



USER INSTRUCTIONS

COOKERS

GB

CUCINE

ISTRUZIONI PER L'USO

IT

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

DES CUISINIÈRES

FR

ELEKTRO-GAS-STANDHERDE

GEBRAUCHSANWEISUNG

DE

COCINAS

INSTRUCCIONES DE USO

ES

FOGÕES

INSTRUÇÕES DO UTILIZADOR

PT

ПЛИТЫ

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

RU

KUCHENKI

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL

MANUAL DE UTILIZARE

ARAGAZURI

RO

GEBRUIKSAANWIJZING

FORNUIZEN

NL

ΚΟΥΖΙΝΕΣ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

GR



CONTENTS

GB

Safety Instructions	05
1. General Warnings	06
1.1. Symbols Used In This User Manual	06
1.2. Declaration Of Compliance	06
1.3. Safety Hints	06
1.4. Useful Tips	06
2. Installation	07
2.1. Environment The Appliance Should Be Placed	07
2.2. Positioning	07
2.3. Feet Adjustment	07
2.4. Electrical Connection	08
2.5. Cookers With Energy Cable	08
2.6. Gas Connection	08
2.7. Conversion For Different Gas Types	09
2.8. Dimensions Of The Appliance	09
2.9. General Appearance And Definition Of The Appliance	09
3. Use Of Cooktop Burners	10
3.1. Use Of Cooktop Gas Burners	10
3.2. Use Of Cooktop Electrical Plates	11
4. Use Of The Oven	12
4.1. Grilling	12
4.2. Electric Oven	12
4.3. Electric Oven Suggestions For Cooking	12
4.4. Cooking Pizza	12
4.5. Cooking Cakes	12
4.6. Cooking Meats	12
4.7. Cooking Fish	12
4.8. Cooking Turn Spit	13
4.9. Using The Minute Timer	13
4.10. Using The End Of Cooking Timer	13
4.11. Gas Oven	13
4.12. Use Of The Electronic Programmer	13
4.13. Cooking Tables	14
5. Cleaning And Maintenance	15
5.1. Catalytic Self - Cleaning Oven	15
6. Service Centre & Troubleshooting	15
7. Protection Of The Environment	15

SOMMAIRE

FR

Conseils De Sécurité	27
1. Recommandations	28
1.1. Symboles Utilisés Dans La Notice	28
1.2. Déclaration De Conformité	28
1.3. Consignes De Sécurité	28
1.4. Conseils Utiles	28
2. Installation	29
2.1. Environnement Dans Lequel L'appareil Doit Être Installé	29
2.2. Positionnement	29
2.3. Réglage Des Pieds	29
2.4. Raccordement Electrique	30
2.5. Cuisinière Livrée Avec Cordon D'alimentation	30
2.6. Raccordement Gaz	30
2.7. Modification Pour Type De Gaz Différent	31
2.8. Dimensions De L'appareil	31
2.9. Aspect Général Et Définition De L'appareil	31
3. Utilisation Des Brûleurs	32
3.1. Utilisation Des Brûleurs De La Table De Cuisson	32
3.2. Utilisation Des Plaques Electriques Sur De La Table De Cuisson	33
4. Utilisation	34
4.1. Utilisation Du Four Grill	34
4.2. Four Electrique	34
4.3. Suggestions De Cuisson Au Four Electrique	34
4.4. Cuisson Pizza	34
4.5. Preparation De Gateaux	34
4.6. Cuisson De La Viande	34
4.7. Cuisson Du Poisson	34
4.8. Cuisson Au Tournebrot	35
4.9. Utilisation De La Minuterie	35
4.10. Utilisation Des Brûleurs A Gaz De La Table De Cuisson	35
4.11. Four A Gaz	35
4.12. Utilisation Du Programmeur Electronique	35
4.13. Tableau De Cuisson	36
5. Nettoyage Et Maintenance	37
5.1. Four Catalytique Autonettoyant	37
6. Centre D'assistance Technique Et Résolution Des Problèmes	38
7. Protection De L'environnement	38

CONTENUTO

IT

Indicazioni Di Sicurezza	16
1. Avvertenze Generali	17
1.1. Simboli Usati In Questo Manuale	17
1.2. Dichiarazione Di Conformità	17
1.3. Suggerimenti Per La Sicurezza	17
1.4. Suggerimenti Utili	17
2. Installazione	18
2.1. L'ambiente In Cui Installare L'elettrodomestico	18
2.2. Posizionamento	18
2.3. Regolazione Dei Piedini	18
2.4. Collegamento Elettrico	19
2.5. Cucine Con Cavo Di Corrente	19
2.6. Collegamento Al Gas	19
2.7. Conversione Per Tipi Di Gas Diversi	20
2.8. Dimensioni Dell'elettrodomestico	20
2.9. Aspetto Generale E Definizioni Dell'elettrodomestico	20
3. Utilizzo Dei Bruciatori Del Piano Di Cottura	21
3.1. Utilizzo Dei Bruciatori A Gas Del Piano Di Cottura	21
3.2. Utilizzo Di Piastre Elettriche Del Piano Di Cottura	22
4. Uso Del Forno	23
4.1. Grill	23
4.2. Forno Elettrico	23
4.3. Suggerimenti Di Cottura Per Il Forno Elettrico	23
4.4. Funzione Pizza	23
4.5. Preparazione Di Torte	23
4.6. Cottura Della Carne	23
4.7. Cottura Del Pesce	23
4.8. Girarrosto	24
4.9. Uso Del Contaminuti	24
4.10. Uso Del Temporizzatore	24
4.11. Forno A Gas	24
4.12. Utilizzo Del Programmatore Elettronico	24
4.13. Tabelle Di Cottura	25
5. Pulizia E Manutenzione	26
5.1. Forno Catalitico Autopulente	26
6. Centri Assistenza E Risoluzione Dei Problemi	26
7. Protezione Dell'ambiente	26

INHALT

DE

Sicherheitsvorschriften	39
1. Allgemeine Hinweise	40
1.1. Bedeutung Der Im Text Verwendeten Symbole	40
1.2. Konformitätserklärung	40
1.3. Sicherheitshinweise	40
1.4. Nützliche Hinweise	40
2. Installation	41
2.1. Standort Des Herdes	41
2.2. Einbauposition	41
2.3. Höhenregulierung Der Füße	41
2.4. Elektrischer Anschluss	42
2.5. Herde Mit Anschlusskabel	42
2.6. Gasanschluss	42
2.7. Abstimmung Des Herds Auf Eine Andere Gasart	43
2.8. Gerätemasse	43
2.9. Allgemeine Beschreibung Des Geräts	43
3. Bedienung Der Kochstellenbrenner	44
3.1. Bedienung Der Kochstellenbrenner Des Kochfelds	44
3.2. Bedienung Der Elektrischen Kochstellen Des Kochfelds	45
4. Bedienung Des Backofens	46
4.1. Grill	46
4.2. Electric Oven	46
4.3. Bedienung Des Backofens - Tipps	46
4.4. Zubereitung Von Pizza	46
4.5. Kuchen Und Gebäck	46
4.6. Fleisch	46
4.7. Fisch	46
4.8. Drehspieß	47
4.9. Minutenzähler	47
4.10. Benutzung Des Timers Für Backzeitende	47
4.11. Gasbackofen	47
4.12. Bedienung Des Elektronischen Programmiers	47
4.13. Tabelle Backen, Überbacken, Braten, Grillen	48
5. Reinigung Und Pflege	49
5.1. Backofen Mit Katalytischer Reinigungshilfe	49
6. Kundendienst Und Abhilfe Bei Störungen	49
7. Umweltgerechte Entsorgung	49

CONTENIDO ES

Instrucciones Para Un Uso Seguro.....	50
1. Aviso General	51
1.1. Símbolos Utilizados En Este Manual De Usuario	51
1.2. Declaración De Conformidad	51
1.3. Indicaciones Para Su Seguridad.....	51
1.4. Consejos Útiles	51
2. Instalación	52
2.1. Emplazamiento Del Electrodoméstico	52
2.2. Ubicación.....	52
2.3. Regulación De Las Patas	52
2.4. Conexión Eléctrica	53
2.5. Cocinas Con Cables De Alimentación.....	53
2.6. Conexión De Gas	53
2.7. Conversión De Distintos Tipos De Gas.....	54
2.8. Dimensiones Del Electrodoméstico.....	54
2.9. Aspecto General Y Definición Del Electrodoméstico.....	54
3. Uso De Los Quemadores De La Encimera.....	55
3.1. Uso De Los Quemadores De La Encimera De Gas.....	55
3.2. Uso De Las Placas Eléctricas De La Encimera.....	56
4. Uso Del Horno	57
4.1. Grill	57
4.2. Horno Eléctrico	57
4.3. Sugerencias Para Cocinar En El Horno Eléctrico.....	57
4.4. Cocción Pizza	57
4.5. Cocinar Repostería	57
4.6. Cocinar Carne	57
4.7. Cocinar Pescado	57
4.8. Asador.....	58
4.9. Uso Del Minutero.....	58
4.10. Uso Del Temporizador.....	58
4.11. Horno De Gas	58
4.12. Uso Del Programador Electrónico.....	58
4.13. Tablas De Cocción	59
5. Limpieza Y Mantenimiento	60
5.1. Horno Con Autolimpieza Catalítica.....	60
6. Servicio Técnico Y Solución De Posibles Averías.....	60
7. Protección Del Medio Ambiente.....	60

ОГЛАВЛЕНИЕ RU

Правила Техники Безопасности.....	72
1. Общие Сведения	73
1.1. Символы, Используемые В Данном Руководстве.....	73
1.2. Декларация Соответствия	73
1.3. Меры Предосторожности	73
1.4. Полезные Советы	74
2. Установка	74
2.1. Помещение, В Котором Устанавливается Плита.....	74
2.2. Размещение	74
2.3. Регулировка Высоты Ножек	75
2.4. Подключение К Электросети	75
2.5. Плиты, Поставляемые Без Кабеля Питания	75
2.6. Подсоединение Газа	75
2.7. Переход На Другие Типы Газа	76
2.8. Размеры Плиты	77
2.9. Общий Вид И Компоненты Плиты	77
3. Использование Конфорок	78
3.1. Использование Газовых Конфорок, Расположенных Сверху На Плите	78
3.2. Использование Электрических Плиток, Расположенных Сверху На Плите.....	79
4. Использование Духовки.....	79
4.1. Приготовление Пищи На Гриле	79
4.2. Ручка Управления Электрической Духовки.....	80
4.3. Советы Относительно Приготовления Пищи.....	80
4.4. Приготовление Пиццы.....	80
4.5. Приготовление Кексов И Пирожных.....	80
4.6. Приготовление Мяса	80
4.7. Приготовление Рыбы	80
4.8. Приготовление На Вертеле.....	80
4.9. Использование Таймера	80
4.10. Использование Таймера Окончания Времени Приготовления.....	81
4.11. Газовая Духовка.....	81
4.12. Использование Электронного Программатора	81
4.13. Таблица Режимов Приготовления Пищи	82
5. Чистка И Обслуживание	83
5.1. Духовка С Каталитическим Самоочищающимся Покрытием	83
6. Нахождение И Устранение Неисправностей, Сервисный Центр.....	83
7. Охрана Окружающей Среды	83

CONTEÚDO PT

Instruções De Segurança	61
1. Considerações Gerais	62
1.1. Símbolos Usados Neste Manual Do Utilizador	62
1.2. Declaração De Conformidade	62
1.3. Sugestões De Segurança	62
1.4. Sugestões Úteis.....	62
2. Instalação	63
2.1. Ambiente Onde O Equipamento Deve Ser Colocado	63
2.2. Posicionamento	63
2.3. Ajuste Dos Pés	63
2.4. Ligação Eléctrica	64
2.5. Fogões Com Cabo Eléctrico	64
2.6. Ligação Do Gás.....	64
2.7. Conversão Para Diferentes Tipos De Gás	65
2.8. Dimensões Do Equipamento.....	65
2.9. Aspecto Geral E Definição Do Equipamento.....	65
3. Utilizar Queimadores	66
3.1. Utilizar Queimadores A Gás	66
3.2. Utilização De Placas Eléctricas	67
4. Utilização Do Forno.....	68
4.1. Grelhar.....	68
4.2. Forno Eléctrico	68
4.3. Forno Eléctrico Sugestões Para Cozinhar	68
4.4. Cozinhar Pizza	68
4.5. Cozinhar Bolos	68
4.6. Cozinhar Carnes	68
4.7. Cozinhar Peixe	68
4.8. Cozinhar com Espeto Rotativo.....	69
4.9. Utilização Do Conta Minutos	69
4.10. Utilização Do Programador De Fim De Cozedura.....	69
4.11. Forno A Gás	69
4.12. Utilização Do Programador Electrónico	69
4.13. Tabelas De Cozinhados	70
5. Limpeza E Manutenção	71
5.1. Forno Catalítico Com Auto-limpeza	71
6. Centro De Assistência E Detecção De Problemas	71
7. Protecção Do Ambiente	71

SPIS TREŚCI PL

Instrukcje Bezpieczeństwa	84
1. Zalecenia Ogólne	85
1.1. Symbole Stosowane W Niniejszej Instrukcji	85
1.2. Deklaracja Zgodności	85
1.3. Uwagi Dotyczące Bezpieczeństwa	85
1.4. Użyteczne Wskazówki	85
2. Instalacja	86
2.1. Wybór Miejsca Ustawienia Urządzenia.....	86
2.2. Ustawienie	86
2.3. Regulacja Nóżek	86
2.4. Podłączenie Elektryczne	87
2.5. Kuchenki Z Kablem Zasilającym	87
2.6. Podłączenie Do Instalacji Gazowej.....	87
2.7. Przystosowanie Kuchenki Do Innego Rodzaju Gazu.....	88
2.8. Wymiary Urządzenia	88
2.9. Wygląd Zewnętrzny Urządzenia I Jego Elementy Składowe.....	88
3. Obsługa Palników Płyty.....	89
3.1. Użytkowanie Palników Płyty Grzejnej	89
3.2. Użytkowanie Elektrycznych Płytek Grzejnych.....	90
4. Obsługa Piekarnika	91
4.1. Grilowanie	91
4.2. Forno Elettrico.....	91
4.3. Zalecenia Dotyczące Pieczenia W Piekarniku Elektrycznym	91
4.4. Pieczenie Pizzy	91
4.5. Pieczenie Ciasta.....	91
4.6. Pieczenie Mięsa.....	91
4.7. Pieczenie Ryb	92
4.8. Pieczenie Na Rożnie.....	92
4.9. Używanie Minutnika	92
4.10. Ustawianie Czasu Końca Pieczenia	92
4.11. Piekarnik Gazowy	92
4.12. Obsługa Programatora Elektronicznego.....	93
4.13. Tabele Pieczenia	94
5. Limpieza Y Mantenimiento	94
5.1. Horno Con Autolimpieza Catalítica	94
6. Servicio Técnico Y Solución De Posibles Averías.....	94
7. Protección Del Medio Ambiente	94

CUPRINS

RO

Instrucțiuni Privind Siguranța	95
1. Măsuri Generale Privind Siguranța	96
1.1. Simboluri Utilizate În Acest Manual	96
1.2. Declarație De Conformitate	96
1.3. Recomandări Privind Siguranța	96
1.4. Sfat-uri Utile.....	96
2. Instalare	87
2.1. Locația Adecvată Pentru Instalare	97
2.2. Amplasare	97
2.3. Așezare La Nivel	97
2.4. Conexiunea Electrică	98
2.5. Aragazuri Cu Cablu De Alimentare	98
2.6. Conectarea La Gaze	98
2.7. Modificarea Pentru Diverse Tipuri De Gaz.....	99
2.8. Dimensiunile Aparatului	99
2.9. Prezentare Generală A Aparatului	99
3. Utilizarea Arzătoarelor	100
3.1. Utilizarea Arzătoarelor Pe Gaz	100
3.2. utilizarea Plitelor Electrice	101
4. Utilizarea Cuptorului	102
4.1. Preparare Grill	102
4.2. Cuptor Electric	102
4.3. Sugestii Pentru Preparare La Cuptorul Electric	102
4.4. Preparare	102
4.5. Preparare Prăjituri	102
4.6. Prepararea Cărnii.....	102
4.7. Prepararea Peștelui	102
4.8. Preparare La Rotisor	103
4.9. utilizarea Programatorului	103
4.10. Setarea Timpului După Care Să Se Opească Funcționarea Cuptorului	103
4.11. Cuptor Pe Gaz	103
4.12. Utilizarea Programatorului Electronic	103
4.13. Programe De Preparare	104
5. Curățare Și Întreținere.....	105
5.1. Curățare Catalitică	105
6. Service Și Probleme În Funcționare.....	105
7. Protecția Mediului.....	105

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

GR

Οδηγίες Ασφαλείας	117
1. Γενικές Οδηγίες	118
1.1. Χρήση Συμβόλων	118
1.2. Δήλωση Συμβατότητας	118
1.3. Υποδείξεις Σε Θέματα Ασφαλείας	118
1.4. Χρησιμότητα Υποδείξεων.....	118
2. Εγκατάσταση	119
2.1. Καταλληλότητα Χώρου Εγκατάστασης Οικιακών Συσκευών	119
2.2. Τοποθέτηση	119
2.3. ρύθμιση Των Ποδιών Στηρίξης	119
2.4. Ηλεκτρική Σύνδεση	120
2.5. Κουζίνα Που Συνδεύεται Από Καλώδιο Τροφοδοσίας	120
2.6. Σύνδεση Με Το Υγραέριο	120
2.7. Μετατροπή Λειτουργίας Σε Διαφορετικά Είδη Αερίου	121
2.8. Διαστάσεις Της Συσκευής	121
2.9. Γενικά Χαρακτηριστικά Κ Περιγραφή Της Συσκευής.....	121
3. Χρήση Των Καυστήρων Αερίου.....	122
3.1. Λειτουργία Των Καυστήρων Της Επιφανείας Μαγειρέματος	122
3.2. Χρήση Των Ηλεκτρικών Ματιών Της Επιφανείας Μαγειρέματος.....	123
4. Χρήση Των Καυστήρων Αερίου	123
4.1. Χρήση Του Γκριλ Φουρνου.....	123
4.2. Ηλεκτρικός Φούρνος.....	124
4.3. Υποδείξεις Λειτουργίας Για Τον Ηλεκτρικό Φούρνο	124
4.4. Για Να Ψήσετε Πίτσα.....	124
4.5. Προετοιμασία Γλυκών (τουρτες)	124
4.6. Ψήσιμο Κρεάτος	124
4.7. Ψήσιμο Ψαριού	124
4.8. Μαγειρέμα Με Την Σουβλά	125
4.9. Minutenzähler.....	125
4.10. Benutzung Des Timers Für Backzeitende	125
4.11. Gasbackofen	125
4.12. Bedienung Des Elektronischen Programmierers.....	125
4.13. Πινάκας Μαγειρέματος.....	126
5. Καθαρισμός Της Πортаς Του Φουρνου.	127
5.1. Καταλυτικός Αυτοκαθαριζόμενος Φούρνος	127
6. Υπηρεσίες Τεχνικής Υποστήριξης & Επίλυση Προβλημάτων	127
7. Για Την Προστασία Του Περιβάλλοντος.....	127

INHOUDSOPGAVE

NL

Veiligheidsvoorschriften	106
1. Algemene waarschuwingen	107
1.1. Symbolen in deze gebruikershandleiding	107
1.2. Conformiteitsverklaring	107
1.3. Veiligheidsvoorschriften	107
1.4. Nuttige tips	107
2. Installatie	108
2.1. Omgeving waarin apparaat moet worden geplaatst	108
2.2. Plaatsing	108
2.3. Afstelling van voetjes	108
2.4. Elektrische aansluiting.....	109
2.5. Fornuizen met voedingskabel	109
2.6. Gas aansluiting.....	109
2.7. Conversie voor verschillende typen gas	110
2.8. Afmetingen van het apparaat	110
2.9. Algemeen uiterlijk en definitie van het apparaat.....	110
3. Gebruik van branders.....	111
3.1. Gebruik van gasbranders	111
3.2. Gebruik van elektrische kookplaten	112
4. Gebruik van de oven	113
4.1. Grillen	113
4.2. Elektrische oven	113
4.3. Kooksuggesties voorelektrische oven	113
4.4. Pizza bakken	113
4.5. Taarten bakken	113
4.6. Maaltijden bereiden	113
4.7. Vis bereiden.....	113
4.8. Gebruik van draaispit.....	114
4.9. Gebruik van minutentimer	114
4.10. Gebruik van timervoorreinde bereidingstijd	114
4.11. Gasoven.....	114
4.12. Gebruik van elektronisch programma.....	114
4.13. Kooktabellen	115
5. Reining en onderhoud	116
5.1. Zelfreinigende katalytische oven	116
6. Klantenservice en probleemoplossing.....	116
7. Milieubescherming	116

GAS CATEGORY TABLE128-129-130

SAFETY INSTRUCTIONS

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.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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.

- 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.

- 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.
- The internal bottom surface of the drawer can get hot.
- The oven must be switched off before removing the guard, after cleaning, the guard must be replaced in accordance with the instructions.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations
- Any spillage should be removed from the lid before opening.
- The hob surface must be allowed to cool down before closing the lid.

WARNING: Avoid possibility of electric shock - ensure the appliance is switched off before replacing the lamp.

- If the range is placed on a base, measures must to be taken to prevent the appliance slipping off the base.
- A mean for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, must be incorporated in the fixing wiring in accordance with the wiring rules..
- The instructions state the type of cord to be used, taking into account the temperature of the rear surface of the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

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.

- This appliance must be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.
- These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country".
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

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

- **WARNING:** In order to prevent tipping of the appliance, stabilizing means must be installed. Please refer to the instructions on page 131 of this manual,

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. 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.



Caution, possibility of tilting.



Anti-tip restraints.

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 73/23/EEC, 89/336/EEC and 90/396/EEC, replaced by 2006/EC, 2004/108/EC and 2003/55/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.
- 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.
- Any spillage should be removed from the lid before opening.
- The hob surface should be allowed to cool down before closing the lid.
- Do not insert your hand between oven and the upper lid 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.
- Either reduce the flame or shut down the burners, before removing pans.

- **WARNING!** Heat and humidity are produced in the area where appliances which burn gaseous fuels are used. Special attention must be paid for correct aeration of the environment: if natural ventilation is inexistent or insufficient, an extractor fan must be installed. If in doubt, please apply to a GIAS Service for advice.
- 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, H05VVF, and H05V2V2-F type. The cable have the capacity for the electrical current required by the product.
 - Check the flexible gas connection pipe periodically.
 - The gas inlet hose must be kept away from the hot parts of the oven and must not come into contact with the oven. You can move the gas inlet connector to the left or to the right of the oven. After such a modification, check for possible gas leakage with a soapy solution.
 - After attaching the gas pipe to the connector, anchor it firmly with a clamp. Particular attention must be paid for gas leakage: check with a soapy solution.
 - Do not leave the appliance unattended before it has cooled down.



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

1.4. USEFUL TIPS

- All lids, enamelled or glass surfaces can be disassembled for easy cleaning.
If your appliance has a top lid, it is designed for either protecting the cook top against dust when it is not functioning or to prevent against oil spillage during cooking.
- Do not use the lid for other purposes.
- **ATTENTION!** (For models with glass lid) The glass lid can break if it is exposed an excessive heat. Always check that the burners are off before closing the lid.
- 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.
- Light the burner before placing the pan on top for quicker ignition.
- Check the burner for a normal flame.
- Do not cover oven parts with aluminium foil.

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.

The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

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

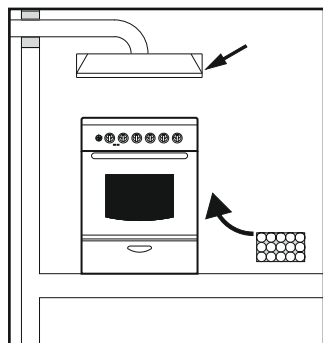
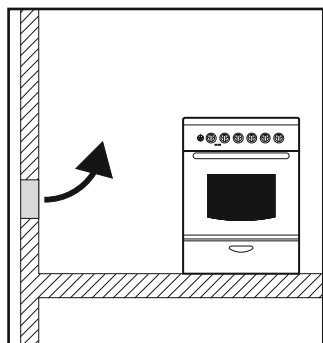
•This appliance must not be connected to the exhaust system of any equipment running on other fuel.

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

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

2.1. ENVIRONMENT THE APPLIANCE SHOULD BE PLACED

- The appliance must not be placed on a base
- There must be sufficient natural air ventilation in the room for gas combustion for the appliance to function correctly.
- The air flow should enter through grilled air vents in the outer walls.



•Air grills must have a cross section of 100 cm² for the passage of air and for appliances with a flame safety device. For appliances with no flame safety device, this cross section should be 200 cm². (Single or multiple grills can be used)

Emission of Combustion Gases

- Combustion gases from cooking appliances must be released directly out of doors or via a hood connected to a chimney or flue (Figure 1)
- If it is impossible to install a hood, an electric extraction fan should be fitted in a wall or a window opening out of doors (Figure 2)
- Extractor fans should have a capacity of replacing kitchen air 3- 5 times per hour.

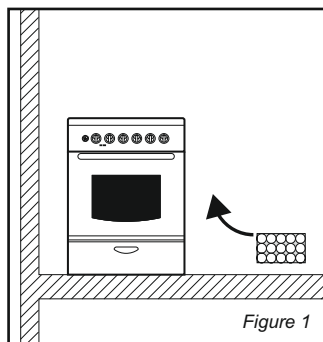


Figure 1

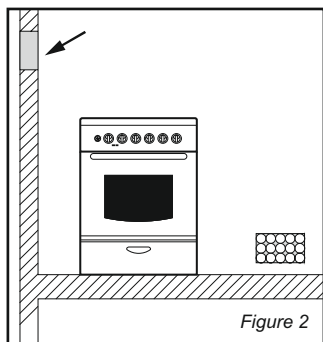
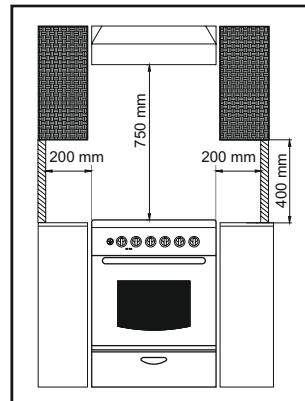


Figure 2

•This grill(s) should be constructed so that it cannot be closed from either side and positioned preferably near the floor. Grill(s) must not be placed across the channels through which combustion gases and exhausted fumes pass.

•If it is impossible to install grilled air vents in the room where the appliance is installed, the air needed can also be supplied from an adjacent room providing it is not a bedroom or a room where an air current could cause danger.

2.2. POSITIONING



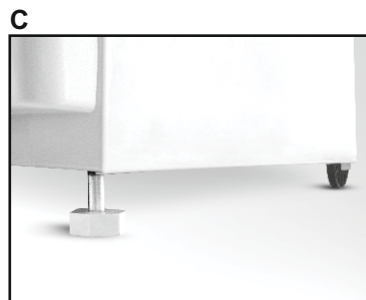
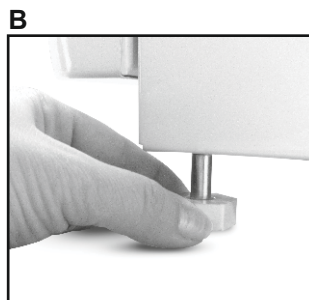
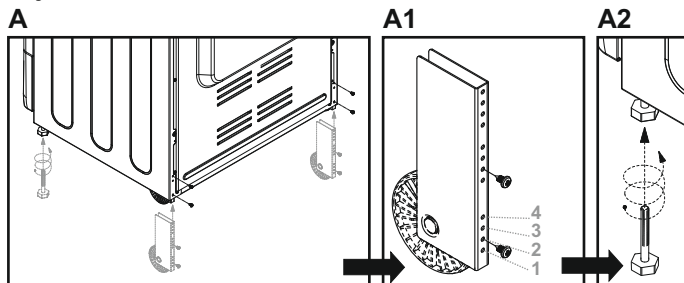
The appliance has been designed on the presumption that the adjacent work tops will be no higher than the cook top surface.

2.3. 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.

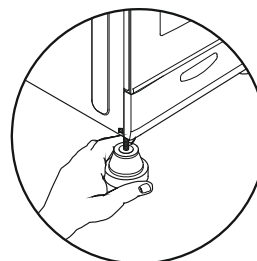
Adjustable feet and wheels.



•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.



2.4. 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.

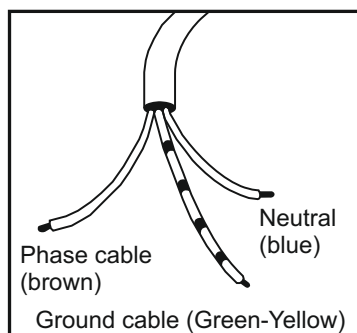
•Check the heaters by switching them on for 3 minutes, after having completed the connection.

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

•For the direct connection to the fixed wiring, it's necessary to provide means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, in accordance with the wiring rules

2.5. COOKERS WITH ENERGY CABLE

•Connection is exclusively envisaged under tensions of 220-240V Between phases or between phases and neutral.



•The eventual replacement of the supply cord must be carried on by the After Sales Service or by an agreed engineer, with a cord whose characteristics must be similar to the original one

Ratings/Supply Cable Sections:

Model rated power (kW)	Rated Voltage (V)	Rated Current (A)	Supply Cable
2.3 kW	220 - 240 V	9.1 A	3 x 1.0 mm ²
3.5 kW	220 - 240 V	15.9 A	3 x 1.5 mm ²
4.0 kW	220 - 240 V	18.2 A	3 x 2.5 mm ²

2.6. GAS CONNECTION

The gas must be connected to the appliance according to standard and the provisions in force.

•When the appliance left the factory, it was regulated for the gas type stated on the adhesive info label near the gas inlet at the back of the appliance.

Make sure that you are using the gas stated on the label. If it is a different type of gas, follow the instructions in the chapter on conversion to different gas types'.

•Make sure that gas supply pressure is that given in the gas type category table (Last 3 pages in this user manual) in order to achieve maximum efficiency and lowest consumption. If the gas pressure is different, a proper gas regulator should be used on the gas inlet. The use of a gas regulator complying with the standards for LPG is allowed.

Connection with a Solid or Flexible Metal Pipe

•The gas supply can be connected by a proper flexible stainless steel pipe according to the safety standards in force. In this case, there will be no further need to move the appliance. The gas inlet connector of the appliance is Gc ½.

Connection with a Flexible Non-metallic Pipe

•If the gas connection is in a position where it can be switched on and off when required, a flexible pipe complying with the standards in force can be used. The flexible pipe must be firmly fixed with a clamp.

•The flexible pipe can be connected as follows:

•Since the flexible pipe will be placed behind the oven, it should be exposed to temperatures no higher than 30°C at any point.

•The length should be no longer than 150 cm.

•It must not be exposed to steam.

•No folding, bending or tension is allowed.

•It should be protected against sharp or piercing objects.

•It must be accessible in order to allow for periodic inspection.

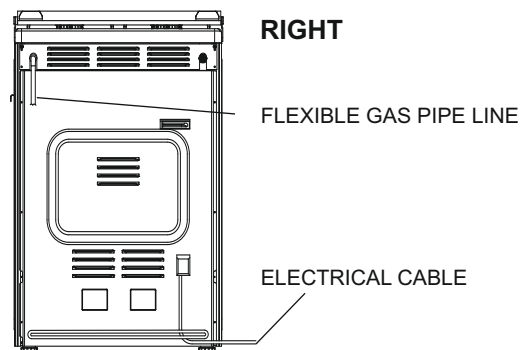
•The flexible pipe must be checked as follows to guard against wear over time:

•Check that there are no cracks, cuts or burned spots on or at the ends of the pipe.

•The material must maintain its flexibility . Excessive rigidity is not allowed.

•There must be no rust on the clamps.

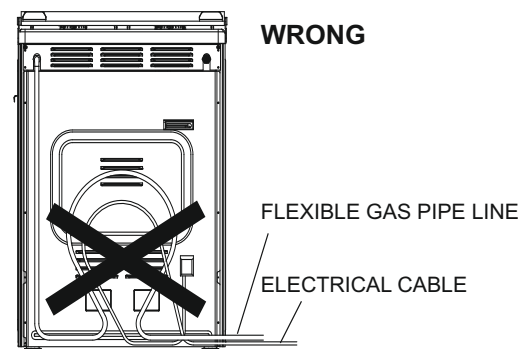
•It should be replaced in any case after no more than 5 years' usage.



RIGHT

FLEXIBLE GAS PIPE LINE

ELECTRICAL CABLE



WRONG

FLEXIBLE GAS PIPE LINE

ELECTRICAL CABLE



Check all connections for leaks with a soapy substance after the installation is completed. Do not use a flame for to check gas leaks.

2.7. CONVERSION FOR DIFFERENT GAS TYPES

For the cookers below written adjustment have to be done by qualified technician.

Follow the steps given below to convert the appliance from the factory set up to that for a different gas type.

Cookers are adjusted NG and connection type is cylindric (1). For hose type NG connection, hose adapter (2) can be fixed to cylindrical adapter with seal.

For LPG connection, LPG hose adapter (3) can be fixed to cylindric adapter with seal.

Adjustments and changing injectors

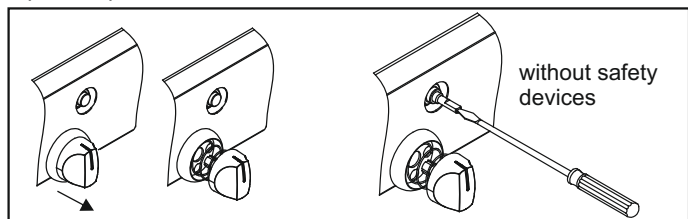
Changing Injectors

- Remove grates.
- Remove burner caps and burners.
- Remove injectors by using a 7 mm wrench, then screw on the correct injector selected from gas type category table (last 3 pages in this user manual) according to the gas to be used.
- Follow the above steps in the reverse order after completing the assembly of the new injector.

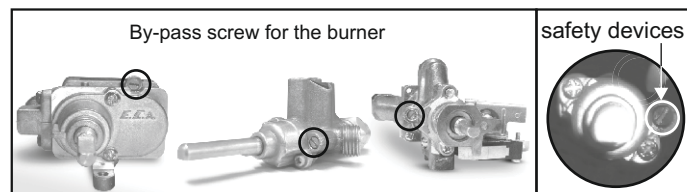
Stand by Adjustment

Stand by adjustment for the cookers without safety devices and with safety devices and button ignition

- Turn the burner control knob to the small flame position and remove the knob.
- If conversion from natural gas to LPG is required, turn clockwise the by-pass screw of the gas valves with a screw driver to their final position.
- If conversion from LPG to natural gas is required, turn anti-clockwise the by-pass screw of the gas valves with a screw driver till a smaller flame of $\frac{1}{4}$ size is obtained.
- After completing the adjustment, insert the knobs again.
- Check the adjustment by turning the burner control knob quickly from maximum to minimum position. If the flame does not go out, it means that the adjustment is correct.
- For safety devices, idle flame setting can be done with screw on valve body. If there is ignition on the knob for idle flame setting cooktop, toplid and panel must be removed.



- For thermostat valve idle frame setting cooktop, top lid and panel must be removed.



