-vous que les étagères du four sont correctement placées.

•Ne couvrez aucune partie du four avec de la feuille d'aluminium.

1.5. DONNÉES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES	PUISSANCE ÉLECTRIQUE TOTALE
60x60 4 zones de cuisson vitroceramique et four électrique	8.4 kW
50x60 4 zones de cuisson vitroceramique et four électrique	6.6 - 6.8 kW

Plaque signalétique (située à l'arrière de la cuisinière)

2. INSTALLATION

L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié. Le fabricant n'a aucune obligation d'effectuer l'installation. Dans le cas où l'assistance du fabricant serait requise pour remédier à des défauts résultant d'une installation incorrecte, cette assistance ne sera pas couverte par la garantie.

Il convient de respecter les instructions d'installation destinées à du personnel qualifié. Une installation incorrecte peut provoquer des dommages ou infliger des blessures aux personnes, aux animaux, ou à des objets. Le fabricant ne pourra en aucun cas être tenu responsable de tels dommages ou blessures.

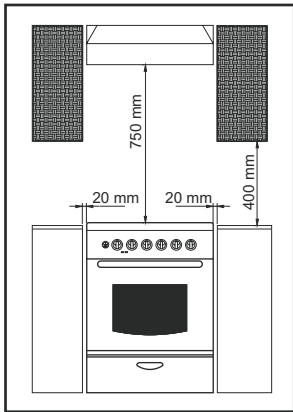
AVERTISSEMENT ! Il convient de faire attention à l'endroit où l'appareil sera placé. Il ne peut être installé que dans une pièce ventilée en permanence. Les connexions électriques doivent toujours être débranchées avant toute réparation, installation ou modification.

• Avant de placer votre appareil, vérifiez les caractéristiques de votre système électrique et assurez-vous que l'appareil y est conforme.

• L'appareil ne peut pas être placé à proximité de matériaux inflammables (par exemple des meubles, des rideaux etc.).

Si le produit est placé sur un socle, des mesures doivent être prises pour éviter que le produit glisse de son socle.

2.1. PLACEMENT



Cet appareil standard a été positionné dans l'hypothèse que les plans de travail adjacents à la cuisinière ne soient pas à une hauteur supérieure à celle des plaques de cuisson.

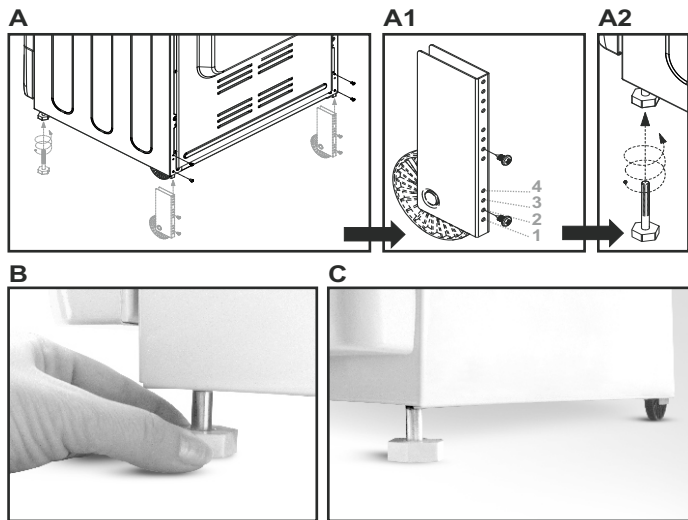
L'appareil est de Classe 2.1

2.2. AJUSTEMENT DES PIEDS

La cuisinière est dotée de pieds réglables aux 4 angles du châssis.

Les pieds doivent être réglés l'un après l'autre à l'aide d'une clef pour que l'appareil soit positionné de telle manière à ce qu'il soit parfaitement stable et que les plats posés sur les plaques soient parfaitement équilibrés.

Roues ajustables et roues



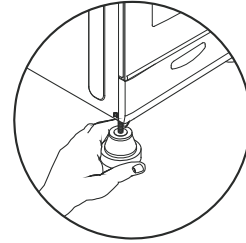
• La cuisinière est dotée de 2 pieds et de 2 roulettes réglables aux angles du châssis.

• La hauteur maximale du four est de 868 mm en fixant les pieds réglables à l'avant et les roues à l'arrière au 4ème trou.

• Les pieds doivent être réglés l'un après l'autre à l'aide d'une clef pour que l'appareil soit positionné de telle manière à ce qu'il soit parfaitement stable et que les plats posés sur les plaques soient parfaitement équilibrés.

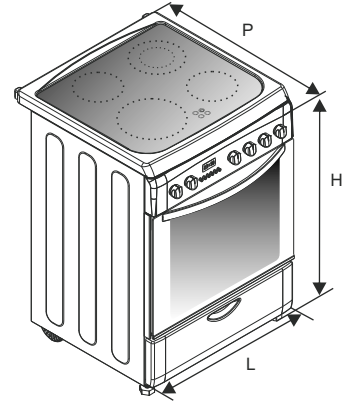
• Les roues arrière doivent être fixées au 2ème trou (photo A1) pour atteindre la taille standard de 850 mm.

Roues ajustables



2.3. DIMENSIONS DE L'APPAREIL

	60 x 60	60 x 60
Hauteur (mm)	850	850
Largeur (mm)	598	510
Profondeur (mm)	600	600

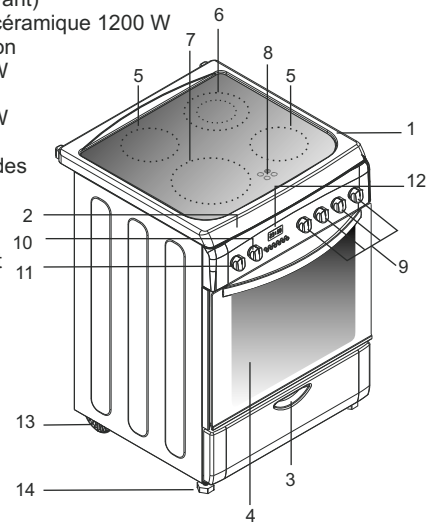


2.4. APPARENCE GÉNÉRALE ET DÉFINITION DE L'APPAREIL

Ce mode d'emploi a été rédigé pour s'appliquer à différents modèles. Certaines des caractéristiques mentionnées dans ce mode d'emploi, peuvent donc ne pas être d'application pour votre appareil.

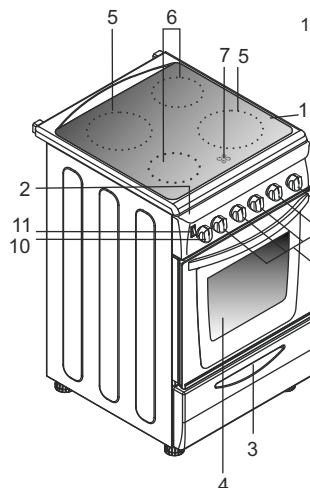
CUISINIÈRE 60 X 60

- 1- Zone de cuisson supérieure
- 2- Panneau de contrôle
- 3- Tiroir de rangement
- 4- Porte du four (porte avant)
- 5- Zone de cuisson vitrocéramique 1200 W
- 6- Double zone de cuisson vitrocéramique 1700 W
- 7- Zone de cuisson vitrocéramique 2300 W
- 8- Témoins lumineux
- 9- Manettes de contrôle des zones de cuisson vitrocéramique
- 10- Manette du four
- 11- Manette du thermostat
- 12- Programmateur électronique
- 13- Roulettes
- 14- Pieds réglables



CUISINIÈRE 50 X 60

- 1- Zone de cuisson supérieure
- 2- Panneau de contrôle
- 3- Tiroir de rangement
- 4- Porte du four (porte avant)
- 5- Zone de cuisson vitrocéramique 1800 W
- 6- Zone de cuisson vitrocéramique 1200 W
- 7- Témoins lumineux
- 8- Manette du timer
- 9- Manettes de contrôle des zones de cuisson vitrocéramique
- 10- Manette du four
- 11- Bouton de mise en marche de la ventilation



2.5. CUISINIÈRES SANS CÂBLE ÉLECTRIQUE

Types de connexions de la boîte électrique

1- Connexion monophasée



2- Connexion triphasée



Attention : Un serrage insuffisant peut entraîner des risques de surchauffe dangereuse au niveau de l'insertion du câble.



2.6. CONNEXION ÉLECTRIQUE

Les cuisinières peuvent être présentées avec ou sans câble d'alimentation électrique. La connexion du câble doit être effectuée par un service agréé conformément aux instructions suivantes.

La connexion électrique doit être effectuée conformément aux normes et règlements en vigueur. Avant d'effectuer la connexion électrique, vérifiez ce qui suit:

- La puissance de l'alimentation électrique et des fusibles dans l'immeuble est-elle suffisante pour supporter la puissance de l'appareil? (vérifiez sur l'étiquette d'information adhésive)
- Le circuit électrique d'alimentation dispose-t-il d'une mise à la terre conforme aux normes en vigueur? Vous devez avoir dans votre habitation une mise à la terre convenable. S'il n'y a pas de mise à la terre convenable dans votre habitation, veuillez faire appel à un technicien agréé pour résoudre ce problème.
- La prise de courant ou le disjoncteur multipolaire sont-ils placés à un endroit qui sera aisément accessible après l'installation de l'appareil?
- Une fiche électrique conforme aux normes doit être connectée au réseau électrique, et le câble doit être inséré dans une fiche sécurisée.
- Un disjoncteur multipolaire doit être placé entre l'appareil et le réseau électrique dans le cas où il y a une connexion électrique directe avec l'appareil. (Il doit être conforme aux normes et être approprié à la puissance).
- Le fil vert-jaune de terre ne doit pas être interrompu par un interrupteur. Le fil de phase brun (du connecteur marqué « L » du four) doit toujours être connecté au fil de phase du réseau.
- La ligne électrique doit être placée de façon à ne jamais être soumise à une température supérieure à 50°C.
- Lorsqu'il faut remplacer le câble électrique, il faut utiliser un câble de diamètre approprié à la puissance mentionnée. Le fil de terre vert-jaune doit avoir environ 2 cm de plus en longueur que les fils de phase et le neutre.
- Après avoir achevé la connexion, vérifiez les zones de cuisson en les allumant pendant 3 minutes.
- **Le fabricant n'acceptera aucune responsabilité pour des dommages dus à un manque de respect des normes de sécurité.**

	Monophasé 220-240 V~	Triphasé 380-415V3N~
Disjoncteur	25 A	3 x 16 A
Câble - Section	3 G 2.5 mm ²	5 G 1.5 mm ²
Câble - Type	H05VV-F H05RR-F	H05VV-F H05RR-F

<p>L1 : Shunt phase 1-2 et shunt 2-3 N : Shunt Neutre 4-5 PE Terre</p>	<p>1 Phase 2 Phase 3 Phase 5 Shunt Neutre 4-5 PE Terre</p>

3. SURFACE DE CHAUFFE VITROCÉRAMIQUE

3.1. DESCRIPTION DES ZONES DE CUISSON

Zone de cuisson highlight

Une surface métallique conductrice recouvre l'ensemble du plan de cuisson. Elle réagit en 3 secondes et convient à une cuisson régulière, uniforme, et même très longue.

La surface de vitrocéramique a une très grande puissance de chauffe générée par les zones de cuisson highlight, ce qui accélère le processus de cuisson. Les modifications à la conception du plan de cuisson n'ont pas affecté la capacité du verre de supporter des températures élevées, mais ont amélioré le contrôle.

Avec la fonctionnalité « coup de feu le », on peut obtenir une réduction du temps de cuisson allant jusque 15%, selon la méthode de cuisson et le type de casserole employé.

Zone à halo-highlight

Il s'agit d'une zone combinant l'halogène (1/3) et highlight (2/3). La température de cette zone s'élève à une vitesse extrêmement rapide. Elle convient pour sauter de la viande, faire bouillir rapidement et cuire de façon intensive lorsqu'une température élevée est nécessaire pendant une période très courte.

Zone radiante

Température égale et grande stabilité pour maintenir la température requise. Cette zone est extrêmement précise et offre une très bonne diffusion de la chaleur.

3.2. CONSEILS RELATIFS À LA BATTERIE DE CUISINE ET AU PLAN DE CUISSON

Pour une cuisson efficace

Selon les dimensions des casseroles employées et/ou de la quantité de nourriture que l'on cuit, la zone de cuisson vitrocéramique extra-large fournira des niveaux de performance encore plus élevés. Il est essentiel d'utiliser des casseroles de bonne qualité pour obtenir les meilleurs résultats de votre plan de cuisson.

Utilisez des casseroles suffisamment larges pour recouvrir entièrement la surface de la zone de cuisson.

La taille de la casserole ne devrait pas être inférieure à la taille de la zone de chauffe. Si elle est légèrement supérieure, alors l'énergie sera utilisée avec un maximum d'efficacité.



3.3. LE CHOIX DE LA BATTERIE DE CUISINE

Voici quelques informations qui vous permettront de choisir les casseroles qui vous donneront les meilleurs résultats.

Acier inoxydable

Très recommandé. Spécialement efficace si sa base est munie d'un revêtement sandwich. La base sandwich combine les avantages de l'acier inoxydable (apparence, durabilité et stabilité) avec ceux de l'aluminium ou du cuivre (conduction électrique, égalité de la répartition de la chaleur).

Aluminium

Nous recommandons d'utiliser de l'aluminium épais. Bonne conductivité.

Des résidus d'aluminium peuvent apparaître comme des éraflures sur la surface de cuisson, mais peuvent être enlevés si on les nettoie immédiatement. Du fait de sa basse température de fusion, de l'aluminium fin ne devrait jamais être utilisé.

Fonte

Elle peut être utilisée, mais elle n'est pas recommandée. Ses performances sont médiocres. Elle peut griffer la surface de cuisson.

Fonds de cuivre / pots en grès

Nous recommandons d'utiliser des instruments lourds. Bonnes performances, mais le cuivre peut laisser des résidus qui peuvent paraître être des éraflures. Ces résidus peuvent être enlevés si on nettoie immédiatement la surface de cuisson. Ne faites cependant pas bouillir ces pots à sec. Du métal surchauffé peut se souder à une surface de cuisson en verre. Du cuivre surchauffé laissera un résidu qui tachera la surface de cuisson de manière permanente.

Assurez-vous que la base de la casserole est bien sèche.

Lorsque vous remplissez des casseroles avec du liquide ou que vous en utilisez une qui a séjourné dans le réfrigérateur, assurez-vous que la base de la casserole est bien sèche avant de la placer sur la surface de cuisson. Cela évitera de tacher le plan de cuisson.

N'utilisez que des casseroles de bonne qualité ayant une base parfaitement plate et épaisse.

Utiliser ce genre d'instruments permettra d'éviter des zones de surchauffe auxquelles les aliments vont coller. Des casseroles en

métal épais assurent une distribution égale de la chaleur.

Porcelaine/émail

Bonnes performances uniquement si leur base est fine, douce et plate.

Vitrocéramique

Pas recommandée. Performances médiocres. Elle peut griffer la surface de cuisson.

Pertinence des casseroles de cuisson.

Rappelez-vous que des casseroles plus larges ont des surfaces de chauffe plus grandes.

Ceci permettra de cuire des aliments plus vite qu'avec des casseroles ayant des surfaces de chauffe plus réduites.

Utilisez toujours des casseroles ayant une taille appropriée à la quantité d'aliments à cuire. Pour éviter des éclaboussures, n'utilisez pas de petits poêlons, surtout avec des aliments contenant beaucoup de liquide. Si vous employez des casseroles trop grandes pour des aliments qui cuisent rapidement, les saucisses et les liquides vont coller et des résidus resteront collés à la casserole après que vous l'avez vidée.

Pour les desserts, il est recommandé d'employer des casseroles avec couvercle, et des plateaux ou moules de cuisson. Si du sucre ou des jus cuits dans une casserole ouverte éclaboussent la surface de cuisson, ils peuvent coller et ils seront difficiles à enlever. Ceci est spécialement important pour des casseroles utilisées pour rôti ou pour des casseroles à pression qui cuisent à haute température.

Ne laissez pas sans surveillance les zones de cuisson s'il n'y a pas de casserole dessus, ou une casserole vide.

Vérifiez que les casseroles répondent bien aux critères suivants :

Elles doivent être lourdes.

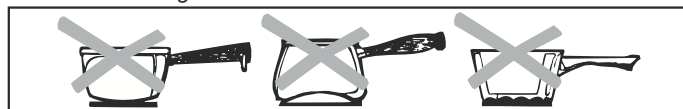
Elles doivent couvrir entièrement la surface chauffante ; elles peuvent être un plus large, mais pas plus petites.

Leur surface de base doit être absolument plate et bien s'adapter à la surface de cuisson.

• Si la distribution de chaleur n'est pas égale en dessous de la casserole, alors certaines parties des aliments pourraient être chauffées alors que d'autres restent froides. Dans le cas de casseroles ayant une base fine, il est donc nécessaire de remuer continuellement ce que l'on cuit dans la casserole. La chaleur est mieux répartie, avec une meilleure efficacité, dans les casseroles à fond épais.

• Nous ne recommandons d'utiliser des casseroles très petites. Des casseroles plus larges et peu profondes sont plus efficaces et plus rapides pour la cuisson que des casseroles petites et profondes.

• Vous ne raccourcirez pas le temps de cuisson en utilisant une petite casserole sur une zone de cuisson large. Cela vous fera uniquement gaspiller de l'énergie. Cependant, une casserole avec couvercle économise l'énergie.



3.4. BOUTON DE CONTRÔLE DU PLAN DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

COMMENT UTILISER LE PLAN DE CUISSON

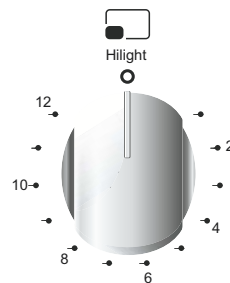
Localisez le symbole correspondant à la zone de cuisson dont vous avez besoin.

Tournez le bouton de contrôle jusqu'à la position de cuisson requise.

Nous recommandons de positionner au début le bouton à son maximum jusqu'à ce que le contenu de la casserole ait atteint la température requise ; la température peut alors être réduite jusqu'à la position de cuisson requise.

L'ampoule témoin de chaleur résiduelle s'allume lorsque la température du plan de cuisson atteint ou dépasse 60°C.

Elle restera allumée même si les zones de cuissons sont éteintes, et elle ne s'éteindra que lorsque le plan de cuisson se sera refroidi.



Positions	Quelques conseils
1 1-2 Très basse	Pour conserver un plat au chaud, faire fondre du beurre ou du chocolat
2 3-4 Basse	Cuisson lente, sauces, ragoûts, riz au lait, œufs pochés ...
3 5-6 Modérée	Haricots, aliments congelés, fruits, eau bouillante ...
4 7-8 Moyenne	Pommes au four, légumes frais, pâtes, crêpes, poisson ...
5 9-10 Élevée	Cuisson élevée, omelettes, steaks ...
6 11-12 Très élevée	Steaks, côtelettes, friture ...

4. UTILISATION DU FOUR

4.1. GRIL

•Griller donne rapidement aux aliments une belle couleur brune. Le gril dispose de plusieurs positions, que vous utiliserez selon la quantité d'aliments à griller. Quasiment tous les aliments peuvent être grillés, à l'exception du gibier très maigre et des roulades de viande.

•Les viandes et poissons à griller doivent d'abord être légèrement huilés.

•Lorsque vous utilisez le gril, placez en-dessous un plateau pour recueillir la graisse. Mettez un peu d'eau dans ce plateau pour éviter des odeurs déplaisantes et empêcher que la graisse ne prenne feu.

•Le gril se prête particulièrement à la cuisson de pièces de viande qui ne sont pas trop épaisses, comme des steaks, des morceaux de viande de taille différente, des oiseaux fendus en deux, du poisson, certains légumes (par exemple des courgettes, des aubergines, des tomates) ainsi que de la viande et du poisson sur broche.

•Huilez légèrement le poisson avant de le mettre directement sous le gril.

•Salez la viande après cuisson, et salez le poisson sur sa face interne avant cuisson.

•La distance par rapport au gril dépendra de l'épaisseur de la viande ou du poisson. Une bonne estimation de la distance entre les mets à griller et le gril permettra de bien cuire le cœur de la pièce sans toutefois en brûler les bords.

•Pour éviter les odeurs déplaisantes et la fumée dégagées par les graisses et les sauces qui dégoulinent, versez 1 à 2 verres d'eau dans le plateau de recueil des graisses.

Vous pouvez également utiliser le gril pour rôtir du pain ou des sandwiches, par exemple, ou pour cuire certains fruits (bananes, tranches de pamplemousse ou d'ananas, pommes etc.). Les fruits ne peuvent cependant entrer en contact avec les éléments chauffants.



Ne couvrez jamais les parois internes du four avec de la feuille d'aluminium. Une accumulation de chaleur peut endommager l'émail du four et les aliments que vous cuisez

4.2. SUGGESTIONS DE CUISSON

Cuisson traditionnelle

La chaleur est générée par les éléments de chauffe inférieurs et supérieurs. En général il est préférable de placer le plateau dans sa position médiane. Cependant, dans le cas où la surface inférieure ou supérieure de l'aliment doit être plus cuite, placez-le sur un des plateaux plus bas ou plus haut.

Cuisson par convection (avec ventilateur)

•Les aliments sont cuits par de l'air préchauffé qui est diffusé de façon égale par un ventilateur situé dans la face interne arrière du four.

Il est possible de cuire différents aliments à la fois sur différents plateaux, du fait que la chaleur est diffusée partout dans le four de façon égale.

•Ce type de four est également très utile pour décongeler des aliments congelés. Il peut en outre être employé pour stériliser des aliments en bocaux, préparer des sirops de fruits et déshydrater des fruits et des champignons.

4.3. CUIRE DES GÂTEAUX

•À moins d'autre suggestion, préchauffez le four pendant au moins 10 minutes avant de l'utiliser. N'ouvrez pas la porte du four lorsque vous cuisez des gâteaux, ils ne monteraient pas (gâteaux ou plats avec levure, et soufflés). L'irruption d'air froid dans le four empêcherait la préparation de monter. Vous pouvez vérifier si le gâteau est bien cuit en le piquant avec une tige. Lorsque vous retirez la tige, si elle est bien sèche cela signifie que le gâteau est bien cuit. Ne pratiquez pas cette vérification avant qu'au moins trois quarts du temps de cuisson prévu ne se soient écoulés.

Rappelez-vous des astuces suivantes:

•Si la surface des aliments est bien cuite comme il faut mais que le centre ne l'est pas suffisamment, cela signifie qu'il faut cuire plus longtemps et à plus basse température.

•D'autre part, si la surface des aliments est trop sèche, il faudrait cuire pendant moins de temps et à plus haute température.

4.4. CUISSON PIZZA

- Réglage du thermostat au maximum
- Temps de préchauffage 15 min (20 min si possible)
- La position du tiroir dans l'une des deux la position la plus basse
- Temps de cuisson 20 min.

4.5. CUIRE LES POISSONS

Les petits poissons peuvent être cuits à température maximum du début à la fin. Des poissons de taille moyenne doivent être cuits à température maximum au début, puis il faut réduire progressivement la température. Les poissons plus grands doivent être cuits à une température plus basse du début à la fin. Vérifiez si le poisson est bien cuit en regardant la face inférieure. Pour voir si le poisson est correctement grillé, vérifiez la couleur de sa face inférieure. Pour les poissons grillés, la couleur doit être blanc mat uniforme. Ceci n'est cependant pas le cas pour le saumon et la truite.

4.6. CUIRE LES VIANDES

•La quantité minimum de viande à cuire dans le four est de 1 kg. Autrement la viande serait trop sèche.

Si vous aimez la viande bien cuite, employez moins de graisse. Si la viande est un peu grasse il n'est pas nécessaire de l'huiler. Si une face du morceau de viande est grasse, placez cette face vers le haut. La graisse fondante graissera suffisamment les parties qui se trouvent en-dessous. Les viandes rouges doivent être retirées du frigidaire au moins 1 heure avant la cuisson.

•Sans cela, la différence de température pourrait rendre la viande plus dure. Ne mettez pas de sel avant la cuisson, spécialement lorsque vous grillez de la viande. Le sel extraîrait le sang et les suc de la viande, ce qui empêcherait la surface supérieure de la viande de rôtir.

•Ne salez votre viande rôtie qu'après que se soit écoulée la moitié du temps de cuisson.

•Placez la viande à rôtir dans un récipient large et peu profond.