Gas Oven

- Remove rear cover (Figure 3)
- Remove injector adapter.(Figure 4)
- Remove injectors by using a 7 mm wrench, then screw on the correct injector selected from gas type category table (last 3 pages in this user manual) according to the gas to be used. (Figure 5)
- Follow the above steps in the reverse order after completing the assembly of the new injector.
- Burner Gap is 4.5 ± 0.3 mm for NG and LPG (Figure 6)



Figure3

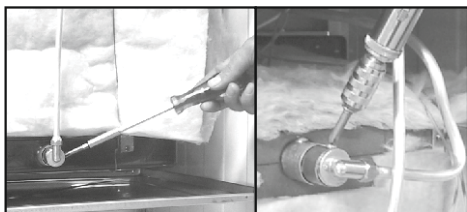


Figure4

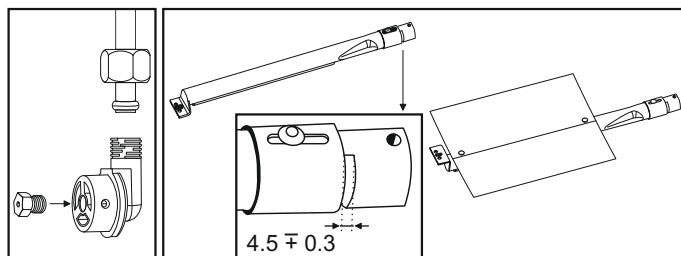
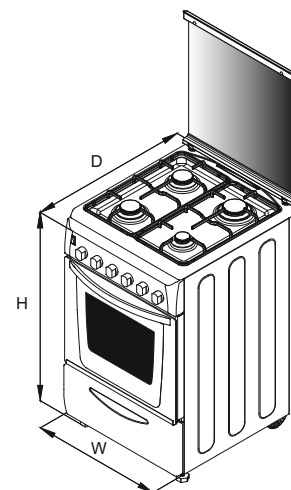


Figure5

Figure6

2.8. DIMENSIONS OF THE APPLIANCE

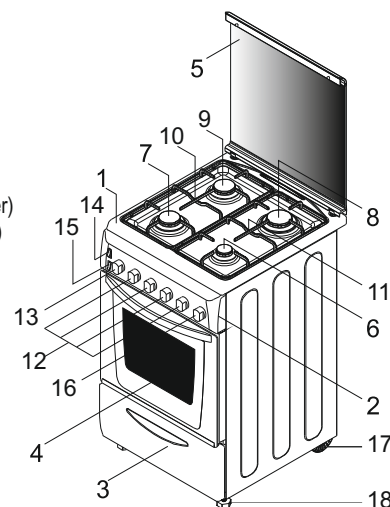
	50 x 60	60 x 60
Height (mm)	863	850
Width (mm)	510	598-600
Depth (mm)	600	600



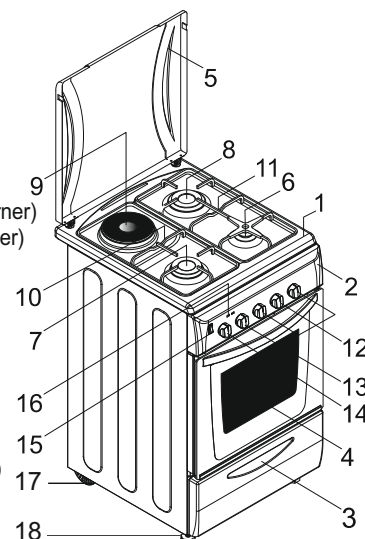
2.9. GENERAL APPEARANCE AND DEFINITION OF THE APPLIANCE

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.

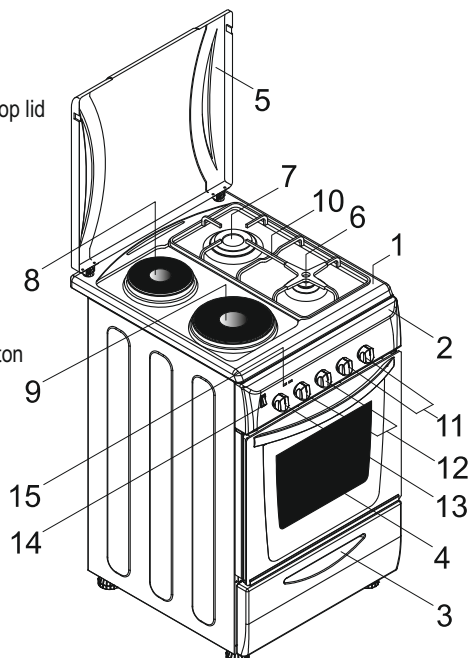
- 1- Cook top
- 2- Control panel
- 3- Drawer
- 4- Oven door (Front door)
- 5- Glass top lid or metallic top lid
- 6- Auxiliary burner
- 7- Rapid burner (Semi-Rapid burner)
- 8- Ultra rapid burner (Rapid burner)
- 9- Semi-Rapid burner
- 10- Left grate
- 11- Right grate
- 12- Burners control knobs
- 13- Thermostat oven knob
- 14- Ignition button or fan button
- 15- Lamp knob
- 16- Timer knob
- 17- Moving Foot (Adjustable Feet)
- 18- Bolt Foot (Adjustable Feet)



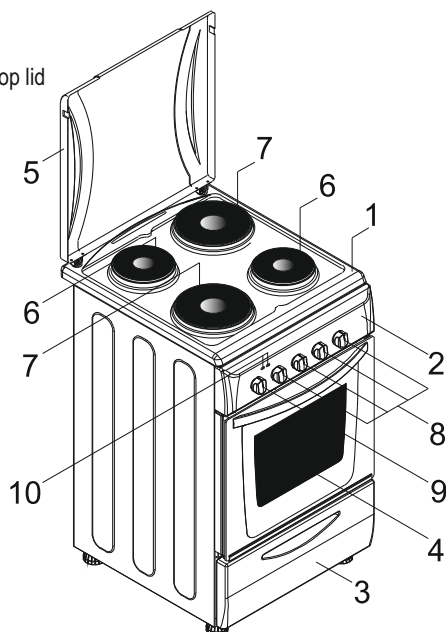
- 1- Cook top
- 2- Control panel
- 3- Drawer
- 4- Oven door (Front door)
- 5- Metallic top lid or Glass top lid
- 6- Auxiliary burner
- 7- Rapid burner (Semi-Rapid burner)
- 8- Ultra rapid burner (Rapid burner)
- 9- Hot plate
- 10- Left grate
- 11- Right grate
- 12- Burners control knobs
- 13- Hot plate control knob
- 14- Thermostat oven knob
- 15- Ignition button or fan button
- 16- Signal lamp
- 17- Moving Foot (Adjustable Feet)
- 18- Bolt Foot (Adjustable Feet)



- 1- Cook top
- 2- Control panel
- 3- Drawer
- 4- Oven door (Front door)
- 5- Metallic top lid or Glass top lid
- 6- Auxiliary burner
- 7- Rapid burner
- 8- Hot plate
- 9- Hot plate
- 10- Right grate
- 11- Burners control knobs
- 12- Hot plates control knobs
- 13- Thermostat oven knob
- 14- Ignition button or fan button
- 15- Signal lamp

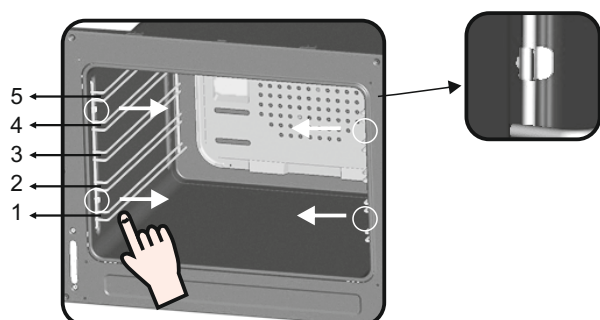


- 1- Cook top
- 2- Control panel
- 3- Drawer
- 4- Oven door (Front door)
- 5- Metallic top lid or Glass top lid
- 6- Hot plate
- 7- Hot plate
- 8- Hot plate control knobs
- 9- Thermostat oven knob
- 10- Signal lamp



REMOVING AND CLEANING WIRE RACKS

- 1- Remove the wire racks by pulling them in the direction of the arrows (see below)
- 2- To clean the wire racks either put them in the dishwasher or use a wet sponge, ensuring that they are dried afterwards.
- 3- After the cleaning process install the wire racks in reverse order.



3. USE OF COOKTOP BURNERS

3.1. USE OF COOKTOP GAS BURNERS

The knobs which control the burners are positioned on the control panel.

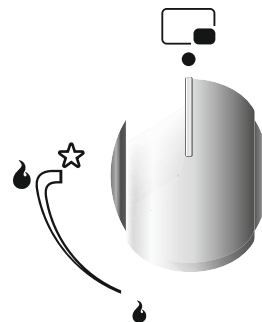
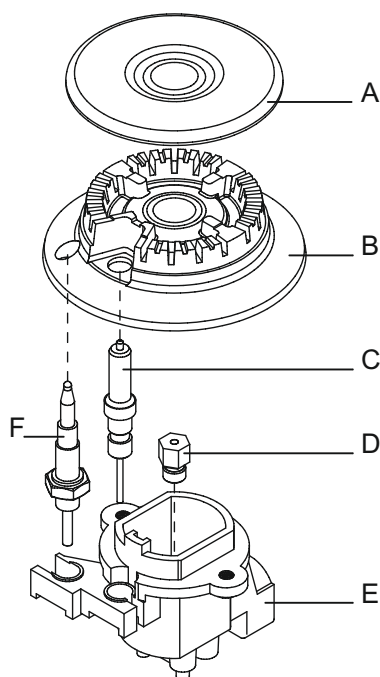


Figure 7

- **Off Position**
When the knob is turned so that the 'dot' symbol faces towards the panel, it is in the Off position and the gas valve is closed and the flame will go out.
- 🔥 **Maximum Gas Flow**
Press the burner knob and turn it to the left till the 'dot' symbol faces towards the large flame symbol.
The flame is on full at this position.
In this position, the gas valve is completely open.
- 🔥 **Minimum Gas Flow**
The flame can be decreased by turning the knob so that the 'dot' symbol faces towards the small flame symbol. The valve will be partially open and the burner will then be on low.



- A - Burner Lid
- B - Burner
- C - Electrode
- D - Injector (Jet)
- E - Burner body
- F - Safety device

Figure 8

Ignition of the Burners

Cooktop Gas Burners

The burner must be ignited before a pan is placed over it.
For models with automatic ignition, the 'spark' button must be pressed.
Press the knob controlling the burner you want to ignite and then turn it left to the big flame symbol. Press the ignition button. On models with ignition-thru knobs, press and turn the knob controlling the burner you want to ignite as far as the star symbol; the electrode will be automatically activated. All the electrodes will be activated automatically and the burner to which gas is supplied (that relative to the knob pressed) will ignite.

Oven Gas Burners

The button must not be kept pressed down for more than 15 sec. If the burner has not ignited after 15 sec. release the button and open the compartment door and/or wait at least 1min. before attempting again. For other models the gas is ignited by means of the control knobs.



Make sure that the gas is actually burning after this step! If there is no flame, repeat the procedure

After ignition, adjust the flame to the size required.

Manual ignition (if the electricity supply is not available)

Hold a flame (a match or a lit taper or a hand-operated gas lighter), near the burner.

WARNING! to wait 1 minute between two ignition tentative.

Press and turn the knob of the burner you want to ignite as far as the large flame symbol. If the burner does not catch fire at the first attempt, try again pressing the knob a little longer. When the burner is lit, adjust the flame to the required level.

If the burner does not light after several attempts, check the correct position of the burner and its cap.

Turn the knob clockwise to the "O" position in order to close the gas flow. If the burner accidentally stops burning, wait at least one minute before attempting to relight it.

Some cookers have a flame safety device (see the picture above, safety device F). If the flame goes out, the gas supply is automatically cut off.

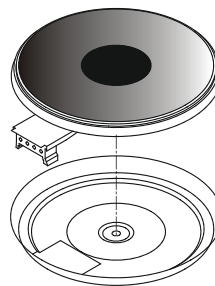


Figure 9

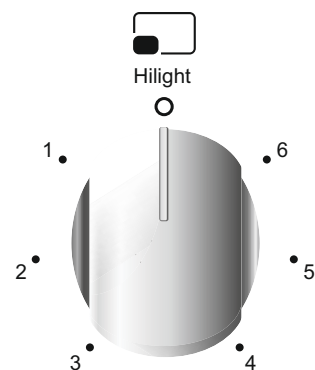


Figure 10

Minimum and maximum diameters of the cooking pan bases :

Burner	Min. Diameter [mm]	Max. Diameter [mm]
Large Burner	Ø 240 mm	Ø 280 mm
Mid - size Burner	Ø 180 mm	Ø 240 mm
Small - size Burner	Ø 120 mm	Ø 180 mm
Ultra rapid Burner	Ø 240 mm	Ø 280 mm

- The outer surface of the flame is hotter than the inner part. The tips of the flames must touch the bottom of the pan. Flames extending outside the pan cause unnecessary gas consumption.

- Gas burners, unlike the electrical hot plates, do not need flat bottomed pans. Flames touching the base of the pan conduct the heat completely.

- Although there is no need for special pans for gas burners, pans made of thinner material conduct the heat faster than those in thicker material.

- 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.

Position	Power (Watt)	Power (Watt)	Power (Watt)	Explanation
0	0	0	0	Off
1	100 W	135 W	175 W	Heating
2	180 W	220 W	220 W	Cooking at low temperature
3	250 W	300 W	300 W	Cooking at low temperature
4	500 W	850 W	850 W	Cooking, Roasting, Boiling
5	750 W	1150 W	1150 W	Cooking, Roasting, Boiling
6	1000 W	1500 W	2000 W	Cooking, Roasting, Boiling

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.

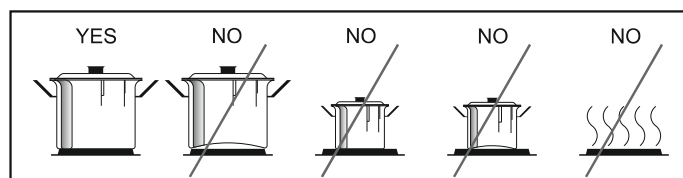


Figure 11

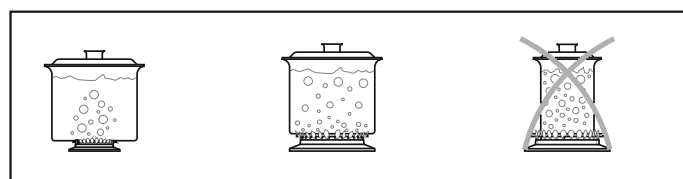


Figure 12

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.

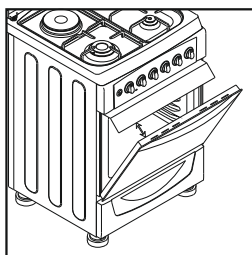
They should completely cover the burner surface; they may be a little bigger but no smaller.

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

- For the best use of the electric hotplates and to minimize energy consumption, only pans with smooth flat bases should be used. The size of the pan should be as close as possible to the diameter of the hotplate, and never smaller. The base of the pan should be dry and spillage should be avoided. Empty pans must not be left on the plates, and the plates should not be left switched on without a pan.

4. USE OF THE OVEN

4.1. GRILLING



ELECTRIC GRILL: Use with closed door ONLY

GAS GRILL: It can be used with open door WITH panel protector inserted under control panel, as in picture.

•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.



While the oven functions are running, top lid of the cooktop must be open position.

4.2. ELECTRIC OVEN

Position	Oven Function
F	Function
°C	Temperature
⌚	Cooking time
○	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	Pizza

4.3. ELECTRIC OVEN 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.

4.4. 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 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.

4.6. 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 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.

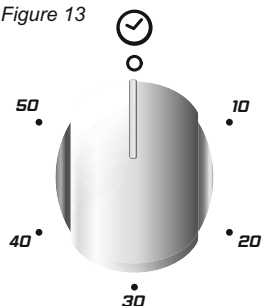
4.8. COOKING TURN SPIT

- 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

Type of food	Cooking time (min)	
	Gas Oven	Electric oven
Beef (1kg)	25/35	20/30
Lamb, sheep (1kg)	35/45	30/40
Veal, Poultry (1kg)	65/75	60/70
Pork (1 kg)	60/70	65/75

4.9. USING THE MINUTE TIMER

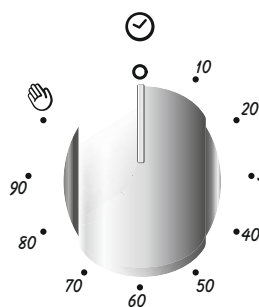
Figure 13



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

4.10. USING THE END OF COOKING TIMER

Figure 14



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.

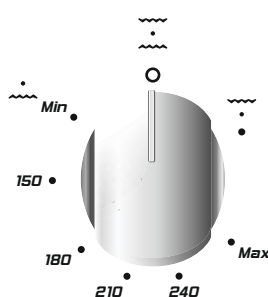
The timer will count down from the set time return to the "O" position and switch off automatically.

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

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

4.11. GAS OVEN

Figure 15



The oven temperature and heater can be selected by turning the oven adjustment knob to the desired temperature level.

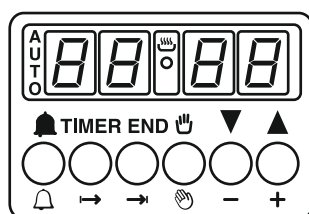
The oven thermostat range is: 140-270°C.

Some cookers have flame safety device on burners. If the flame goes out, the gas supply is automatically cut off.

4.12. USE OF THE ELECTRONIC PROGRAMMER

FUNCTION	HOW TO ACTIVE	HOW TO SWITCH IT OFF	WHAT IT DOES	WHAT IT IS FOR
MINUTE MINDER	•Press and hold the button •Press the buttons or to set the required time •Release all the buttons	•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)	•Sounds an alarm at the end of the set time. •To check how long is left to run press the button	•Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)
MANUAL FUNCTION	•Press the button •Set the cooking function with the oven function selector	•Turn the oven function selector to position "O"	•Enables you to operate the oven.	•For cooking the desired recipes
COOKING TIME	•Press and hold the TIMER button •Press the buttons or to set the length of cooking required •Release all buttons •Set the cooking function with the oven function selector	•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)	•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 /	•At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring.
END OF COOKING	•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	•At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position "O".	•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+ /	•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:

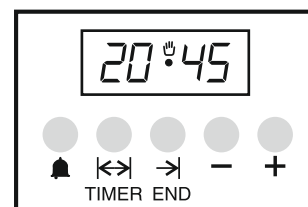


WARNING : the first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing) is setting the correct time. This is achieved as follows

- 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



4.13. 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(1and3)	160	45 - 60	
	Dough	1	180	2(1and3)	160	20 - 35	
	Small Cakes	2	180	2(1and3)	160	20 - 30	
	Cheese Cake	1	175	2	150	60 - 80	
	Apple Pie	1	180	2(1and3)	160	40 - 60	
	Strudel	2	175	2(1and3)	150	60 - 80	
	Jam tart	2	180	2(1and3)	160	45 - 60	
	Small cakes	2	180	2(1and3)	160	15 - 25	
	Biscuits	2	180	2(1and3)	160	10 - 20	
	Cream cakes	2	100	2(1and3)	100	90 - 120	
	BREAD AND PIZZA						
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(1and3)	175	20 ~ 35	
	PASTRY						
	Macaroni	2	200	2(1and3)	175	40 ~ 50	
	With vegetable	2	200	2(1and3)	175	45 ~ 60	
	Small pastries	2	200	2(1and3)	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(1and3)	175	40 ~ 60	2 Fishes
800	Fillet	2	200	2(1and3)	175	30 ~ 40	4 Fillets

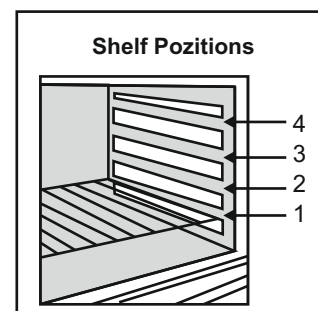


Figure 16

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 :

- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision
- Disconnect mains voltage.
- Shut off the gas valve for your own safety. If the oven is adjusted to natural gas, shut off the natural gas valve.
- If the oven is hot, wait till it has cooled down.
- 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.
- You can clean burners and burner caps with hot water and detergent. Also the gas channels of the burners can be cleaned by a brush. Make sure that burners are dry before replacing them in their seats. Check correct positioning of the burner, especially for cakes, pizzas and breads.
- Periodically clean the ignition electrodes of automatic ignition ovens. This will prevent ignition problems. Check frequently that the gas channels of burners are not blocked by food residues, etc.
- Wipe the top lid with a dry cloth in order to prevent harmful effects of water, oil and steam generated by the cooked food.
- 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 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.

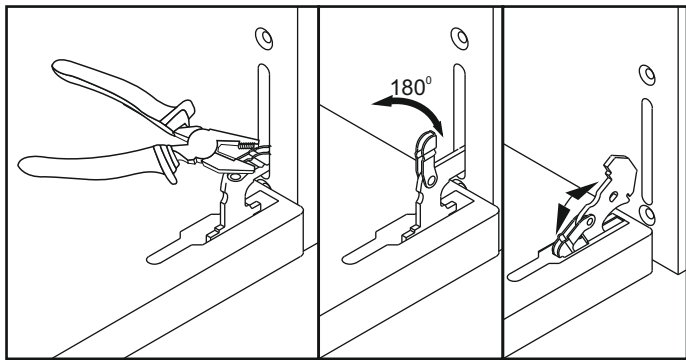


Figure 16

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.

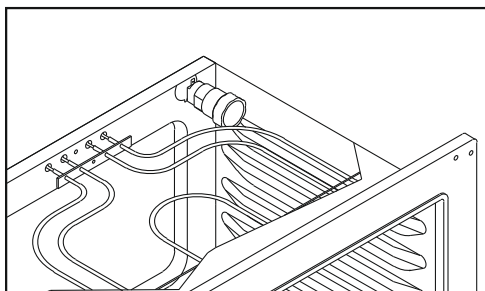


Figure 17

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.

Gas input is abnormal

- Check the following:
- Are the holes of the burner clogged?
- Is the pressure regulator working properly?
- If you are using a pipe, is there any gas in the pipe? Is the valve open?
- If you detect something abnormal with the gas valves, contact a qualified electrician or an authorised service centre for assistance.

There is a smell of gas where the appliance is placed

- Please check the following:
- Has a gas valve been left open?
- Is the gas pipe in the correct position and in good condition?

If you suspect a gas leak, do not use a flame to check

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).

7. PROTECTION OF THE ENVIRONMENT



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). WEEE contains both polluting substances (which can cause negative consequences for the environment) and basic components (which can be re-used). It is important to have WEEE subjected to specific treatments, in order to remove and dispose properly all pollutants, and

recover and recycle all materials.

Individuals can play an important role in ensuring that WEEE does not become an environmental issue; it is essential to follow some basic rules:

- WEEE shall not be treated as household waste.
- WEEE shall be handed over to the relevant collection points managed by the municipality or by registered companies. In many countries, for large WEEE, home collection could be present.
- When you buy a new appliance, the old one may be returned to the retailer who has to collect it free of charge on a one-to-one basis, as long as the equipment is of equivalent type and has the same functions as the supplied equipment.

INDICAZIONI DI SICUREZZA

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

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.

- 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.

- 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.
- La parte interna del cassetto sotto all'apparecchio può diventare calda
- Spegnere il forno prima di rimuovere lo schermo di protezione e, dopo la pulizia, rimontarlo secondo le istruzioni.
- Usare solo la sonda termica raccomandata per questo forno.
- Non utilizzare un pulitore a vapore
- Rimuovere gli eventuali liquidi traciati dal coperchio prima di aprirlo.
- Far raffreddare la superficie del piano di cottura prima di chiudere il coperchio.

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

- Se la cucina è posta su un piedistallo, si devono adottare misure per evitare che l'apparecchio scivoli dal piedistallo.
- Quando si fissa il cablaggio secondo le norme di cablaggi, deve essere integrato un dispositivo per scollegare l'alimentazione di rete mediante una separazione di contatto a tutti i poli, al fine di garantire lo scollegamento completo ai sensi delle condizioni di sovratensione categoria III.
- le istruzioni devono indicare quale tipo di cavo debba essere utilizzato, tenendo presente la temperatura della superficie posteriore dell'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito da un cavo o un assieme speciali disponibili presso il costruttore o il suo servizio assistenza tecnica.

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.

- Questo apparecchio può essere installato in accordo con il regolamento vigente e solo in un ambiente ben ventilato. Leggere le istruzioni prima dell'installazione o l'uso dell'apparecchio.
- Queste istruzioni sono valide solamente se appare il simbolo del paese sull'apparecchio. Se non appare il simbolo sull'apparecchio, è necessario consultare le istruzioni tecniche che vi daranno le istruzioni necessarie riguardo alle modifiche delle condizioni d'uso dell'apparecchio nel paese di riferimento.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione del locale (natura del gas e pressione del gas) e l'aggiustamento dell'apparecchio siano compatibili;
- le condizioni di aggiustamento dell'apparecchio sono indicate nell'etichetta (o nella targa);
- l'apparecchio non è connesso a un sistema di avacuazione dei prodotti di combustione. Dovrebbe essere installato e connesso in accordo con le correnti norme di installazione. Particolare attenzione deve essere posta sui rilevanti requisiti riguardo alla ventilazione.
- L'utilizzo di un apparecchio a gas causa calore e umidità nella stanza in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata: lasciare aperti i fori di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa meccanica aspirante). L'uso intensivo prolungato dell'apparecchio potrebbe richiedere un sistema di ventilazione addizionale, per esempio aumentando il livello di ventilazione meccanica dove presente.

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

• **AVVERTENZA:** Per evitare il ribaltamento dell'apparecchio, bisogna installare mezzi di stabilizzazione. Vedere le istruzioni a pagina 131 di questo manuale.

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.

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

Per una più facile comprensione, in questo manuale sono stati utilizzati i simboli indicati di seguito.



Informazioni per la sicurezza



Informazioni per la protezione dell'ambiente



Questo elettrodomestico è conforme alle direttive CEE dell'UE



Attenzione, pericolo di capovolgimento.



Blocchi antiscivolo.

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 73/23/CEE, 89/336/CEE e 90/396/CEE, emendate dalle 2006/EC, 2004/108/EC e 2003/55/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.

• 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.

• Rimuovere gli eventuali liquidi traciati dal coperchio prima di aprirlo.

• Far raffreddare la superficie del piano di cottura prima di chiudere il coperchio.

• Non mettere la mani tra il forno e le cerniere dello sportello superiore. 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.

• Prima di togliere i recipienti di cottura, ridurre o spegnere la fiamma.

• **AVVERTENZA!** Nelle zone in cui avviene la combustione di combustibili gassosi si producono calore e umidità. Occorre prestare particolare attenzione all'aerazione dell'ambiente: se l'aerazione naturale è inesistente o insufficiente occorre installare una ventola di aerazione. In caso di dubbi, consultare un Centro di Assistenza Candy.

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

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

* 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.

• Controllare periodicamente il tubo flessibile del gas.

• Il tubo del gas deve essere tenuto lontano dalle parti calde del forno e non deve essere a contatto con esso. È possibile spostare il connettore del gas a sinistra o a destra del forno. Dopo tale modifica, verificare l'eventuale presenza di perdite con acqua saponata.

• Dopo avere collegato il tubo flessibile del gas al connettore, fissarlo saldamente con una fascetta. Occorre prestare particolare attenzione alle perdite di gas: controllare con una soluzione saponata.

• Non lasciare l'elettrodomestico incustodito prima che si sia raffreddato.



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

1.4. SUGGERIMENTI UTILI

• Tutti i coperchi e le superfici in smalto o in vetro possono essere smontati per essere puliti facilmente.

L'eventuale presenza di un coperchio superiore dell'elettrodomestico consente di proteggere dalla polvere il piano di cottura non utilizzato e di riparare dai versamenti d'olio durante la cottura.

• Non utilizzare il coperchio per altri scopi.

• **ATTENZIONE!** (Per modelli con coperchio in vetro) Il coperchio in vetro può rompersi se esposto a calore eccessivo. Prima di chiudere il coperchio accertarsi sempre che i bruciatori siano spenti.

• 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.

• Per un'accensione più rapida, accendere il bruciatore prima di collocarvi sopra il recipiente di cottura.

• Verificare che la fiamma dei bruciatori non presenti anomalie.

• Non coprire le parti del forno con fogli di alluminio.

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.

L'utilizzo di un apparecchio a gas causa calore e umidità nella stanza in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata: lasciare aperti i fori di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa meccanica aspirante). L'uso intensivo prolungato dell'apparecchio potrebbe richiedere un sistema di ventilazione aggiuntiva, per esempio aumentando il livello di ventilazione meccanica dove presente.

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 gas (tipo e pressione del gas) e accertarsi che l'elettrodomestico sia regolato di conseguenza.

•Questo elettrodomestico non deve essere collegato al sistema di scarico di altri apparecchi funzionanti con un combustibile diverso.

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

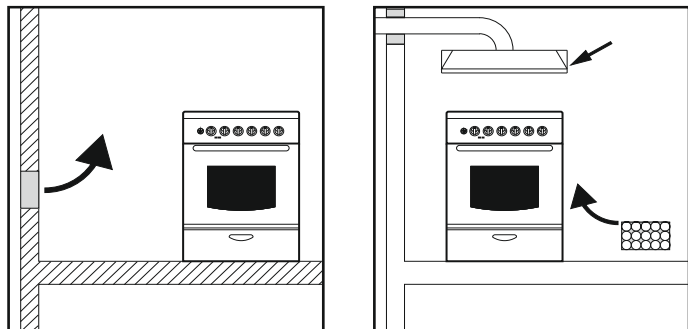
•Se la cucina è posta su un piedistallo, si devono adottare misure per evitare che l'apparecchio scivoli dal piedistallo.

2.1. L'AMBIENTE IN CUI INSTALLARE L'ELETTRODOMESTICO

•L'apparecchio non deve essere installato su di un piedistallo.

Per un corretto funzionamento dell'elettrodomestico, il locale deve essere dotato di una ventilazione naturale sufficiente alla dispersione dei gas combusti.

•Il flusso d'aria deve penetrare attraverso le prese d'aria dotate di griglia presenti sulle pareti esterne.



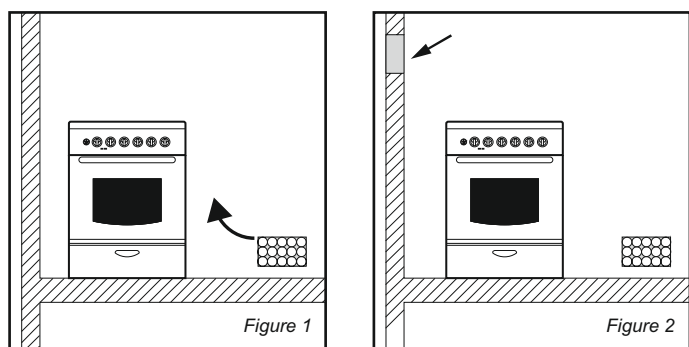
•Per il passaggio dell'aria, nei modelli dotati di dispositivo di sicurezza della fiamma, la sezione trasversale delle griglie per l'aria deve misurare 100 cm². Nei modelli privi del dispositivo di sicurezza della fiamma, la sezione trasversale deve misurare 200 cm². (È possibile adottare una o più griglie)

Scarico dei gas combusti

•I gas combusti della cucina devono essere rilasciati direttamente all'esterno, oppure mediante una cappa collegata a un camino o una canna fumaria (Figura 1).

•Qualora fosse impossibile installare una cappa, occorrerà installare un aspiratore elettrico su una parete o una finestra rivolte verso l'esterno (Figura 2).

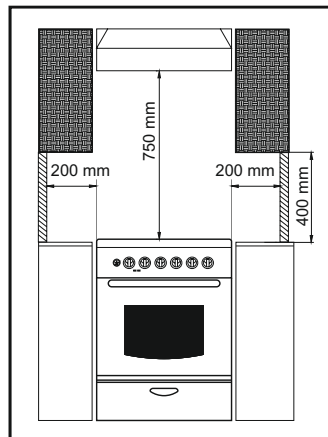
•L'aspiratore deve garantire il ricambio dell'aria della cucina 3-5 volte all'ora.



•Le griglie devono essere predisposte in modo tale da non poter essere ostruite da nessuno dei due lati e posizionate preferibilmente vicine al pavimento. Le griglie non devono essere disposte attraverso i canali attraverso cui passano gas di combustione e fumi di scarico.

•Qualora fosse impossibile installare griglie di aerazione nel locale in cui è installato l'elettrodomestico, l'aria necessaria può essere ottenuta da un locale adiacente, a meno che si tratti di una camera da letto o di un locale dove la corrente d'aria possa costituire un pericolo.

2.2. POSIZIONAMENTO

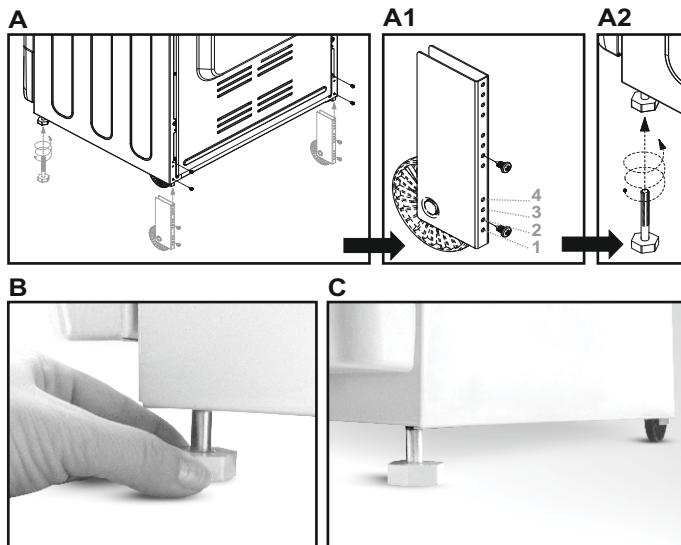


L'apparecchio è stato concepito ipotizzando che i piani di lavoro vicini non siano più alti della superficie del piano cottura.

2.3. 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



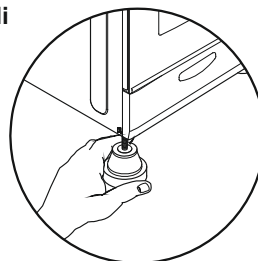
-Questo apparecchio è dotato di piedini regolabili, posizionati negli spigoli inferiori.

-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



2.4. COLLEGAMENTO ELETTRICO

Le cucine sono fornite con o senza cavo di corrente. Il collegamento del cavo deve essere effettuato da un centro di assistenza autorizzando, 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.

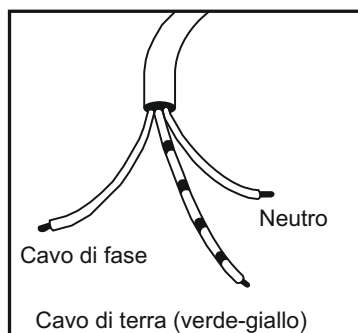
- Dopo avere completato il collegamento, controllare le piastre accendendole per 3 minuti.

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni derivanti dalla non conformità agli standard di sicurezza.

- Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione

2.5. CUCINE CON CAVO DI CORRENTE

• È previsto esclusivamente un collegamento a tensioni pari a 220-240 V tra fasi o tra fasi e neutro.



• L'eventuale sostituzione del cavo di alimentazione deve essere eseguita dall'Assistenza Tecnica Candy o da un tecnico qualificato, con un cavo le cui caratteristiche siano equivalenti al cavo originale

Sezione dei cavi di alimentazione:

Potenza nominale dell'apparecchio (kW)	Voltaggio di targa (V)	Corrente di targa (A)	Cavo di alimentazione
2.3 kW	220 - 240 V	9.1 A	3 x 1.0 mm ²
3.5 kW	220 - 240 V	15.9 A	3 x 1.5 mm ²
4.0 kW	220 - 240 V	18.2 A	3 x 2.5 mm ²

2.6. COLLEGAMENTO AL GAS

Il gas deve essere collegato all'elettrodomestico secondo gli standard e le disposizioni vigenti.

- L'elettrodomestico è stato regolato in fabbrica per il tipo di gas indicato nei dati sull'etichetta adesiva posta accanto all'ingresso del gas, sulla parte posteriore dell'elettrodomestico.

Assicurarsi di utilizzare il tipo di gas indicato sull'etichetta. Se il tipo di gas è diverso, seguire le istruzioni riportate nel capitolo relativo alla conversione a tipi di gas diversi.

- Per ottenere la massima efficienza e il minimo consumo, assicurarsi che la pressione del gas corrisponda a quella riportata nella tabella riportata più avanti. Se si utilizza gas a pressione diversa occorre utilizzare un regolatore sull'attacco del gas. È permesso l'uso di un regolatore di gas conforme agli standard GPL.