•Des récipients profonds empêchent la chaleur d'agir.

Les viandes peuvent être placées dans le four dans un récipient résistant à la chaleur, ou directement sur une grille. Placez un plateau en-dessous de la grille pour recueillir les graisses et les sauces.

Si les aliments sont cuits pendant une période courte, il vaut mieux ajouter les sauces dès le début ; mais si les aliments cuisent pendant longtemps, il est préférable de n'ajouter les sauces que pendant la dernière demi-heure de cuisson.

4.7. CUISSON AU TOURNEBROCHE

•Il est équipé d'une broche, de deux fourchettes et d'un crochet servant de support de broche.

•Conseils d'utilisation :

-retirer tous les accessoires du four ;

-poser le plat profond sur la sole du four ou sur le niveau de gradin le plus bas ;

-embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes ;

-enclencher la broche dans le carré d'entraînement situé au fond de la cavité du four puis placer le crochet dans l'encoche située à l'avant - en haut du four ainsi qu'au tour de la partie avant de la broche

•Le préchauffage n'est pas utile avec le tournebroche.

•Temps de cuisson recommandés en position Tournebroche

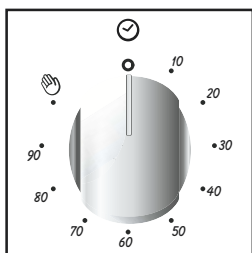
Type d'aliments	Temps de cuisson(min)
Bœuf (1kg)	20/30
Agneau, mouton (1kg)	30/40
Veau, volaille (1kg)	60/70
Porc (1kg)	65/75

Pour éteindre le plan de cuisson, tournez le bouton jusque "0"

•La zone de chauffe ovale consiste en deux zones de chauffe : une zone circulaire et une zone ovale. Tournez le bouton de contrôle de 1 à 12 pour régler la zone circulaire. Pour contrôler la zone ovale, tournez simplement le bouton de contrôle jusqu'à la position 12, puis sélectionnez une position de 1 à 12.

•La zone de chauffe consiste en deux zones concentriques. Le cercle interne est activé en tournant le bouton de contrôle jusqu'à une des positions de 1 à 12. Le cercle extérieur ne sera activé que lorsque le bouton de contrôle sera tourné jusqu'à une puissance supérieure au-delà de 12.

4.8. UTILISATION DE LA MINUTERIE DE FIN DE CUISSON



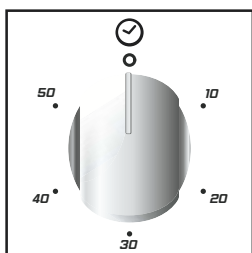
Il est possible de programmer la durée de la cuisson et l'extinction automatique du four (max. 90 minutes).

À l'expiration du temps désigné, la manette sera en position O, une sonnerie retentira et le four s'arrêtera automatiquement.

Si l'on souhaite utiliser le four sans programmer d'arrêt automatique, positionner la manette en position .

Le four peut être allumé seulement en sélectionnant un temps de cuisson ou en tournant le bouton en position .

4.9. UTILISATION DE LA MINUTERIE



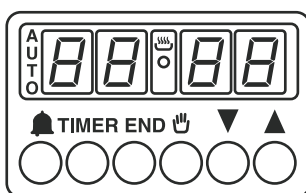
Pour sélectionner le temps de cuisson tournez le bouton sur le temps désiré.

Dès que le temps de cuisson est écoulé une sonnerie retentit. Il ne vous reste plus qu'à couper manuellement le four.

4.10. UTILISATION DU PROGRAMMEUR ÉLECTRONIQUE

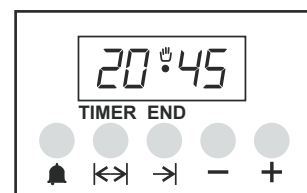
FONCTION	COMMENT L'ACTIVER	COMMENT L'ÉTEINDRE	CE QU'ELLE FAIT	À QUOI ELLE SERT
MINUTERIE	<ul style="list-style-type: none"> •Presser et maintenir le bouton •Presser les boutons ou pour définir la durée requise •Relâcher tous les boutons 	<ul style="list-style-type: none"> •Lorsque la durée prévue s'est écoulée, un signal sonore le signale (cette alarme s'arrêtera toute seule, mais elle peut aussi être arrêtée en pressant le bouton) 	<ul style="list-style-type: none"> •Déclenche une alarme à la fin de la durée prévue •Pour vérifier combien de temps il reste, pressez le bouton 	<ul style="list-style-type: none"> •Permet d'utiliser le four comme minuterie simple (la minuterie peut être activée en utilisant le four ou sans utiliser le four)
FONCTION MANUELLE	<ul style="list-style-type: none"> •Presser le bouton •Choisir la fonction de cuisson désirée avec le sélecteur de fonction du four 	<ul style="list-style-type: none"> •Tournez le sélecteur de fonction du four jusqu'à la position O 	<ul style="list-style-type: none"> •Permet d'utiliser le four 	<ul style="list-style-type: none"> •Pour cuire vos recettes préférées
TEMPS DE CUISSON	<ul style="list-style-type: none"> •Presser et maintenir le bouton TIMER •Presser les boutons ou pour sélectionner la durée de cuisson souhaitée •Relâcher tous les boutons •Définir la fonction de cuisson avec le sélecteur de fonction du four 	<ul style="list-style-type: none"> •Lorsque la durée prévue sera écoulée, le four s'éteindra automatiquement Pour arrêter la cuisson plus tôt, mettre le sélecteur de fonction sur 0, ou bien le temps à 0:00 (TIMER et boutons et) 	<ul style="list-style-type: none"> •Elle permet de définir la durée de cuisson requise pour la recette choisie •Pour vérifier combien de temps il reste, pressez le bouton TIMER •Pour modifier la, durée prévue, pressez les boutons TIMER et et 	<ul style="list-style-type: none"> •À la fin de la durée prévue, le four s'éteindra automatiquement et un signal sonore se produira.
FIN DE CUISSON	<ul style="list-style-type: none"> •Presser et maintenir le bouton END •Presser les boutons et pour définir le moment où vous voulez que le four s'éteigne •Relâcher les boutons •Définir la fonction de cuisson avec le sélecteur de fonction du four 	<ul style="list-style-type: none"> •Au moment prévu, le four s'éteindra Pour éteindre manuellement, mettre le sélecteur de fonction du four sur la position O 	<ul style="list-style-type: none"> •Elle permet de définir la fin du temps de cuisson •Pour vérifier la durée prévue pressez le bouton END •Pour modifier la durée prévue pressez les boutons END et et 	<ul style="list-style-type: none"> •Cette fonction est habituellement utilisée avec la fonction « temps de cuisson ». Par exemple, si le plat doit cuire pendant 45 minutes et doit être prêt à 12h30, sélectionnez simplement la fonction requise, fixez le temps de cuisson à 45 minutes et définissez la fin du temps de cuisson à 12:30. •La cuisson commencera automatiquement à 11h45 (12h30 moins 45 minutes) et se poursuivra jusqu'à la fin de la durée de cuisson prévue, lorsque le four s'éteindra automatiquement. AVERTISSEMENT •Si la fonction END de fin de cuisson est sélectionnée mais qu'il n'y a pas de durée de cuisson prévue, alors la cuisson commencera immédiatement et s'arrêtera à l'heure prévue par la fonction END de fin de cuisson

Introduire l'heure correcte



AVERTISSEMENT : la première chose à faire après avoir installé le four, ou après une coupure de courant (et dans ce cas l'affichage clignote) est d'introduire l'heure correcte. Cela se fait comme suit :

- Presser et maintenir les boutons TIMER et END (et)
- Définir l'heure avec les boutons et
- Relâcher tous les boutons



ATTENTION : le four ne fonctionne que si on a défini la fonction « manuelle » ou « durée prévue ».

N.B. dans certains modèles, les symboles et sont remplacés par les symboles et .

Sur le programmeur 5 boutons, pour passer en mode manuel, presser les boutons « TIMER » et « END » simultanément.

4.11. FOUR ELECTRIQUE

Position	Fonction du four
F	Fonction
°C	Température
	Temps de cuisson
	Arrêt
	Tournebroche et gril de voute.
	Eclairage du four.
	Gril
	Turbo gril
	Ventilation
	Résistance de voûte et ventilation
	Sole brassée
	Chaleur brassée
	Convection naturelle
	Résistance de voûte
	Résistance de sole
	Manuel
	Pizza

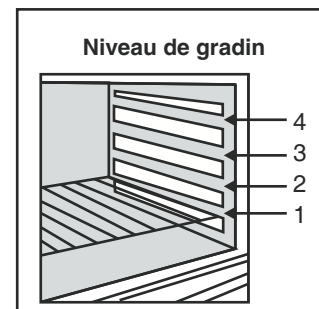
4.12. TABLES DE CUISSON

Méthodes de cuisson traditionnelle et à circulation d'air chaud; poids

En grammes

TYPE D'ALIMENT Méthode de cuisson traditionnelle

Poids	TYPE D'ALIMENT	Méthode de cuisson traditionnelle		Méthode de circulation d'air chaud		Durée de cuisson (minutes)	NOTES
		Position Du Plateau	Température (°C)	Position Du Plateau	Température (°C)		
	GÂTEAUX ET DESSERTS						
	Pâte avec œufs battus	2	180	2(1et3)	160	45 - 60	
	Pâte	1	180	2(1et3)	160	20 - 35	
	Petits gâteaux	2	180	2(1et3)	160	20 - 30	
	Gâteau au fromage	1	175	2	150	60 - 80	
	Gâteau aux pommes	1	180	2(1et3)	160	40 - 60	
	Strudel	2	175	2(1et3)	150	60 - 80	
	Tarte à la confiture	2	180	2(1et3)	160	45 - 60	
	Petits gâteaux	2	180	2(1et3)	160	15 - 25	
	Biscuits	2	180	2(1et3)	160	10 - 20	
	Gâteau à la crème	2	100	2(1et3)	100	90 - 120	
	PAIN ET PIZZA						
1000	Pain blanc	1	200	2	175	45 ~ 60	Dans le four fermé, 8 pièces par plat Sous le gril
500	Pain gris	1	200	2	175	30 ~ 45	
500	Sandwich	2	200	2(1et3)	175	20 ~ 35	
250	Pizza	1	220	2(1et3)	200	20 ~ 35	
	PÂTES						
	Macaroni	2	200	2(1et3)	175	40 ~ 50	
	Avec légumes	2	200	2(1et3)	175	45 ~ 60	
	Petites pâtes	2	200	2(1et3)	175	35 ~ 45	
	Lasagne	2	200	2	175	45 ~ 60	
	VIANDES						
1000	Rôti de bœuf	2	200	2	175	50 ~ 70	Cuire au gril
1200	Rôti de porc	2	200	2	175	100 ~ 130	Cuire au gril
1000	Rôti de veau	2	200	2	175	90 ~ 120	Cuire au gril
1500	Roast-beef à l'anglaise	2	220	2	200	50 ~ 70	Cuire au gril
1200	Agneau	2	200	2	175	110 ~ 130	Gigot
1000	Poulet	2	200	2	175	60 ~ 80	Complet
4000	Dinde	2	200	2	175	210 ~ 240	Complet
1500	Canard	2	175	2	160	120 ~ 150	Complet
3000	Oie	2	175	2	160	150 ~ 200	Complet
1200	Lapin	2	200	2	175	60 ~ 80	Parties
	POISSON						
1000	Poisson entier	2	200	2(1et3)	175	40 ~ 60	2 poissons
800	Filet	2	200	2(1et3)	175	30 ~ 40	4 filets



NOTE :

1) Les temps de cuisson n'incluent pas le préchauffage. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes environ, et spécialement pour les gâteaux, les pizzas et les pains.

2) Indique les positions des plateaux pour cuire plusieurs plats simultanément.

3) Toutes les opérations de cuisson doivent être exécutées avec la porte du four fermée.