- Assicurarsi che la pressione del gas sia quella indicata nella tabella delle categorie gas (ultime 3 pagine di questo manuale) allo scopo di ottenere il massimo rendimento e il minimo consumo. Se la pressione del gas è differente, bisogna utilizzare un apposito adattatore all'ingresso del gas. E' consentito l'uso di un adattatore conforme agli standard per il GPL.

Collegamento con un tubo metallico rigido o flessibile

- Il gas può essere alimentato mediante un apposito tubo flessibile in acciaio inox, in base agli standard di sicurezza vigenti. In questo caso non occorre spostare l'elettrodomestico. Il connettore di ingresso del gas dell'elettrodomestico è Gc^{1/2}

Collegamento con un tubo flessibile non metallico.

- Se la valvola del gas è in una posizione tale da poter essere aperta e chiusa quando necessario, è possibile utilizzare un tubo flessibile conforme agli standard vigenti. Il tubo flessibile deve essere fissato saldamente con una fascetta.

- Il tubo flessibile può essere collegato come segue:

- Poiché il tubo flessibile verrà posto dietro il forno, esso non deve essere esposto a temperature superiori a 30 °C in ogni suo punto.

- La lunghezza non deve superare i 150 cm.

- Non deve essere esposto a vapore.

- Non devono esserci pieghe, curve o tensioni.

- Deve essere protetto da oggetti taglienti o appuntiti.

- Deve essere accessibile, per permettere ispezioni periodiche.

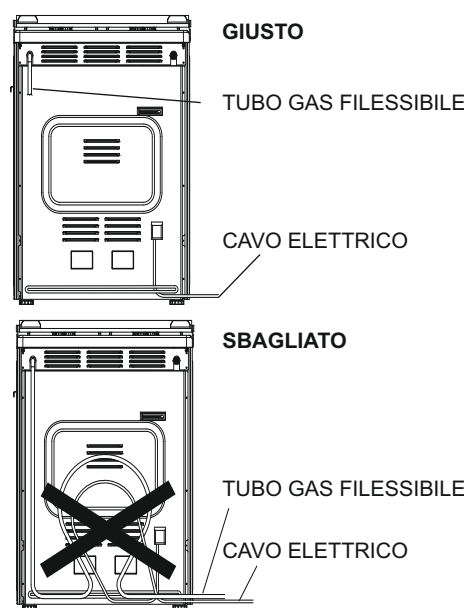
- Il tubo flessibile deve essere controllato come indicato di seguito, per prevenire i danni dell'usura:

- Verificare che non vi siano rotture, tagli o punti bruciati lungo il tubo e alle sue estremità.

- Il materiale deve conservare le sue caratteristiche di flessibilità. Non deve indurirsi eccessivamente.

- Sulle fascette non deve esserci traccia di ruggine.

- In ogni caso, occorre sostituirlo dopo 5 anni di utilizzo.



Dopo l'installazione controllare eventuali perdite in corrispondenza dei collegamenti mediante acqua saponata. Non usare fiamme per controllare perdite di gas.

2.7. CONVERSIONE PER TIPI DI GAS DIVERSI

Per le cucine indicate di seguito, la regolazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato. Seguire i passaggi seguenti per convertire l'apparecchio dall'impostazione di fabbrica a un diverso tipo di gas.

Le cucine sono regolate per gas naturale e la connessione è di tipo cilindrico (1). Per la connessione con tubo tipo gas naturale, si può fissare l'adattatore (2) all'estremità cilindrica con guarnizione. Per la connessione GPL, l'adattatore GPL (3) può essere fissato all'estremità cilindrica con guarnizione.

Regolazione e sostituzione degli iniettori

Sostituzione degli iniettori

•Rimuovere le griglie

Rimuovere i copri bruciatori e i bruciatori

Rimuovere gli iniettori usando una chiave da 7mm, poi avvitare l'iniettore adeguato, selezionato dalla tabella (ultime 3 pagine di questo manuale) in funzione del gas utilizzato. Eseguire i passaggi precedenti in sequenza inversa dopo aver completato il montaggio del nuovo iniettore.

Regolazione stand-by

Regolazione stand-by per le cucine senza sicurezza o con sicurezza e accensione a tasto.

Ruotare la manopola di controllo del bruciatore portando l'indicatore in corrispondenza della fiamma piccola e rimuovere la manopola.

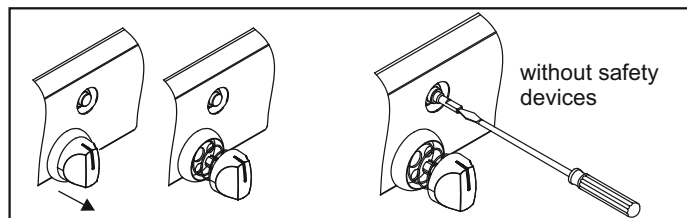
Se si intende convertire da gas naturale a GPL, ruotare la vite di bypass delle valvole del gas in senso orario con un cacciavite fino alla posizione definitiva.

Se si intende convertire da GPL a gas naturale, ruotare la vite di bypass delle valvole del gas in senso antiorario con un cacciavite fino ad ottenere una fiamma più bassa di 1/4.

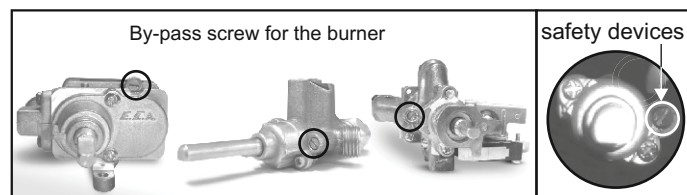
Al termine della regolazione, inserire nuovamente le manopole.

Controllare la regolazione ruotando rapidamente la manopola di controllo del bruciatore dal massimo al minimo. Se la fiamma non si spegne, la regolazione è corretta.

Per le cucine con sicurezza, la regolazione del minimo può essere effettuata attraverso una vite sul corpo del rubinetto. Se è presente l'accensione a tasto, per la regolazione del minimo occorre rimuovere il coperchio, la placca e il pannello frontale.



Per la regolazione del minimo, bisogna rimuovere il coperchio, la placca e il pannello frontale.



Forno a gas

•Rimuovere il pannello posteriore (Figure 3).

•Rimuovere l'adattatore dell'iniettore (Figure 4)

•Rimuovere gli iniettori usando una chiave da 7mm, poi avvitare l'iniettore adeguato, selezionato dalla tabella (ultime 3 pagine di questo manuale) in funzione del gas utilizzato (Figure 5).

•Eseguire i passaggi precedenti in sequenza inversa dopo aver completato il montaggio del nuovo iniettore.

•La distanza del bruciatore è di 4,5 +/- 0,3mm per il gas naturale e il GPL (Figure 6).



Figure3

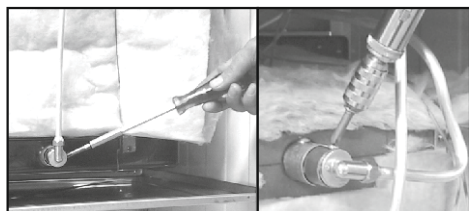


Figure4

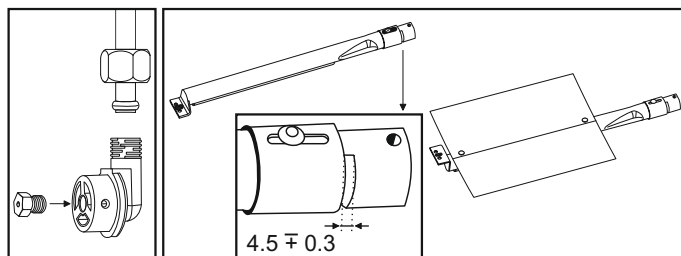


Figure5

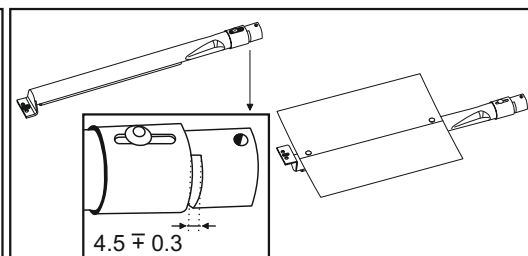
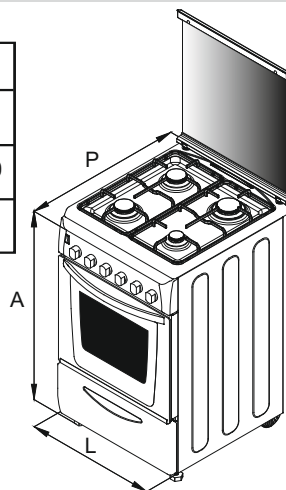


Figure6

2.8. DIMENSIONI DELL'ELETTRODOMESTICO

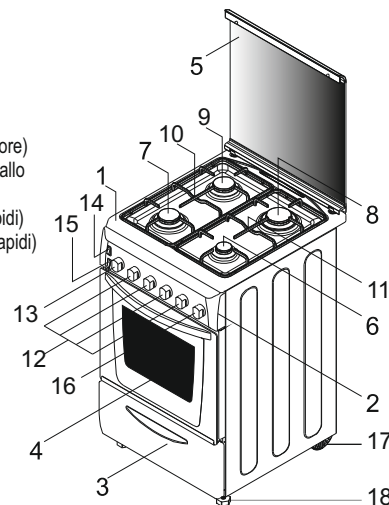
	50 x 60	60 x 60
Altezza (mm)	863	850
Larghezza (mm)	510	598-600
Profondità (mm)	600	600



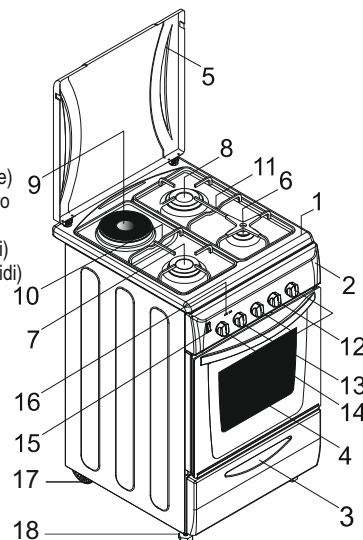
2.9. ASPETTO GENERALE E DEFINIZIONI DELL'ELETTRODOMESTICO

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

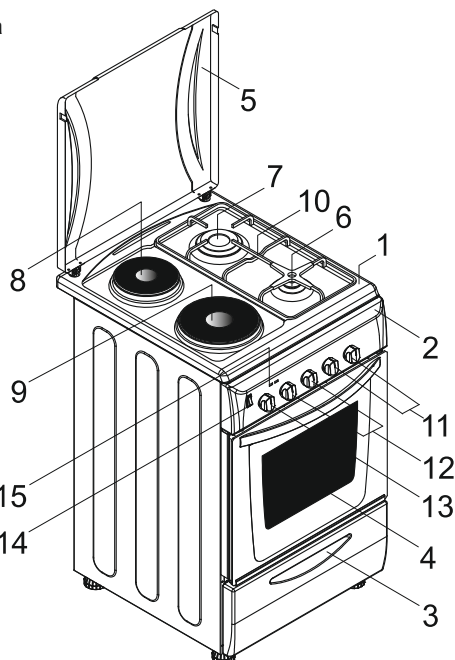
- 1- Piano superiore di cottura
- 2- Pannello di controllo
- 3- Scaldavivande
- 4- Sportello del forno (sportello anteriore)
- 5- Coperchio superiore in vetro o metallo
- 6- Bruciatore ausiliario
- 7- Bruciatori rapidi (bruciatori semirapidi)
- 8- Bruciatore ultra rapido (bruciatori rapidi)
- 9- Bruciatori semirapidi
- 10- Griglia sinistra
- 11- Griglia destra
- 12- Manopole di controllo dei bruciatori
- 13- Manopola del termostato del forno
- 14- Pulsante di accensione o pulsante della ventola
- 15- Manopola lampada
- 16- Manopola timer
- 17- Piede mobile
- 18- Testa del bullone



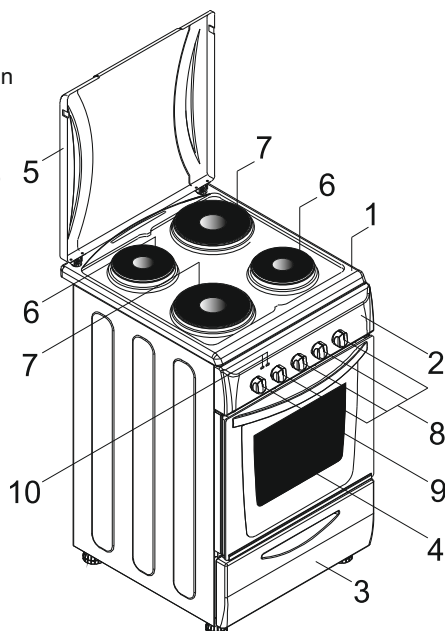
- 1- Piano superiore di cottura
- 2- Pannello di controllo
- 3- Scaldavivande
- 4- Sportello del forno (sportello anteriore)
- 5- Coperchio superiore in metallo o vetro
- 6- Bruciatore ausiliario
- 7- Bruciatori rapidi (bruciatori semirapidi)
- 8- Bruciatore ultra rapido (bruciatori rapidi)
- 9- Piastra (1000 W)
- 10- Griglia sinistra
- 11- Griglia destra
- 12- Manopole di controllo dei bruciatori
- 13- Manopola di controllo della piastra
- 14- Manopola del termostato del forno
- 15- Pulsante di accensione o pulsante della ventola
- 16- Spia
- 17- Piede mobile
- 18- Testa del bullone



- 1- Piano superiore di cottura
- 2- Pannello di controllo
- 3- Scaldavivande
- 4- Sportello del forno (sportello anteriore)
- 5- Coperchio superiore in metallo o vetro
- 6- Bruciatore ausiliario
- 7- Bruciatore rapido
- 8- Piastra
- 9- Piastra
- 10- Griglia destra
- 11- Manopole di controllo dei bruciatori
- 12- Manopola di controllo della piastra
- 13- Manopola del termostato del forno
- 14- Pulsante di accensione o pulsante della ventola
- 15- Spia

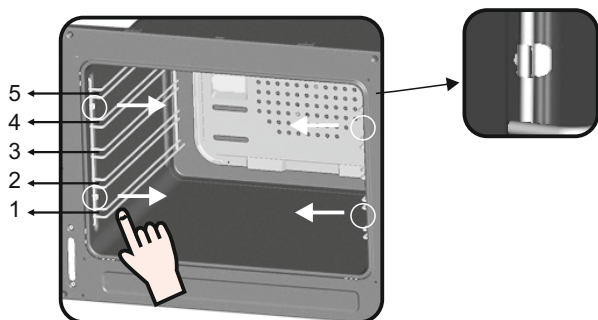


- 1- Piano superiore di cottura
- 2- Pannello di controllo
- 3- Scaldavivande
- 4- Sportello del forno (sportello anteriore)
- 5- Coperchio superiore in metallo o vetro
- 6- Piastra
- 7- Piastra
- 8- Manopole di controllo delle piastre
- 9- Manopola del termostato del forno
- 10- Spia



RIMOZIONE E PULIZIA DELLE GRIGLIE

1. Rimuovere le griglie tirandole verso il senso della freccia
2. Pulire le griglie lavandole in lavastoviglie o con una spugna bagnata e asciugandole subito dopo
3. Dopo aver pulito le griglie, installarle nuovamente



3. UTILIZZO DEI BRUCIATORI DEL PIANO DI COTTURA

3.1. UTILIZZO DEI BRUCIATORI A GAS DEL PIANO DI COTTURA

Le manopole che controllano i bruciatori sono poste sul pannello di controllo.

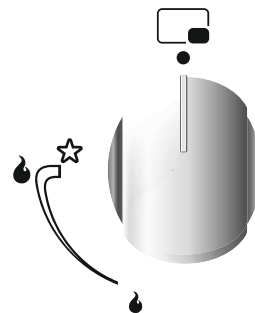


Figure 7

Posizione spenta

Quando la manopola è ruotata con il simbolo del "punto" rivolto verso il pannello, si trova in posizione spenta, la valvola del gas è chiusa e la fiamma si estingue.

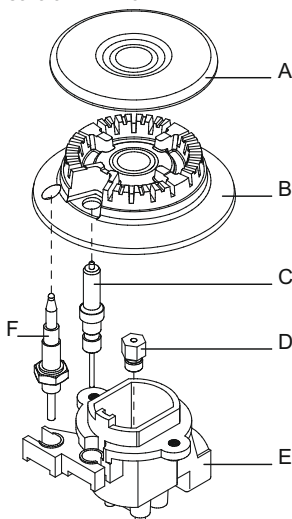
Massimo afflusso di gas

Premere la manopola del bruciatore e ruotarla a sinistra volgendo il simbolo del "punto" verso il simbolo della fiamma grande. In questa posizione la fiamma è al massimo.

In questa posizione, la valvola del gas è completamente aperta.

Minimo afflusso di gas

L'intensità della fiamma può essere diminuita ruotando la manopola in modo che il simbolo del "punto" sia rivolta verso il simbolo della fiamma piccola. La valvola sarà parzialmente aperta e il bruciatore sarà al minimo.



- A - Copribruciatore
- B - Bruciatore
- C - Elettrodo
- D - Iniettore (Getto)
- E - Corpo del bruciatore
- F - Dispositivo di sicurezza

Figure 8

Accensione dei bruciatori

Bruciatori a gas del piano di cottura

Il bruciatore deve essere acceso prima di posizionarvi sopra il recipiente utilizzato per la cottura.

Nei modelli con accensione automatica occorre premere il pulsante con il simbolo della "scintilla".

Premere la manopola che controlla il bruciatore che si vuole accendere e ruotarla a sinistra fino al simbolo della fiamma grande. Premere il pulsante di accensione. Sui modelli con accensione tramite manopola, premere la manopola che controlla il bruciatore che si vuole accendere e ruotarla fino al simbolo della stella: l'elettrodo verrà attivato automaticamente. Tutti gli elettrodi verranno attivati automaticamente, accendendo il bruciatore a cui viene fornito il gas (quello relativo alla manopola che è stata premuta).

Bruciatori a gas del forno

Il pulsante non deve essere premuto per più di 15 secondi. Se dopo 15 secondi il bruciatore non si è acceso, rilasciare il pulsante e aprire lo sportello dello scomparto e/o attendere almeno 1 minuto prima di ritentare l'accensione. Negli altri modelli, il gas viene acceso per mezzo delle manopole di controllo.



Assicurarsi che dopo questo passo il gas stia effettivamente bruciando. In assenza di fiamma, ripetere la procedura.

Dopo l'accensione regolare la fiamma all'intensità desiderata.

Accensione manuale (in caso di mancanza di energia elettrica)

Porre una fiamma (un fiammifero o un accendigas) vicino al bruciatore.

AVVERTENZA! Attendere 1 minuti tra un tentativo di accensione e l'altro.

Premere e ruotare la manopola del bruciatore che si vuole accendere fino al simbolo della fiamma grande. Se il bruciatore non si accende al primo tentativo, ritentare premendo la manopola più a lungo. Quando il bruciatore è acceso, regolare la fiamma sull'intensità desiderata.

Se il bruciatore non si accende dopo diversi tentativi, verificare che il bruciatore e il copribruciatore siano nella posizione corretta.

Per interrompere il flusso del gas ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione "O". Se il bruciatore si spegne accidentalmente, attendere almeno un minuto prima di tentare di riaccenderlo.

Alcune cucine sono dotate di dispositivi di sicurezza per la fiamma (vedere la figura precedente, dispositivo di sicurezza F). In caso di spegnimento della fiamma, l'afflusso del gas viene automaticamente interrotto.

Diametri minimi e massimi della basi dei recipienti di cottura:

Bruciatore	Diametro min. [mm]	Diametro max. [mm]
Bruciatore grande	Ø 240 mm	Ø 280 mm
Bruciatore medio	Ø 180 mm	Ø 240 mm
Bruciatore piccolo	Ø 120 mm	Ø 180 mm
Bruciatore ultra rapido	Ø 240 mm	Ø 280 mm

•La parte esterna della fiamma è più calda di quella interna. La sommità della fiamma deve toccare il fondo del recipiente. Fiamme che si estendono al di fuori del recipiente possono causare inutile consumo di gas.

•I bruciatori a gas, diversamente delle piastre elettriche, non richiedono recipienti con il fondo piatto. La fiamma che tocca il fondo del recipiente conduce completamente il calore.

•Sebbene per i bruciatori a gas non siano richiesti recipienti di cottura particolari, recipienti costituiti da materiale più sottile conducono il calore più rapidamente di quelli con materiale spesso.

•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 gas. Tuttavia, un recipiente dotato di coperchio consentirà di risparmiare energia.

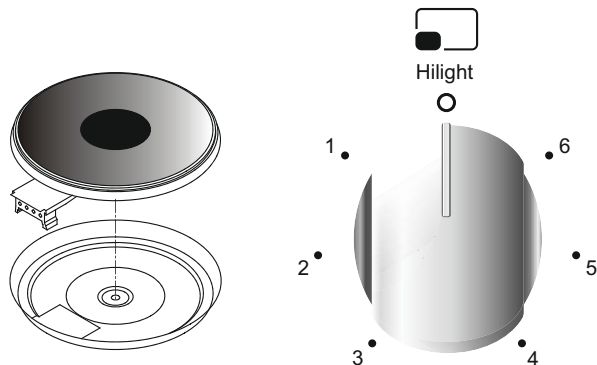


Figure 9

Figure 10

Posizione	Potenza (Watt)	Potenza (Watt)	Potenza (Watt)	Descrizione
0	0	0	0	Off
1	100 W	135 W	175 W	Scaldavivande
2	180 W	220 W	220 W	Cottura a bassa temperatura
3	250 W	300 W	300 W	Cottura a bassa temperatura
4	500 W	850 W	850 W	Cottura, frittura, bollitura
5	750 W	1150 W	1150 W	Cottura, frittura, bollitura
6	1000 W	1500 W	2000 W	Cottura, frittura, bollitura

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. Zucchero e succhi versati da un recipiente aperto possono aderire al piano di cottura ed essere di difficile rimozione.

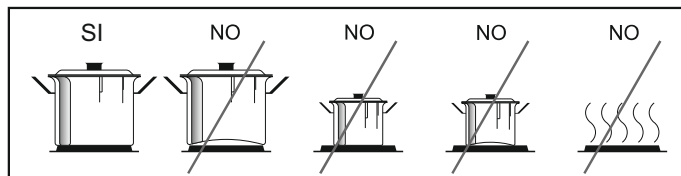


Figure 11

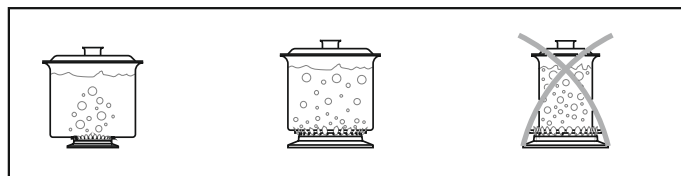


Figure 12

3.2. UTILIZZO DI PIASTRE ELETTRICHE DEL PIANO DI COTTURA

Ruotare la manopola nella posizione corrispondente alla temperatura desiderata per la piastra. La spia della piastra si accenderà e la piastra inizierà a riscaldarsi.

Al termine della cottura, ruotare la manopola nella posizione "O". (Figura 2). Non lasciare la piastra accesa senza un recipiente di cottura sopra di essa. È molto importante il diametro della base del recipiente utilizzato. Il diametro minimo della base del recipiente è di 14 cm, e il fondo deve essere piano. Al primo utilizzo lasciare che la piastra si riscaldi per 5 minuti prima di porre un recipiente su di essa. Questo permetterà al rivestimento resistente al calore della piastra di indurirsi, grazie al riscaldamento. Per la pulizia della piastra elettrica usare un panno umido e un detersivo. Non rimuovere i residui di cibo dalle piastre usando coltelli o altri oggetti duri e taglienti.

Dopo averla pulita, accendere la piastra per alcuni istanti per farla asciugare. Tuttavia non deve essere mai lasciata senza un recipiente su di essa per più di qualche istante.

Questo è particolarmente importante per recipienti usati per arrostiti 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.

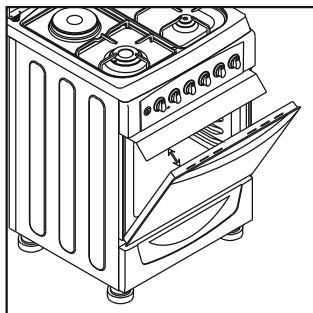
La superficie della base deve essere completamente piana e adattarsi bene alla superficie di cottura.

Per l'uso più efficace delle piastre elettriche e il minore consumo di energia, occorre usare su di esse solo recipienti di cottura con un fondo completamente piatto e liscio.

La dimensione del recipiente deve essere il più vicino possibile al diametro della piastra, e mai inferiore. La base del recipiente deve essere asciutta e occorre evitare che il contenuto versi al di fuori. Non lasciare mai sulle piastre recipienti vuoti, né lasciare le piastre accese senza recipienti su di esse.

4. USO DEL FORNO

4.1. GRILL



GRILL ELETTRICO: Utilizzare SOLO con sportello chiuso
GRILLA GAS: Può essere utilizzato con lo sportello aperto CON la protezione del pannello inserita sotto al pannello di controllo, come nell'immagine.
Utilizzando il grill lasciare aperto lo sportello del forno e inserire la protezione sul pannello di controllo per il bruciatore del grill a gas.
•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.



Quando il forno è in funzione, il coperchio deve essere aperto

4.2. FORNO ELETTRICO

Posizione	Funzione forno
F	Funzione
°C	Temperatura
	Tempo di cottura
O	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

4.3. SUGGERIMENTI DI COTTURA PER IL FORNO ELETTRICO

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 sciropi di frutta, disidratare frutta e funghi.

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. 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.

4.6. COTTURA DELLA CARNE

- La quantità minima 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 arrostiti solo dopo metà cottura.
- Disporre la carne da arrostiti 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. 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. Per il pesce grigliato il colore deve essere bianco opaco uniforme. Questo non vale per il salmone e per la trota.

4.8. 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:

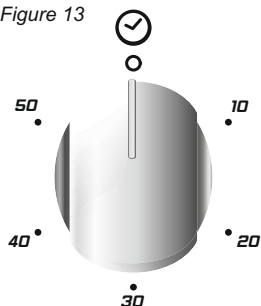
- rimuovere ogni accessorio dal forno
- posizionare la leccarda profonda sul fondo della cavità o nell'ultimo livello
- infilzare lo spiedo nella carne, in posizione centrale in mezzo ai due forchettoni
- Inserire lo spiedo nel foro posizionato sulla parete di fondo, poi fissare il gancio di sostegno 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

Tipo di alimento (kg)	Tempo di cottura (min)	
	Forno Gas	Forno Elettrico
Manzo (1kg)	25/35	20/30
Agnello, pecora(1kg)	35/45	30/40
Vitello, Pollame (1kg)	65/75	60/70
Maiale (1kg)	60/70	65/75

4.9. USO DEL CONTAMINUTI

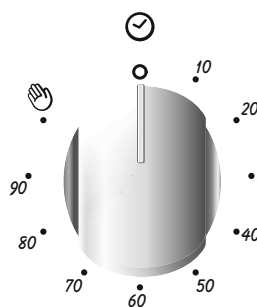
Figure 13



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.

4.10. USO DEL TEMPORIZZATORE

Figure 14



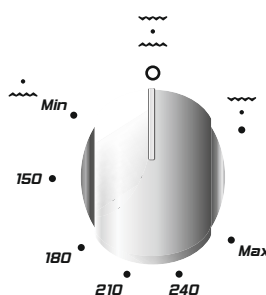
Con questo meccanismo è possibile programmare la durata espressa in minuti della cottura e quindi lo spegnimento automatico del forno al termine del tempo desiderato (max. 90 minuti).

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 .

4.11. FORNO A GAS

Figure 15



La temperatura del forno e il bruciatore possono essere selezionati regolando la manopola di regolazione del forno alla temperatura desiderata. L'intervallo del termostato del forno varia fra i 140 e i 265 °C. Per attivare il bruciatore inferiore ruotare la manopola su () e per attivare il grill ruotare la manopola su ().

Alcune cucine sono dotate di dispositivi di sicurezza sui bruciatori. In caso di spegnimento della fiamma, l'afflusso del gas viene automaticamente interrotto.

4.12. UTILIZZO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO

FUNZIONE	MODALITÀ DI ATTIVAZIONE	MODALITÀ DI SPEGNIMENTO	AZIONE	SCOPO
CONTA-MINUTI	•Tenere premuto il tasto •Premere i tasti o •impostare il tempo richiesto •Rilasciare tutti i tasti	•Quando il tempo impostato è trascorso, scatta un allarme sonoro (che si arresta automaticamente, oppure può essere arrestato immediatamente premendo il tasto	•Al termine del tempo impostato, suonerà un allarme. •Per controllare il tempo mancante, premere il tasto	•Consente di utilizzare il forno come sveglia (può essere attivata sia durante il funzionamento del forno che a forno spento)
FUNZIONE MANUALE	•Premere il tasto •Impostare la funzione di cottura con il selettore di funzione del forno	•Ruotare il selettore di funzione del forno sulla posizione "O"	•Consente di far funzionare il forno.	•Per cuocere le ricette desiderate
TEMPO DI COTTURA	•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	•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)	•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 i pulsanti	•Al termine del tempo di cottura impostato, il forno si spegnerà automaticamente e suonerà un allarme.
FINE DELLA COTTURA	•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	•Al momento impostato, il forno si spegnerà. Per spegnere manualmente, ruotare il selettore di funzione del forno sulla posizione "O"	•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	•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) è impostare l'ora corretta. Per effettuare tale operazione, eseguire i seguenti passaggi:

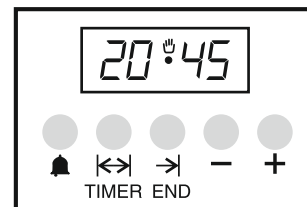
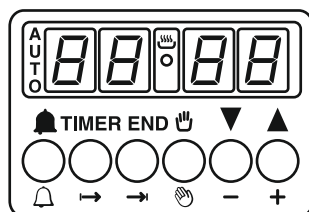
- Tenere premuti i tasti **TIMER** e **FINE** (e)
- Impostare il tempo con i tasti

- 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"



4.13. 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 E PIZZA						
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	
250	Pizza	1	220	2 (1 e 3)	200	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	Arrosto di manzo	2	200	2	175	50 ~ 70	Cuocere sulla
1200	Arrosto di maiale	2	200	2	175	100 ~ 130	Cuocere sulla
1000	Arrosto 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

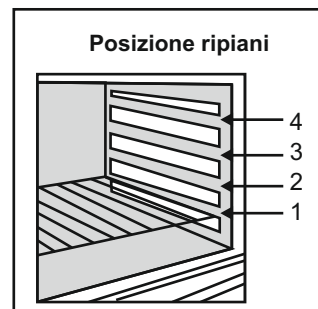


Figure 16

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:

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

- Scollegare il cavo di alimentazione.
- Chiudere la valvola del gas, per sicurezza. Se il forno è regolato per il gas naturale, chiudere la valvola del gas.
- Se il forno è caldo, attendere fino a che si raffreddi.
- Pulire le superfici smaltate con acqua saponata tiepida o con prodotti di marca adeguati. Non usare 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.
- È possibile pulire i bruciatori e i copribruciatori con acqua calda e detersivo. Anche i condotti del gas dei bruciatori possono essere puliti con un pennello. Assicurarsi che i bruciatori siano asciutti prima di risistemarli al loro posto. Controllare la posizione corretta del bruciore, in particolare nel caso di torte, pizze e pane.
- Pulire periodicamente gli elettrodi di accensione dei bruciatori ad accensione automatica. Questo preverrà problemi di accensione. Controllare spesso che i condotti del gas dei bruciatori non siano ostruiti da residui di cibo o altro.
- Pulire il coperchio superiore con un panno asciutto per prevenire dannosi effetti di acqua, olio e vapore provenienti dai cibi in cottura.
- 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.

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.

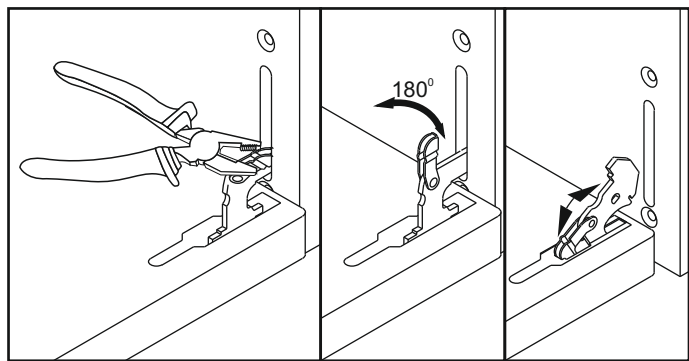


Figure 17

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.

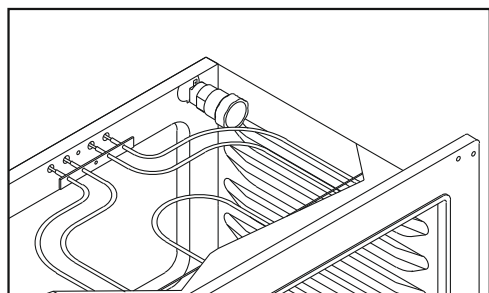


Figure 18

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 gas affluisce in modo anomalo

•Controllare i punti seguenti:

•I fori del bruciore sono ostruiti?

•Il regolatore di pressione funziona correttamente?

•Se si utilizza un tubo, è presente gas all'interno del tubo? La valvola è aperta?

•Se si rilevano anomalie nelle valvole del gas, rivolgersi a un elettricista qualificato o a un centro di assistenza autorizzato.

Nelle vicinanze dell'elettrodomestico si avverte odore di gas

•Controllare i punti seguenti:

•Una valvola dal gas è stata lasciata aperta?

•Il tubo del gas è in posizione corretta e in buone condizioni?

Non usare fiamme per controllare sospette perdite di gas.

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

•Modello e Numero di produzione (PNC o ENR).

7. PROTEZIONE DELL'AMBIENTE



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). I WEEE contengono sia le sostanze inquinanti (che possono provocare conseguenze negative sull'ambiente) che componenti di base (che possono essere riutilizzati). È importante che i WEEE siano soggetti a trattamenti specifici, per rimuovere e

smaltire correttamente tutti gli inquinanti e recuperare e riciclare tutti i materiali.

I singoli possono giocare un ruolo importante nell'assicurare che i WEEE non diventino un problema ambientale; è essenziale seguire alcune regole di base:

•I WEEE non devono essere trattati come rifiuti domestici.

•I WEEE devono essere portati ai punti di raccolta appositi gestiti dal comune o da società registrate. In molti Paesi, per i WEEE grandi, potrebbe essere presente la raccolta domestica.

•Quando si acquista un nuovo apparecchio, quello vecchio potrebbe essere restituito al rivenditore che deve acquisirlo gratuitamente su base singola, sempre che l'apparecchio sia del tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

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.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.

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. 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.

- 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.
- L'intérieur du tiroir inférieur peut devenir chaud. Le liquide débordé doit être enlevé avant de nettoyer. Pendant le fonctionnement de la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir plus chaudes que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Le four doit être éteint avant d'enlever la protection et après le nettoyage, la protection doit être replacé en respectant les instructions.

- Utiliser seulement la sonde de température recommandée pour ce four.

- Ne pas utiliser de nettoyeurs vapeur pour le nettoyage.

- Tout liquide doit être enlevé du couvercle avant ouverture.

- Il est recommandé de laisser refroidir la table de cuisson avant de refermer le couvercle.

AVERTISSEMENT: Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter les risques d'électrocution.

- Si le produit est placé sur un socle, des mesures doivent être prises pour éviter que le produit glisse de son socle.

• Un moyen de déconnexion de l'alimentation secteur avec séparation de contact dans tous les pôles assurant une déconnexion totale conformément aux conditions de surtension de catégorie III, doit être intégré dans le câblage de fixation, selon les règles de câblage.

- Les instructions indiquent le type de cordon à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial disponible auprès du fabricant ou de stations de dépannage agréées..

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.

- Cet appareil doit être installé en conformité avec la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans un espace ventilé. Lisez les instructions avant d'installer ou utiliser cet appareil.

- Ces instructions ne sont valables que si le symbole du pays apparaît sur l'appareil. Si le symbole n'apparaît pas sur l'appareil, il est nécessaire de se référer à la notice technique qui fournira les instructions nécessaires concernant la modification de l'appareil selon les conditions d'utilisation du pays

- Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (la nature du gaz et la pression) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiqués sur l'étiquette (ou données de la plaque) .

- Cet appareil n'est pas relié à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en cours. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation " .

- Les résultats de la table gaz dans la production de chaleur dépend de l'humidité dans la pièce dans laquelle elle est installé. Veiller à ce que la cuisine soit bien ventilée. Laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique). Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut faire appel à l'utilisation d'une ventilation supplémentaire, par exemple d'ouverture d'une fenêtre, ou plus efficace de ventilation mécanique, par exemple en augmentant le niveau de la ventilation mécanique présent.

ATTENTION: Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le barbecue est en cours d'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

AVERTISSEMENT : Installer un dispositif de stabilisation pour éviter un éventuel renversement de l'appareil. Consulter les consignes figurant à la page 131 du présent manuel.

1. RECOMMANDATIONS

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits.

• Afin de tirer le meilleur parti de votre appareil, nous vous recommandons : de LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE et de la conserver dans un endroit sûr pour toute consultation ultérieure. Elle contient des instructions importantes concernant l'installation et l'utilisation de votre cuisinière.

• de remettre cette notice avec l'appareil en cas de sa revente.

• Lors de la première mise en service de l'appareil, une odeur de brûlé est susceptible d'apparaître. Cette fumée est inoffensive. Nous vous recommandons alors de faire fonctionner l'appareil vide pendant deux heures.

1.1. SYMBOLES UTILISES DANS LA NOTICE

Pour faciliter votre compréhension, les symboles suivants sont utilisés dans cette notice :



Information importante de sécurité



Information pour la protection de l'environnement



Appareil conforme aux directives CEE de l'Union Européenne



Attention, possibilité de basculement.



Restrictions anti-basculement.

1.2. DECLARATION DE CONFORMITE

Tous les éléments de cet appareil qui pourraient être en contact avec des aliments sont en conformité avec les exigences de la directive CEE 89/109. L'appareil est également conforme aux directives 73/23/CEE, 89/336/CEE et 90/396/CEE remplacées par 2006/CCE, 2004/108/EC et 2003/55/EC et les amendements suivants, ainsi qu'aux directives générales 93/68 et à ses amendements.

1.3. CONSIGNES DE SECURITE

• Cette cuisinière est exclusivement destinée à un usage domestique dans le cadre de la cuisson d'aliments. Si l'appareil est utilisé à d'autres fins, tel que comme un chauffage, ou mal utilisé, cela peut être dangereux et le constructeur ne peut être tenu responsable des dommages éventuellement causés.

• Vous devez respecter les règles de base relatives aux appareils électriques. S'il se casse ou fonctionne anormalement, débrancher-le, ne le touchez pas et prenez contact avec votre réparateur agréé.

• Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) à capacité réduite, à moins qu'elles soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité.

• Utiliser des gants thermiques de cuisine, pour enfourner ou pour retirer un plat du four.

• Nous recommandons après chaque utilisation, un petit nettoyage de l'appareil, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses. Celles-ci recouvriraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant une fumée et des odeurs désagréables.

• Assurez-vous que les manettes et boutons ne soient pas en position de marche alors que vous n'utilisez pas l'appareil.

• Tout liquide doit être enlevé du couvercle avant ouverture.

• Il est recommandé de laisser refroidir la table de cuisson avant de refermer le couvercle.

• Le tiroir du four est destiné au stockage de plats vides ou au maintien au chaud des plats.

• Ne pas mettre d'objets explosifs, inflammables ou de matériel de nettoyage dans le four comme du nylon, du papier ou des vêtements, etc. dans le tiroir du four.

• N'utilisez que des plats résistants et destinés à cet effet pour la cuisson de vos aliments. Ne pas utiliser de récipients inflammables.

• La cuisinière possède des caractéristiques techniques définies et en aucun cas des modifications ne doivent être apportées sur cet appareil.

• Une attention particulière doit être portée à l'appareil lors de la cuisson : restez à proximité.

• La cuisinière est lourde. Faites attention lorsque vous la déplacez.

• L'émission d'air chaud est normale durant la cuisson. Ne pas obstruer les ventilations de l'appareil.

• 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.

• Des éclaboussures peuvent être projetées lors de la cuisson d'aliments ou lorsque le plat contient trop d'eau ou de gras. Dans ce cas, immédiatement nettoyer les résidus après la cuisson en vue d'éviter le développement d'odeurs ou de feu.

• Éteindre le feu avant de retirer les plats ou casseroles.

• **ATTENTION !** De la chaleur et de l'humidité peuvent se former lors de la combustion de combustibles gazeux. Prêter une attention particulière à la bonne aération de la pièce dans laquelle est placée l'appareil : si l'aération naturelle est inexistante ou insuffisante, il convient d'installer une grille d'aération. En cas de doute, consulter un centre d'assistance technique GIAS.

• L'utilisation d'un appareil électroménager requiert le respect de quelques règles de base :

* Il est en général déconseillé d'utiliser un adaptateur ou une prise multiple.

* Ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour éteindre l'appareil.

* Ne pas toucher le four avec les mains mouillées.

* Remplacer immédiatement le câble d'alimentation s'il est endommagé en suivant les instructions suivantes :

* Le remplacement doit être effectué par un technicien qualifié. Pour la réparation, se rapprocher exclusivement d'un centre d'assistance agréé et assurez-vous qu'ils utilisent des pièces de rechange d'origine.

* Si nécessaire, enlever le câble d'alimentation et le remplacer avec un autre du type : H05RRF, H05VVF et H05V2V2-F. Ce câble a la capacité suffisante pour supporter la tension électrique requise par le produit.

• Contrôler régulièrement le flexible de gaz.

• Le flexible de gaz doit être tenu à l'écart des parties chaudes du four et ne doit pas être en contact avec ce dernier. Il est possible de positionner le connecteur du gaz à droite ou à gauche du four. Après une telle modification, vérifier qu'il n'y a pas de fuite à l'aide d'un petit peu d'eau savonneuse.

• Ne pas laisser l'appareil sans surveillance avant qu'il ne soit complètement refroidi.



Le fabricant ne peut garantir la sécurité de la cuisinière si les règles précédemment citées ne sont pas respectées.

1.4. CONSEILS UTILES

• Tous les éléments émaillés ou en verre peuvent être démontés pour faciliter le nettoyage.

La présence d'un couvercle supérieur permet d'éviter la présence de poussière sur la table de cuisson lorsqu'il n'est pas utilisé et des éclaboussures d'huile sur les murs lors de la cuisson.

• Ne pas utiliser le couvercle à d'autres fins.

• **ATTENTION !** (pour les modèles ayant un couvercle en verre) Le couvercle peut s'abîmer s'il est exposé à une température trop élevée. Toujours s'assurer que les feux soient éteints avant de refermer le couvercle.

• Ne pas utiliser de plats ou de casseroles déformés ou instables.

• Nettoyer les grilles et la lèchefrite avant utilisation.

• Ne pas vaporiser de détergent sur les plats et la grille, ni sur le thermostat.

• S'assurer que les plats du four soient correctement positionnés.

• Allumer les plaques avant de placer les plats de cuisson pour un allumage plus rapide.

• Vérifier que la taille des flammes soit adaptée aux plats de cuisson.

• Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle.

2. INSTALLATION

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs. Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur. Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, le constructeur déclinera toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

ATTENTION ! Il convient de prêter la plus grande attention au positionnement de l'appareil. Ce dernier ne peut être installé que dans une pièce où la ventilation est assurée en continu. L'appareil doit toujours être débranché avant toute intervention.

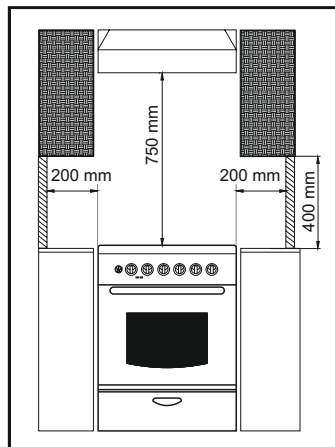
"Les résultats de la table gaz dans la production de chaleur dépend de l'humidité dans la pièce dans laquelle elle est installée. Veiller à ce que la cuisine soit bien ventilée. Laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique). Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut faire appel à l'utilisation d'une ventilation supplémentaire, par exemple d'ouverture d'une fenêtre, ou plus efficace de ventilation mécanique, par exemple en augmentant le niveau de la ventilation mécanique présent.

- Contrôler le branchement du gaz (type et pression du gaz) avant l'installation de l'appareil et s'assurer que l'appareil soit réglé en adéquation.
- Cet appareil ne doit pas être relié à un autre appareil fonctionnant avec un autre combustible.
- L'appareil ne doit pas être installé à proximité d'un matériel inflammable.
- Si le produit est placé sur un socle, des mesures doivent être prises pour éviter que le produit glisse de son socle.

• Les grilles doivent être positionnées de telle manière à ce que la ventilation ne puisse être obstruée d'aucun des deux côtés et de préférence près du sol. Elles ne doivent pas être mises sur des tuyaux d'évacuation de gaz brûlés ou de fumées.

• Toutefois, s'il est impossible de mettre des grilles d'aération dans la pièce dans laquelle l'appareil est installé, la ventilation peut être faite avec une pièce attenante s'il ne s'agit pas d'une chambre à coucher ou d'une pièce où les courants d'air pourraient représenter un risque.

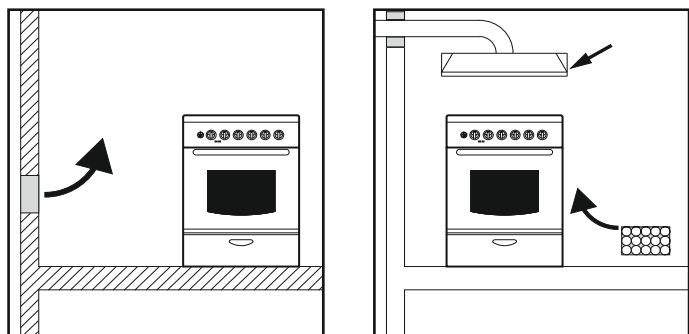
2.2. POSITIONNEMENT



L'appareil a été conçu en partant du principe selon lequel les plans de travail adjacents ne seront pas supérieurs à la surface du plan de travail.

2.1. ENVIRONNEMENT DANS LEQUEL L'APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ

- L'appareil doit être positionné sur un emplacement stable
- Pour le bon fonctionnement, le local dans lequel l'appareil est installé doit être ventilé naturellement de telle manière à ce que les gaz brûlés soient évacués.
- Le flux d'air doit pouvoir pénétrer dans les prises d'air grillagées présentes sur les parois extérieures.



• Sur les modèles dotés d'un dispositif de sécurité des flammes, afin d'assurer le passage de l'air, la partie transversale de la grille d'air doit mesurer 100 cm². Sur les modèles privés de dispositif de sécurité, elle doit être de 200 cm² (il est possible de mettre une ou plusieurs grilles).

Emission de gaz combustibles

- Les gaz brûlés de la cuisinière doivent être directement évacués à l'extérieur ou par l'intermédiaire d'une hotte connectée à une évacuation (figure 1).
- S'il est impossible d'installer une hotte, il convient d'installer une ventilation électrique sur le mur ou la fenêtre tournée vers l'extérieur (figure 2)
- La ventilation doit assurer le renouvellement de l'air de la pièce de 3 à 5 fois par heure.

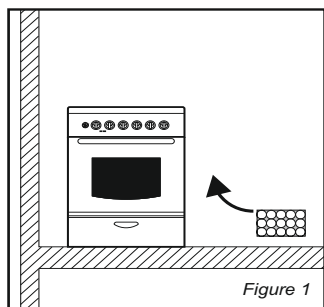


Figure 1

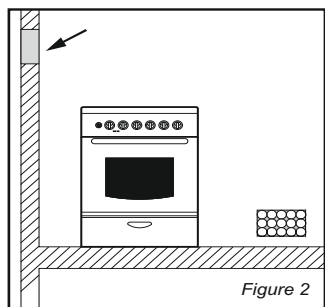
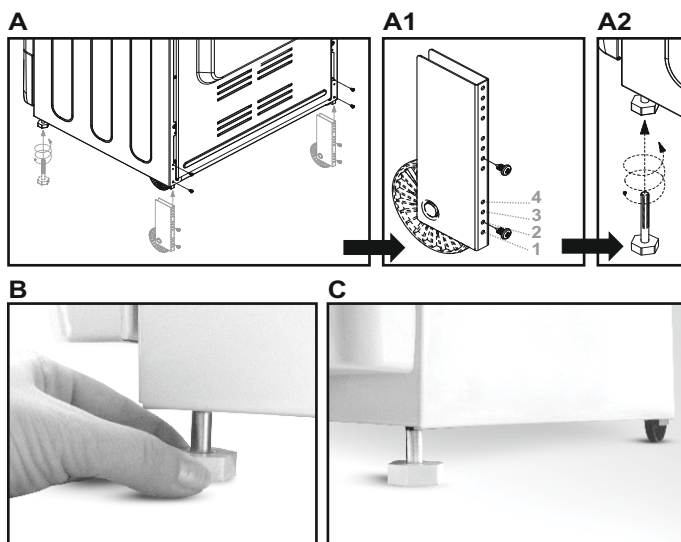


Figure 2

2.3. REGLAGE DES PIEDS

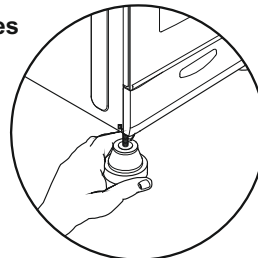
La cuisinière est dotée de pieds réglables aux 4 angles du châssis. Les pieds doivent être réglés l'un après l'autre à l'aide d'une clef pour que l'appareil soit positionné de telle manière à ce qu'il soit parfaitement stable et que les plats posés sur les plaques soient parfaitement équilibrés.

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



2.4. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Les cuisinières sont fournies avec ou sans câble d'alimentation. Le raccordement est prévu exclusivement sous des tensions de 220-240V entre phases ou entre phase et neutre.

Le raccordement du câble doit être fait par un centre d'assistance agréé qui devra se tenir aux instructions suivantes.

L'installation recevant l'appareil doit être conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation (FRANCE : Norme NFC 15100). La Société décline toute responsabilité en cas de non-respect de cette disposition.

•Le technicien doit, avant de procéder au raccordement, vérifier la tension d'alimentation indiquée au compteur, le réglage du disjoncteur, le calibre du fusible et la continuité de la terre de l'installation.

•Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire.

•Si l'appareil comporte une prise de courant, il doit être installé de telle façon que la prise de courant soit accessible.

•Le fil de protection vert/jaune doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part et de l'installation d'autre part.

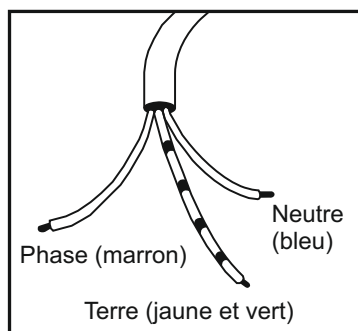
•Le câble d'alimentation doit être disposé de telle manière à ce qu'il ne soit pas exposé à une température supérieure à 50°.

•Contrôler la bonne installation en les allumant pendant 3 minutes.

•Si l'appareil n'est pas muni d'un cordon d'alimentation et d'une prise, ou d'un autre moyen assurant que l'appareil puisse être déconnecté du réseau d'alimentation dans le cas d'un surtension répondant aux conditions de catégorie III, il est nécessaire d'intégrer un système de disjoncteur dans le câblage, conformément aux règles établies en la matière.

2.5. CUISINIÈRE LIVRÉE AVEC CORDON D'ALIMENTATION

•Il est uniquement prévu un câble de raccordement pour les mises sous des tensions à 220-240V entre phase et neutre.



•L'éventuel remplacement du cordon d'approvisionnement doit être effectué par le service après-vente ou par le convenus ingénieur, avec un cordon dont les caractéristiques doivent être semblables à l'original.

Tableau de correspondance des câbles d'alimentation

Modèle (kW)	Puissance (V)	Tension nominale (A)	Câble d'alimentation
2.3 kW	220 - 240 V	9.1 A	3 x 1.0 mm ²
3.5 kW	220 - 240 V	15.9 A	3 x 1.5 mm ²
4.0 kW	220 - 240 V	18.2 A	3 x 2.5 mm ²

2.6. RACCORDEMENT GAZ

Avant installation, le technicien doit :

•Vérifier la compatibilité entre l'appareil et l'installation gaz. La cuisinière est réglée en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rappelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil. S'assurer que le gaz que vous utilisez coïncide avec celui de la cuisinière. Effectuer, si nécessaire, le changement de gaz en adaptant les brûleurs avec la mise en place des injecteurs appropriés qui assurent le débit nominal en suivant les instructions du chapitre « modification pour type de gaz différent »

•S'assurer que la pression du gaz est celle donnée dans le tableau ci-après afin d'atteindre une efficacité optimale et de réduire la consommation. En cas d'utilisation d'un gaz dont la pression est différente, il convient d'utiliser un régulateur sur la prise du gaz. L'utilisation d'un régulateur de gaz conforme aux standards GPL est admise.

•Le raccordement gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation. (Voir les 3 dernières pages du mode d'emploi) Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée du gaz un robinet d'arrêt, un détendeur ou un détendeur déclencheur pour le gaz propane. N'utiliser que des robinets, détendeurs, abouts et tubes souples, détendeurs de la marque officielle du pays d'installation.

Raccordement par tuyau rigide ou flexible à embout mécanique

•Raccorder directement au robinet de gaz à l'aide d'un flexible en inox en veillant à respecter les précautions de sécurité. Dans ce cas, il n'y aura plus besoin de déplacer la cuisinière. Le connecteur d'entrée du gaz de l'appareil est GC 1/2. Nous conseillons ce type de raccordement.

Raccordement par tuyau souple caoutchouc

•Nous déconseillons ce type de raccordement (à réserver seulement aux installations anciennes n'offrant pas d'autres possibilités).

•Ce type de raccordement ne doit être fait que sous réserve que le tube souple soit visitable sur toute sa longueur, que la longueur n'excède pas 1,5 mètre et qu'il soit équipé de colliers de serrage.

•Le raccordement peut être effectué comme suit :

-Puisque le flexible sera placé derrière le four, il ne doit pas être exposé à une température supérieure à 30°C.

-Il ne doit pas être exposé à la chaleur

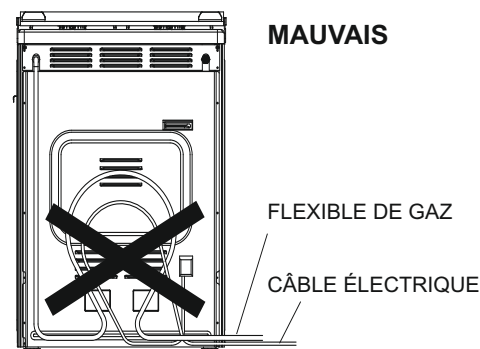
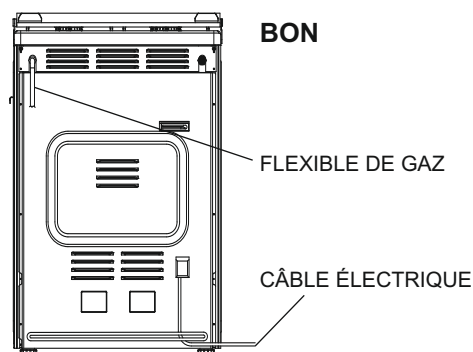
-Il ne doit pas être tordu, écrasé ni tendu.

-Il doit être protégé des objets tranchants et pointus

-Il doit être accessible pour permettre un contrôle régulier.

-Le flexible doit être contrôlé comme suit pour prévenir des dommages de l'usure : vérifier qu'il ne soit pas cassé, entaillé ou brûlé sur toute la longueur et sur les extrémités ; il doit conserver sa flexibilité et ne pas durcir ; il ne doit pas y avoir de traces de rouille sur les côtés.

-Dans tous les cas, il convient de le remplacer dans les 5 ans.



Après l'installation, vérifier qu'il n'y ait pas d'éventuelle déperdition dans le raccordement à l'aide d'eau savonneuse. Ne jamais utiliser de flamme pour contrôler une éventuelle perte de gaz.

2.7. MODIFICATION POUR TYPE DE GAZ DIFFERENT

Les réglages ci-dessous doivent être réalisés par un technicien qualifié.

Il convient de suivre les instructions suivantes pour convertir l'appareil en remplaçant les réglages établis en usine pour un autre type de gaz.

Les cuisinières sont réglées pour le gaz naturel dont l'embout de connexion est cylindrique (1). Pour ce type de raccordement, un adaptateur (2) peut-être ajouté à l'embout cylindrique.

Pour un raccordement au GPL (Butane/Propane), un autre adaptateur (3) est prévu pour être visé à l'embout cylindrique.

Remplacement des injecteurs des brûleurs

• Enlever les grilles.

• Enlever les chapeaux et corps du brûleur

• Au moyen d'une clé à pipe adaptée (7mm), dévisser l'injecteur et le remplacer par un injecteur correspondant au type de gaz distribué (comme décrit dans le tableau des correspondances voir les 3 dernières pages de cette notice)

• Remettre chaque élément à sa place après avoir changé les brûleurs.

Réglage du ralenti

Réglage du ralenti pour les cuisinières sans dispositifs de sécurité ou avec dispositifs de sécurité et allumage manuel.

• Tourner la manette de contrôle du brûleur en position « ralenti ». L'enlever.

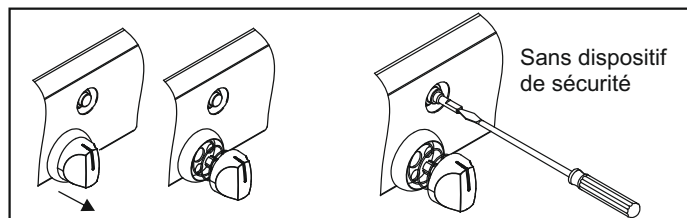
• Si le changement pour passer du gaz naturel au Propane/Butane est nécessaire, dévisser la vis bipasse d'un tour (dans le sens des aiguilles d'une montre)

• Si le changement pour passer du Propane/Butane au gaz naturel est nécessaire, tourner la vis bipasse dans le sens inverse des aiguilles d'une montre avec un tournevis jusqu'à l'obtention d'une petite flamme inférieure à $\frac{1}{4}$.

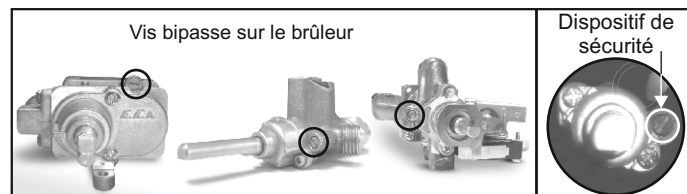
• Après le réglage, remettre la manette.

• Contrôler le bon réglage en tournant très rapidement de la petite à la grande flamme. Si la flamme ne s'éteint pas, le réglage est correct.

• S'il y a un dispositif de sécurité, le réglage du ralenti de la flamme peut être fait en réglant la vis se trouvant sur le robinet du brûleur. Dans le cas d'un allumage une main, le réglage peut être fait en enlevant la table, le couvercle et le bandeau de contrôle.



• Pour le réglage au ralenti de la vanne thermostatique, la table, le couvercle et le bandeau doivent être retirés.



Four Gaz

• Retirer le couvercle de protection situé à l'arrière (Figure 3)

• Retirez l'adaptateur de l'injecteur. (Figure 4)

• Retirez les injecteurs à l'aide d'une clé de 7 mm, puis visser sur le bon injecteur sélectionné selon le gaz de la table (cf 3 dernières pages de ce manuel) (Figure 5).

• Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse après avoir terminé l'installation du nouvel injecteur.

• Le brûleur est de $4,5 \pm 0,3$ mm pour le gaz naturel et le GPL (Figure 6)



Figure3

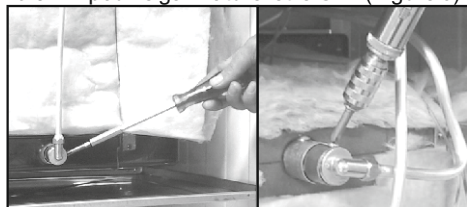


Figure4

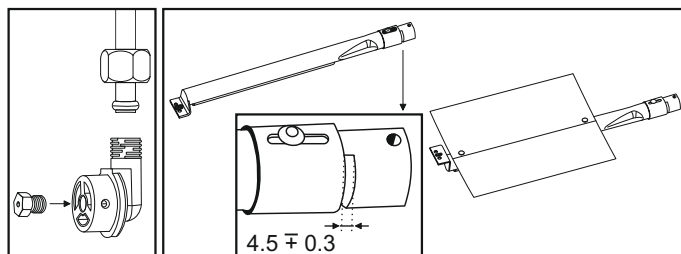


Figure5

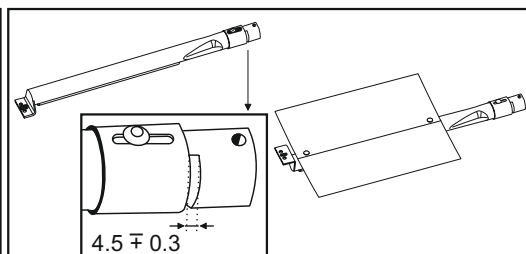
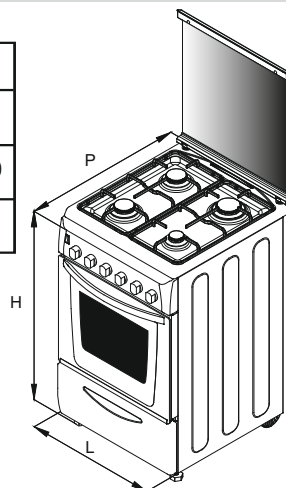


Figure6

2.8. DIMENSIONS DE L'APPAREIL

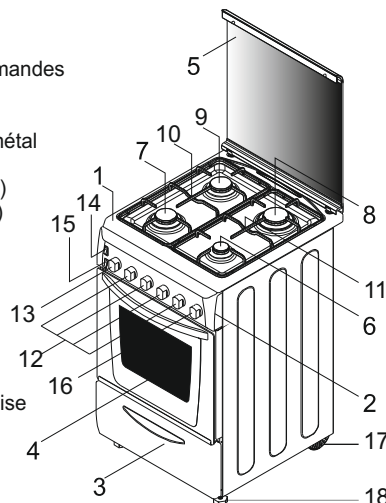
	50 x 60	60 x 60
Hauteur (mm)	863	850
Largeur (mm)	510	598-600
Profondeur (mm)	600	600



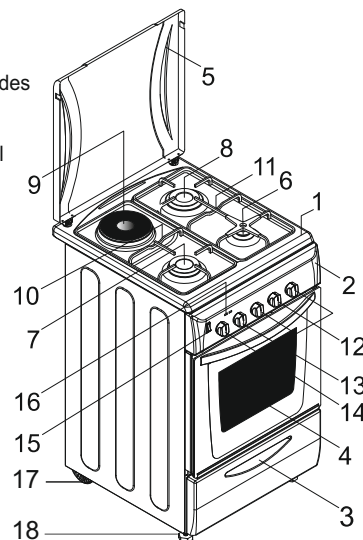
2.9. ASPECT GENERAL ET DEFINITION DE L'APPAREIL

Cette notice est commune à plusieurs modèles. Il est possible que certaines caractéristiques décrites ici n'existent pas sur certains modèles.

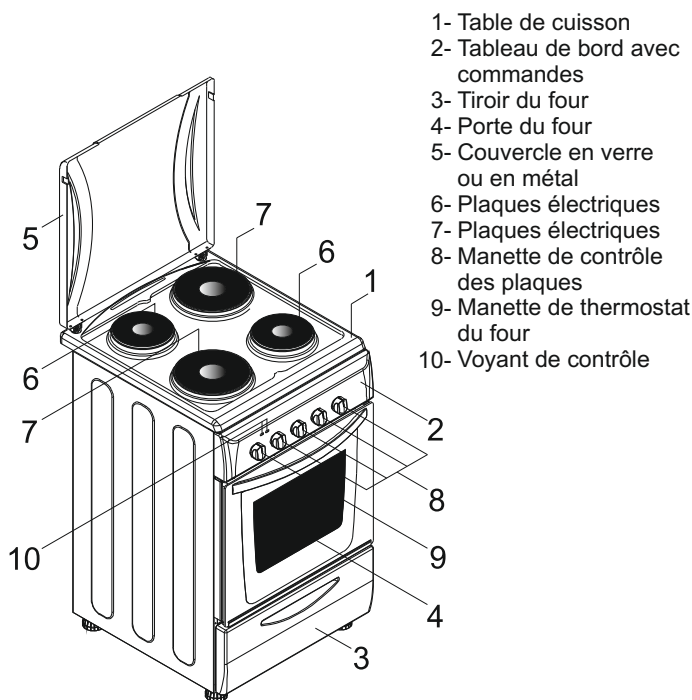
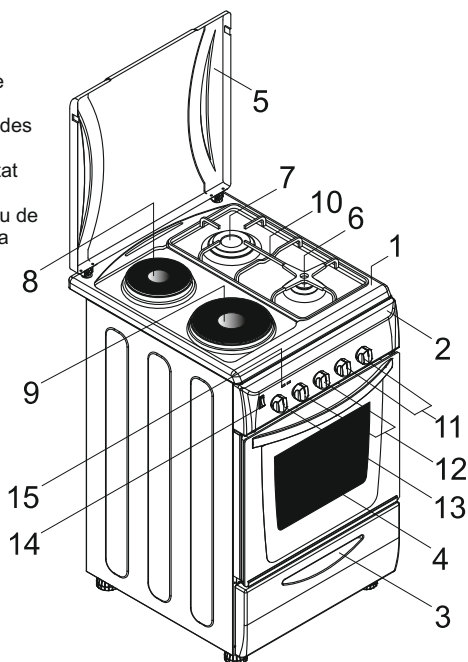
- 1- Table de cuisson
- 2- Tableau de bord avec commandes
- 3- Tiroir du four
- 4- Porte du four
- 5- Couvercle en verre ou en métal
- 6- Brûleur auxiliaire
- 7- Brûleur rapide (semi-rapide)
- 8- Brûleur ultra-rapide (rapide)
- 9- Brûleur semi-rapide
- 10- Grille de gauche
- 11- Grille de droite
- 12- Manettes de contrôle des brûleurs
- 13- Manette de thermostat du four
- 14- Bouton d'allumage ou de mise en marche de la ventilation
- 15- Interrupteur éclairage
- 16- Manette du timer
- 17- Roulettes
- 18- Boulon de pied



- 1- Table de cuisson
- 2- Tableau de bord avec commandes
- 3- Tiroir du four
- 4- Porte du four
- 5- Couvercle en verre ou en métal
- 6- Brûleur auxiliaire
- 7- Brûleur rapide (semi-rapide)
- 8- Brûleur ultra-rapide (rapide)
- 9- Plaque électrique
- 10- Grille de gauche
- 11- Grille de droite
- 12- Manettes de contrôle des brûleurs
- 13- Manette de contrôle de la plaque électrique
- 14- Manette de thermostat du four
- 15- Bouton d'allumage ou de mise en marche de la ventilation
- 16- Voyant de contrôle
- 17- Roulettes
- 18- Boulon de pied

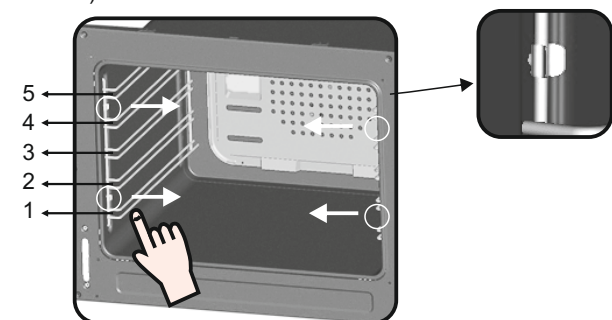


- 1- Table de cuisson
- 2- Tableau de bord avec commandes
- 3- Tiroir du four
- 4- Porte du four
- 5- Couvercle en verre ou en métal
- 6- Brûleur auxiliaire
- 7- Brûleur rapide
- 8- Plaque électrique
- 9- Plaque électrique
- 10- Grille de droite
- 11- Manettes de contrôle des brûleurs
- 12- Manette de contrôle des plaques électriques
- 13- Manette de thermostat du four
- 14- Bouton d'allumage ou de mise en marche de la ventilation
- 15- Voyant de contrôle



RETRAIT ET NETTOYAGE DES GRILLES

- 1- Retirez les grilles en les tirant vers l'intérieur du four (voir schéma)
- 2- Mettez les grilles directement au lave-vaisselle ou lavez-les simplement avec une éponge humide et veillez à bien les essuyer.
- 3- Une fois les grilles nettoyées, reclipsez-les dans le four (voir schéma)



3. UTILISATION DES BRÛLEURS

3.1. UTILISATION DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON

Les manettes qui contrôlent les brûleurs sont placées sur le panneau de commandes.

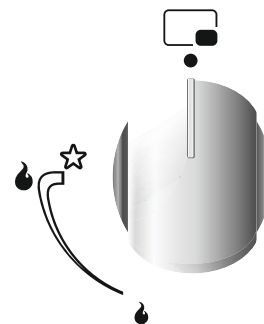
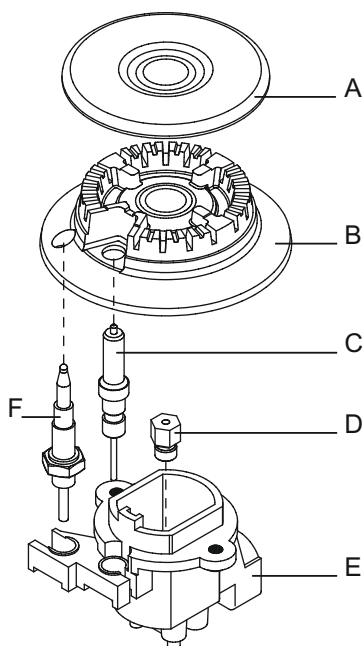


Figure 7

- **Position éteinte**
Lorsque la manette est tournée sur le symbole « O », le brûleur est éteint, la valve du gaz est fermée et la flamme s'éteint.

- **Débit de gaz maximum**
Appuyer sur la manette du brûleur et la tourner à gauche vers la flamme la plus grande. Dans cette position, la flamme est au maximum et la valve de diffusion du gaz est complètement ouverte.

- **Débit de gaz minimum**
L'intensité de la flamme peut être diminuée en tournant la manette soit positionnée sur le symbole indiquant la petite flamme. La valve sera partiellement ouverte et le brûleur sera au minimum.



- A - Chapeau de brûleur
- B - Tête de brûleur
- C - Bougie
- D - Injecteur
- E - Corps du brûleur
- F - Dispositif de sécurité

Figure 8

Allumage des brûleurs

Brûleurs à gaz de la table de cuisson

Le brûleur doit être allumé avant de poser une casserole. Sur les modèles avec allumage automatique il est d'abord nécessaire d'appuyer sur le bouton portant le symbole d'une étincelle. Appuyer sur la manette de contrôle du brûleur que vous voulez allumer et tournez la à gauche jusqu'au symbole de la grande flamme. Appuyer sur le bouton d'allumage. Sur les modèles avec un allumage grâce aux manettes, appuyer sur la manette qui contrôle le brûleur concerné et la tourner jusqu'au symbole de l'étincelle : l'allumage s'activera automatiquement. Toutes les électrodes seront activées automatiquement, allumant ainsi l'allumage sur lequel le gaz est ouvert (celui relatif à la manette qui a été manipulée).

Brûleurs à gaz du four

Il ne faut pas appuyer sur le bouton pendant plus de 15 secondes. Après 15 secondes, si le brûleur ne s'est pas allumé, relâcher le bouton et ouvrir la porte et/ou attendre au moins une minute avant de réessayer d'allumer. Sur les autres modèles, le gaz est allumé par l'intermédiaire de la manette de contrôle.