TYPE D'ALIMENT	QUANTITÉ		CUISSON AU GRILL		TEMPS DE CUISSON (Minutes)	
	N. DE MORCEAUX	POIDS	POSITION DU PLATEAU	TEMPÉRATURE (°C)	SECTION SUPÉRIEURE	SECTION INFÉRIEURE
Beefsteak	4	800	4	max	10	8
Côtelette grillée	4	600	4	max	12	8
Saucisse	8	500	4	max	10	6
Morceaux de poulet	6	800	3	max	30	20
Mixed grill	4	700	4	max	12	10
Desserts au lait	4	400	4	max	13	10
Tranches de tomates	8	500	4	max	12	--
Filets de poisson	4	400	4	max	8	6
Escalopes	6	---	4	max	12	--
Toasts	4	---	4	max	8	--
Tranches de pain	4	---	4	max	2-3	1

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant tout nettoyage ou entretien :

- Déconnecter la prise électrique
- Si le four est chaud, attendre qu'il se soit refroidi.
- N'employez jamais un appareil à vapeur ou à haute pression pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez jamais de récurant, de laine d'acier ou d'objets pointus pour nettoyer la porte en verre du four.
- Nettoyez les surfaces émaillées avec de l'eau chaude savonneuse ou avec des produits appropriés. N'utilisez en aucun cas de crème à récurer qui peuvent endommager les surfaces et nuire à l'apparence de la cuisinière. Il est très important de nettoyer le four après chaque usage.
- Utilisez des détergents et de la laine d'acier pour les grilles d'acier inoxydable.
- Les surfaces de verre comme le plan de cuisson, la porte du four et la porte du compartiment de chauffage ne peuvent être nettoyées que lorsqu'elles sont refroidies.
- Tout dommage dû au manque de respect de cette règle n'est pas couvert par la garantie.
- N'utilisez pas de crème à récurer, de tampons de laine d'acier, d'objets pointus, de tissus rugueux ni de produits chimiques ou détergents qui pourraient abîmer pour toujours le revêtement catalytique.
- Il est recommandé d'utiliser des plateaux profonds pour rôtir des aliments gras tels que des gigots etc. et de placer un plateau en-dessous pour récupérer la graisse en excès.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs vapeur pour le nettoyage.

Nettoyage de la porte du four

Pour nettoyer à fond la porte du four, il est recommandé de l'enlever complètement, comme illustré plus bas.

Ouvrez complètement la porte, tournez les taquets des deux charnières à 180°. Refermez partiellement la porte de 30°. Enlevez la porte en la soulevant légèrement.

Pour replacer la porte, faites les mêmes opérations en sens inverse.

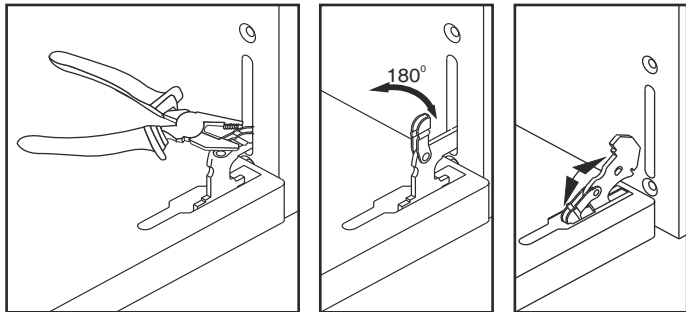
Avant tout entretien du plan de cuisson, laissez-le se refroidir.

Seuls des produits spécialement destinés aux surfaces de vitrocéramique peuvent être utilisés. Ils sont disponibles en quincaillerie.

Évitez de renverser, car tout produit tombant sur le plan de cuisson va rapidement cuire, ce qui rendra plus difficile le nettoyage.

Il est recommandé de conserver loin du plan de cuisson toutes les substances qui peuvent fondre, comme des produits en plastique, du sucre ou des produits à base de sucre.

Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, entraînant des risques d'explosion.



ENTRETIEN

- Placez quelques gouttes du produit de nettoyage spécialisé sur la surface du plan de cuisson.
- Frottez les taches récalcitrantes avec un chiffon doux ou avec du papier absorbant légèrement humidifié.
- Essuyez avec un chiffon sec ou du papier de cuisine sec jusqu'à ce que la surface soit propre.

Si il reste des taches tenaces

- Placez quelques gouttes de plus du produit de nettoyage spécialisé sur la surface.
- Raclez avec un grattoir, en le tenant à un angle de 30° par rapport au plan de cuisson, jusqu'à ce que la tache ait disparu.
- Essuyez avec un chiffon sec ou du papier absorbant sec jusqu'à ce que la surface soit propre.
- Répétez l'opération si nécessaire.

QUELQUES CONSEILS

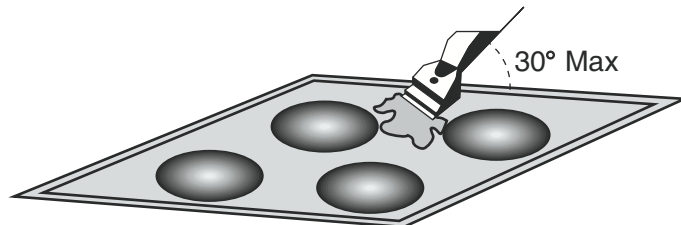
Un nettoyage fréquent laisse une couche de protection qui est essentielle pour éviter les griffes et l'usure. Assurez-vous que la surface soit propre avant d'utiliser à nouveau le plan de cuisson. Pour enlever des taches laissées par de l'eau, utilisez quelques gouttes de vinaigre blanc ou de jus de citron.

Puis essuyez avec du papier absorbant et quelques gouttes d'un liquide de nettoyage spécialisé.

Les boutons de contrôle peuvent être enlevés pour un nettoyage complet.

Cependant, faites bien attention à ne laisser aucun liquide pénétrer dans les zones ainsi ouvertes ; puis repoussez les boutons pour les remettre en place.

La surface de vitrocéramique supportera le raclement de casseroles à fond plat, cependant il vaut toujours mieux les soulever pour les déplacer d'un endroit à un autre.



N'utilisez pas une éponge trop mouillée.

N'utilisez jamais un couteau ou un tournevis.

Un racloir muni d'une lame de rasoir n'endommagera pas la surface s'il est tenu à un angle de 30°.

Ne laissez jamais un racloir muni d'une lame de rasoir à la portée d'enfants.

N'employez jamais de produits abrasifs ou de crème à récurer.

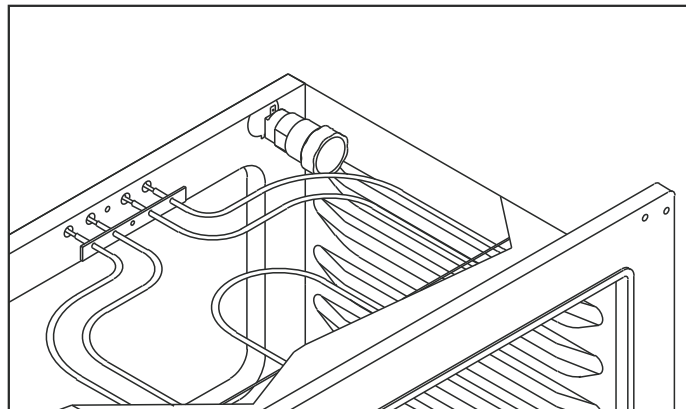
L'encadrement de métal

Pour nettoyer en toute sécurité l'encadrement de métal, lavez-le avec de l'eau savonneuse, puis rincez et séchez avec un chiffon doux.

Remplacer l'ampoule intérieure

• Déconnectez l'alimentation électrique et dévissez l'ampoule. Remplacez-la par une ampoule identique supportant de très hautes températures.

• N'employez jamais de la vapeur ni un vaporisateur pour le nettoyage. **AVERTISSEMENT:** Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter les risques d'électrocution.



5.1. FOUR CATALYTIQUE AUTONETTOYANT

• Certains de nos modèles sont munis de panneaux autonettoyants spéciaux couverts d'un revêtement microporeux. Si votre cuisinière en est munie, vous ne devez plus vous occuper de nettoyer le four.

• Le revêtement, pour rester autonettoyant, doit être poreux.

• Des éclaboussements excessifs de graisse peuvent boucher les pores et donc gêner l'auto nettoyage. La capacité d'auto nettoyage peut être retrouvée en allumant le four vide sur la position maximum pendant 10 à 20 minutes.

• Si les parois du four sont tellement tachées de graisse que le revêtement catalytique n'est plus efficace, enlevez la graisse avec un chiffon doux ou une éponge trempée dans de l'eau chaude. Tous les revêtements catalytiques actuellement sur le marché ont une durée de vie d'environ 300 heures. Ils doivent donc être remplacés après environ 300 heures.

6. CENTRE DE MAINTENANCE ET RÉOLUTION DE PROBLÈMES

- Si le four ne fonctionne pas, avant d'appeler le centre de maintenance, nous vous recommandons ce qui suit :
- Vérifiez que le four est correctement connecté à la prise électrique.

Le four ne chauffe pas

Les boutons de contrôle du four sont-ils sur la bonne position ?

La durée de cuisson est trop longue

Avez-vous sélectionné la bonne température ?

Il y a de la fumée qui sort du four

Il est recommandable de nettoyer le four après chaque utilisation. Si les éclaboussures de graisse projetées au cours de la cuisson des viandes ne sont pas nettoyées, elles vont causer des odeurs désagréables et de la fumée la prochaine fois que vous utiliserez le four. (Voir le chapitre Nettoyage et entretien)

La lumière du four ne s'allume pas

- L'ampoule peut être endommagée. Pour changer l'ampoule, reportez-vous à la page concernée.
- Après avoir vérifié ce qui précède, et si le four ne fonctionne toujours pas correctement, prenez contact avec le service agréé pour obtenir de l'aide. Pource faire, munissez-vous du nom du Modèle et du Numéro de l'appareil (PNC ou ENR).

Les zones de cuisson ne chauffent pas bien, ou seulement trop peu

N'utilisez que des casseroles à fond plat. Si on peut voir de la lumière entre la casserole et le plan de cuisson, la zone ne transmet pas correctement la chaleur.

Le fond de la casserole devrait couvrir entièrement le diamètre de la zone sélectionnée.

La cuisson est trop lente

Vous utilisez des casseroles qui ne sont pas appropriées. N'utilisez que des casseroles à fond plat ayant un diamètre au moins égal à celui de la zone de cuisson.

Il y a des éraflures ou des griffes dans la surface du plan de cuisson

Le nettoyage n'est pas fait correctement, ou vous utilisez des casseroles dont le fond n'est pas lisse ; des particules telles que des grains de sable ou de sel se glissent entre le plan de cuisson et le fond des casseroles. Voyez la section « Nettoyage » de ce manuel; assurez-vous que les fonds des casseroles soient propres avant de les employer, et n'utilisez que des casseroles dont le fond est bien lisse. Les griffes peuvent être évitées lorsque le nettoyage est fait correctement.

Marques de métal

Ne faites pas glisser des casseroles en aluminium sur le plan de cuisson.

Voyez les recommandations de nettoyage.

Vous employez des matériaux corrects, mais les taches persistent.

Utilisez une lame de rasoir et référez-vous à la section « Nettoyage ».

Taches sombres

Utilisez une lame de rasoir et référez-vous à la section « Nettoyage ».

Surfaces claires sur le plan de cuisson

Ce sont des marques faites par une casserole en aluminium ou en cuivre, mais également des dépôts minéraux, d'eau ou de nourriture ; ils peuvent être enlevés en employant le produit de nettoyage spécialisé.

Caramélisation ou plastique brûlé sur le plan de cuisson.

Voyez la section « Nettoyage ».

Le plan de cuisson ne fonctionne pas, ou certaines zones ne fonctionnent pas

Les connexions électriques ne sont pas correctes.

Faites vérifier que les connexions électriques suivent bien les instructions.

Le panneau de contrôle est bloqué

Débloquez le plan de cuisson.

Fréquence des opérations d'allumage/extinction des zones de cuisson

Les cycles allumage-extinction varient selon le niveau de chaleur nécessaire :

- Niveau bas : temps de fonctionnement court
- Niveau haut : temps de fonctionnement long

Affichage "H", l'indicateur de chaleur résiduel clignote

La température électronique est trop élevée. Un technicien doit vérifier si les connexions sont conformes aux instructions.

7. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



• Après avoir installé l'appareil, vous devrez vous défaire des matériaux d'emballage en respectant les dispositions de sécurité et de protection de l'environnement.

• Avant de jeter un ancien appareil, coupez le cordon d'alimentation pour rendre l'appareil inutilisable.

• Cet appareil est marqué conformément à la directive 2002/96 CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

• En vous débarrassant de cet appareil de façon responsable, vous aiderez à éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient se produire si vous ne respectez pas les règles en la matière.