S'assurer que le gaz soit effectivement fonctionnel. S'il n'y a pas de flamme, recommencer la même procédure.

Après l'allumage régler la flamme à l'intensité voulue.

Allumage manuel (en cas de coupure de courant)

Approcher une flamme (allumette ou briquet) du brûleur.

ATTENTION ! Toujours attendre une minute entre deux tentatives d'allumage.

Appuyer sur la manette et la tourner jusqu'au symbole de la grande flamme. Si le brûleur ne s'allume pas à la première tentative, réessayer en appuyant un peu plus longtemps sur la manette. Quand le brûleur est allumé, régler la flamme sur la bonne intensité.

Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, vérifier que le chapeau et la tête du brûleur soient bien positionnés.

Pour couper le gaz, tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position " O ". Si le brûleur s'éteint accidentellement, attendre au moins une minute avant de le rallumer.

Certaines cuisinières sont dotées de dispositifs de sécurité de flamme (« F » sur le schéma joint). En cas de coupure de la flamme, l'arrivée de gaz est automatiquement interrompue.

Diamètres minimum et maximum de base des récipients de cuisson :

Brûleur	Diamètre mini. (mm)	Diamètre maxi. (mm)
Grand brûleur	Ø 240 mm	Ø 280 mm
Brûleur moyen	Ø 180 mm	Ø 240 mm
Petit brûleur	Ø 120 mm	Ø 180 mm
Ultra rapide brûleur	Ø 240 mm	Ø 280 mm

•La partie externe de la flamme est plus chaude que la partie intérieure. Le sommet de la flamme doit toucher le fond du récipient. Les flammes qui s'étendent en dehors du récipient peuvent causer une consommation inutile de gaz.

•Les brûleurs de gaz, contrairement aux plaques électriques, n'exigent pas de récipients avec le fond plat, la flamme qui touche le fonds du récipient conduisant complètement la chaleur.

•Bien qu'ils n'y ait pas de préconisation particulière de récipient pour les brûleurs à gaz, les récipients constitués de matières légères conduisent plus rapidement la chaleur que ceux plus lourds.

•Certaines parties des aliments peuvent être chaudes alors que d'autres sont encore froides à cause de la distribution non uniforme de la chaleur sous le récipient. Ainsi, lors de l'utilisation de récipients légers (au fond fin), il est nécessaire de mélanger continuellement la nourriture pendant la cuisson. La chaleur est distribuée de manière plus efficace et uniforme dans les récipients à fonds plus épais.

•L'usage de récipients de cuisson trop petit est déconseillé. Les récipients profonds et dont le fond n'est pas concave ni convexe sont plus adéquats pour une cuisine rapide et efficace que des récipients plus petits et profonds.

•Il est impossible de diminuer le temps de cuisson en utilisant un petit récipient sur un grand brûleur. Il en résulte uniquement un gaspillage de gaz. Cependant, un récipient doté d'un couvercle permet d'économiser de l'énergie.

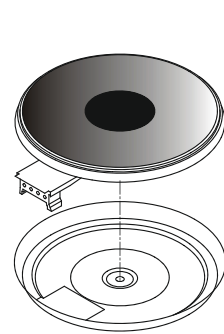


Figure 9

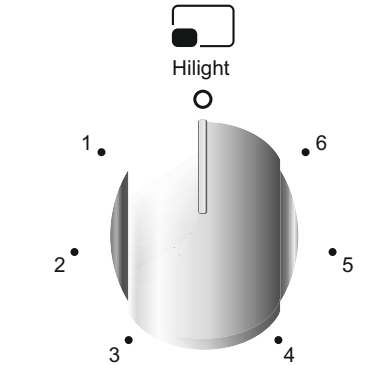


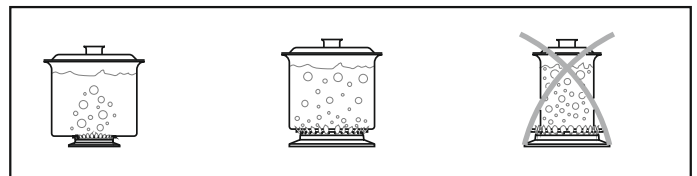
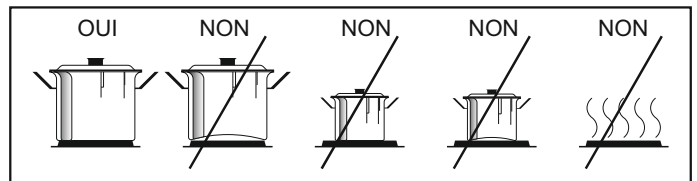
Figure 10

Position	Puissance (Watt)	Puissance (Watt)	Puissance (Watt)	Description
0	0	0	0	Eteint
1	100 W	135 W	175 W	Maintien en température
2	180 W	220 W	220 W	Cuisson à basse température
3	250 W	300 W	300 W	Cuisson à basse température
4	500 W	850 W	850 W	Cuisson, friture, ébullition
5	750 W	1150 W	1150 W	Cuisson, friture, ébullition
6	1000 W	1500 W	2000 W	Cuisson, friture, ébullition

Plats de cuisson adaptés

Les récipients plus grands ont des surfaces de chauffe plus importantes, ce qui permet de cuire les aliments plus rapidement que dans un récipient plus petit.

Utiliser toujours des récipients de dimension proportionnelle à la quantité de nourriture à cuire. Pour éviter les débordements, éviter les récipients trop petits, surtout pour les aliments contenant beaucoup d'eau. Si un trop grand récipient est utilisé pour les aliments à cuisine rapide, la sauce et le jus colleront au récipient et resteront collés après la cuisson. Pour la cuisson de mets sucrés, les récipients et casseroles fermés sont recommandés. Sucre et jus contenus dans un récipient ouvert peuvent éclabousser et coller au plan de cuisson et ainsi être difficiles à retirer.



Cela est particulièrement important pour les récipients utilisés pour rôtir ou pour la cuisine sous pression à grande température.

Ne laissez pas les flammes sans récipient dessus ou avec un récipient vide.

Vérifier que les récipients sont adaptés à votre appareil selon les critères suivants: ils doivent être lourds, complètement couvrir la surface du brûleur : ils peuvent être un peu plus grands mais pas plus petits ; la surface de la base doit être complètement plate.

électriques et une optimisation des consommations d'énergie, il est nécessaire d'utiliser des récipients au fond parfaitement plat et lisse.

La dimension du récipient doit être la plus proche possible du diamètre de la plaque, et jamais inférieur. La base du récipient doit être sèche et il convient d'éviter tout débordement sur les plaques. Ne jamais laisser sur les plaques des récipients vides. Ne pas non plus laisser les plaques chauffer sans récipients dessus.

surface du brûleur : ils peuvent être un peu plus grands mais pas plus petits ; la surface de la base doit être complètement plate.

électriques et une optimisation des consommations d'énergie, il est nécessaire d'utiliser des récipients au fond parfaitement plat et lisse.

La dimension du récipient doit être la plus proche possible du diamètre de la plaque, et jamais inférieur. La base du récipient doit être sèche et il convient d'éviter tout débordement sur les plaques. Ne jamais laisser sur les plaques des récipients vides. Ne pas non plus laisser les plaques chauffer sans récipients dessus.

3.2.UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES DE LA TABLE DE CUISSON

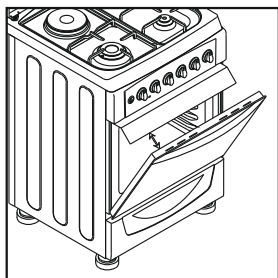
Tourner la manette sur la position indiquant la position désirée pour la plaque concernée. Le témoin lumineux de la plaque s'illumine et la plaque commence à chauffer.

A la fin de la cuisson, tourner la manette sur la position « O ». Ne pas laisser la plaque allumée sans plat dessus. Il est très important d'utiliser un récipient au diamètre adapté à celui de la plaque. Le diamètre maximum de la base du récipient est de 14 cm et le fond doit être plat. Lors de la première utilisation, laisser la plaque chauffer pendant 5 minutes avant de poser un récipient dessus. Cela permet au revêtement résistant à la chaleur de la plaque de durcir grâce au réchauffement. Pour le nettoyage de la plaque, utiliser un chiffon humide et un détergent. Ne pas enlever les résidus de viande des plaques à l'aide d'un couteau ou d'un quelconque objet dur et tranchant.

Après l'avoir nettoyée, allumer la plaque quelques instants pour la faire sécher. Toutefois, elle ne doit pas rester allumée sans récipient dessus pendant plus de quelques instants.

4. UTILISATION

4.1. UTILISATION DU FOUR GRIL



GRIL ÉLECTRIQUE : L'utiliser UNIQUEMENT avec la porte du four fermée
GRIL À GAZ : Vous pouvez l'utiliser la porte ouverte, AVEC le protecteur de panneau inséré sous le panneau de commande, tel que indiqué sur l'image.

- Le gril permet de faire dorer les aliments rapidement. Le gril est réglable sur plusieurs positions selon la taille du plat contenant les aliments. Presque tous les types d'aliments peuvent être cuits avec le gril, exceptés les pièces très fines et les petits morceaux de viande.

- Le gril permet de faire dorer les aliments rapidement. Le gril est réglable sur plusieurs positions selon la taille du plat contenant les aliments. Presque tous les types d'aliments peuvent être cuits avec le gril, exceptés les pièces très fines et les petits morceaux de viande.

- Viandes et poissons destinés pour être grillés doivent auparavant être badigeonnés d'huile.

- Lorsque vous utilisez le gril, positionner la lèchefrite en-dessous de manière à récupérer le gras. Verser un peu d'eau dans le plat de manière à éviter la formation d'odeurs désagréables et l'inflammation des graisses.

- Le gril est habituellement utilisé pour cuire des morceaux de viande, par exemple des biftecks pas trop épais, des pièces de gibier, du poisson et certains légumes (comme les courgettes, les aubergines ou les tomates) ou les brochettes de viande ou de poisson.

Badigeonner légèrement le poisson d'huile avant de le mettre sous le gril. Saler la viande après la cuisson; saler le poisson à l'intérieur avant la cuisson.

- La distance du gril dépend de l'épaisseur de la viande ou du poisson. Si la distance est correctement choisie, la surface externe ne sera pas brûlée alors que l'intérieur sera parfaitement cuit.

- Pour prévenir la formation de fumée et de mauvaises odeurs dues aux graisses et sauces, verser un ou deux verres d'eau sur la lèchefrite.

Il est aussi possible d'utiliser le gril pour griller le pain et les toasts et pour cuisiner certains types de fruits (banane, pamplemousse, ananas, pommes...). Les fruits ne doivent pas être en contact avec les éléments chauffants du four.



Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle.



Pendant l'utilisation du four de la cuisinière, le couvercle doit être relevé.

4.2. FOUR ELECTRIQUE

Position	Fonction du four
F	Fonction
°C	Température
⌚	Temps de cuisson
○	Arrêt
🔥	Tournebroche et gril de voûte.
💡	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	Pizza

4.3. SUGGESTIONS DE CUISSON AU FOUR ELECTRIQUE

Cuisson traditionnelle (convection naturelle)

Utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.

Cuisson ventilée (chaleur brassée)

Ce mode de cuisson assure une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Cette fonction est notamment recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Ce mode peut également être utilisé pour la décongélation de plats surgelés. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.

4.4. CUISSON PIZZA

- Réglage du thermostat au maximum
- Temps de préchauffage 15 min (20 min si possible)
- La position du plateau dans un des deux positions les plus basses.
- Temps de cuisson 20 min.

4.5. PREPARATION DE GATEAUX

- Sauf indication contraire, préchauffer le four pendant 10 minutes avant de l'utiliser. Ne pas ouvrir la porte du four pendant la cuisson du gâteau afin de ne pas interrompre la levée de la pâte (gâteaux, plats contenant de la levure et soufflés). L'afflux d'air froid qui entre dans le four empêcherait ainsi sa levée. Il est possible de vérifier la cuisson des gâteaux en piquant le centre avec la lame d'un couteau. Si le couteau ressort sec et propre, alors le gâteau est cuit. Ne pas faire ce contrôle avant que les ¾ du temps de cuisson recommandé ne soient écoulés.

Souvenez-vous des suggestions suivantes :

- Si le plat est bien cuit en surface mais est encore cru à l'intérieur, il doit être cuit pendant plus longtemps mais à température plus basse.
- Si la surface du plat est trop sèche, cela signifie que le plat doit être cuit à température supérieure pendant une période plus courte.

4.6. CUISSON DE LA VIANDE

- La quantité minimum de viande pour une cuisson au four est d'1 kg. La cuisson d'une plus petite quantité risquerait de rendre la viande trop sèche. Pour obtenir une viande bien cuite, mettre moins de matière grasse. Si la viande est grasse, il n'y a nul besoin d'utiliser de l'huile. Si un côté de la viande est gras, le mettre vers le haut. Le gras récolté dans le plat sera suffisant pour cuire la partie inférieure du morceau de viande et le rendre moelleux.

- Les viandes rouges doivent être sorties du réfrigérateur au moins une heure avant la cuisson. Dans le cas contraire la viande pourrait durcir à cause du choc de température. N'utilisez pas de sel avant la cuisson, surtout pour la cuisson au gril. Le sel enlève le jus de la viande et empêche ainsi le morceau de dorer en surface.

- Saler la viande seulement après la première moitié de la cuisson.

- Préparer la viande à rôtir dans un récipient large et peu profond.

- Les récipients profonds agissent comme un écran dans la diffusion de la chaleur. La viande peut être mise dans le four dans un récipient résistant à la chaleur ou directement sur la grille du four. Insérer sous la grille une lèchefrite pour recueillir le jus et la graisse.

Les sauces doivent être ajoutées au début de la cuisson si cette dernière est rapide, ou dans la dernière demi-heure dans le cas d'une cuisson plus longue.

4.7. CUISSON DU POISSON

Les poissons de petite taille peuvent être cuits à température maximale du début à la fin. Les poissons de taille moyenne doivent être cuits au début à température maximale, puis réduire progressivement la température. Les poissons de grande taille doivent être cuits à basse température du début à la fin. Vérifier la cuisson du poisson en faisant une entaille. Pour le poisson grillé, la couleur doit être d'un blanc opaque et uniforme. Cela ne vaut pas pour le saumon et pour la truite.

4.8. CUISSON AU TOURNEBROCHE

• Il est équipé d'une broche, de deux fourchettes et d'un crochet servant de support de broche.

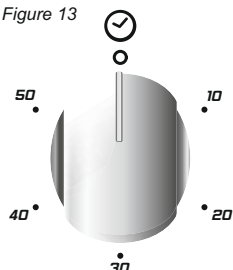
• Conseils d'utilisation :

- 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'autour de la partie avant de la broche
- Le préchauffage n'est pas utile avec le tournebroche.
- Temps de cuisson recommandés en position Tournebroche

Type de nourriture	Temps de cuisson (min)	
	Four Gaz	Four électrique
Bœuf (1kg)	25/35	20/30
Agneau, mouton (1kg)	35/45	30/40
Veau, volaille (1kg)	65/75	60/70
Porc (1 kg)	60/70	65/75

4.9. UTILISATION DE LA MINUTERIE

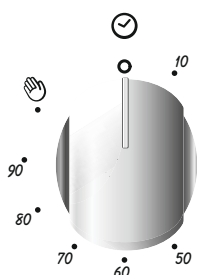
Figure 13



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 DE LA MINUTERIE DE FIN DE CUISSON

Figure 14



Il est possible de programmer la durée de la cuisson et l'extinction automatique du four (max. 90 minutes).

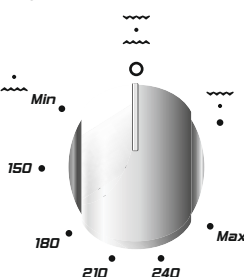
À l'expiration du temps désigné, la manette sera en position O, une sonnerie retentira et le four s'arrêtera automatiquement.

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 .

4.11. FOUR A GAZ

Figure 15



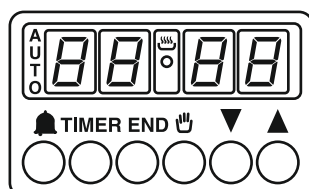
La température du four et du brûleur peuvent être réglées par l'intermédiaire de la manette de commande du four. Le thermostat du four peut être réglé entre 140 et 270 °C.

Certaines cuisinières sont dotées du dispositif de sécurité sur les brûleurs. En cas de coupure de la flamme, l'entrée de gaz est automatiquement interrompue.

4.12. UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

FONCTIONS	COMMENT L'UTILISER?	COMMENT L'ARRÊTER?	BUT	A QUOI SERT-IL ?
MINUTERIE	• Maintenir appuyé le bouton . • Appuyer sur les boutons  et  pour sélectionner le temps voulu. • Relâcher tous les boutons.	• Lorsque le temps sélectionné est écoulé, une alarme sonore retentit (qui s'arrête automatiquement ou qui peut être éteinte manuellement en appuyant sur le bouton). .	• A la fin du temps requis une alarme retentit. • Pour contrôler le temps restant, appuyer sur  le bouton	• Permet d'utiliser le four comme réveil (peut aussi bien être utilisé lorsque le four est en marche ou éteint).
FONCTION MANUELLE	• Appuyer sur le bouton . • Choisir la fonction de cuisson avec la manette du four.	• Tourner la manette du four sur la position "O"	• Permet d'utiliser le four.	• Pour la cuisson des recettes désirées.
DURÉE DE CUISSON	• Maintenir appuyé le bouton TIMER. • Appuyer sur les boutons  et  pour sélectionner le temps de cuisson voulu. • Relâcher tous les boutons. • Choisir la fonction de cuisson avec la manette du four.	• Une fois le temps de cuisson sélectionné écoulé, le four s'éteint automatiquement. Si vous désirez interrompre la cuisson en cours, tourner la manette du four sur "O" ou changer le temps en le mettant à 00 :00 (TIMER et boutons  et .	• Permet de programmer le temps de cuisson nécessaire à la cuisson d'un plat. • Pour contrôler le temps restant, appuyer sur TIMER. • Pour modifier le temps restant, appuyer sur les boutons FIN +  et .	• A la fin du temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement et une alarme retentit.
FIN DE LA CUISSON	• Maintenir appuyé le bouton FIN. • Appuyer sur les boutons  et  pour sélectionner le temps voulu avant l'arrêt du four. • Relâcher tous les boutons. • Choisir la fonction de cuisson avec la manette du four.	• A la fin du temps programmé, le four s'éteint. Pour l'éteindre manuellement, tourner la manette du four sur "O".	• Permet de programmer l'heure à laquelle la cuisson se termine. • Pour contrôler le temps restant, appuyer sur FIN. • Pour modifier le temps restant, appuyer sur les boutons FIN +  et .	• Cette fonction est généralement utilisée avec la fonction "Temps de cuisson". Par exemple, si le plat doit cuire pendant 45 minutes et doit être prêt à 12h30, il suffit de sélectionner la fonction de cuisson requise, sélectionner un temps de cuisson de 45 minutes et une heure de fin de cuisson de 12h30. • La cuisson commencera automatiquement à 11h45 (12h30 moins 45 minutes) et continuera jusqu'à la fin du temps de cuisson sélectionné. Le four s'éteindra alors automatiquement. - ATTENTION ! - Si l'heure de fin de cuisson est sélectionnée sans programmation de durée de cuisson, le four se mettra en route immédiatement et s'arrêtera à la fin du temps de cuisson sélectionné.

Réglage de l'heure :



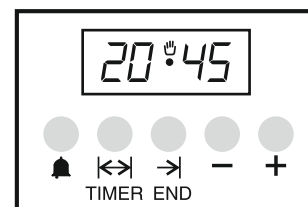
ATTENTION ! La première opération à faire tout de suite après l'installation ou après une coupure de courant (reconnaissable au clignotement du display indiquant ) est de programmer l'heure. Pour ce faire, procéder comme suit :

- Maintenir appuyés les boutons TIMER et FIN  et .
- Sélectionner le temps avec les boutons  et .
- Relâcher tous les boutons.

ATTENTION, le four fonctionne seulement si l'on appuie sur le bouton  ou que l'on programme un temps de cuisson

NB. Sur certains modèles les boutons  et  sont remplacées par des  et .

Sur le programmeur 5 boutons, pour passer en mode manuel, presser les boutons « TIMER » et « END » simultanément.



4.13. TABLEAU DE CUISSON

Temps pour la cuisson traditionnelle et brassée

POISSONS

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	Cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Bar ou Dorade	Conv naturelle	1kg entier	220 C	30 minutes	1
Lotte ou Saumon	Conv naturelle	1kg braisé	220 C	30 minutes	1
Filet de sole	Chaleur brassée	6 pièces	160 C	15-20 minutes	1
Poisson grillé	Gril	6 filets	Max	2 x 5 minutes	4

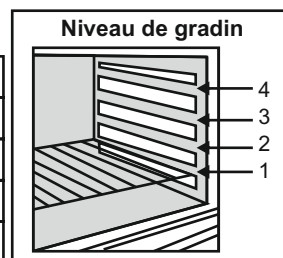


Figure 16

LEGUMES DIVERS

Toutes les cuissons ont été réalisées au niveau de gradin "1" exceptées les cuissons repérées par le symbole "*" qui nécessitent une cuisson à un niveau moyen.

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	Cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Choux braisés	Conv naturelle	6 pers.	200-220 C	1 h	
Pâté en croûte	Conv naturelle		200-220 C	1 heure/kg	
Endives au gruyère	Chaleur brassée	6 pers.	180-200 C	25-30 min	
Tomates farcies	Chaleur brassée	6-8 pièces	200-220 C	40-45 min	
Flamiche aux poireaux	Sole brassée	6 pers.	220 C	35-40 min	
Quiche Lorraine	Sole brassée	6 pers.	220 C	40-45 min	
Toast de crottin*	Turbogrill	6 pièces	210 C	3 min pour toaster un côté+4 min avec crottin	Gril plat
Gratin dauphinois	Turbogrill	6 portions	200 C	45 min	Plat terre ovale
Saucisses de Toulouse*	Turbogrill	4 pièces	210 C	45 min	
Soufflé salé/sucré	Chaleur brassée	6 pers.	180-200 C	2 fois 10 min Retourner à mi-cuisson	Gril plat

VIANDES

* en sole seule, comme en sole brassée, nous recommandons un préchauffage en chaleur brassée, pour gagner du temps. Toutes les cuissons ont été réalisées au niveau de gradin "1".

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	Cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Bœuf aux carottes	Conv naturelle	6 personnes	200-220 C	4 h environ	
Canard	Conv naturelle	1,5 kg	200-220 C	1 h 30 min	
Dinde	Conv naturelle	5/6 kg	160-180 C	2 h 30 - 3 h	
Gigot d'agneau	Conv naturelle		200-220 C	15 min/livre	
Poulet rôti	Conv naturelle	1/1 ,5 kg	220 C	1 h environ	
Rôti de bœuf	Conv naturelle		240 C	15 min/livre	
Lapin rôti	Chaleur brassée	800-1 kg	200-220 C	50-60 min	
Bœuf bourguignon	Sole*	6 personnes	200 C	1 h 30	Cocotte fonte à couvert
Poulet en cocotte	Sole*	1,5 kg	210 C	1 h 30	Cocotte fonte à couvert
Agneau / Mouton	Tournebrotte	1 kg	Max	20-25 min	Sans préchauf.
Brochettes	Gril	6 pièces	Max	2 x 8 min	Retourner à mi-cuisson
Côte de porc	Gril	6 pièces	Max	2 x 8 min	Retourner à mi-cuisson

PÂTISSERIES

* en sole seule, comme en sole brassée, nous recommandons un préchauffage en chaleur brassée, pour gagner du temps.

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	Cuisson	Temps de cuisson	Niveau gradin	Conseils
Brioche	Chaleur brassée	800 gr	200 C	45-50 min	1	
Génoise	Chaleur brassée		180-200 C	30-35 min	1	moule Ø 27
Pâte a choux	Chaleur brassée	40 pièces	190 C	35 min	1 et 3	2 plaques
Fond de tarte	Chaleur brassée	6 pers.	180-200 C	20-30 min	1	Ø 27
Pâte feuilletéeex: Bouchée	Chaleur brassée	6 pièces	200 C	15-20 min	1	
Crème caramel	Sole/Sole brassée*	6 moules	210-220 C	20-25 min	1	
Flan	Sole/Sole brassée*	6 moules	210-220 C	20-25 min	1	
Meringues	Sole/Sole brassée*	1 plaque	80-85 C	4 h 30	1	Ø profiteroles
St Honoré	Sole brassée*	6 pièces	190 C	30-35 min	1	

NOTE :

- 1) Les temps de cuisson ne comprennent pas le temps de préchauffage. Il est conseillé de préchauffer le four pendant au moins 10 minutes, surtout pour les gâteaux, les pizzas et le pain.
- 2) Toutes les cuissons doivent être faites porte du four fermée.

5. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance

- Avant toute opération de nettoyage ou de démontage, il est impératif -de déconnecter électriquement l'appareil.
- par mesure de sécurité, de fermer l'arrivée de gaz.
- D'attendre le refroidissement de toutes les parties chaudes.
- Ne jamais utiliser de vaporisateur ou de vapeur pour la nettoyer.
- N'utiliser que de l'eau savonneuse ou des produits liquides ammoniaqués.

LA TABLE DE CUISSON

Les Parties Emailées Ou Inox

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques, ou d'objets tranchants. L'émail serait irrémédiablement abîmé. Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid, rincer et essuyer avec un chiffon propre et sec.

Les Brûleurs Gaz

Pour l'entretien régulier, il est conseillé de retirer tous produits graisseux ou carbonisés avec des produits ammoniaqués ou produits d'entretien du commerce, non abrasifs.

Ne pas plonger les chapeaux de brûleur dans l'eau froide immédiatement après leur utilisation afin d'éviter qu'un choc thermique ne provoque la rupture de l'émail.

Pour conserver l'aspect d'origine des corps de brûleur, utiliser un produit détergent non abrasif, rincer puis sécher efficacement. Si les orifices sont encrassés, les brosser à l'eau savonneuse, rincer puis sécher. Après avoir réalisé le nettoyage de chacun des éléments, il est important de les essuyer correctement et de veiller à les replacer dans leur position initiale. Le remontage doit être parfait car un mauvais repositionnement peut causer de graves anomalies de fonctionnement et de combustion.

Attention : ne pas laisser s'infiltrer de l'eau à l'intérieur des brûleurs.

La Plaque Electrique

Ne pas utiliser de produits abrasifs. Après chaque utilisation, essuyer le revêtement protecteur avec un chiffon gras. La plaque doit toujours rester sèche, ou légèrement graissée si elle n'est pas utilisée pendant un certain temps. En cas de présence de rouille, l'emploi d'une toile émeri fine, par exemple, est conseillé pour retirer la rouille. Passer ensuite un produit rénovateur, disponible dans le commerce.

Le Couvercle

Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid, rincer et essuyer avec un chiffon propre et sec. Avant d'ouvrir le couvercle, s'assurer que tous les produits dus à un éventuel débordement soient retirés de la surface.

LE FOUR

La Grille Du Four

Ne pas nettoyer ces accessoires avec un produit abrasif. Nettoyer simplement avec une éponge et de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis la rincer avec de l'eau claire et sécher.

Le Plat Lechefrite

Après une grillade, retirer le plat du four. Prenez soin de verser les graisses dans un récipient. Laver et rincer le plat dans de l'eau très chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les aliments restent collés, le faire tremper dans de l'eau additionnée d'un détergent. Ne jamais replacer le plat encrassé dans le four. Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle.

Le Tiroir

Ne pas mettre de produits inflammables ou d'entretien dans le tiroir. Ne prévoir son utilisation que pour ranger les casseroles et plats de cuisson. Pour le nettoyage, un coup d'éponge suffit.

Le Joint De La Porte Du Four

En cas de grosses salissures, nettoyer le joint du four avec une éponge légèrement humidifiée.

Le Verre De La Porte Du Four

Nous vous conseillons d'essuyer à la fin de chaque cuisson, le verre de porte de four à l'aide d'un papier absorbant. Si les projections sont trop importantes, vous pouvez ensuite nettoyer le verre avec une éponge et de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis le rincer avec de l'eau claire et sécher. Ne pas nettoyer le verre avec des produits abrasifs.

Nous vous conseillons de démonter la porte pour son entretien en suivant les explications suivantes :

-Ouvrir complètement la porte et tourner les crochets de la charnière à 180°C. Refermer partiellement la porte à 30°C. Enlever la porte en la levant légèrement et en gardant cette position.

-Pour remonter la porte, procéder de la même manière dans le sens inverse.

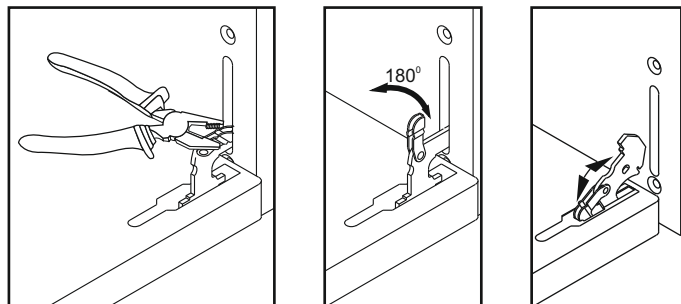


Figure 16

REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE

•Couper l'alimentation électrique et éteindre l'ampoule. La remplacer avec une ampoule identique supportant l'exposition à très haute température.

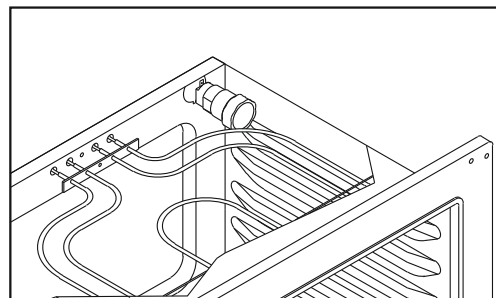


Figure 17

5.1. FOUR CATALITIQUE AUTONETTOYANT

•Certains modèles sont dotés de parois autonettoyantes pourvues de revêtements microporeux. Dans ce cas, le four n'a pas besoin d'être nettoyé manuellement.

•Pour que l'auto nettoyage soit efficace, la surface des parois doit être microporeuse.

•La présence excessive de gras peut obstruer les pores et ainsi empêcher le nettoyage automatique. La capacité d'auto nettoyage peut être récupérée en mettant le four en marche à température maximum pendant 10-20 minutes.

•Si les parois du four sont tellement recouvertes de graisse que l'auto nettoyage catalytique est inefficace, enlever la graisse avec un chiffon humide ou avec une éponge passée sous l'eau chaude. Tous les revêtements catalytiques disponibles à ce jour sur le marché ont une durée de vie de 300 heures. Après cette période, elles doivent donc être remplacées.

6. CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE ET RESOLUTION DES PROBLEMES

En cas de mauvais fonctionnement, vérifier les points suivants avant de prendre contact avec le centre d'assistance technique :

- Vérifier que la prise est branchée.
- Si le gaz se diffuse de manière anormale :
 - Les trous de brûleurs ne sont-ils pas obstrués ?
 - Le régulateur de pression fonctionne-t-il correctement ?
- Dans le cas de l'utilisation d'un tube, ce dernier contient-t-il bien du gaz ? La valve est-elle ouverte ?
- Si des anomalies sont relevées dans la valve du gaz, rapprochez-vous d'un technicien qualifié ou d'un centre d'assistance agréé.
- Si vous identifiez une odeur de gaz aux alentours de la cuisinière
 - Une ouverture de gaz n'a-t-elle pas été fermée ?
 - Le tube de gaz est-il bien positionné ?

Ne pas utiliser de flamme pour contrôler une éventuelle fuite de gaz.

- Le four ne chauffe pas
 - Vérifier la bonne position des manettes de contrôle du four
 - Le temps de cuisson est trop long
 - Vérifier que la bonne température a été sélectionnée
 - De la fumée sort du four
 - Il est conseillé de laver le four après chaque utilisation. Si le gras qui a éclaboussé durant la cuisson n'est pas retiré il peut provoquer des fumées ou mauvaises odeurs lors des prochaines utilisations du four (voir le chapitre sur l'entretien de l'appareil).
 - La lumière du four ne s'allume pas
 - La lampe est peut-être défectueuse. Se référer au chapitre précédent pour la remplacer.

Si après avoir fait ces vérifications l'appareil ne fonctionne toujours pas correctement, adressez vous à votre revendeur ou prévenez directement notre service technique qui interviendra dans les plus brefs délais. Veiller à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat de l'appareil.

7. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Le présent appareil est marqué conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et des éléments de base (réutilisables). Il est important de soumettre les DEEE à des traitements spécifiques, en vue d'extraire et d'éliminer de façon appropriée

toutes les substances polluantes, puis de récupérer et recycler tous les matériaux.

Chacun peut jouer un rôle important quant à la protection de l'environnement contre les DEEE. Pour atteindre cet objectif, il est impératif de suivre quelques règles élémentaires :

- Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.
- Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans plusieurs pays, il est possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.
- Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous devez retourner l'ancien au vendeur qui le récupère gratuitement, au cas par cas, à condition que l'équipement soit de type équivalent et possède les mêmes fonctions que celui fourni.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

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

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.

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

- Der innenliegende Boden wird heiß.

- Der Ofen muss ausgeschaltet werden, bevor der Deckel zur Reinigung entfernt wird. Anschließend den Deckel gemäß der Anweisungen wieder montieren.

- Nutzen Sie nur die empfohlene Temperatureinstellung für den Ofen.

- Nutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät zur Reinigung des Ofens.

- Jegliche verschüttete Lebensmittel sollten vom Deckel entfernt werden, bevor Sie diesen öffnen.

- Die Herdoberfläche sollte erst abkühlen, bevor Sie den Deckel schließen.

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

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

- Eine Vorrichtung zur Trennung von der Stromversorgung mit einem Kontaktabstand in allen Polen, die vollständige Trennung gemäß den Bedingungen der Überspannungskategorie III erfüllen, muss entsprechend den Verdrahtungsregeln in die Festverdrahtung integriert sein.

- Die Bedienungsanleitung legt die Art des Kabels, das genutzt werden soll, in Abhängigkeit von der Maximal-Temperatur des Geräts fest.

- Ist das Gerätekabel beschädigt, muss es durch ein spezielles Kabel ersetzt werden, welches beim Kundendienst/Hersteller erhältlich ist.

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.

- Das Gerät sollte gemäß den Installationsanweisungen installiert werden und genügend Belüftung gewährleistet werden. Lesen Sie bitte die Anweisungen, bevor Sie das Gerät installieren.

- Diese Anleitung ist nur gültig, wenn das entsprechende Landessymbol auf dem Gerät zu finden ist. Wenn das Symbol nicht auf dem Gerät angebracht ist, ist es notwendig, die technischen Anweisungen, welche die notwendigen Anweisungen zur Änderung des Gerätes an die Einsatzbedingungen des jeweiligen Landes beinhalten, zu beachten.

- "vor der Installation vergewissern Sie sich, dass die örtliche Bedingungen (Art des Gases und Gasdruck) und die Anpassung des Gerätes kompatibel sind»

- Die Einstellung für dieses Gerät sind auf dem Etikett (oder Typenschild) angegeben»

- Dieses Gerät nicht in die Nähe von leicht entflammaren Materialien positionieren. Es soll gemäß den geltenden Installationsvorschriften montiert und angeschlossen werden. Besonderes Augenmerk sollte auf die Anforderungen hinsichtlich der Belüftung gelegt werden.»

- Der Einsatz eines Gaskochgerätes erzeugt Wärme und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem es installiert ist. Vergewissern Sie sich, dass die Küche gut belüftet ist. Halten Sie die Belüftungsschlitze geöffnet oder installieren Sie eine mechanische Lüftungseinrichtung (mechanische Dunstabzugshaube). Längere intensive Nutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung erfordern, z. B. Öffnen eines Fensters oder die Erhöhung der mechanischen Belüftung, falls vorhanden.

ACHTUNG: Zugängliche Teile können sich erhitzen, wenn der Grill in Benutzung ist. Kinder sollten daher fern gehalten werden.

WARNUNG: Damit das Gerät nicht umkippt, müssen Stabilisatoren installiert werden. Bitte beachten Sie die Anweisungen auf Seite 131 dieser Anleitung.