• Le symbole apparaissant sur l'appareil indique qu'il ne peut pas être traité comme un déchet ménager. Il doit au contraire être déposé dans un centre de collecte et de recyclage d'équipements électriques et électroniques.

• La mise au rebut doit être effectuée conformément aux règlements locaux sur l'enlèvement des déchets.

• Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, veuillez prendre contact avec votre municipalité, votre service de collecte des déchets ou le magasin où vous avez acheté cet appareil.

1. ОБЩИ УКАЗАНИЯ

Благодарим Ви че избрахте един от нашите продукти.

За най-добри резултати препоръчваме:

- Прочетете внимателно това упътване за работа: тос съдържа важни инструкции за инсталиране, употреба и сервис на печката за готвене. Пазете брошурата за бъдещи въпроси.
- В случай на продажба или трансфвер на уреда, това упътване трябва да се предаде заедно с уреда за правилно предаване на информацията за инсталация/употреба на уреда и съответните указания.
- Всички достъпни части са горещи когато уреда работи, Внимавайте да не ги докоснете. Когато включвате печката за първи път, може да се отдели миризлив дим който е безопасен, Препоръчваме Ви да оставите печката да работи 2 часа празна.

1.1. СИМВОЛИ В УПЪТВАНЕТО ЗА РАБОТА

За по-лесно използване прочетете пояснението на символите Срещащи се в упътването.



Информация за безопасност



Информация за опазване на околната среда



Този уред е според EUE.E.C директиви

1.2. ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪГЛАСУВАНЕ

Всички части, които могат да встъпят в контактс храна са в съгласност с правилата на ЕЕС Директиви 89/109. Уреда е съгласуван с Европейските Директиви 73/23/ЕЕС, 89/336/ЕЕС и 90/396/ЕЕС, заменени с 2006/ЕС, 2004/108/ЕС и 2003/55/ЕС и допълненията. Този уред е съгласуван с 93/68 Генерална Директива И допълненията и.

1.3. БЕЗОПАСНИ МЕРКИ

- Електрическата печка за готвене трябва да се използва само за целта за която е проектирана а именно: за готвене на храна. Всяко използване за други цели, пр. Като отоплителен уред е неправилно и крие риск за безопасността Ви.
- производителя не носи отговорност за повреди при неправомерно, неправилно и несъвестно използване
- При използване на този уред трябва да се спазват някои основни правила. Ако уреда се повреди или не работи правилно, изключете го, изкарайте щепсела от контакта, и обадете се на сервисния център.
- Този уред не е предназначен за използване от лица (вкл. деца) с намалена физическа, сетивна и ментална способност или неопитни, освен ако не е под надзор на лица отговарящи за тяхната безопасност.
- Наглеждайте децата и не позволявайте да си играят с уреда.
- Фурната при работа става много гореща ,особено стъклото на вратата. Не позволявайте децата да са в близост до уреда когато е включен.
- Винаги използвайте ръкавици, когато вадите храна от печката.
- Поддържайте уреда чист съобразно изискванията за безопасност и здраве.
- Остатъци от храна и мазнини могат да предизвикат пожар.
- не слагайте ръката между фурната и горната част на печката .Пазете децата настрана.
- Уверете се че всички копчета са изключени когато не използвате уреда.
- Чекмеджето под фурната служи за складиране на празни съдове или да поддържате храната топла.
- Не слагайте запалими, експлозивни или други материи, като найлонови торбички, хартия, дрехи в чекмеджето.
- Използвайте само огнеупорни съдове. Не използвайте лесно запалими вещества.
- Опасно е да променят или да се опитват да Променят характеристиките на уреда.
- Особено внимание е нужно когато пържите, не оставяйте печката без надзор.
- Уредът е тежък. Внимавайте, когато го пренасате.
- Отделянето на горещ въздух е нормално, когато уреда работи. Не затваряйте вентилите на печката.
- Възможно е да останат мазни петна по уреда,когато слагате храна за приготвяне или когато премествате храна с много течност и мазнотии. почистете остатъците веднага, да не създават неприятна миризма или да полепнат по уреда
- Когато използвате електрически уреди трябва а да спазвате основни правила:

*Не се препоръчва използване на адаптери и разклонители.

*Не дърпайте кабела за да изключите уреда от Контактa

*Не докосвайте печката с мокри или влажни ръце.

*Ако основния кабел е повреден трябва веднага да го смените:

*Когато сменяте кабела следвайте инструкциите посочени по-долу:

*Смяната трябва да направи ел.техник. Използвайте Само оторизиран сервис и уверете се, че слагате оригинални и нови части.

*Ако е нужно премахнете кабела и го сменете с H05RR-F, H05VVF, и H05V2V2-F тип. Кабелът има капацитет за електрическия ток нужен за работа на уреда.

•Не оставяйте уреда без надзор, докато се охлажда.

• **ВНИМАНИЕ:** Уреда и неговите открити части стават горещи по време на употреба. Пазете от докосване на нагриващите елементи.

• Децата под 8 години трябва да стоят далеч от уреда или да са под постоянно наблюдение.

• Уреда може да бъде използван от деца над 8 години и от лица с намалена рецепторна чувствителност, също така и от лица с липса на съответен опит и знания, само ако са наблюдавани или инструктирани как да използват уреда безопасно, разбирайки опасностите свързани с употребата.

•Децата не трябва да играят с уреда.

• **ВНИМАНИЕ:** Готвенето на мазнини директно върху котлона може да бъде опасно и може да предизвика пожар.

• **НИКОГА** не се опитвайте да изгасите огъня с вода. Изключете уреда и покрийте пламъците, например с капак или противопожарно одеало или кърпа.

• **ВНИМАНИЕ:** Опасност от предизвикване на пожар: не съхранявайте предмети върху горещата повърхност.

• **ВНИМАНИЕ:** Ако повърхността е напукана, изключете уреда за да се избегне опасността от електрически удар.

• По време на използването на уреда той става горещ. Избягвайте всяко докосване на нагриващите елементи във фурната.

• **ВНИМАНИЕ:** Достъпните части могат да станат горещи по време на използване. Децата трябва да стоят далеч от уреда.

• Използвайте температурите препоръчани за тази фурна.

• При работа не се вглеждайте продължително в халогенните лампи.

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** За предпазване от нараняване при случайно включване, уреда не трябва да се свързва с външно включващо устройство, като таймер, или да се включва в група, която регулярно се включва/изключва.

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Достъпните части могат да са горещи при използването на грила. Децата трябва да стоят далеч от уреда.



При неспазване на тези инструкции производителя не гарантира безопасността на уреда.

1.4. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

•НЕ използвайте неравни и деформирани съдове.

•Почистете решетката и тавата за събиране на мазнина преди първото им използване.

•Когато използвате спрейове за почистване не пръскайте по термостата и реотана.

•проверете дали решетките във фурната са правилно поставени

•Не завивайте частите на фурната с алуминиево фолио.

1.5. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

ХАРАКТЕРИСТИКИ		СИЛА НА ТОКА
50 x 60 печки	4 Светещи котлони и електрически	6.8 kW
60 x 60 печки	4 светещи котлони и електрически	8.4 kW

Табела с характеристики (на задната страна на печката)

2. МОНТАЖ

Монтажа трябва да се направи от квалифицирано лице. Производителя няма задължение за това. Ако помощта от производителя е за отстраняване на дефекти при неправилен монтаж това не е включено в гаранцията.

При монтаж спазвайте инструкциите. Неправилния монтаж може да наруши безопасността на хора, животни и имущество. Производителя не носи отговорност за това.

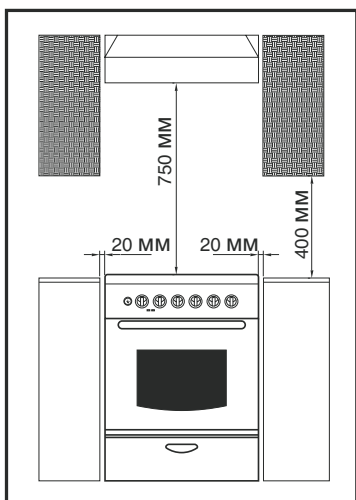
ВНИМАНИЕ!

Трябва да внимавате къде ще монтирате уреда. Трябва да я монтирате в постоянно проветряващо се помещение. Изключете от контакта преди монтажа и поправка. преди поставяне, то на уреда проверете характеристиките на ел. захранването и дали уреда е правилно и съответно поставен.

• Уреда не трябва да се монтира в близост на лесно запалващи се материали (мебели, завеси и др.)

• Ако уреда е поставен върху базова поставка или подиум, то трябва да се вземат необходимите мерки за да се избегне прихлъзване или падане на уреда.

2.1. ПОЗИЦИОНИРАНЕ



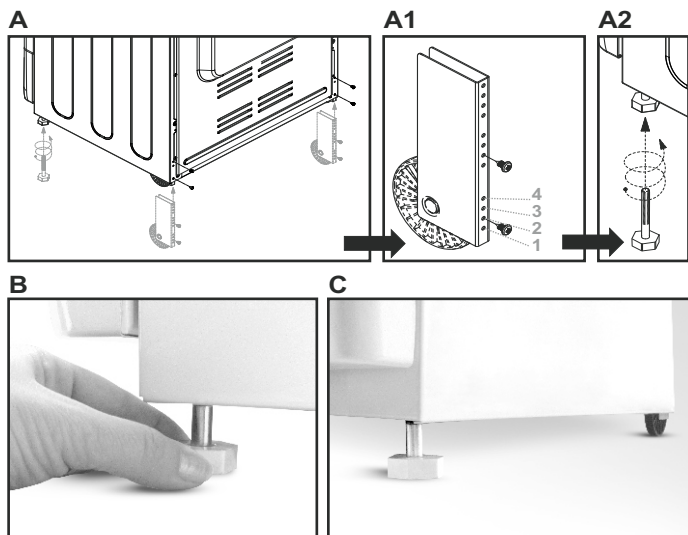
Този уред е тип "X" и е проектиран с предположение че Горния плот няма да бъде по-висока од работната повърхност на другите елементи.

2.2. НАГЛАСЯНЕ НА КРАЧЕТАТА

Вашият уред има на основата крачета които могат да се нагласят

Крачетата могат да се нагласят поотделно с помощта на изтегляне което гарантира съвършено нивелиране на печката, така че течностите в съдовете да са хоризонтални.

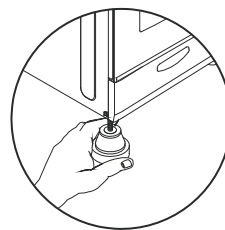
Регулиращите се крачета и колелца



• Максималната височина на печката ще бъде 868 мм при фиксирани на предните крачета и задните колелца на 4та дупка.

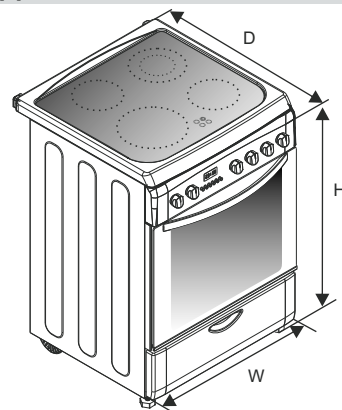
• Задните колелца трябва да се фиксират на 2та дупка (снимка А1) за стандартна височина. Така стандартната височина ще бъде 850 мм.