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, Installation, 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.
- 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.



Achtung, Kippgefahr.



Antikippvorrichtungen.

1.2. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die Geräteteile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen könnten, entsprechen den Richtlinien 89/109/EWG. Dieses Gerät entspricht den Richtlinien 73/23/EWG, 89/336/EWG und 90/396/EWG sowie deren Abänderungen 2006/EG, 2004/108/EG, 2003/55/EG 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 Verwendung eines Elektrohaushaltsgeräts sind bestimmte Grundregeln zu beachten. Wenn Störungen am Gerät, Brüche oder Risse auftreten, schalten Sie das Gerät aus, trennen Sie es von der Stromversorgung, lassen Sie es unangetastet und verständigen Sie eine autorisierte Kundendienststelle.
- 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.
- Jegliche verschüttete Lebensmittel sollten vom Deckel entfernt werden, bevor Sie diesen öffnen.
- Die Herdoberfläche sollte erst abkühlen, bevor Sie den Deckel schließen.
- Achten Sie darauf, dass die Finger nicht in die Türscharniere des Backofens geraten. Halten Sie Kinder fern.
- ACHTUNG: Zugängliche Teile können sich erhitzen, wenn der Grill in Benutzung ist. Kinder sollten daher fern gehalten werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Regler 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 leicht entzündlichen oder explosionsgefährdeten Gegenstände, wie z. B. Nylontaschen, 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 Geräteeigenschaften 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 Luftschlitze müssen freigehalten werden.
- Wenn Speisen auf den Herd gestellt oder in den Backofen geschoben werden oder wenn Töpfe mit flüssigen Speisen versetzt werden, können diese verschüttet werden. Entfernen Sie diese Rückstände sofort nach dem Kochen, um die Entwicklung unangenehmer Gerüche oder Brände zu vermeiden.
- Stellen Sie die Flamme kleiner oder schalten Sie den Gasbrenner aus, bevor Sie das Kochgeschirr von der Kochstelle nehmen.
- **HINWEIS:** Gasbrennerflammen erzeugen Hitze und Feuchtigkeit. Daher ist sicherzustellen, dass die Küche gut belüftet ist: Wenn keine natürliche Belüftung vorhanden ist oder wenn diese ungenügend ist, sehen Sie eine elektrische Lüftungseinrichtung vor. Wenden Sie sich im Zweifelsfall bitte an den Candy Kundendienst.
- Beim Gebrauch eines Elektrohaushaltsgeräts sind bestimmte Grundregeln zu beachten:
 - Im Allgemeinen ist die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und Verlängerungsschnüren nicht zu empfehlen.
 - Der Netzstecker darf nicht am Kabel herausgezogen werden.
 - Den Herd nicht mit feuchten bzw. nassen Händen und Füßen 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, H05VVF oder H05V2V2-F. Diese Kabeltypen sind für den erforderlichen Anschlusswert geeignet.
 - Gasschlauch regelmäßig kontrollieren.
 - Der Gasschlauch muss von den heißen Herdteilen entfernt gehalten werden und darf nicht mit diesen in Berührung kommen. Der Einlassanschluss kann auf die rechte oder linke Seite des Herdes versetzt werden. Nach dieser Abänderung ist der Herd mit Seifenwasser auf etwaige Gasaustritte zu kontrollieren.
 - Nachdem der Gasschlauch an den Einlassanschluss angeschlossen wurde, ist dieser mit einer Haltevorrichtung zu befestigen. Kontrollieren Sie danach unbedingt, ob der Herd gasdicht ist. Verwenden Sie bei Prüfung auf Gasaustritte Seifenwasser.
 - Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, bis es abgekühlt ist.



Bei Nichtbeachtung der oben stehenden Anweisungen kann der Hersteller keine Garantie für die Sicherheit des Geräts übernehmen.

1.4. NÜTZLICHE HINWEISE

- Alle Abdeckhauben, Deckel und Oberflächen aus Emaille oder Glas sind abnehmbar, um sie leichter reinigen zu können. Wenn der Herd mit einer Abdeckhaube ausgestattet ist, schützt diese das Kochfeld bei Nichtgebrauch vor Staub oder dient als Spritzschutz während des Kochens.
- Die Abdeckhaube darf nicht zu anderen Zwecken verwendet werden.
- **ACHTUNG!** (Bei Modellen mit Abdeckhaube aus Glas) Die Glasabdeckhaube kann bei Einwirkung zu starker Hitze brechen. Stellen Sie stets sicher, dass die Kochstellenbrenner abgestellt sind, bevor Sie den Deckel schließen.
- Verwenden Sie keine verformten oder nicht fest stehende Kochgefäße.
- Grill und Fettpfanne vor Gebrauch sorgfältig reinigen.
- Reinigungsmittel in Spray-Form nicht auf Kochplatten oder Temperaturregler sprühen.
- Stellen Sie sicher, dass Backbleche und Backroste einwandfrei in den Backofen eingeschoben sind.
- Zünden Sie erst das Gas, bevor Sie das Kochgeschirr auf den Gasbrenner stellen, dadurch wird der Zündvorgang beschleunigt.
- Prüfen Sie die Gasbrennerflamme auf Anomalien.
- Der Backofen darf nicht mit Aluminiumfolie ausgelegt werden.

2. INSTALLATION

Die Installation 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 Installation besteht kein Garantieanspruch.

Die Fachkräfte sind verpflichtet, die Anweisungen zur Installation zu beachten. Durch eine nicht korrekte Installation können Schäden an Personen, Tieren oder Sachen entstehen. Der Hersteller haftet nicht für solche Sach- oder Gesundheitsschäden.

HINWEIS: Es ist auf die korrekte Positionierung des Herdes zu achten. Er darf nur in einem ständig belüfteten Raum aufgestellt werden.

«Der Einsatz eines Gaskochgerätes erzeugt Wärme und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem es installiert ist. Vergewissern Sie sich, dass die Küche gut belüftet ist. Halten Sie die Belüftungsschlitze geöffnet oder installieren Sie eine mechanische Lüftungseinrichtung (mechanische Dunstabzugshaube). Längere intensive Nutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung erfordern, z. B. Öffnen eines Fensters oder die Erhöhung der mechanischen Belüftung, falls vorhanden.»

Vor jeder Reparatur, Installation oder Abänderung ist das Gerät immer von der Stromversorgung zu trennen.

•Vor Installation des Geräts sind die Daten der Gasversorgung (Gasart und Druck) zu kontrollieren und es ist sicherzustellen, dass das Gerät entsprechend angepasst wird.

•Dieses Gerät darf nicht an die Abgasleitung anderer Geräte angeschlossen werden, die mit anderen Kraftstoffen betrieben werden.

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

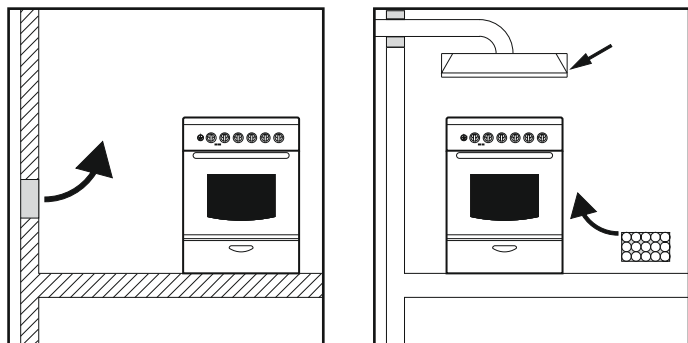
Wird das Gerät auf einem Sockel platziert, muss gewährleistet werden, dass das Gerät nicht vom Sockel rutschen kann.

2.1. STANDORT DES HERDES

•Das Gerät sollte nicht auf einen Sockel gestellt werden.

•Für den einwandfreien Betrieb des Geräts, muss der Raum über eine ausreichende natürliche Belüftung verfügen, um den Abzug der Abgase zu gewährleisten.

•Der Zustrom von Frischluft soll durch eine mit einem Gitter versehene Luftöffnung in der Außenwand erfolgen.



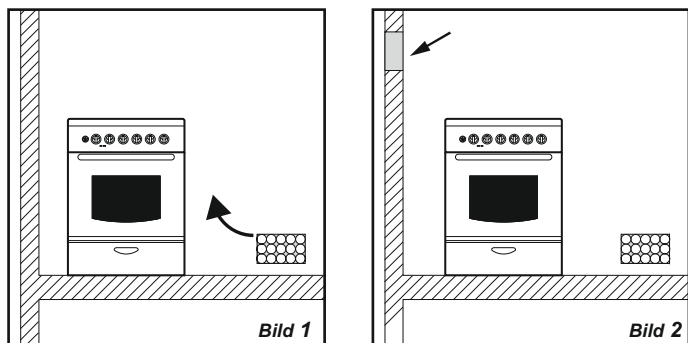
•Bei den Modellen mit Flammensicherheitsvorrichtung muss der Querschnitt dieser Luftöffnungen 100 cm² und bei Modellen ohne Flammensicherheitsvorrichtung 200 cm² betragen. (Es können eine oder mehrere Luftöffnungen vorgesehen werden.)

Belüftungsmaßnahmen

•Die von den Gasbrennerflammen erzeugten Abgase müssen direkt oder über eine Dunstabzugshaube, die an einen Kamin oder einen Rauchfang angeschlossen wird, an die Außenluft abgeleitet werden (Abbildung 1).

•Ist der Einbau einer Dunstabzugshaube nicht möglich, so ist ein elektrisches Abzugsgebläse in einer Außenwand oder in einem nach außen gerichteten Fenster vorzusehen (Abbildung 2).

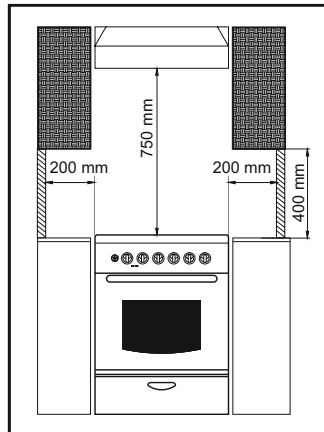
•Das Abzugsgebläse muss einen 3- bis 5-maligen Luftaustausch pro Stunde in der Küche gewährleisten.



•Die Luftöffnungen sind möglichst nah am Fußboden und so zu positionieren, dass sie weder an der Innen- noch an der Außenseite verdeckt werden können. Die Luftöffnungen dürfen nicht durch Abgasleitungen und Rauchabzüge führen.

•Sollte es nicht möglich sein Luftöffnungen zur Belüftung des Standorts des Herdes anzubringen, kann die erforderliche Frischluft aus einem nebenliegenden Raum zugeführt werden, es sei denn, es handelt sich dabei um ein Schlafzimmer oder um einen Raum, in dem durch Luftzüge Gefahren entstehen

2.2. EINBAUPOSITION

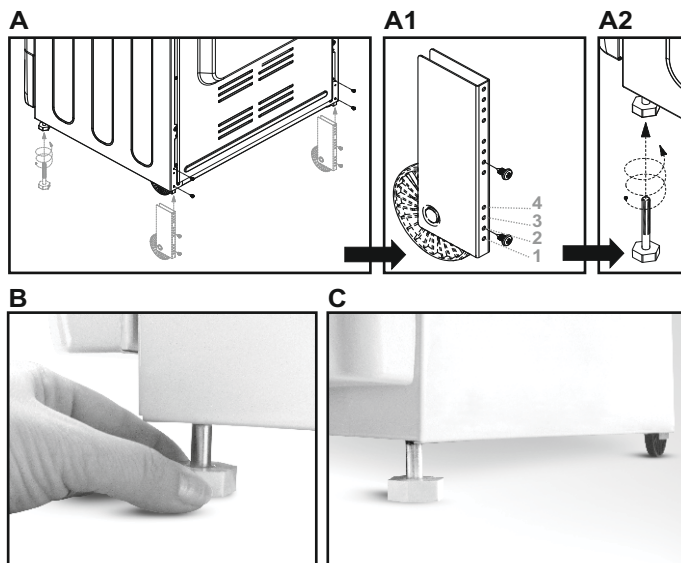


Das Gerät wurde in der Annahme entwickelt, dass die anliegenden Arbeitsflächen nicht höher sind als die Kochfeldoberfläche.

2.3. 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



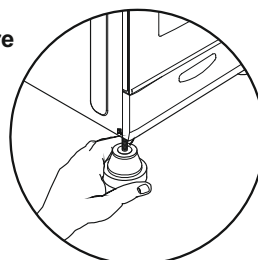
•Das Gerät ist mit vier höhenverstellbaren Füßen am Unterbaerahmen ausgestattet.

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

•Die Füße können individuelle mit Hilfe eines Schraubenschlüssels eingestellt werden. Hiermit kann die 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



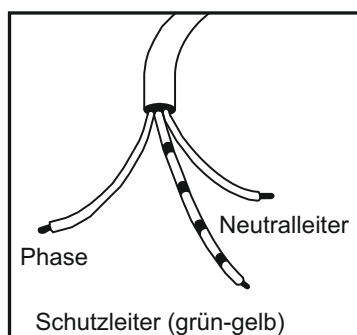
2.4. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Herde 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? (Leistungsdaten auf dem Aufkleber prüfen)
- 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 zwischenzuschalten, 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) muss immer mit dem Phasenleiter der Netzversorgung verbunden werden.
- Die Anschlussleitung ist so zu verlegen, dass sie 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, die Kochplatten 3 Minuten lang zur Kontrolle 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

2.5. HERDE MIT ANSCHLUSSKABEL

• Diese sind ausschließlich für eine Anschluss-Spannung von 220/240 V zwischen den Phasen oder zwischen Phase und Neutralleiter ausgelegt.



Der Austausch des Anschlusskabels darf aus Sicherheitsgründen nur durch einen autorisierten Kundendienstpartner oder einen zertifizierten Elektriker durchgeführt werden. Das neue Kabel muss in Art, Spezifikation und Beschaffenheit dem ausgetauschten Kabel gleich sein

Anschlusswerte/ Kabeldurchmesser

Anschlusswert (kW)	Spannung (V)	Strom (A)	Kabelquerschnitt
2.3 kW	220 - 240 V	9.1 A	3 x 1.0 mm ²
3.5 kW	220 - 240 V	15.9 A	3 x 1.5 mm ²
4.0 kW	220 - 240 V	18.2 A	3 x 2.5 mm ²

2.6. GASANSCHLUSS

Der Gasanschluss muss den geltenden einschlägigen Vorschriften und Richtlinien entsprechen.

• Das Gerät wurde werkseitig für das Gas eingestellt, das auf dem Aufkleber neben dem Gaseinlassanschluss auf der Geräterückseite angegeben ist.

Stellen Sie sicher, dass Ihre Gasart mit der auf dem Aufkleber angegebenen übereinstimmt. Andernfalls sind die Anweisungen des Abschnitts zur Umstellung des Geräts auf die Verwendung einer anderen Gasart zu befolgen.

• Stellen Sie sicher, dass der Gasdruck dem in der unten stehenden Tabelle aufgeführten Wert entspricht, um die maximale Leistungsfähigkeit bei minimalem Verbrauch zu gewährleisten. Wenn Sie einen anderen Gasdruck verwenden, ist ein Druckregler am Gaseinlassanschluss vorzusehen. Zulässig ist die Verwendung eines Druckreglers, der den Normen für Flüssiggas entspricht.

• Der Gasanschluss ist in Übereinstimmung mit den vorgeschriebenen Gaskategorie durchzuführen (siehe hierzu die letzten drei Seiten der Bedienungsanleitung), um die maximale Effizienz und den niedrigsten Verbrauch zu erreichen.

Wenn der Gasdruck abweicht, sollte ein geeigneter Gasregulator an der Gaszufuhr verwendet werden. Hierbei ist die Gasregulierung nach dem Standard von LPG erlaubt.

Anschluss an eine fixe oder flexible Gasversorgung aus Metall

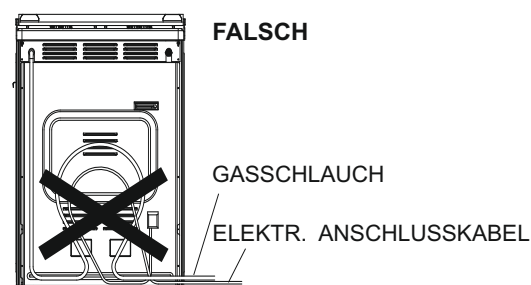
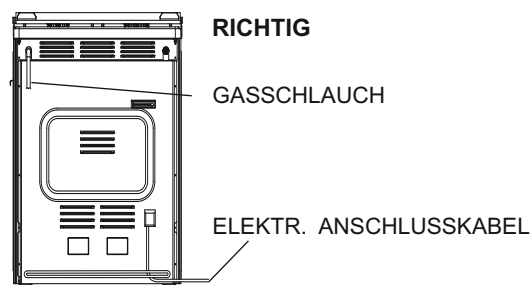
• Der Herd kann an eine geeignete flexible Gasversorgung aus Edelstahl gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften angeschlossen werden. In diesem Fall muss das Gerät nicht versetzt werden. Der Einlassanschluss für den Herd ist Gc ½.

Anschluss an eine nichtmetallische flexible Gasversorgung

• Wenn das Gasabsperrventil so positioniert ist, dass es bei Bedarf geschlossen oder geöffnet werden kann, ist der Anschluss an einen Gasschlauch gemäß den geltenden einschlägigen Sicherheitsvorschriften möglich. Der Gasschlauch muss mit einer Schlauchschelle befestigt werden.

• Der Gasschlauch kann wie folgt angeschlossen werden:

- Da der Gasschlauch sich hinter dem Backofen befindet, ist darauf zu achten, dass er in seiner gesamten Länge vor Temperaturen über 30°C geschützt ist.
- Er darf nicht länger als 150 cm sein.
- Er darf nicht mit Dampf in Berührung kommen.
- Er muss so angebracht sein, dass keine Knicke, Schleifen oder Spannungen entstehen.
- Er muss vor scharfen oder spitzen Gegenständen geschützt sein.
- Er muss für regelmäßige Inspektionen zugänglich sein.
- Um Schäden durch Verschleiß vorzubeugen, muss der Gasschlauch wie folgt kontrolliert werden:
- Stellen Sie sicher, dass vom einen zum anderen Ende des Schlauches keine Risse, Schnitt- oder Brandstellen vorhanden sind.
- Das Material muss seine Flexibilität bewahren. Es darf keine zu starke Verhärtung zeigen.
- Die Schlauchschellen dürfen keine Rostspuren aufweisen.
- Er muss in jedem Fall nach 5 Jahren ausgewechselt werden.

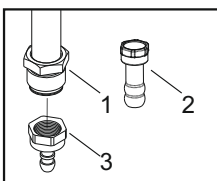


Kontrollieren Sie nach der Herstellung des Gasanschlusses mit Seifenwasser, ob die Anschlüsse gasdicht sind. Verwenden Sie keine offenen Flammen bei der Suche nach Gasaustritten

2.7. ABSTIMMUNG DES HERDS AUF EINE ANDERE GASART

Die nachfolgend beschriebenen Arbeiten dürfen nur von einem entsprechend qualifizierten und autorisierten Installateur vorgenommen werden. Befolgen Sie die beschriebenen Schritte zur Abstimmung des Gerätes von der Werkseinstellung auf eine andere Gasart.

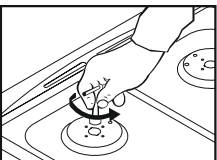
Der Herd ist für den Gebrauch mit Erdgas (NG) voreingestellt und verfügt über einen zylindrischen Anschluss (1). Für die Verwendung eines Schlauches für den Erdgas (NG)-Anschluss, kann ein Schlauchadapter (2) am zylinderförmigen Adapter mit einer Dichtung befestigt werden. Für die Verwendung eines Schlauches für einen Flüssiggas (LPG)-Anschluss, kann ein Schlauchadapter (3) am zylinderförmigen Adapter mit einer Dichtung befestigt werden.



Justierung und Wechseln der Brennerdüsen

Wechsel der Brenndüsen

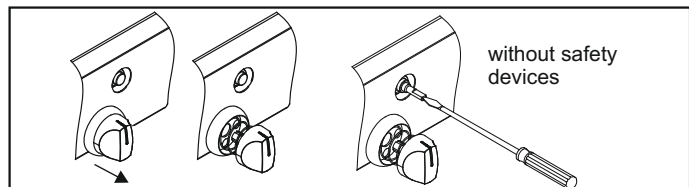
- Entfernen Sie den Topfträger
- Entfernen Sie die Brennerabdeckung und die Brenner.
- Entfernen Sie die Brennerdüsen mithilfe eines 7mm Schraubenschlüssels. Dann tauschen Sie diese gegen eine für die neue Gassorte entsprechende Düse (siehe Tabelle auf den letzten 3 Seiten dieser Bedienungsanleitung) aus.
- Folgen Sie den genannten Schritten in umgekehrter Reihenfolge nach Abschluss des Zusammenbaus der neuen Brennerdüse.



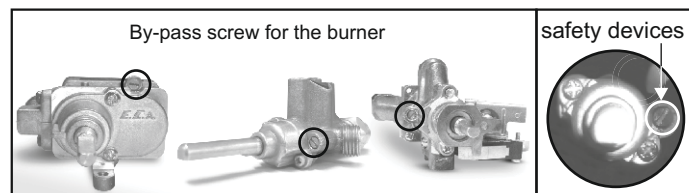
Stand-by-Regulierung für Herde mit Flammensicherung bzw. ohne Flammensicherung und Knopfzündung

- Drehen Sie den Bedienknebel auf die kleinste Flammenposition und entfernen Sie den Knopf.
- Ist eine Abstimmung von Erdgas (NG) auf Flüssiggas (LPG) erwünscht, drehen Sie die Bypass-Schraube der Gasventile mit einem Schraubenzieher im Uhrzeigersinn bis zur Endposition.
- Ist eine Abstimmung Flüssiggas (LPG) von auf Erdgas (NG) erwünscht, drehen Sie die Bypass-Schraube der Gasventile mit einem Schraubenzieher gegen den Uhrzeigersinn bis die Flamme auf ca. $\frac{1}{4}$ der Ausgangsgröße geschrumpft ist.
- Nach Abschluss der Justierung, setzen Sie den Bedienknebel wieder ein.
- Um die Einstellung zu kontrollieren, Bedienknebel schnell von der maximalen zur minimalen Position drehen. Eine korrekte Einstellung liegt vor, wenn die Flamme nicht erlischt.

Bei Geräten mit Flammensicherung kann die Sparflamme über die Schraube am Ventilsockel eingestellt werden. Für Geräte mit Knopfzündung muss für die Sparflammenteinstellung der Topfträger, das Kochfeld, die Abdeckung und die Bedienblende entfernt werden.



• Bei Thermostatventilen muss für die Sparflammenteinstellung der Topfträger, das Kochfeld, die Abdeckung und die Bedienblende entfernt werden



Gasbackofen

- Entfernen Sie die hintere Geräteabdeckung (Abbildung 3).
- Entfernen Sie den Brennerdüsenadapter (Abbildung 4).
- Entfernen Sie die Brennerdüsen mithilfe eines 7mm Schraubenschlüssels. Dann tauschen Sie diese gegen eine für die neue Gasart entsprechende Düse (siehe Tabelle auf den letzten 3 Seiten dieser Bedienungsanleitung) aus (Abbildung 5).
- Folgen Sie den genannten Schritten in umgekehrter Reihenfolge nach Abschluss des Zusammenbaus der neuen Brennerdüse.
- Der Brennerabstand ist $4,5 \pm 0,3$ mm für Erdgas (NG) und Flüssiggas (LPG) (Abbildung 6).



Bild 3

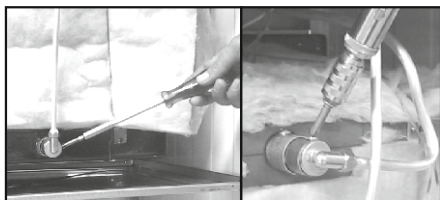


Bild 4

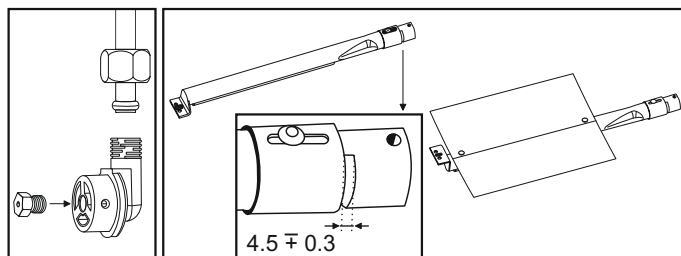


Bild 5

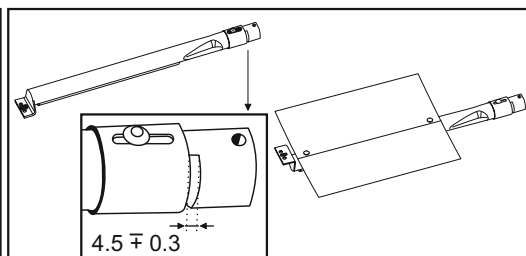
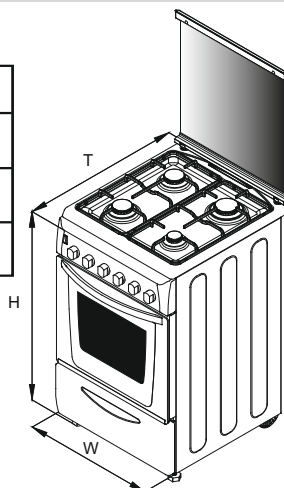


Bild 6

2.8. GERÄTEMASSE

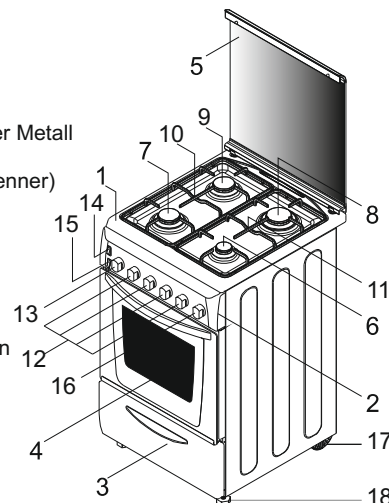
	50 x 60	60 x 60
Höhe (mm)	863	850
Breite (mm)	510	598-600
Tiefe (mm)	600	600



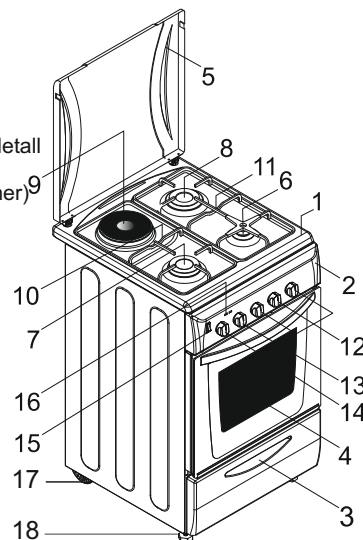
2.9. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

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

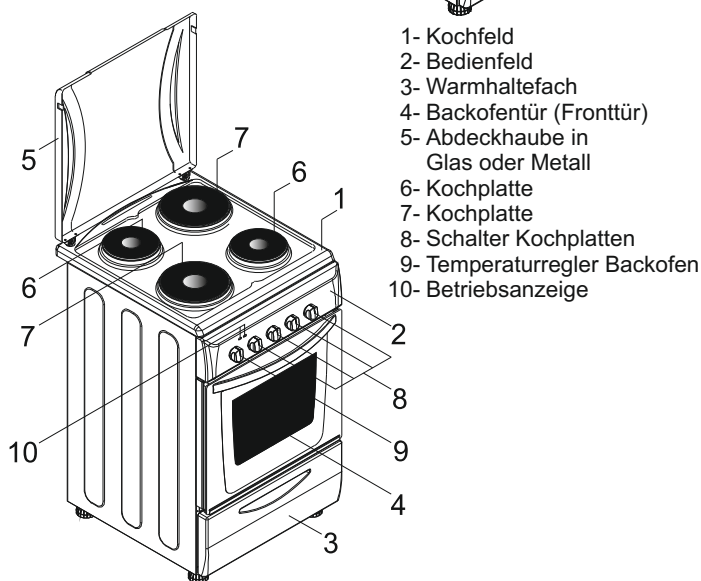
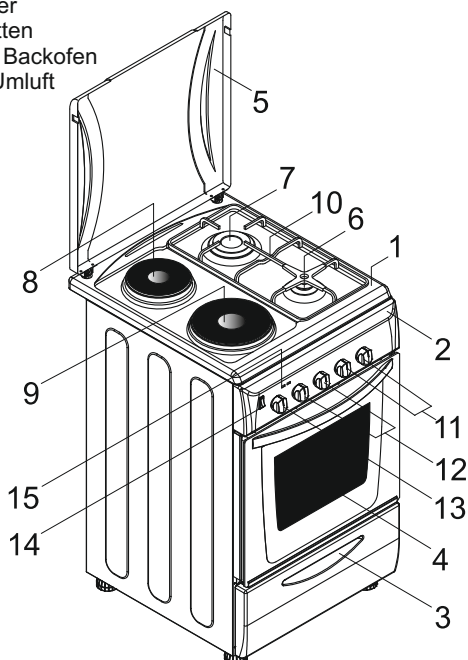
- 1- Kochfeld
- 2- Bedienfeld
- 3- Warmhaltefach
- 4- Backofentür (fronttür)
- 5- Abdeckhaube In Glas Oder Metall
- 6- Kleinbrenner
- 7- Normalbrenner (schnellbrenner)
- 8- Ultra-Schnellbrenner (schnellbrenner)
- 9- Normalbrenner
- 10- Topfträger Links
- 11- Topfträger Rechts
- 12- Regler Gasbrenner
- 13- Temperaturregler Backofen
- 14- Zündknopf Oder Umluft
- 15- Backofenbeleuchtung
- 16- Timer
- 17- Beweglicher Rollfuß
- 18- Fester Standfuß



- 1- Kochfeld
- 2- Bedienfeld
- 3- Warmhaltefach
- 4- Backofentür (Fronttür)
- 5- Abdeckhaube in Glas oder Metall
- 6- Kleinbrenner
- 7- Normalbrenner (schnellbrenner)
- 8- Schnellbrenner (ultra-schnellbrenner)
- 9- Kochplatte
- 10- Topfträger links
- 11- Topfträger rechts
- 12- Regler Gasbrenner
- 13- Schalter Kochplatte
- 14- Temperaturregler Backofen
- 15- Zündknopf oder Umluft
- 16- Betriebsanzeige
- 17- Beweglicher Rollfuß
- 18- Fester Standfuß

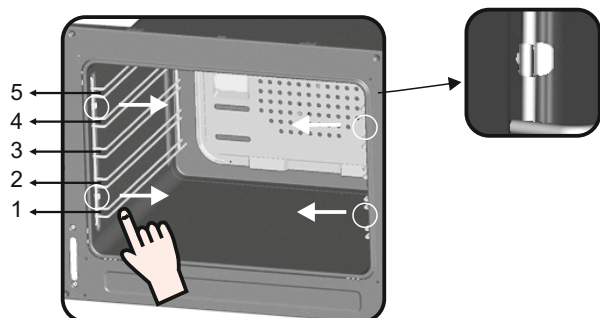


- 1- Kochfeld
- 2- Bedienfeld
- 3- Warmhaltefach
- 4- Backofentür (Fronttür)
- 5- Abdeckhaube in Glas oder Metall
- 6- Kleinbrenner
- 7- Schnellbrenner
- 8- Kochplatte
- 9- Kochplatte
- 10- Topfträger rechts
- 11- Regler Gasbrenner
- 12- Schalter Kochplatten
- 13- Temperaturregler Backofen
- 14- Zündknopf oder Umluft
- 15- Betriebsanzeige



ENTFERNEN UND REINIGUNG DES GRILLROSTS

1. Entfernen Sie den Rost durch ziehen aus der Vorrichtung.
2. Reinigen Sie den Rost in der Spülmaschine oder reinigen Sie es mit einem nassen Schwamm und trocknen Sie danach ab
3. Nach dem Reinigungsprozess installieren Sie den Rost in umgekehrter Reihenfolge.



3. BEDIENUNG DER KOCHSTELLENBRENNER

3.1. BEDIENUNG DER KOCHSTELLENBRENNER DES KOCHFELDS

Die Regler der Kochstellenbrenner befinden sich auf dem Bedienfeld.

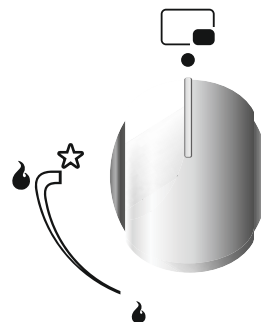


Bild 7

Null-Stellung/Aus

Wenn der Regler mit seinem Punktsymbol auf die "O"-Stellung gedreht wird, befindet er sich in der Aus-Stellung, das Gasventil ist geschlossen und die Flamme erlischt.



Maximaler Gasstrom

Regler hineindrücken und nach links drehen, bis das Punktsymbol auf das große Flammensymbol zeigt. In dieser Stellung ist die Flamme am höchsten und das Gasventil komplett geöffnet.



Minimaler Gasstrom

Die Flammenhöhe kann durch Drehen des Reglers zum kleinen Flammensymbol verringert werden. Das Gasventil ist dann nur teilweise geöffnet und der Gasbrenner befindet sich auf der kleinsten Kochstufe.

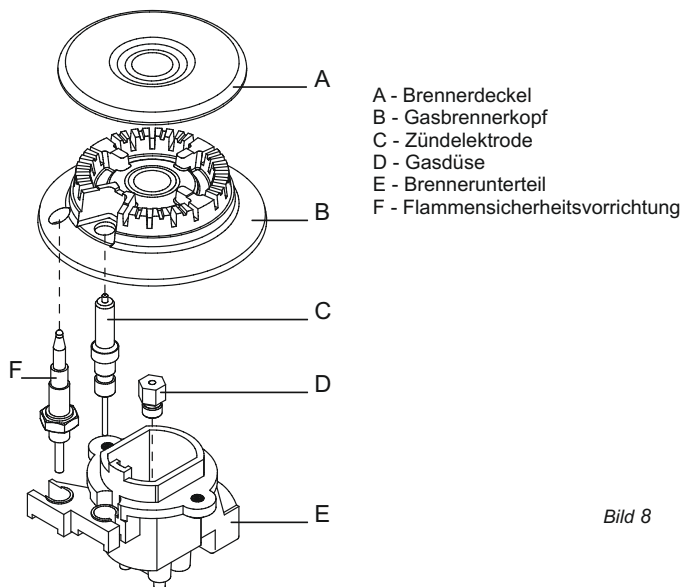


Bild 8

Zünden der Gasbrenner

Kochstellenbrenner auf dem Kochfeld

Der Gasbrenner ist zu zünden, bevor ein Kochgeschirr auf die Kochstelle gestellt wird.

Bei den Modellen mit Reglern ohne integrierte Funkenzündung muss der Zündknopf mit Funkensymbol gedrückt werden. Regler der gewünschten Kochstelle hineindrücken, nach links auf das große Flammensymbol drehen und Zündknopf drücken.

Bei den Modellen mit Reglern, die mit integrierter Funkenzündung ausgestattet sind, Regler der gewünschten Kochstelle eindrücken und auf das Sternensymbol drehen: Die Zündeletrode wird dadurch automatisch aktiviert. Alle Zündeletroden werden automatisch aktiviert und zünden den Gasbrenner, zu dem das Gas strömt (d. h. den Kochstellenbrenner, dessen Regler hineingedrückt wurde).

Gasbrenner des Backofens

Bei den Modellen ohne integrierte Funkenzündung darf der Zündknopf nicht länger als 15 Sekunden hineingedrückt werden. Wenn der Gasbrenner nach 15 Sekunden noch nicht entzündet ist, Zündknopf loslassen und vor dem nächsten Zündversuch Backofentür öffnen und/oder mindestens 1 Minute warten.

Bei den anderen Modellen wird das Gas durch die Regler entzündet.



Stellen Sie sicher, dass nach diesem Schritt das Gas tatsächlich brennt. Wenn nicht, Vorgang wiederholen.

Nachdem das Gas entzündet ist, Flammenhöhe wie gewünscht regulieren.

Zündung von Hand (bei Stromausfall)

Neben den Gasbrenner ein brennendes Streichholz halten oder das Gas mit einem Gaszünder von Hand entzünden.