Регулиращите се крачета



2.3. РАЗМЕРИ НА УРЕДА

	50 x 60	60 x 60
Височина(мм)	863	863
Ширина (мм)	510	600
Дълбочина(мм)	600	600

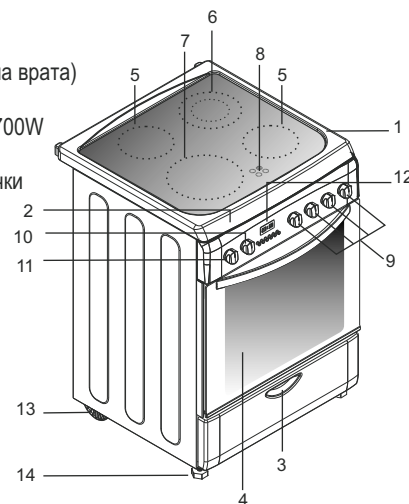


2.4. ОБЩА ХАРАКТЕРИСТИКА НА УРЕДА

Това упътване за работа е направено каторъководство за няколко модела. Някои от характеристиките споменати в упътването може и да не се отнасят за вашият уред

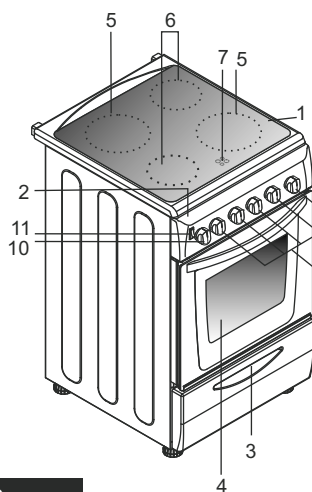
60 x 60 ЕЛЕКТРИЧЕСКА ПЕЧКА

- 1- Плот
- 2- Контролна табела
- 3- Чекмедже
- 4- Врата на фурната (предна врата)
- 5- Светещ котлон 1200W
- 6- Двойно светещ котлон 1700W
- 7- Светещ котлон 2300W
- 8- предупредителни лампички
- 9- Контролни бутони за котлоните
- 10- Бутон за фурната
- 11- Бутон за термостат
- 12- Електронен програматор
- 13- Подвижни крачета
- 14- Крачета на винт



50 x 60 ШПОРЕТ

- 1- Плот на печката
- 2- Конт ролн о т аб ло
- 3- Чекмедже
- 4- Врата на фурната (предна врата)
- 5- Светещ котлон 1800W
- 6- Светещ котлон 1200W
- 7- Лампа за сигнализиране
- 8- Бутон за таймера
- 9- Контролни бутони за котлоните
- 10- Бут он з а
- 11- Бнутаотназа вентилатор



2.5. ПЕЧКИ БЕЗ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ КАБЕЛ

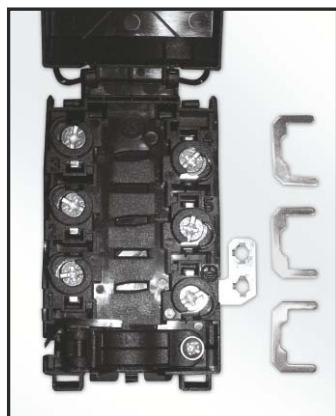
Тип на свързване на кабела

1- еднофазно свързване

2- Трифазно свързване



Внимание: По-слаба скоба може да предизвика опасност от пожар поради прегряване на кабела



	Еднофазен 220-240 V~	Трифазен 380-415V3N~
Предпазител	25 A	3 x 16 A
Кабел - напречно	3 G 2.5 mm ²	5 G 1.5 mm ²
Кабел - Тип	H05VV-F ou H05RR-F	H05VV-F ou H05RR-F

L1 : Фаза вход 1-2 и вход 2-3 N : Нула вход4-5 T - заземяване	1-Фаза 2-Фаза 3-Фаза 5-нула вход 4-5 T - заземяване

2.6. ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ

Печките за готвене могат да се произведат с или без електрически кабел.

Свързването на кабела трябва да се направи от оторизиран сервис.

Следвайки следните инструкции:

Свързването към ел. мрежата трябва да е в съгласност с действащите наредби и регулативи. Преди да свържете към мрежата проверете:

- Дали капацитета на електрическата инсталация и предпазителите на сградата отговарят на консумацията на уреда?
- Дали електроинсталацията е заземена? Вашият дом трябва да има правилно заземяване. при липса на такова консултирайте се с техник и отстранете проблема.
- Дали контакта след монтажа на печката е лесно достъпен?
- За да свържете уреда към ел. мрежата използвайте кабел и щепсел.
- Не препоръчваме използването на разклонители. Зелено-жълтият кабел не трябва да бъде блокиран в щепсела. Кафявия кабел е фаза (кодиран с "L" на печката)и винаги трябва да бъде свързан с фазата на щепсела.
- Кабела трябва да бъде поставен така, че да не се излага на температура над 50° C.
- Когато ел. кабела трябва да се смени, трябва да се използва съответен кабел съгласно силата на тока.
- Зелено-жълтия кабел треба да биде по-дълъг приблизително 2 cm от жицата за фаза и нула.
- Проверете нагревателите като включите уреда за 3 минути.
- Производителя не носи отговорност за повреди възникнали вследствие на неспазване на безопасни мерки и инструкциите.

• Производителя не поема отговорност за повреди в следствие на неспазване на инструкциите за безопасност.

Ако даден уреднее оборудван със захранващ кабел и щепсел и е изключен от захранващата електрическа мрежа, във всички полюси, които осигуряват пълното изключване от свръхнапрежение категория III, инструкторите посочват, че средствата за изключване трябва да бъдат включени във фиксираното окабеляване съответствие с правилата за окабеляване.

3. СТЪКЛОКЕРАМИЧЕН ПЛОТ ЗА ГОТВЕНЕ

3.1. ОПИСАНИЕ НА ЗОНАТА ЗА ГОТВЕНЕ

Светлинна зона

Металния нагревател е поставен по цялата повърхност. Ефективна е за 3 секунди и е подготвена и за дълго готвене.

Стъкло-керамичния плот благодарение на по-голямата повърхност и генерирана топлина ускорява готвенето. Промяна в дизайна на невидимата електрическа елемента е термоиздръжливостта на подобряването на контрола.

С "Sprinter" уреда намалява времето за готвене с 15% в зависимост от метода на готвене или използваните съдове.

Зона на светлина

Това е комбинация от халогени (1/3) и лампа (2/3). Температурата се повишава много бързо. Удобна е за пържене на месо, бързо готвене, където е нужно висока температура за кратко време.

Зона на топлина

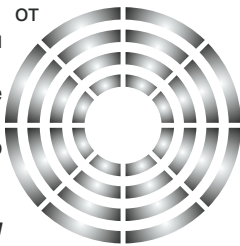
Предлага добра дифузия на топлина когато е нужно изключителна прецизност.

3.2. СОВЕТИ ЗА ГОТВЕЊЕ НА ПЛОТНАТА

Ефективността на готвенето зависи от вида и количеството храна която приготвяте.

За по-добър резултат използвайте подходящи съдове и прибори.

Голямата повърхност на плота също подобрява ефективността на готвенето.



Използвайте съдове с голям диаметър който заема

цялата повърхност големината на съда не трябва да бъде По-малка от горещата зона. Енергията ще се използва максимално ефективно ако съда е малко по широк.

3.3. ИЗБОР НА СЪДОВЕ

Следващата информация ще ви помогне да изберете подходящи съдове.

Стомана

Основата от стомана комбинира ползите от стомана и сандвич стени, при което този съд се характеризира с, (външен вид, издръжливост и дълготрайност) предимство пред алуминиевите съдове (загряване, по-добра дистрибуция на топлината).

Алуминиум

Тежките съдове са за предпочитани поради добрата топлопроводимост Алуминиевите съдове могат да одраскат керамичния плот. Трябва да се почисти плота след всяко ползване на такъв тип съдове

Меднооснови на съдовете

Препоръчват се тежки. Добропредставяне, но може да оставят следивъв вид надраскотини. Може да се отстраняват с абразивни средства веднага след почистване. Както и да е, не оставяйте празни съдове на плота, които могат да оставят следи, които не могат да се почистят веднага.

Уверете се, че основата на съдовете е суха

Когато зареждате съдове стечност или използвате съдове, които са били в хладилник, уверете се, че основата на съда е суха. Това ще помогне да не оставят следи от тях.

Винаги използвайте качествени съдове с идеално гладки и тънки основи.

Използването на такъв тип съдове предотвратява полепването на храна. Тънките основи на съдовете позволяват добра топлопроводимост.

Порцелан

Добри резултати само ако основата е тънка и гладка.

Стъкло-керамика

Не се препоръчва. Може да нарани плота.

Съответстващи съдове за готвене

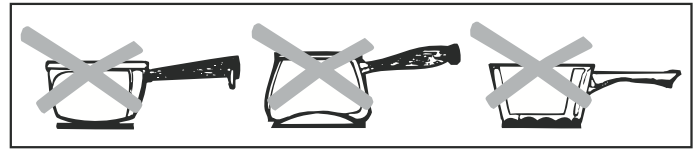
Винаги използвайте съдове с почти еднакви размери с котлона. Използването на по-малки съдове на по-голяма повърхност няма да ускори готвенето, напротив ще исуши храната и ще изхаби повече енергия. Използвайте съдове с капак. Сосове и захар могат да полепнат по дъното на съдовете. По време на готвене не оставайте съдовете без надзор.

Използвайте съдове според следните критерии:

Трябва да са тежки.

Трябва изцяло да покриват котлона, може да са по-големи но не и по-малки. Основата на съда трябва да е гладка.

• Някои части от храната могат да не бъдат правилно приготвени за това проверявайте храната периодично.



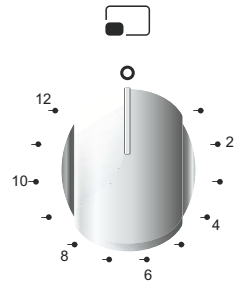
3.4. КОНТРОЛНИ БУТОНИ СТЪКЛОКЕРАМИЧЕН ПЛОТ

КАК ДА РАБОТИМ С ПЛОТА

Проверете кой от бутоните отваря за изборния от вас котлон.

Включете контролния бутон на правилна позиция.

В началото препоръчваме да изберете най-високата степен докато съдържанието на съдовете достигнат необходимата температура; след това може да намалите температурата.



Светлиния индикатор ще се включи когато горната повърхност на температурата достигне 60 градуса или повече.

Ще остане включен и след изключване на плота, и ще спре да свети след затваряне на плота.

Позиция			Съвети
1	1-2	Много ниско	Дасе поддържа температурата (топене масло, шоколад)
2	3-4	Ниско	Сосове, ориз, пудинг ...
3	5-6	Средно	Боб, замръзена храна, плодове, варена вода
4	7-8	Медиум	Ябълки, свежи зеленчуци, тестени и, рибна ...
5	9-10	Високо	По-интензивно готвене, омлет, стекови ...
6	11-12	Много високо	Стекови, Пържене ...

За да изключите плота завъртете бутон на "0".

• Овалната зона се състои от 2 зони на греене: кръжна зона и овална част. Завъртете контролния бутон от 1 до 12 за регулиране на кръжната зона. За операция с овалната част, завъртете бутон на позиция 12 и след това изберете позиция от 1 до 12.

• Нагриващата зона се състои от 2 концентрични зони.

Вътрешния кръг се активира когато бутон се завърти на всяка от позициите от 1 до 12. Външния кръг се активира само когато контролния бутон се завърти след позиция 12 нагоре до максималната степен.

4. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУРНАТА

4.1. СКАРАТА

- С печене на скара месото добре се запича. В зависимост от количеството храна, може да включите скарата на Различна степен. Почти всички храни може да се готвят на скара освен месно руло.
- Месото и рибата които ще се пекат трябва пре дварително да се намажат с олио. Поставете тавата за мазнина под храната преди да започнете и сипете вода за да предотвратите неприятната миризма и загоряване.
- Скарата е подходяща за печене на парчета месо които не са много тънки, месо со различни размери, пилета, риба, зеленчуци (пр.домати, луки др.)
Намажете рибата с мазнина преди да я поставите на скарата. Сложете сол след готвене на месото, рибата предварително я посолете.
- Растоянието от скарата зависи от дебелината на месото или рибата. Ако растоянието е правилно подбрано външните повърхности няма да загорят и вътрешността ще бъде изпечена.
- Спречете неприятни миризми и дим от мазнината която се изтича като сложите 1-2 чаш и вод а в с ъда за събиране на мазнина.
- Може да използвате скарата за тосто ве, сандвичи, примерно за готвене на плодове (банани, грейпфрут, ананас, ябълки.) Във всеки случай плодовете не трябва да са в контакт с нагревателите .



Никога не поставяйте алуминиево фолио по вътрешната повърхност на фурната. Акумулираната топлина може да навреди на фурната или на храната.

4.2. ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ГОТВЕНЕ

Традиционно Готвене

Топлината се генерира од горните и долните нагреватели. основно се препоръчва средния рафт. В случай че искате горната или долната повърхост да се готви по дълго сложете я на горния или долния рафт.

Конвенционално готвене (с топъл въздух)

- Храната се готви с горещ въздух който духа във фурната с помоща на вентилатор поставен на вътрешната стена на печката.
Възможно е да готвите повече ястия едновременно поставени на различните рафтове благодарение на топлия въздух във фурната.
- Този тип фурна е подходящ и за размразяване на храна. Също така може да се използва за консервиране, сушене на плодове и Гъби.

4.3. COOKING CAKES

- Ако не е опоменато включете фурната 10 минути предварително. Не отваряйте вратата по време на готвенето понеже тортата няма да се надигне. Студения въздух ще попречи тестото да се надигне.
Може да проверите дали тестото е готово като поставите предмет в него. Ако предмета излезе сух, означава че тестото е добре. Не проверявайте по този начин ако. От предвиденото време не е изтекло.

Обърнете внимание на следните съвети

- Ако повърхостта на храната е добре изпечена а вътрешността е сурова трябва да готвите по-дълго време на по-ниска температура.
- Ако повърхостта е суха трябва да готвите по-кратко с висока Температура.

4.4. ГОТВЕНЕ НА ПИЦА

- Поставяне на термостата на максимум
- Предварително затопляне на фурната 15 мин (при възможност 20 мин)
- Позиционирайте тавата в една от двете най-ниски позиции
- Време за готвене 20 мин

4.5. ПРИГОТВЯНЕ НА РИБА

Малка риба може да се приготвя на максимална температура. Средна риба трябва да бъде приготвена на максимална температура в началото и след това я намалете . По-голяма риба трябва да се готви на по-ниска температура от началото до края. По време на готвенето проверете дали е добре изпечена. Цветът (за риба на скара) трябва да бъде матирано бял. Това не е важи при сома и шарана.

4.6. ПРИГОТВЯНЕ НА МЕСО

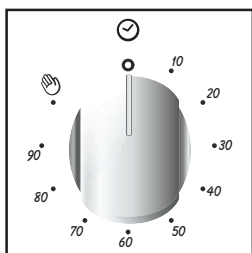
- Минимално количество месо за готвене 1 kg. Месото трябва да е сухо. Ако искате добре изпечено месо не е нужно да прекалявате с мазнината. Ако едната старна е мазна, поставете тази страна отгоре. Суровото месо трябва да се изкара 1 час преди готвенето.
- В противен случай месото ще се отпусне поради температурни разлики. Не използвайте сол преди готвенето, особено когато печете на скара. Сол та подшушава месото и пречи на печенето на външната повърхност.
- Сложете сол по средата на готвенето.
- Сложете месото в широк съд за готвене.
- Дълбоките съдове пречат на топлината да навлезе. Месото може да се постави на термоустойчив съд или директно на скарата. Поставете съд който събира мазнината.
Сложете сосовете в началото на готвенето ако ще готвите кратко Или половин час преди края ако ще готвите по-дълго време.

4.7. ГОТВЕНЕ С ВЪРТЯЩ СЕ ШИШ

- Печката разполага с въртящ се метален шиш, две специални вилици и кука за фиксиране на шиша.
- Инструкции за употреба
- Изваде всички аксесоари от фурната;
- Поставете дълбока тава на дъното на фурната или върху най-долната поставка;
- Промушете шиш през цялото месо и го центрирайте между двете вилици;
- Фиксирайте шиша в специалната ниша разположена на задната стена, след което поставете куката в кухнята в предната горна част на фурната заедно с острието на шиша;
- Предварително затопляне на фурната не е необходимо за готвене с шиша.
- Препоръчително време за готвене при използване на фикцията готвене с въртящ се шиш

Електрическа фурна	Време за готвене (мин)
Говеждо месо (1 кг)	20/30
Агнешко и овче (1 кг)	30/40
Телешко и пилешко	60/70
Свинско	65/75

4.8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ТАЙМЕР ЗА КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

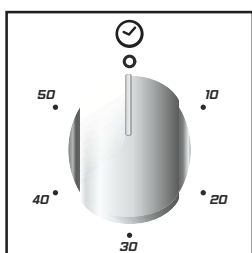


Преди да започнете да готвите изберете правилното време с помощта на таймера. Таймера ще гарантира че фурната ще остане включена до края на избраното от вас време. Можете да нагласите таймера за най-много 90 минути.

Ако таймера не ви е нужен и не искате програма за готвене завъртете бутона на позицията "0".

Някои печки за готвене имат таймер който трябва да се нагласи за времето когато искате готвенето да приключи. Тази функция позволява времето на готвене да се контролира. Печката ще се изключи на края на избраното време. Времето се отброява върщайки се на позицията "0", и автоматично ще спре. За нормално използване на фурната, нагласете таймера на позицията "0" и автоматично ще се изключи. Тогва може да управлявате Ръчно.

4.9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ТАЙМЕРА ЗА МИНУТА



За ПРОГРАМИРАНЕ НА ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ НА ФУРНАТА НА ГАЗ, завъртете пълен кръг и след това поставете на исканото време. Когато времето изтече сигнала ще започне да звъни за няколко секунди.

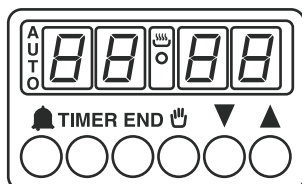
4.11. ЕЛЕКТРИЧЕСКА ПЕЧКА ЗА ГОТВЕНЕ

Позиция	Функции на печката
F	Функция
°C	Температура
⌚	време за готвене
○	Не е във вункция
⚡	Включете нагревателя за скарата
💡	Лампа
⚡	Нагревател за скара
⚡	Нагревател за скара и вентилато p
⚡	Вентилатор
⚡	Елемент на горно греене и вентилатор
⚡	Елемент на долно греене и вентилатор
⚡	Елемент на горно и долно греене, вентилатор
⚡	Елемент на горно и долно греене
⚡	Елемент на горно греене
⚡	Елемент на долно греене
👤	Ръчно
PIZZA	Пица

4.10. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ЕЛЕКТРОНИЯ ПРОГРАМАТОР

ФУНКЦИИ	АКТИВИРАНЕ	ИЗКЛЮЧВАНЕ	КАКВО ПРАВИ	ЗА КАКВО СЕ ИЗПОЛЗВА
ПОТСЕТНИК НА МИНУТА	•Натиснете и задръжте на [] •Натиснете на [] или [] за нагласяне на времето •Освободете бутоните	•Когато избраното време изтече звук аларм ще се активира (този аларм ще се изключи сам или може да стопирате сами с натискането на бутона [])	•Означавя край на избраното време. •За да проверите оставащото време натиснете бутона []	•Позволява да се използва фурната като аларм (може да се активира и когато •Натиснете на или фурната не работи)
РАБОТА С ФУНКЦИИТЕ	•Натиснете на [] •Изберете функция с програматора	•Завъртете програматора на позицията "0"	•позволява да работите с фурната.	•За готвене и а исканите рецепти.
ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ	• натиснете и задръжте TIMER бутона •натиснете на [] ил [] за да изберете исканото време •Освободете бутоните •изберете функция с програматора	•Когато избраното време изтече фурната ще се изключи автоматично. Ако искате да спрете готвенето по-рано или завъртете програматора на []/[] позиция 0 или време на 0:00 (TIMER и бутоните	•позволява нагласяне на времето за готвене за рецептата. •За да проверите оставащото време натиснете бутона TIMER •За промяна на времето натиснете TIMER и []/[] бутоните	• На края на времето за готвене, фурната автоматично ще се изключи и звуковия аларм ќе засвони. Ще Завъни.
КРАЙ НА ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ	•Натиснете и задръжте END бутона •Натиснете на []/[] за нагласяне на времето когато искате фурната да се изключи •Освободете бутоните готвене со селекторот за Избирание на програмите	•след изтичане на времето фурната ще се изключи. За ръчно изключване, завъртете програматора за функции на фурната на позицията "0".	•позволява да нагласите края на готвенето •За да проверите оставащото време натиснете END •За да промените избраното време натиснете END+[]/[]	•тази функция обикновено се използва с програма "време за готвене". Пр. ако Храната треба да се готви 45 минути и треба да е готова до 12:30, изберете ја саканата функция, подесете го времето за готвене на 45 минути и крајот на готвене на 12:30. •Готвенето автоматично ще започне в 11:45 (12:30 минус 45 мин) и ще продължи до крај на времето за готвене, кога рерната се изключува автоматски ВНИМАНИЕ! Ако е избрана функция крај на готвене, без да се подеси готвене со селекторот за траењето на времето за готвене, ФУРНАТА се вклучува веднага и ще спре на крај на времето за готвене.

Нагласяне на точно време :

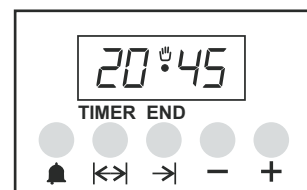


ВНИМАНИЕ първата операция след монтажа на печката или след спад на ел. захранването (на дисплея премигва и се показва 0:00) е сверяване на точното време. Това се прави като следва

- Натиснете и задръжте TIMER и END ([] и []) бутоните
- Нагласете с []/[] бутоните
- освободете бутоните.

ВНИМАНИЕ! Фурната работи само ако е включено функцията [] Или е нагласено времето.

N.B.: при някои модели символите []/[] са заменени с [] и [] .



Припрограмиране натаймерс 5 бутонанафункцията, за ръчненатиснете "TIMER" и "Крај" бутона едновременно.

4.12. ТАБЛИЦИ ЗА ГОТВЕНЕ

Традиционален метод и метод за готвене с топъл въздух; Тегло (Gr)

ТИП ХРАНА Традиционален метод на готвене

Тегло (Gr)	ТИП ХРАНА	Традиционален метод на готвене		Метод на готвене со циркулация на топъл въздух		Време на готвене (минути)	БЕЛЕЖКИ
		Позиция на рафтовете	Температура (°C)	Позиция на рафтовете	Температура (°C)		
	ТОРТИ И ДЕСЕРТИ						
	Торта с яйца	2	180	2 (1 и 3)	160	45 - 60	
	Малка торта	1	180	2 (1 и 3)	160	20 - 35	
	Торта	2	180	2 (1 и 3)	160	20 - 30	
	Торта сирене	1	175	2	150	60 - 80	
	Пита ябълка	1	180	2 (1 и 3)	160	40 - 60	
	Щрудел	2	175	2 (1 и 3)	150	60 - 80	
	Торта с мармалад	2	180	2 (1 и 3)	160	45 - 60	
	Малка торта	2	180	2 (1 и 3)	160	15 - 25	
	Бисквитена торта	2	180	2 (1 и 3)	160	10 - 20	
		2	100	2 (1 и 3)	100	90 - 120	
	ХЛЯБ И ПИЦА						
1000	Бял хляб	1	200	2	175	45 ~ 60	Вътре в затворена рерна 8 парчиња на тава На скара
500	Ръжен хляб	1	200	2	175	30 ~ 45	
500	Сандвич	2	200	2 (1 и 3)	175	20 ~ 35	
250	Пица	1	220	2 (1 и 3)	200	20 ~ 35	
	ПАСТА						
	Макарони	2	200	2 (1 и 3)	175	40 ~ 50	
	Със зеленчук	2	200	2 (1 и 3)	175	45 ~ 60	
	Малки тестенини	2	200	2 (1 и 3)	175	35 ~ 45	
	Лазаня	2	200	2	175	45 ~ 60	
	МЕСО						
1000	Печено говеждо	2	200	2	175	50 ~ 70	Готвено на скара
1200	Печено свинско	2	200	2	175	100 ~ 130	Готвено на скара
1000	Пелчено телешко	2	200	2	175	90 ~ 120	Готвено на скара
1500	Говеждо по английски начин	2	220	2	200	50 ~ 70	Готвено на скара
1200	Агнешко	2	200	2	175	110 ~ 130	Бут
1000	Пилешко	2	200	2	175	60 ~ 80	Цело
4000	Мисирка	2	200	2	175	210 ~ 240	Цяло
1500	Патица	2	175	2	160	120 ~ 150	Цяло
3000	Гъска	2	175	2	160	150 ~ 200	Цяло
1200	Заешко	2	200	2	175	60 ~ 80	На части
	РИБА						
1000	Цяла риба	2	200	2 (1 и 3)	175	40 ~ 60	2 Риби
800	Филе	2	200	2 (1 и 3)	175	30 ~ 40	4 Филета



ЗАБЕЛЕШКА :

- 1) Във времето за готвене не е включено загряването. Загряването на фурната около 10 мин. се препоръчва особено за торти, пица и хляб.
- 2) Показва позицията на тавите когато готвите повече ястия едновременно.
- 3) Всички операции на готвене трябва да се правят със затворена фурна.