HINWEIS! Zwischen den einzelnen Zündungsversuchen 1 Minute warten.

Bei den Modellen mit integrierter Funkenzündung Regler des betreffenden Gasbrenners hineindrücken und auf das große Flammensymbol drehen. Wenn das Gas sich beim ersten Versuch nicht entzündet, beim nächsten Versuch Regler länger gedrückt halten. Wenn das Gas sich entzündet hat, Flammenhöhe wie gewünscht regulieren.

Sollte sich das Gas nach mehreren Versuchen immer noch nicht entzünden, die richtige Positionierung von Gasbrennerkopf und Brennerdeckel kontrollieren.

Um den Gasstrom zu unterbrechen, Regler nach rechts auf die "O"-Stellung drehen.

Wenn die Flamme versehentlich erlischt, mindestens eine Minute warten, bevor der Gasbrenner wieder gezündet wird. Einige Herde sind mit einer Flammensicherheitsvorrichtung ausgestattet (siehe nebenstehende Abbildung, F-Flammensicherheitsvorrichtung). In diesem Fall wird der Gasstrom automatisch unterbrochen, wenn die Flamme erlischt.

Minimale und maximale Durchmesser der Topfböden:

Gasbrenner	Durchmesser min.[mm]	Durchmesser max.[mm]
Schnellbrenner	Ø 240 mm	Ø 280 mm
Normalbrenner	Ø 180 mm	Ø 240 mm
Kleinbrenner	Ø 120 mm	Ø 180 mm
Ultra-schnellbrenner	Ø 240 mm	Ø 280 mm

•Die Flamme ist außen heißer als innen. Die Flamme muss den Topfboden berühren. Wenn die Flamme über den Topfboden hinausreicht, wird unnötige Energie verschwendet.

•Bei Kochstellenbrennern müssen die Topfböden nicht notwendigerweise eben sein wie bei elektrischen Kochstellen. Die Flamme, die den Topfboden berührt, leitet die Hitze vollständig weiter.

•Für Kochstellenbrenner ist zwar kein besonderes Kochgeschirr notwendig, aber dünnwandiges Kochgeschirr leitet die Wärme schneller als dickwandiges.

•Kochgeschirr mit dickem Boden gewährleistet eine bessere und gleichmäßigere Wärmeverteilung. Wenn der Topfboden dünn ist, muss die Speise kontinuierlich umgerührt werden, da die Hitze ungleichmäßig auf das Gargut verteilt wird.

•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 Kochstelle gestellt wird. In diesem Fall wird nur Energie verschwendet. Dagegen kann man Energie sparen, wenn man Kochgeschirr mit Deckel verwendet.

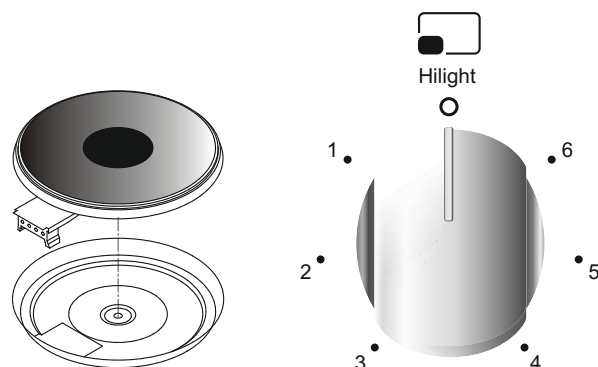


Bild 9

Bild 10

Kochstufe	Leistung (Watt)	Leistung (Watt)	Leistung (Watt)	Beschreibung
0	0	0	0	Aus
1	100 W	135 W	175 W	Aufwärmen von Gerichten
2	180 W	220 W	220 W	Garen bei niedriger Temperatur
3	250 W	300 W	300 W	Garen bei niedriger Temperatur
4	500 W	850 W	850 W	Schmoren, Braten, Kochen
5	750 W	1150 W	1150 W	Schmoren, Braten, Kochen
6	1000 W	1500 W	2000 W	Schmoren, Braten, Kochen

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 für die jeweilige Menge Gargut immer ausreichend groß sein. Verwenden Sie nicht zu kleines Kochgeschirr, damit es nicht zum 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 die Kochstelle gelangen, können anbrennen und sind nur schwer zu beseitigen.

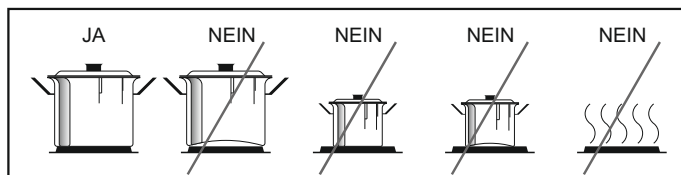


Bild 11

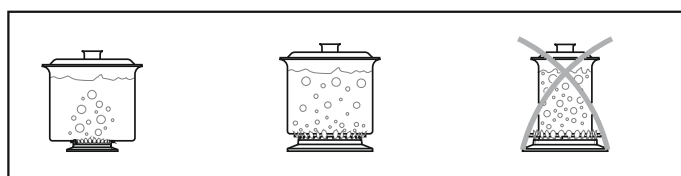


Bild 12

3.2. BEDIENUNG DER ELEKTRISCHEN KOCHSTELLEN DES KOCHFELDS

Regler auf die gewünschte Kochstufe drehen. Die Betriebsanzeige der Kochplatte leuchtet auf und die Kochplatte beginnt sich aufzuheizen.

Nach Beendigung des Kochvorgangs Regler wieder auf die "O"-Stellung drehen (Abbildung 10). Lassen Sie eine leere Kochplatte niemals eingeschaltet. Der Durchmesser des Topfbodens ist sehr wichtig. Der mindest Durchmesser des Topfbodens, der eben sein muss, beträgt 14 cm. Beim erstmaligen Gebrauch lassen Sie die Kochplatte erst 5 Minuten lang aufheizen, bevor Sie ein Kochgefäß darauf stellen. Dadurch wird die hitzebeständige Beschichtung der Kochplatte gehärtet. Verwenden Sie zur Reinigung der Kochplatte ein feuchtes Tuch und ein Reinigungsmittel.

Zum Entfernen von Speisenrückständen auf der Kochplatte keine Messer oder andere harten und scharfen Gegenstände verwenden.

Kochplatte nach der Reinigung einige Augenblicke einschalten, damit sie trocknet. Allerdings darf sie in keinem Fall mehr als einige Sekunden lang ohne ein Kochgeschirr darauf eingeschaltet bleiben.

Das gleiche gilt im Besonderen für die Zubereitung von Braten oder für das Druckgaren bei hoher Temperatur.

Betreiben Sie die Kochstellen 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 Kochstelle völlig bedecken; er kann etwas größer, darf aber nicht kleiner sein.

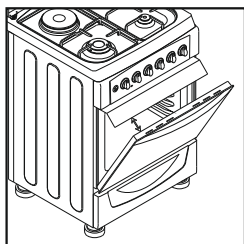
Der Topfboden muss vollkommen eben sein und einwandfrei auf der Kochstelle aufliegen.

Die maximale Leistungsfähigkeit der elektrischen Kochstellen und der minimale Verbrauch wird bei Verwendung von Kochgeschirr mit vollkommen ebenem und glattem Topfboden erzielt.

Der Boden des Kochgeschirrs soll möglichst so groß wie die Kochplatte sein; er darf aber niemals kleiner sein. Der Topfboden muss trocken sein, und das Überkochen oder das Verschütten von Speisen ist zu vermeiden. Betreiben Sie die Kochplatten nicht ohne Kochgeschirr und nicht mit leerem Kochgeschirr.

4. BEDIENUNG DES BACKOFENS

4.1. GRILL



Elektrischer Grill: NUR mit geschlossener Tür verwenden
Gasgrill: Kann mit offener Tür MIT unter dem Bedienfeld eingestecktem Panelprotector genutzt werden (vgl. Bild).
Wenn der Grill benutzt wird, Backofentür einen Spalt offen lassen und die Schutzvorrichtung für den Gasbrenner des Grills am Bedienfeld anbringen.

•Das Grillen ermöglicht ein rasches Garen unter Bräunung der Speisen. Der Grill 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 Grill 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 Heizelementen in Kontakt kommen.



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



Während des Gerät (Ofen oder Kochfelder) in Betrieb ist, muß die Kochfeldabdeckung unbedingt geöffnet sein!

4.2. ELECTRIC OVEN

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	Pizza

4.3. 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.

4.4. 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. KUCHEN UND GEBÄCK

•Soweit nicht anders angegeben, 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, Hefeteiggerichte 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. .

4.6. 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. FISCH

Kleine Fische können über die gesamte Garzeit bei Höchsttemperatur gegart werden. Mittelgroße 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.

4.8. 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.

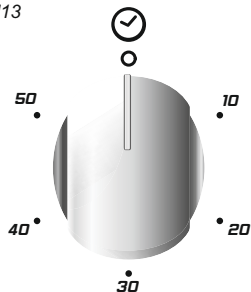
Gebrauchhinweise:

- 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)	
	Gasofen	Elektroofen
Fleisch (1kg)	25/35	20/30
Lamm (1kg)	35/45	30/40
Kalb, Geflügel (1kg)	65/75	60/70
Schwein (1kg)	60/70	65/75

4.9. MINUTENZÄHLER

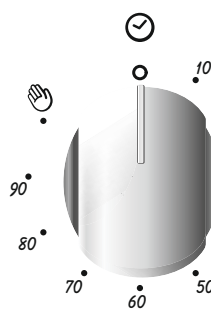
Bild 13



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.

4.10. BENUTZUNG DES TIMERS FÜR BACKZEITENDE

Bild 14

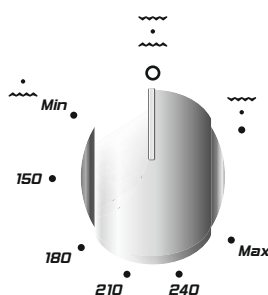


Diese Funktion ermöglicht es, die benötigte Garzeit einzustellen (maximal 90 Minuten). Ist die eingestellte Garzeit abgelaufen, schaltet sich der Backofen automatisch ab. Der Timer zählt die Zeit rückwärts, geht auf 0 zurück und schaltet den Backofen automatisch aus.

Der Ofen setzt sich erst in Betrieb, wenn die Backzeit eingestellt ist, oder wenn der TIMER auf manuelle Funktion eingestellt ist.

4.11. GASBACKOFEN

Bild 15



Die Backofentemperatur und der Gasbrenner können durch Drehen des Reglers auf die gewünschte Temperatur eingestellt werden.

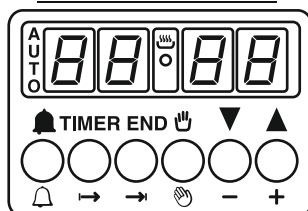
Der Temperaturbereich liegt zwischen 140 und 265°C. Um den unteren Gasbrenner zu aktivieren, Regler auf (Min) drehen. Zur Aktivierung des Grills Regler auf (Max) drehen.

Einige Herde sind mit einer Flammensicherheitsvorrichtung ausgestattet. Erlischt die Flamme, wird der Gasstrom automatisch unterbrochen.

4.12. BEDIENUNG DES ELEKTRONISCHEN PROGRAMMIERERS

FUNKTION	EINSCHALT-MODUS	ABSCHALT-MODUS	FUNKTIONSWEISE	ZWECK
KURZZEIT-MESSER	•Taste [ON] gedrückt halten. •Mit der Taste [V] oder [A] die gewünschte Zeit einstellen. •Alle Tasten wieder loslassen.	•Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Signalton ausgelöst (der von alleine stoppt oder durch die Taste [STOP] gestoppt werden kann).	•Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton. •Um die Restzeit zu kontrollieren, Taste [M] [A] drücken.	•Ermöglicht die Anwendung des Backofens mit Zeitsignal (kann während des Backofenbetriebs sowie bei abgeschaltetem Backofen aktiviert werden).
HANDBETRIEB	•Taste [ON] drücken. •Backofenfunktion mit dem Wählschalter der Backofenfunktionen einstellen	•Wählschalter der Backofenfunktionen auf "O" stellen.	•Ermöglicht die Benutzung des Backofens.	•Zum Garen der gewünschten Gerichte
GARZEIT MIT ABSCHALT-AUTOMATIK	•Taste TIMER gedrückt halten. •Mit der Taste [A] oder [V] die gewünschte Garzeit einstellen. •Alle Tasten wieder loslassen. •Backofenfunktion mit dem Wählschalter der Backofenfunktionen einstellen.	•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 [A] oder [V]) einstellen.	•Erlaubt die Voreinstellung der Garzeit für das jeweilige Gericht. •Zur Kontrolle der Restzeit Taste TIMER drücken. •Zur Änderung der eingestellten Garzeit TIMER + Tasten [A] [V] oder drücken	•Nach Ablauf der eingestellten Garzeit, schaltet der Backofen automatisch ab und es erklingt ein Signalton.
ENDE DER GARZEIT MIT EIN-/ABSCHALT-AUTOMATIK	•Taste FINE (ENDE) gedrückt halten. •Mit den Tasten [V] [A] die gewünschte Abschaltzeit des Backofens einstellen •Tasten wieder loslassen. •Backofenfunktion mit dem Wählschalter der Backofenfunktionen einstellen	•Zur eingestellten Uhrzeit schaltet der Backofen ab. Um diesen von Hand abzuschalten, Wählschalter der Backofenfunktionen auf "O" stellen.	•Erlaubt das Ende der Garzeit einzustellen. •Zur Kontrolle der eingestellten Abschaltzeit Taste FINE (ENDE) drücken. •Zur Änderung der eingestellten Uhrzeit Tasten FINE (ENDE) + [A] oder [V] drücken	•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 Uhrzeit:



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

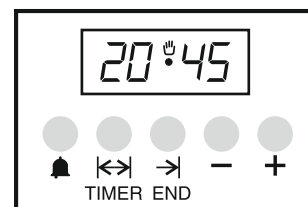
- Die Tasten TIMER und ENDE (▶ und ◀) gedrückt halten.
- Mit den Tasten [V] [A] die Uhrzeit einstellen.

Alle Tasten wieder loslassen.

ACHTUNG: Der Backofen funktioniert nur, wenn er auf Handbetrieb (Hand-Symbol) gestellt wird oder wenn die Garzeit programmiert wird.

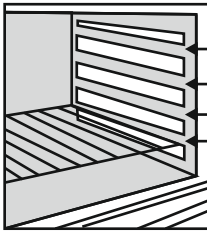
NB: Bei einigen Modellen sind die Symbole [V] [A] durch [+] und [-] ersetzt.

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



4.13. TABELLE BACKEN, ÜBERBACKEN, BRATEN, GRILLEN

Gewicht (in Gramm) bei traditionellem und Heißluftgaren

Gewicht (Gramm) (g)	BACK-/BRATGUT	Traditionell		Heißluft		Zeit (Minuten)	ANMERKUNGEN	Stellung der Schienen 
		Ein- schube- bene	Tempera- tur (C°)	Ein- schubebene	Tempera- tur (C°)			
	Kuchen Und 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	
500	Roggenbrot	1	200	2	175	30 ~ 45	Backofen, auf Tellern	
500	belegte Toastbrote	2	200	2 (1 und 3)	175	20 ~ 35	8 Stück auf einem Blech	
250	Pizza	1	220	2 (1 und 3)	200	20 ~ 35	Unter dem Grill	
	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)	
	STÜCKZAHL	GEWICHT	EINSCHUBEbene	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

Bevor der Herd gereinigt oder gewartet wird:

- Von der Stromversorgung trennen.
- Aus Sicherheitsgründen, Gashahn zudrehen. Wenn der Herd für Erdgas eingestellt ist, Gasabsperrrventil schließen.
- Heißen Herd erst abkühlen lassen.
- Reinigen Sie die emaillierten Oberflächen mit lauwarmen 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.
- Gasbrenner und Brennerdeckel können mit heißem Wasser und Reinigungsmittel gereinigt werden. Auch die Gaskanäle der Gasbrenner können mit einem Pinsel gereinigt werden. Stellen Sie sicher, dass die Gasbrenner trocken sind, bevor sie wieder zusammengebaut werden. Kontrollieren Sie die richtige Positionierung des Gasbrenners, im Besonderen beim Backen von Kuchen, Pizza und Brot.
- Die Zündelektroden der integrierten Zündeinrichtung sind regelmäßig zu reinigen, um Probleme beim Entzünden des Gases zu vermeiden. Kontrollieren Sie häufig, dass die Gaskanäle der Gasbrenner nicht mit Speiserückständen oder anderen Fremdkörpern verstopft sind.
- Wischen Sie die Abdeckhaube mit einem trockenen Tuch ab, um den schädlichen Auswirkungen von Wasser, Öl oder Dampf, die beim Kochen entstehen, vorzubeugen.
- 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 Fettbraten, wird empfohlen tieferes Kochgeschirr zu verwenden und eine Fettpfanne unter den Rost einzuschieben, um das Fett aufzufangen.

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.

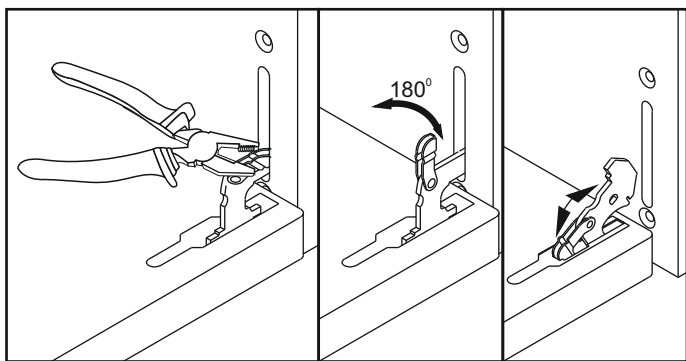


Bild 17

Ersatz der Backofenlampe

- Netzstecker ziehen und Backofenlampe herausschrauben. Eine neue hitzebeständige Backofenlampe gleichen Typs einschrauben.
- Verwenden Sie niemals Dampfstrahl- oder Hochdruckgeräte zur Reinigung.

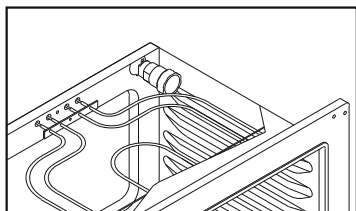


Bild 18

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 sind.
- 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

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, führen Sie bei Funktionsstörungen die folgenden Kontrollen durch:

- Prüfen Sie, ob der Netzstecker fest in der Steckdose sitzt.

Das Gas strömt nicht normal aus

Kontrollieren Sie die folgenden Punkte:

- Sind die Gasbrenneröffnungen verstopft?
- Funktioniert der Druckregler einwandfrei?
- Bei Verwendung eines Gasschlauches, ist Gas im Schlauch vorhanden? Ist das Absperrventil geöffnet?
- Wenden Sie sich bei Funktionsstörungen der Gasventile an einen Fachmann oder an eine autorisierte Kundendienststelle.

Gasgeruch in Herdnähe

Kontrollieren Sie die folgenden Punkte:

- Wurde ein Gasventil nicht geschlossen?
 - Ist der Gasschlauch richtig verlegt und befindet er sich in einem guten Zustand?
- Verwenden Sie keine offene Flamme, um den Herd auf eventuelle Gasaustritte zu kontrollieren.

Der Backofen heizt nicht auf

Stehen die Regler in 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 eine 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 richtig 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.

7. UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2012/19/EU zu elektrischen und elektronischen Altgeräten (WEEE) gekennzeichnet. Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten sowohl Schadstoffe (die negative Auswirkungen auf die Umwelt haben können) als auch Basiskomponenten (die wiederverwendet werden können). Es ist wichtig, dass elektrische und elektronische Altgeräte spezifischer Handhabung unterliegen, damit alle Schadstoffe angemessen entfernt und entsorgt und alle Materialien wiederverwertet und recycelt werden.

Verbraucher spielen eine wichtige Rolle bei der Gewährleistung, dass elektrische und elektronische Altgeräte nicht zu Umweltproblemen werden; es ist wichtig, einige grundlegende Regeln zu befolgen:

- Elektrische und elektronische Altgeräte können nicht als Haushaltsabfall behandelt werden.
- Elektrische und elektronische Altgeräte sollten an relevante Sammelpunkte übergeben werden, die von der Stadtverwaltung oder eingetragenen Unternehmen verwaltet werden. In vielen Ländern können bei großen elektrischen und elektronischen Altgeräten heimische Sammeldienste verfügbar sein.
- Wenn Sie ein neues Gerät erwerben, kann das alte Gerät möglicherweise an den Händler übergeben werden, der es kostenlos auf einer 1:1-Basis sammeln muss, solange das Gerät von dem gleichen Typ ist und dieselben Funktionen hat wie das gelieferte Gerät

INSTRUCCIONES PARA UN USO SEGURO

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.
- La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no será realizada por niños sin supervisión.

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.

- 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.

- 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.
- La superficie inferior interna del cajón puede calentarse.
- Se debe apagar el horno antes de retirar la pantalla, después de la limpieza, se debe colocar según las instrucciones.
- Use solamente el sensor de temperatura recomendado para este horno.
- No utilice limpiadores de vapor para la limpieza del aparato.
- Elimine cualquier tipo de derrame de la tapa antes de abrirlo.
- Se debe enfriar la superficie de la placa antes de cerrar la tapa.

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

- Si se coloca la cocina sobre una base, se deben tomar precauciones para evitar que se deslice.
- Un medio de desconexión de la red de alimentación, dotado de una separación entre contactos en todos los polos tal que proporcione una desconexión total. En condiciones de sobretensión de categoría III, debe incorporarse en el cableado de fijación en conformidad con la reglas de cableado.
- las instrucciones indicarán el tipo de cable a utilizar, teniendo en cuenta la temperatura de la parte posterior del aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, se debe sustituir por un cable o conjunto especial suministrado por el fabricante o el servicio técnico.

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.

- Este aparato debe ser instalado según normativa vigente y utilizado en un espacio lo suficientemente ventilado. Lea las instrucciones antes de instalar o de utilizar este aparato.
- Estas instrucciones son válidas únicamente si aparece en símbolo del país en el aparato. Si no aparece el símbolo en el aparato, es necesario referirse a las instrucciones técnicas que proporcionarán las instrucciones necesarias referentes sobre la modificación del aparato según las condiciones de uso del país.
- “Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (naturaleza del gas y presión) y el ajuste del aparato son compatibles”

* “Las condiciones de ajuste para este aparato están indicadas en la etiqueta (o placa de datos)”.

* “Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Deberá ser instalado y conectado conforme a la normativa de instalación actual. Se deberá prestar especial atención a los requerimientos sobre ventilación”

- “El uso de un aparato de cocción a gas resulta de la producción de calor y humedad del lugar donde está instalado. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada: mantenga abierto los conductos de ventilación o instale un sistema de ventilación mecánico (campana extractora mecánica). Un uso intensivo prolongado puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, de la apertura de una ventana, o de una ventilación más efectiva, incrementando el nivel de ventilación mecánica presente”.

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

ADVERTENCIA: Es preciso instalar estabilizadores para evitar el volcado del dispositivo. Consulte las instrucciones de la página 131 del presente manual.

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.

- Cuando la cocina se enciende por primera vez puede producir un humo con un olor desagradable. Este humo es inofensivo y sugerimos 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



Cuidado, posibilidad de inclinación.



Sujeciones antivuelco.

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 73/23/ CEE, 89/336/CEE y 90/396/CEE, sustituidas por las directivas 2006/CE, 2004/108/CE y 2003/55/CE, 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.

- 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.

- Elimine cualquier tipo de derrame de la tapa antes de abrirlo.

- Se deb e enfriar la superficie de la placa antes de cerrar la tapa.

- 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.

- Antes de retirar las sartenes del aparato, reduzca la llama o apague los quemadores.

¡ADVERTENCIA! Se producirá calor y humedad en la zona donde se utilicen electrodomésticos que quemen combustibles gaseosos. Debe prestarse especial atención para proporcionar una correcta ventilación del ambiente: si no existe ventilación natural o ésta es insuficiente, deberá instalarse un extractor de humos. Si tuviera cualquier duda al respecto, le rogamos consulte con el Servicio Técnico Autorizado de CANDY

- 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, H05VVF, y H05V2V2-F. El cable tiene misma capacidad que la corriente eléctrica requerida por el producto.

- Compruebe periódicamente el tubo flexible de conexión del gas.

- El tubo de entrada de gas debe mantenerse alejado de las partes calientes del horno y no debe entrar en contacto con éste. Puede desplazar el conector de entrada de gas hacia la izquierda o hacia la derecha del horno. Una vez realizada esta modificación, compruebe si hay una posible fuga de gas mediante una solución jabonosa.

- Después de encajar el tubo de gas en el conector, sujételo con firmeza valiéndose de una abrazadera. Preste especial atención a posibles fugas de gas mediante la aplicación de una solución jabonosa.

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



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

1.4. CONSEJOS ÚTILES

- Todas las tapas, superficies esmaltadas o acristaladas pueden desmontarse para facilitar su limpieza.

Si su electrodoméstico tiene una tapa, está diseñada bien para proteger del polvo a la encimera cuando ésta no se halla funcionando o para evitar que se derrame aceite.

- No utilice la tapa para otros propósitos.

¡ATENCIÓN! (en modelos con tapa de cristal) La tapa de cristal puede romperse si se expone a un calor excesivo. Compruebe siempre que los quemadores estén siempre apagados antes de bajar la tapa.

- 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.

Encienda el quemador antes de colocar la sartén sobre la encimera para que la ignición sea más rápida.

Compruebe que la llama del quemador es normal.

No cubra las partes del horno con papel de aluminio.

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 uso de un aparato de cocción a gas resulta de la producción de calor y humedad del lugar donde está instalado. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada: mantenga abierto los conductos de ventilación o instale un sistema de ventilación mecánico (campana extractora mecánica). Un uso intensivo prolongado puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, de la apertura de una ventana, o de una ventilación más efectiva, incrementando el nivel de ventilación mecánica presente"

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.

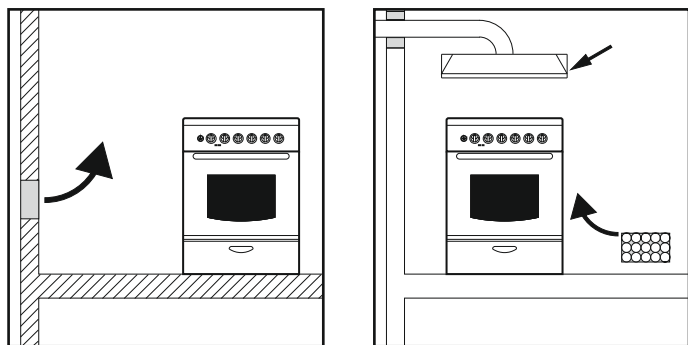
• Este electrodoméstico no deberá conectarse con el sistema de salida de humos de cualquier equipo que funcione con otro tipo de combustible.

• 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. EMPLAZAMIENTO DEL ELECTRODOMÉSTICO

- La unidad no puede colocarse en una base
- Debe haber suficiente ventilación natural en la habitación para que la combustión de gases del electrodoméstico funcione correctamente.
- El flujo de aire debería entrar por los respiraderos de rejilla situados en los costados del horno.



Las rejillas deben tener un corte transversal de 100 cm² para que el aire circule, así como para los electrodomésticos dotados de dispositivo contra incendios. En los aparatos que no posean este dispositivo, el corte transversal debería ser de unos 200 cm² (pueden utilizarse rejillas sencillas o múltiples).

Emisión de Gases de Combustión

Los gases de combustión procedentes de los electrodomésticos de cocina deben ser expulsados directamente al exterior a través de una campana extractora conectada a una chimenea o conducto de humos (Figura 1).

Si es imposible instalar una campana, debería instalarse un ventilador eléctrico de extracción de humos o una ventana que dé al exterior (Figura 2). Los extractores de humos deberían tener la capacidad de renovar el aire de la cocina de 3 a 5 veces por hora.

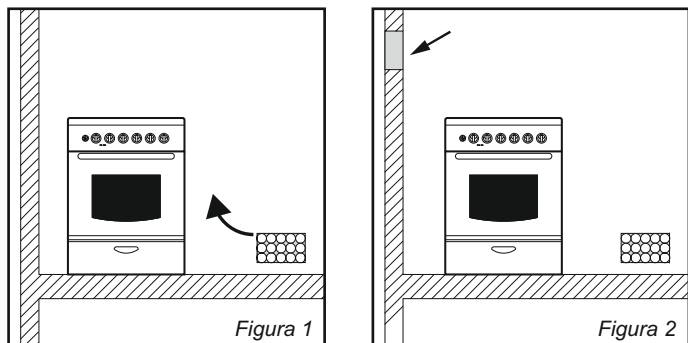


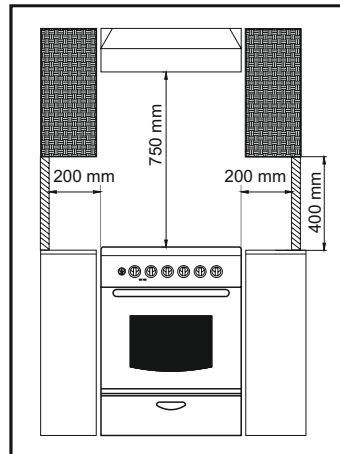
Figura 1

Figura 2

• Esta rejilla o rejillas deben tener una estructura tal que no puedan ser cerradas desde ningún lado y deberán situarse preferiblemente cerca del suelo. Las rejillas no deben colocarse a lo largo de los conductos por los que pasan los gases de combustión y los humos extraídos.

• Si fuera imposible instalar rejillas de ventilación en la habitación donde se ha emplazado el electrodoméstico, el aire necesario también puede obtenerse de una habitación contigua, siempre y cuando no sea ni un dormitorio ni una habitación donde la corriente de aire pueda causar peligro.

2.2. UBICACIÓN

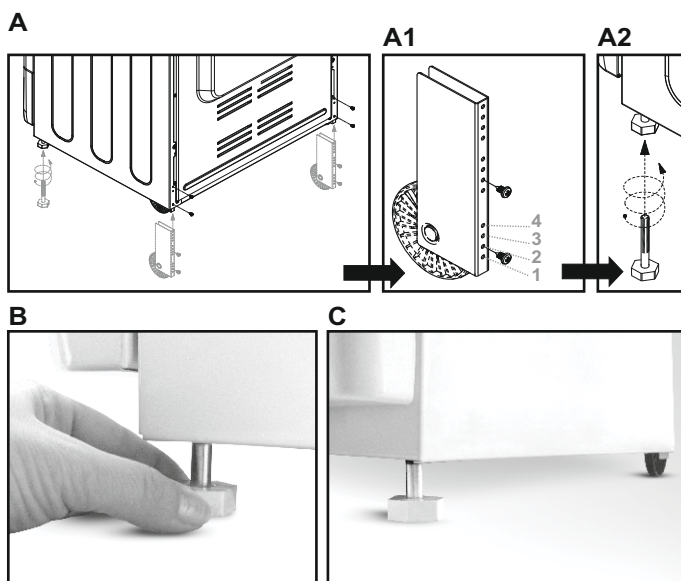


La placa de cocina se ha diseñado bajo la premisa de que no quedará a una altura inferior a la de las encimeras adyacentes.

2.3. 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



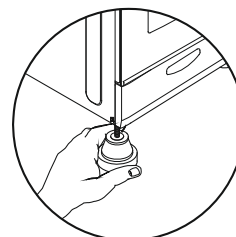
• Su electrodoméstico posee patas ajustables en las esquinas inferiores de su chasis.

• 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.

Patatas ajustables



2.4. 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.

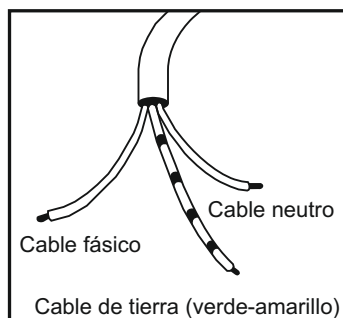
• Compruebe los quemadores manteniéndolos encendidos durante 3 minutos tras haber completado la conexión.

• 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.

2.5. COCINAS CON CABLES DE ALIMENTACIÓN

• La conexión se contempla exclusivamente con tensiones de 220-240V entre cables fásicos o entre cables fásicos y neutros.



La posible sustitución del cable de alimentación debe ser realizado al Servicio de Asistencia Técnica autorizado o a un Técnico especializado y las características deben ser similares al que se sustituye

Índices/ Secciones de cables eléctricos:

Potencia (kW)	Voltaje (V)	Corriente (A)	Cable eléctrico
2.3 kW	220 - 240 V	9.1 A	3 x 1.0 mm ²
3.5 kW	220 - 240 V	15.9 A	3 x 1.5 mm ²
4.0 kW	220 - 240 V	18.2 A	3 x 2.5 mm ²

2.6. CONEXIÓN DE GAS

El gas debe conectarse al electrodoméstico cumpliendo con los requisitos y la normativa vigente.

• El electrodoméstico salió de fábrica adaptado al tipo de gas que se especifica en la etiqueta adhesiva de información situada cerca de la toma de gas, en la parte de atrás del aparato.

Asegúrese de que está utilizando el gas especificado en la etiqueta. Si se trata de un tipo de gas distinto, siga las instrucciones indicadas en el capítulo sobre conversión a distintos tipos de gas.

• Asegúrese de que la presión del suministro de gas es la indicada en la tabla de abajo a fin de obtener la mayor eficiencia y el consumo más bajo. Si la presión del gas es diferente, debería utilizarse un regulador de gas adecuado en la entrada de gas. Se permite la utilización de un regulador de gas que se adapte a los requisitos de GLP.

• Asegúrese de que la presión del suministro de gas sea la indicada en la tabla de categorías de tipos de gas (últimas 3 páginas de este manual de usuario) a fin de obtener la máxima eficiencia y el menor consumo. Si la presión del gas es diferente, debería utilizarse un regulador de gas adecuado en la entrada de gas. Está permitido el uso de un regulador de gas que cumpla con las normas de LPG.

Conexión con un tubo de metal sólido o flexible

• El suministro de gas puede conectarse mediante un tubo flexible de acero inoxidable adecuado, que cumpla con los debidos requisitos de seguridad vigentes. En este caso no habrá necesidad de mover el electrodoméstico. El conector de la entrada de gas del electrodoméstico es Gc 1/2.

Conexión con un tubo flexible no metálico

• Si la conexión de gas se halla en una posición donde pueda ser activada o no según se desee, puede utilizarse un tubo flexible que cumpla con la normativa vigente. El tubo flexible debe fijarse firmemente con una abrazadera.

• El tubo flexible puede conectarse de esta manera:

• Puesto que el tubo flexible se colocará detrás del horno, no debería exponerse bajo ningún concepto a temperaturas superiores a los 30°C.

• Su longitud no será mayor de 150 cm.

• No debe exponerse al vapor.

• No se permite doblarlo, plegarlo o tensarlo.

• Debería estar protegido contra objetos puntiagudos o punzantes.

• Debe estar accesible para permitir su inspección periódica.

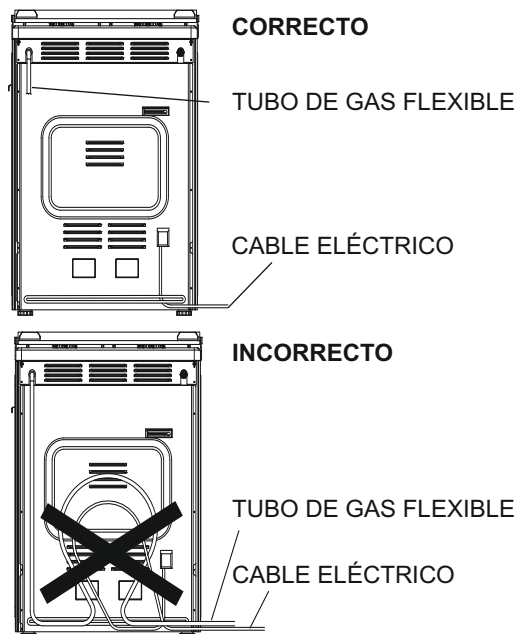
• Para evitar el desgaste producido por el paso del tiempo, el tubo flexible deberá comprobarse de la siguiente manera:

• Compruebe que no haya grietas, cortes o quemaduras ni en el tubo ni en ninguno de sus extremos.