ТИП ХРАНА	КОЛИЧЕСТВО		ГОТВЕНЕ НА СКАРА		ВРЕМЕ НА ГОТВЕНЕ (МИНУТИ)	
	ПАРЧЕТА	ТЕГЛО	ПОЗИЦИЯ НА РАФТОВЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ГОРНА ЧАСТ	ДОЛНА ЧАСТ
Говежда пържола	4	800	4	Максимална	10	8
Котлети на скара	4	600	4	Максимална	12	8
Колбаси	8	500	4	Максимална	10	6
Пилшки части	6	800	3	Максимална	30	20
Смесена скара	4	700	4	Максимална	12	10
Млечни десерти	4	400	4	Максимална	13	10
Парчета домати	8	500	4	Максимална	12	--
Рибно филе	4	400	4	Максимална	8	6
Миди	6	---	4	Максимална	12	--
Тостови	4	---	4	Максимална	8	--
Прачета хляб	4	—	4	Максимална	2-3	1

5. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Преди всяко почистване и поддръжка:

- Изключете захранващия кабел.
- Ако печката е гореща изчакайте докато се охлади
- Никога не използвайте пара или спрей с високо налягане за чистене на уреда.
- Никога не използвайте абразивни средства, жица или остри предмети за чистене на стъклото на вратата.
- Емайлираната повърхност чистете с топла вода и сапун или със съответно средство за чистене. Не използвайте абразиви които може да надраска повърхността и вида. Важно е да чистите фурната след всяко ползване
- Използвайте прах и гъба за почистване
- Стъклената повърхност на вратата трябва да се почисти само когато е хладна.
- Вредите предизвикани от неспазване на правилата не се включени в гаранцията.
- Не използвайте абразиви, метални четки, остри предмети, груби материали или химикали и препарати които може трайно да повреди катализатора.
- Желателно е да използвате дълбока тава за готвене на мазно месо и поставете съд под скарата за събиране на мазнината.
- Почистването и поддръжката не трябва да се оставят на деца без наблюдение.
- Не използвайте парочистачка за почистване.

Почистване на вратата на фурната

За цялостно чистене на вратата на фурната, се препоръчва да се изкара, както е показано на снимката.

Отворете вратата изцяло, завъртете двете крачета на 180°. Отворете частично вратата на 30°. Дръпнете вратата с внимателно повдигане от тази позиция. За връщане на вратата, същите стъпки по обратния ред. Преди всяко почистване на плота, трябва предварително да е охладена.

Използвайте само препарати (кремове и стръгалки) специално създадени за стъклени и керамични повърхности които не могат да ги повредат.

Избягвайте излята храна на плота бързо да заgorи при което чистенето става по-трудно. препоръчваме да отстраните всички материи от плота които могат да се разтопят като пластмаса, захар и захарни изделия

ПОДДРЪЖКА

- Изсипете няколко капки от препаратата за почистване на плота.
- Изтържете всички засъхнали петна с мека кърпа.
- Избършете повърхността докато се почиства с мека кухненска кърпа.

Ако все още са останали упорити петна

- Изсипете още няколко капки от препаратата за почистване на плота.
- Изтържете със стръгалка, като я държите под ъгъл 30 с плота, докато почистите петната.
- Избършете с кърпа или кухненска хартия докато почиствате.
- Повторете ако е нужно отново

НЯКОЛКО СЪВЕТА

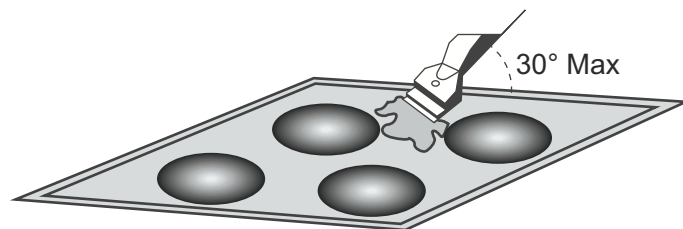
По-честото почистване не позволява да се надраска плота. Повърхността трябва да е чиста преди повторното използване. За да отстраните петна изсипете няколко капки оцет или лимонен сок.

След това избършете с хартия и средство за почистване. Контролните бутони могат да се изкарат пр и почистване.

Не слагайте течност на оголените места

И след това поставете бутоните по местата и м.

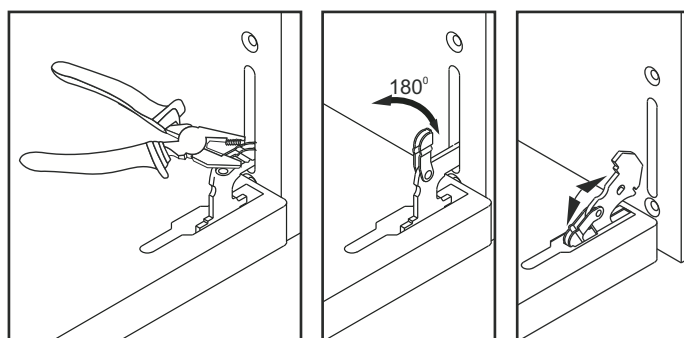
За да предотвратите надрасване на плота, при преместване на съдове с гладко дъно желателно е предварително да ги повдигнете а не да ги влачите.



Не използвайте твърде намокрена гъба. Не използвайте нож Жилет няма да повреди повърхността, Все докато държите под ъгъл 30°. Никога не оставайте жилета на дмясто достъпно на деца. Никога не използвайте абразиви или жица за почистване.

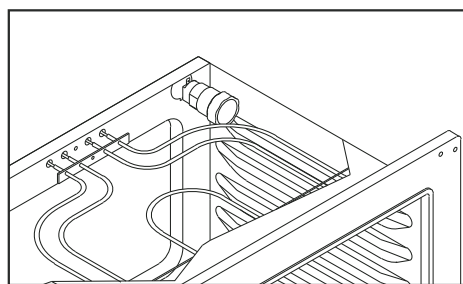
Метлана повърхност

За безопасно почистване на металната повърхност използвайте сапун и исплакнете, след това подсушете със суха кърпа.



За смяна на вътрешната лампа

- Изключете захранващия кабел и отвинтете лампата.
- Подменете с идентична термоустойчива лампа.
- Никога не използвайте пара за почистване.
- ВНИМАНИЕ: За да избегнете възможен токов удар – изключете устройството преди да сменяте лампата.



5.1. ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА

- Специални самопочистващи се панели с микрогранулна обложка са на разположение при някои модели.
- Прекалено пърскане мазнотии може да запушат порите и самопочистването да не е ефективно. Това самопочистване има възможността да се поднови след всяко използване, С включване на празна фурна за максимум 10-20 минути.
- Ако стените на фурната са плътно покрити с мазнина Катализатора не е ефективен, отстранете го с мека кърпа или гъба напоена с вода. Всички катализатори на пазара имат живот от около 300 часа. Следователно трябва да се подменят след 300 часа.

6. СЕРВИЗЕН ЦЕНТЪР & ПРОБЛЕМИ

- Ако печката не работи преди да извикате сервис
Препоръчваме:
- Проверете дали печката е правилно включена в контакта

Фурната не загрява

Дали контролните бутони са на правилната позиция?

Времето за готвене е твърде дълго

Дали е избрана правилната температура за готвене?

Излиза дим от фурната

Препоръчваме почистване на фурната след всяко ползване. Ако мазнините които пръскат по време на готвене не се почистят ще предизвикат неприятна миризма и дим при следщото използване. (Виж почистване и поддръжка)

Лампата на фурната не се включва

- Възможно да е изгоряла. За смяна виж на съответната страница
- Ако сте проверили всичко това и фурната все още не работи, обадете се на най-близкия сервис
- Модел и номер на продукта (PNC и ENR).

Зоната за готвене

Използвайте съдове с гладко дъно. Ако се вижда светлина между плота и съда, топлината не се предава правилно. Дъното на съда трябва изцяло да закрива избраната зона.

Готвенето е твърде бавно

Използвайте неправилни съдове с неравно дъно, Съдовете трябва да са тежки с диаметър най-малко колкото зоната за готвене

Малки драскотини на стъклената повърхност

Неправилно почистване или използване на съдове с негладко дъно; остатъци от храна или остатъци од пясък, сол между плота и основата на печката. Вижте "ЧИСТЕНЕ"; уверете се че, основата е чиста преди всяко използване и използвайте нежна кърпа за почистване.

Метални остатъци

Не плъзгайте алуминиевите съдове по повърхността. Следвайте инструкциите за почистване. Ако използвате правилни препарати и следите все още са там използвайте бръснарско ножче(виж ЧИСТЕНЕ).

Черни петна Използвайте бръснарско

ножче(виж ПОЧИСТВАНЕ). Светлата повърхност може да получи следи от алуминиевите съдове, но и от минерали вода, остатъци от храна, може да ги отстраните с кремове за чистене. Стопена пласмаса и карамелизация.Виж ПОЧИСТВАНЕ.

Контролната табела е заключена .

Отключете плота.

Фреквенция на on/off операциятазонаитенаготвене

on-off цикълите се променят в зависимост от необходимото ниво:

- ниско ниво: кратковременафункция,
- високо ниво: дълги функции.

"Н" дисплей, индикаторзатоплина, премигване

Температурата на електрониката е прекалено висока
Техническо лице трябва да провери.

7. ГРИЖА ЗА ОКОЛНАТА СРЕДА



- След монтаж на уреда, опаковката трябва правилно да се изхвърли за защита на околната среда.
- Преди изхвърляне на старите уреди, пресечете кабела
- Този уред е обозначен съгласно Евродирективата 2002/96/ЕС за отстраняване на електрически и електронни уреди (WEEE).
- С правилно изхвърляне на този продукт, Вие ще попречите на потенциално негативно влияние на околната среда и Човешкото здраве.
- Символите на продукта показват че този продукт не трябва да се третира като домашен отпадък. Трябва да се предаде На място за такъв тип отпадъци или за рециклиране на електрически и електронни отпадъци
- Изхвърлянето трябва да е в съгласност с локалните Правила за защита на околната среда и боравене с отпадъци.
- За по-детайлна информация, относно рециклирането На този продукт свържете се с локалните власти Локалното сметище или магазин.

IT

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali imprecisioni derivanti da errori di stampa o di trascrizione contenuti in questo opuscolo. Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche al prodotto ove necessario, comprese le caratteristiche di consumo, senza però pregiudicare le caratteristiche legate alla sicurezza e alla funzionalità.

GB

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

ES

El fabricante no se hace responsable de cualquier dato inexacto resultante de errores de impresión o de transcripción en este folleto. Nos reservamos el derecho de llevar a cabo modificaciones en productos que lo requieran, incluyendo en interés del consumo, sin perjuicio para las características relacionadas con la seguridad o el funcionamiento.

DE

Der Hersteller haftet nicht für etwaige Ungenauigkeiten dieser Gebrauchsanweisung aufgrund von Druck- oder Übertragungsfehlern. Der Hersteller behält sich das Recht vor das Gerät, inklusive Anschlusswert, im Bedarfsfall abzuändern, ohne jedoch seine Merkmale in Bezug auf Sicherheit und Funktionstüchtigkeit zu beeinträchtigen.

RU

Производитель не несет ответственности за опечатки и неточности перевода, которые могут встретиться в данной брошюре. Мы оставляем за собой право вносить изменения в конструкцию изделия при условии, что эти изменения не ухудшают эксплуатационные характеристики и безопасность изделия

GR

Ο κατασκευαστής δεν θα είναι υπεύθυνη για κάθε ανακρίβεια που προέκυψε από την εκτύπωση ή πρακτικά σφάλματα που περιέχονται σε αυτό το φυλλάδιο. Διατηρούμε το δικαίωμα να προβεί σε τροποποιήσεις στα προϊόντα, όπως απαιτείται, συμπεριλαμβανομένων των συμφερόντων της κατανάλωσης, δεν θίγει τα χαρακτηριστικά που αφορούν την ασφάλεια ή τη λειτουργία.

CZ

Výrobce neodpovídá za nepřesnosti vyplývající z chyb tisku nebo překladu v tomto návodu. Vyhradzujeme si právo provést změny výrobku dle potřeby, včetně dat spotřeby, bez vlivu na vlastnosti týkající se bezpečnosti nebo funkčnosti.

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

BG

Производителя декларира че са възможни грешки при печатенето и превода на тази брошура. Запазваме правата за подобрения на продукта без промяна на основните характеристики.