• El material debe mantener su flexibilidad. No se permite una excesiva rigidez.

• No debe haber óxido en las abrazaderas.

• En cualquier caso, el cable debería reemplazarse después de un período no superior a los 5 años de uso.

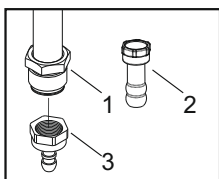


Una vez completada la instalación, compruebe que no haya fugas en las conexiones utilizando una sustancia jabonosa. No use una llama para comprobar si hay fugas de gas.

2.7. CONVERSIÓN DE DISTINTOS TIPOS DE GAS

Técnicos cualificados han redactado ciertos ajustes necesarios para las cocinas siguientes. Siga los pasos indicados a continuación para modificar la configuración de fábrica de la unidad según el tipo de gas.

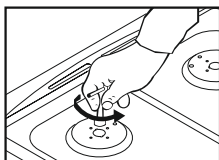
El tipo de conexión de las cocinas NG es cilíndrico (1). Para este tipo de conexión NG- el adaptador del manguito puede fijarse mediante un adaptador cilíndrico (2) con sello. En el caso de las conexiones LPG, el adaptador LPG (3) se puede fijar al adaptador cilíndrico con sello.



Ajustes y cambio de los inyectores

Cambio de inyectores

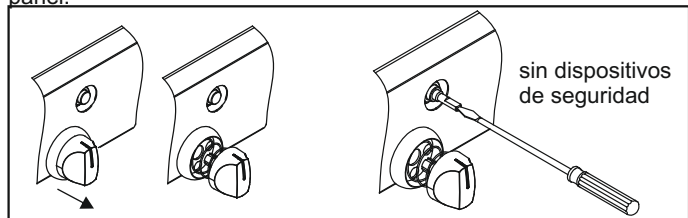
- Retirar las rejillas
- Retirar la cubierta de los quemadores y los quemadores.
- Retirar los inyectores utilizando una llave de 7 mm, luego coloque el inyector indicado según la tabla de categoría (últimas 3 páginas de este manual) en función del tipo de gas según.
- Seguir los pasos anteriores en sentido contrario una vez completado el montaje del nuevo inyector.



Ajuste Parada

El ajuste Parada para cocinas sin dispositivos de seguridad y con dispositivos de seguridad y pulsador de combustión

- Girar el pulsador de combustión hasta dejarlo en llama mínima y retirarlo.
- Si fuese necesaria la conversión de gas natural a LPG, girar en sentido de las agujas del reloj la llave de paso de la válvula de gas con un destornillador hasta la posición final.
- Si lo que se pretende es la conversión de LPG a gas natural, girar en sentido contrario a las agujas del reloj la llave de paso de la válvula de gas con un destornillador hasta una llama mínima (1/4 de la normal).
- Una vez realizado el ajuste vuelva a colocar el pulsador.
- Comprobar el ajuste girando el pulsador de combustión rápido de la posición máxima a la mínima. Si no se apaga la llama es que el ajuste es correcto.
- Para dispositivos de seguridad la configuración de la llama se puede hacer mediante la válvula general. En caso de haber combustión en el mando para la llama estable ha de retirarse la carcasa, la tapa y el panel.



Retírese la cubierta, la tapa y el panel en el caso de la válvula del termostato de llama fija.



Horno de gas

- Retirar la cobertura posterior (Figura 3)
- Retirar el adaptador del inyector (Figura 4)
- Retirar los inyectores utilizando una llave de 7 mm, luego coloque el inyector indicado según la tabla de categoría (últimas 3 páginas de este manual) en función del tipo de gas. (Figura 5)
- Seguir los pasos anteriores en sentido contrario una vez completado el montaje del nuevo inyector.
- El paso del quemador es 4,5 +/- 0,3 mm para NG y LPG (Figura 6)



Figura 3

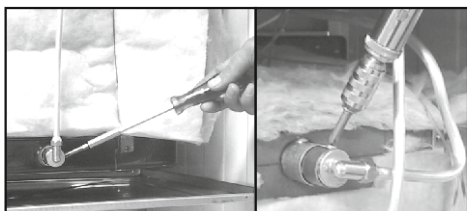


Figura 4

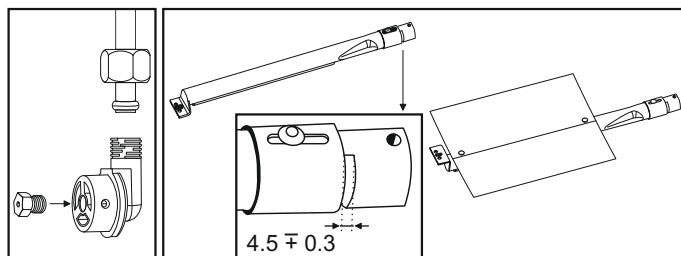


Figura 5

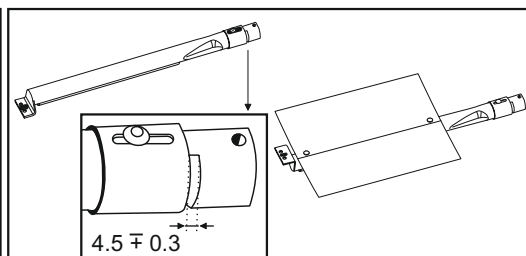
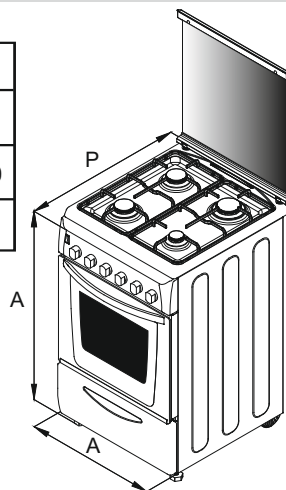


Figura 6

2.8. DIMENSIONES DEL ELECTRODOMÉSTICO

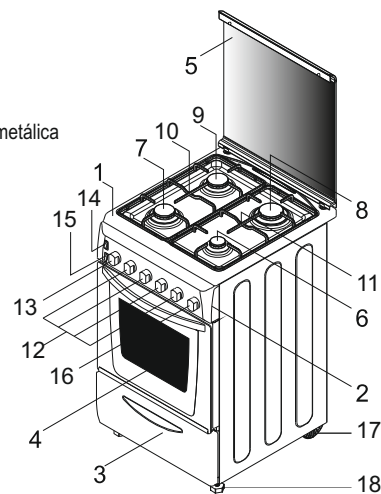
	50 x 60	60 x 60
Altura (mm)	863	850
Anchura (mm)	510	598-600
Profundidad (mm)	600	600



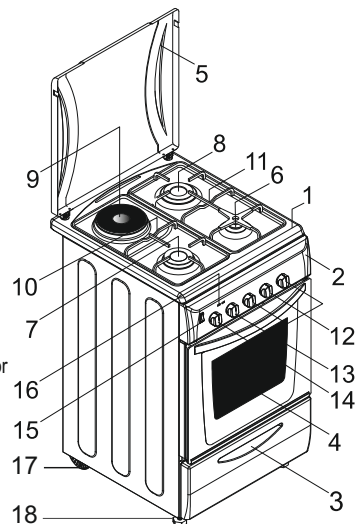
2.9. ASPECTO GENERAL Y DEFINICIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO

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.

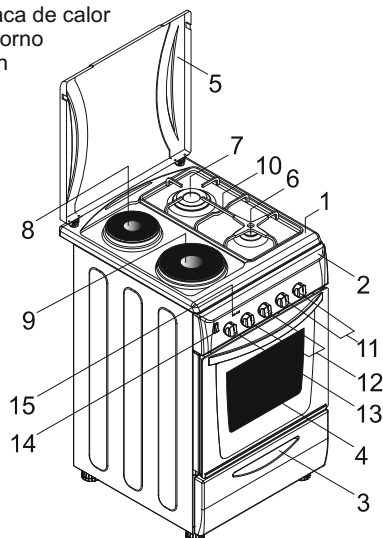
- 1- Encimera
- 2- Panel de control
- 3- Cajón
- 4- Puerta del horno (puerta frontal)
- 5- Tapa de la encimera de cristal o metálica
- 6- Quemador auxiliar
- 7- Quemador Rápido (semirrápido)
- 8- Quemador ultrarrápido (rápido)
- 9- Quemador semirrápido
- 10- Rejilla izquierda
- 11- Rejilla derecha
- 12- Mandos de control de los quemadores
- 13- Mando del termostato del horno
- 14- Botón de encendido o del ventilador
- 15- Botón de la lámpara
- 16- Botón del temporizador
- 17- Pata móvil
- 18- Pata atornillada



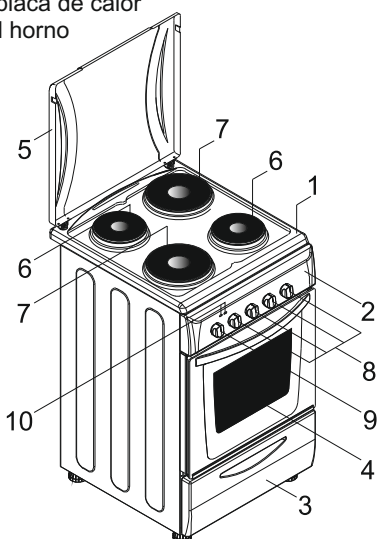
- 1- Encimera
- 2- Panel de control
- 3- Cajón
- 4- Puerta del horno (Puerta frontal)
- 5- Tapa metálica de la encimera o tapa de cristal de la encimera
- 6- Quemador auxiliar
- 7- Quemador Semirrápido (Rápido)
- 8- Quemador rápidos (ultrarrápido)
- 9- Placa de calor
- 10- Rejilla izquierda
- 11- Rejilla derecha
- 12- Mandos de control de los quemadores
- 13- Mando de control de la placa de calor
- 14- Mando del termostato del horno
- 15- Botón de encendido o botón del ventilador
- 16- Luz de encendido
- 17- Pata móvil
- 18- Pata atornillada



- 1- Encimera
- 2- Panel de control
- 3- Cajón
- 4- Puerta del horno (Puerta frontal)
- 5- Tapa metálica de la encimera o tapa de cristal de la encimera
- 6- Quemador auxiliar
- 7- Quemador rápido
- 8- Placa de calor
- 9- Placa de calor
- 10- Rejilla derecha
- 11- Mandos de control de los quemadores
- 12- Mandos de control de la placa de calor
- 13- Mando del termostato del horno
- 14- Botón de encendido o botón del ventilador
- 15- Luz de encendido

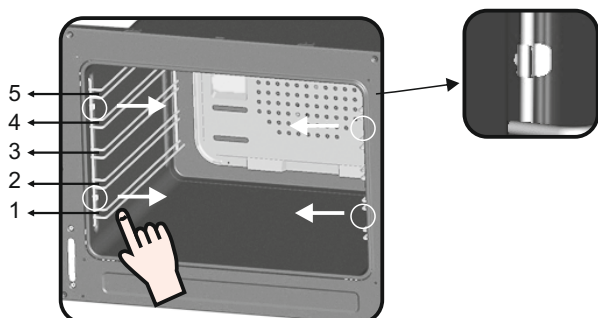


- 1- Encimera
- 2- Panel de control
- 3- Cajón
- 4- Puerta del horno (Puerta frontal)
- 5- Tapa metálica de la encimera o tapa de cristal de la encimera
- 6- Placa de calor
- 7- Placa de calor
- 8- Mandos de control de la placa de calor
- 9- Mando del termostato del horno
- 10- Luz de encendido



EXTRACCIÓN Y LIMPIEZA DE LAS GUÍAS LATERALES

- 1- Quitar las guías laterales metálicas tirando de ellas, siguiendo la dirección de las flechas.
- 2- Limpiar las guías laterales metálicas en el lavavajillas o bien empleando una esponja húmeda y secándolas posteriormente.
- 3- Después del proceso de limpieza, montar las guías laterales metálicas en orden inverso al mencionado anteriormente.



3. USO DE LOS QUEMADORES DE LA ENCIMERA

3.1. USO DE LOS QUEMADORES DE LA ENCIMERA DE GAS

Los mandos que controlan los quemadores están situados en el panel de control.

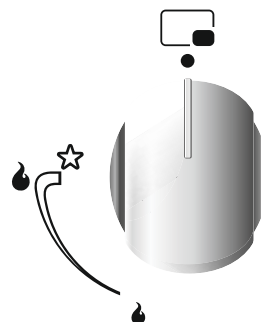


Figura 7

Posición Off

Cuando el mando se gira de tal manera que el símbolo "punto" quede frente al panel, se halla en posición Off, por lo que la válvula de gas estará cerrada y la llama se apagará.

Máximo flujo de gas

Pulse el mando del quemador y gírelo a la izquierda hasta que el símbolo "punto" quede frente al símbolo de flama grande. La flama está encendida con su máxima intensidad en esta posición. En esta posición, la válvula de gas está completamente abierta.

Mínimo flujo de gas

La flama puede disminuirse girando el mando de tal manera que el símbolo "punto" quede frente al símbolo de flama pequeña. La válvula quedará parcialmente abierta y el quemador estará funcionando a su nivel más bajo.

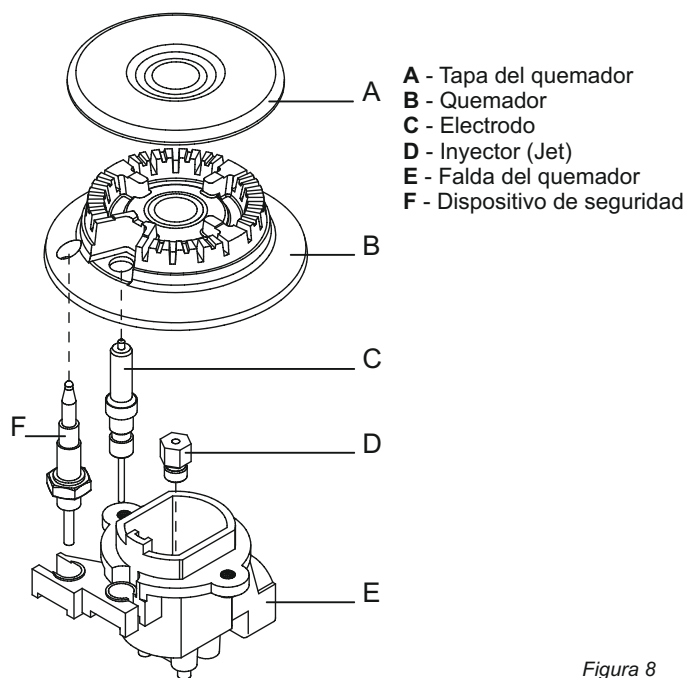


Figura 8

Encendido de los quemadores

Quemadores de gas de la encimera

Debe encenderse el quemador antes de colocar una sartén sobre él. Para modelos con encendido automático, debe pulsarse el botón "spark". Pulse el botón que controla el quemador que se desea encender y luego gírelo a la izquierda hasta situarlo en el símbolo de flama grande. Pulse el botón de encendido. En modelos con mandos ignition-thru pulse y gire el mando que controla el quemador que se desea encender hasta situarlo en el símbolo de estrella; el electrodo se activará automáticamente. Todos los electrodos se activarán automáticamente y el quemador que reciba el flujo de gas (el que corresponda al botón pulsado) se encenderá.

Quemadores del horno de gas

El botón no deberá mantenerse pulsado más de 15 segundos. Si el quemador no se ha encendido después de 15 segundos, suéltelo y abra la puerta del compartimento y/o espere al menos 1 minuto antes de intentarlo de nuevo. En otros modelos, el gas es encendido por medio de los mandos de control.



¡Asegúrese de que el gas realmente se está quemando después de este paso! Si no hay llama, repita el proceso.

Después del encendido, ajuste la llama a la intensidad deseada.

Encendido Manual (si el suministro eléctrico no está disponible)

Sostenga una llama (de una cerilla, de una vela encendida o de un mechero de gas) cerca del quemador

¡ADVERTENCIA! Deje pasar 1 minuto entre ambos intentos de encendido.

Pulse y gire el botón del quemador que desea encender hasta la posición de llama grande. Si el quemador no se enciende al primer intento, inténtelo de nuevo pulsando el botón durante un poco más de tiempo. Cuando se encienda el quemador, ajuste la llama al nivel requerido.

Si el quemador no se enciende tras varios intentos, compruebe la posición correcta del quemador y de su tapa.

Gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "0" a fin de cerrar el flujo de gas. Si el quemador accidentalmente se apagara, espere al menos 1 minuto antes de intentar encenderlo de nuevo.

Algunas cocinas poseen un dispositivo de seguridad de llama (ver el dibujo de arriba, dispositivo de seguridad F). Si la llama se apaga, el suministro de gas cesará automáticamente.

Diámetro mínimo y máximo de las bases de sartén de cocina:

Quemador	Diámetro mín. [Mm]	Diámetro máx. [Mm]
Quemador grande	Ø 240 mm	Ø 280 mm
Quemador medio	Ø 180 mm	Ø 240 mm
Quemador pequeño	Ø 120 mm	Ø 180 mm
Quemador ultrarrápido	Ø 240 mm	Ø 280 mm

•La superficie exterior de la llama está más caliente que la parte interior. La punta de la llama debe tocar la base de la sartén. Las llamas que se extiendan fuera de la sartén causan un consumo de gas innecesario.

•Los quemadores de gas, a diferencia de las placas de calor eléctricas, no requieren sartenes de superficie lisa. Las llamas que tocan la base de la sartén conducen el calor completamente.

•Aunque no se necesitan sartenes especiales para los quemadores de gas, las sartenes fabricadas con materiales menos gruesos conducen el calor más rápidamente que las fabricadas con material más grueso.

•Algunas partes de los alimentos cocinados pueden calentarse, mientras que otros permanecen fríos debido a la desigual distribución del calor debajo de la superficie de la sartén. Por lo tanto, es necesario remover continuamente la comida que está siendo cocinada en caso de utilizar sartenes de fondo poco grueso. El calor se distribuye de forma más eficaz y uniforme con sartenes de base gruesa.

•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.

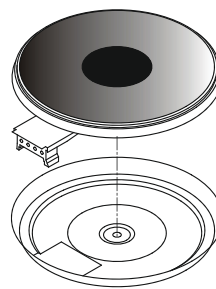


Figura 9

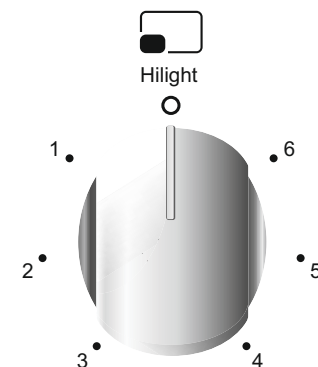


Figura 10

Posición	Potencia (vatios)	Potencia (vatios)	Potencia (vatios)	Explicación
0	0	0	0	Off
1	100 W	135 W	175 W	Calentar
2	180 W	220 W	220 W	Cocinar a baja temperatura
3	250 W	300 W	300 W	Cocinar a baja temperatura
4	500 W	850 W	850 W	Cocinar, Asar, Hervir
5	750 W	1150 W	1150 W	Cocinar, Asar, Hervir
6	1000 W	1500 W	2000 W	Cocinar, Asar, Hervir

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.

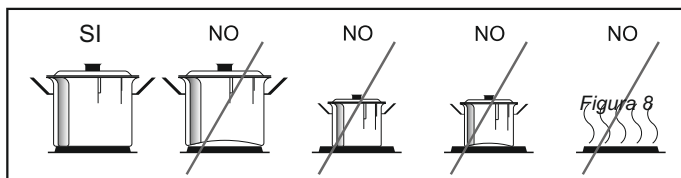


Figura 11

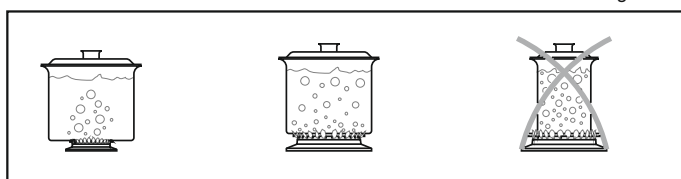


Figura 12

3.2. USO DE LAS PLACAS ELÉCTRICAS DE LA ENCIMERA

Gire el mando de la placa eléctrica hasta la posición de la temperatura deseada. La luz del indicador de la placa de calor se encenderá y la placa de calor comenzará a calentarse. Cuando haya terminado la cocción, gire el mando hasta la posición "0" (Figura 10). No deje la placa de calor encendida sin antes colocar una sartén encima de ella. El diámetro y la base de la sartén que utilice tienen gran importancia. El diámetro mínimo de la base de la sartén es de 14 cm, y la base debería ser lisa.

Deje calentar la placa de calor durante 5 minutos antes de colocar una sartén sobre ella en su primera utilización. Esto permitirá que el revestimiento resistente al calor de la placa se endurezca debido a la alta temperatura. Utilice un paño húmedo y un detergente para limpiar las placas de calor. No extraiga los residuos de comida de las placas de calor con un cuchillo o cualquier otro objeto duro y punzante. Encienda la placa de calor durante unos momentos para secarla después de haberla limpiado. Sin embargo, no debe dejarse encendida durante más de unos instantes sin que haya una sartén sobre ella.

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.

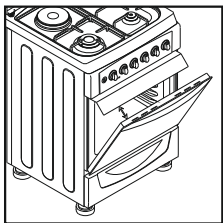
La superficie de la base debería ser completamente lisa y adaptarse bien a la superficie de la cocina.

Para hacer un mejor uso de las placas de calor eléctricas y minimizar el consumo de energía, sólo deberían utilizarse sartenes con base lisa y uniforme.

El tamaño de la sartén debería ser lo más parecido al del diámetro de la placa de calor, y nunca más pequeño. La base de la sartén debe estar seca y deberá evitarse que se derrame líquido sobre ella. Nunca se deben dejar sartenes vacías sobre las placas, y éstas no deben dejarse encendidas sin una sartén encima de ellas.

4. USO DEL HORNO

4.1. GRILL



GRILL ELÉCTRICO: Utilícelo sólo con la puerta cerrada

GRILL DE GAS: Se puede usar con la puerta abierta CON el panel protector insertado bajo el panel de control, como se muestra en la imagen.

Mantenga la puerta del horno abierta cuando vaya a utilizar el grill e inserte el protector del panel sobre el panel de control para el quemador de grill de gas.

•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 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.

•Rocie 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.



Mientras el horno está en funcionamiento, la tapa de la encimera debe estar en posición abierta

4.2. 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	Pizza

4.3. SUGERENCIAS PARA COCINAR EN EL HORNO ELÉCTRICO

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.

4.4. 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 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 cociendo debidamente insertando una varilla en la masa. Si la varilla sale seca cuando la saque, significa que el pastel se está cociendo 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.

4.6. 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. 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.

4.8. ASADOR

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

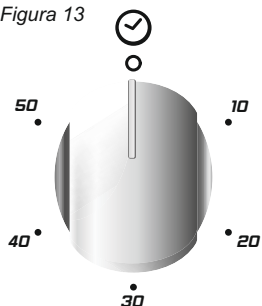
Instrucciones de uso:

- 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;

Tipo de alimentos (kg)	Tiempo de cocción (min)	
	Horno de gas	Horno eléctrico
Carne de vaca (1kg)	25/35	20/30
Cordero (1kg)	35/45	30/40
Ternera, aves de corral (1kg)	65/75	60/70
Cerdo (1kg)	60/70	65/75

4.9. USO DEL MINUTERO

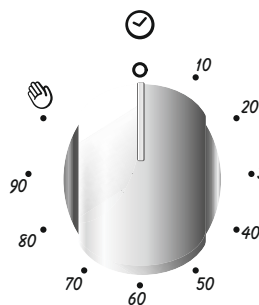
Figura 13



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.

4.10. USO DEL TEMPORIZADOR

Figura 14



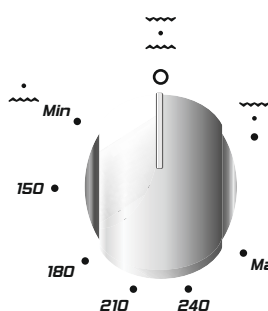
Con este mecanismo es posible programar la duración exacta en minutos de la cocción y, por tanto, la desconexión automática del horno (máx. 90 minutos).

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

4.11. HORNO DE GAS

Figura 15



La temperatura y calentador del horno puede seleccionarse girando el botón de ajuste del horno hasta el nivel de temperatura deseada.

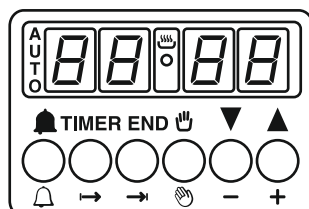
La oscilación del termostato del horno está entre 140 y 265°C. Para la función de quemador inferior, gire el mando hasta la posición (), y para el grill, gírelo hasta la posición ().

Algunas cocinas tienen quemadores con dispositivo de seguridad de llama. Si la llama se apaga, el suministro de gas de interrumpirá automáticamente

4.12. USO DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO

FUNCIÓN	CÓMO ACTIVAR	CÓMO APAGARLO	CÓMO FUNCIONA	PARA QUÉ SIRVE
CONTADOR DE MINUTOS	• Pulse y mantenga pulsado el botón • Pulse los botones • Suelte todos los botones	• 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)	• Suena una alarma al final del tiempo programado. • Para comprobar cuánto tiempo queda, pulse el botón	• Permite utilizar el horno como alarma (podría activarse con el horno en funcionamiento o con el horno apagado).
FUNCIÓN MANUAL	• Pulse el botón • Programe la función de cocción con el selector de funciones del horno	• Gire el selector de función del horno hasta la posición "0".	• Permite hacer funcionar el horno.	• Para cocinar las recetas deseadas
TIEMPO DE COCCIÓN	• Pulse y mantenga pulsado el botón TIMER • Pulse los botones • Suelte todos los botones • Programe la función de cocción con el selector de funciones del horno	• 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	• 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	• Al término del tiempo de cocción establecido, el horno se apagará automáticamente y sonará una alarma audible.
TÉRMINO DE LA COCCIÓN	• Pulse y mantenga pulsado el botón END • Pulse los botones • Programe 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	• A la hora programada, el horno se apagará. Para apagarlo manualmente, gire el selector de función del horno hasta la posición "0".	• 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	• 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:



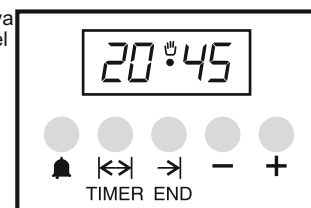
ADVERTENCIA: la primera operación que debe realizarse después de que el horno haya sido instalado o tras una interrupción del suministro eléctrico (esto se reconoce porque el display parpadea e indica) es poner en hora el reloj. Esto se consigue de la siguiente manera:

- 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

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



4.13. 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 Y PIZZA						
1000	Pan blanco	1	200	2	175	45 ~ 60	Dentro del horno cerrado,
500	Pan de centeno	1	200	2	175	30 ~ 45	8 piezas en platos sobre
500	Sandwich	2	200	2 (1 y 3)	175	20 ~ 35	una bandeja
250	Pizza	1	220	2 (1 y 3)	200	20 ~ 35	Debajo del grill
	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

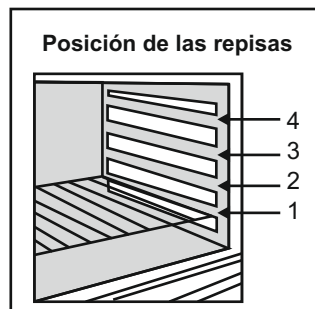


Figura 16

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:

- La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no será realizada por niños sin supervisión.
 - Desconecte el horno.
 - Desconecte la válvula del gas por su propia seguridad. Si el horno está adaptado a gas natural, cierre la válvula de gas natural.
 - Si el horno está caliente, espere hasta que se haya enfriado.
 - 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 compartimiento calentar los alimentos deben limpiarse cuando se hayan enfriado.
 - Los daños que se deriven de no haber respetado esta norma no quedarán cubiertos por la garantía.
 - Puede limpiar los quemadores y las cabezas de los quemadores con agua caliente y detergente. También pueden limpiarse los conductos de gas de los quemadores con un cepillo. Asegúrese de que los quemadores están secos antes de volver a ponerlos en su sitio. Compruebe la correcta colocación del quemador, especialmente en el caso de tartas, pizzas y pan.
 - Limpie periódicamente los electrodos de encendido de los hornos con encendido automático. Esto evitará problemas de encendido. Compruebe frecuentemente que los conductos de gas de los quemadores no están bloqueados por residuos de comida, etc.
 - Limpie la tapa de la encimera con un paño seco a fin de evitar los dañinos efectos del agua, el aceite y el vapor generados por la cocción de la comida.
 - 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.
- 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.

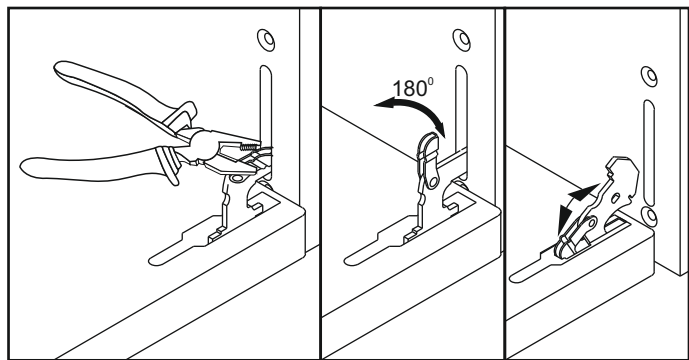


Figura 17

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.

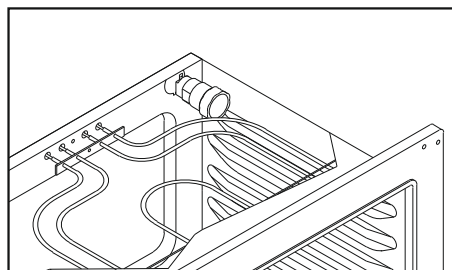


Figura 18

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.

La entrada de gas es anormal

- Compruebe lo siguiente:

- ¿Están obstruidos los agujeros del quemador?
- ¿Está funcionando debidamente el regulador de presión?
- Si utiliza un tubo, ¿hay gas en el tubo? ¿Está abierta la válvula?
- Si detecta alguna anomalía en las válvulas de gas, contacte con un electricista cualificado o con un servicio de reparación autorizada.

Huele a gas en el lugar donde se encuentra el electrodoméstico

- Compruebe lo siguiente:

- ¿Se ha quedado abierta una válvula de gas?
- ¿Está colocado el tubo del gas?

Si sospecha que hay una fuga de gas, no encienda una llama para comprobarlo.

El horno no calienta

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

El tiempo de cocción 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 cocción 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).

7. PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Este aparato está etiquetado conforme a la Directiva europea 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

(RAEE). La RAEE contiene tanto sustancias contaminantes (que pueden generar consecuencias negativas para el medio ambiente) como componentes básicos (que pueden reutilizarse). Es importante someter los RAEE a tratamientos específicos, con el fin de retirar y eliminar correctamente todos los

contaminantes y reciclar todos los materiales.

Los usuarios pueden desempeñar una función importante para garantizar que los RAEE no representen un problema ambiental; es esencial que se sigan algunas reglas:

- Los RAEE no se deben tratar como residuos domésticos.
- Los RAEE se deben depositar en los puntos de recolección correspondientes gestionados por la municipalidad o por empresas registradas. En muchos países, para los RAEE de gran tamaño, puede existir la recolección domiciliaria.
- Cuando compre un nuevo aparato, el anterior debe devolverse al vendedor que lo debe recolectar gratuitamente de manera individual, siempre que el equipo sea de un tipo equivalente y que tenga las mismas funciones que el equipo entregado

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

AVISO: Durante a sua utilização, tanto o aparelho, como os componentes acessíveis do mesmo ficam muito quentes. Evite sempre tocar nos elementos de aquecimento.

- Mantenha as crianças de com menos de 8 anos afastadas do aparelho, excepto se estiverem a ser supervisionadas por um adulto.
- Este electrodoméstico pode ser utilizado por crianças com oito anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou que não disponham da experiência e dos conhecimentos necessários, desde que lhes tenham sido dadas instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança, ou que o utilizem sob sua supervisão.
- Nunca deixe as crianças brincarem com este aparelho.
- Crianças sem supervisão não devem nem limpar, nem manter este aparelho

AVISO: Nunca deixe a placa sem vigilância sempre que a utilizar para confeccionar alimentos com gorduras, caso contrário corre o risco de incêndio.

- **NUNCA** utilize água para extinguir um incêndio; desligue o aparelho e, em seguida, abafe a chama com uma tampa ou uma manta anti-fogo.
- **AVISO:** Perigo de incêndio: nunca utilize as superfícies de cozedura para arrumar objectos.
- Durante a utilização, o aparelho fica quente. Evite sempre tocar nas resistências instaladas no interior do forno.
- **AVISO:** O exterior e as partes acessíveis podem ficar quentes durante a operação do forno. Mantenha as crianças pequenas afastadas.
- Nunca utilize produtos abrasivos nem esfregões de metal para limpar o vidro da porta do forno; se o fizer, o vidro pode ficar riscado e acabar por se partir.
- O fundo da gaveta pode ficar quente.
- Desligue o forno antes de remover a protecção; concluída a limpeza, nunca se esqueça de voltar a montar a protecção, de acordo com as instruções.
- Use exclusivamente a sonda térmica recomendada para este forno.
- Nunca utilize um sistema de limpeza a vapor para limpar este aparelho.
- Remova sempre eventuais líquidos derramados da tampa antes de a abrir.
- Espere sempre que a placa arrefeça antes de baixar a tampa.

AVISO: Antes de substituir a lâmpada, e para evitar sofrer choques eléctricos, certifique-se sempre de que o aparelho está desligado da corrente.

- Se o fogão for colocado sobre uma base, deverá tomar todas as medidas necessárias para evitar que possa escorregar dessa base.
- Um meio para desligar da alimentação eléctrica tendo um disjuntor em todos os pólos que proporcione desligamento completo sob condições da categoria III de sobrevoltagem, deve ser integrado na instalação eléctrica de fixação de acordo com os regulamentos sobre as instalações eléctricas.
- As instruções têm de indicar o tipo de cabo a ser utilizado, tendo em consideração a temperatura registada na superfície traseira do aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um cabo ou conjunto especial, que pode ser obtido junto do fabricante ou do seu serviço de assistência técnica.

CUIDADO: Com vista a evitar perigos resultantes da reposição accidental do disjuntor térmico, este aparelho não pode ser alimentado a partir de um comutador externo como, por exemplo, um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja regularmente ligado e desligado pela empresa abastecedora de electricidade.

- "Este aparelho tem de ser instalado de acordo com as normas e regulamentos em vigor e só pode ser utilizado num local bem ventilado. Leia as instruções antes de instalar ou de utilizar este aparelho.»
- "Estas instruções só são válidas se o aparelho tiver o símbolo do país. Se o aparelho não tiver o símbolo do país, tem de consultar as instruções técnicas, onde encontrará as instruções necessárias para modificar o aparelho de modo a ficar em conformidade com as condições de utilização no país".
- "antes de proceder à instalação, certifique-se sempre de que o aparelho está regulado para as condições de distribuição locais (tipo e pressão do gás)";
- "as regulações a realizar neste aparelho estão indicadas na etiqueta (ou na placa de características)";
- "este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação dos produtos da combustão. Este aparelho tem de ser instalado e ligado de acordo com os regulamentos de instalação e ligação em vigor. Deve ser prestada uma atenção muito especial aos requisitos aplicáveis à ventilação".
- "A utilização de um forno ou fogão a gás dá azo à produção de calor e de humidade no compartimento em que está instalado. Certifique-se sempre de que a cozinha é bem ventilada: mantenha as aberturas de ventilação natural abertas ou instale um dispositivo mecânico de ventilação (exaustor mecânico). Uma utilização intensa prolongada do aparelho pode tornar necessária uma ventilação adicional, como, por exemplo, a abertura de uma janela, ou uma ventilação mais eficaz, aumentando, por exemplo, a velocidade do exaustor".

CUIDADO: Quando o grelhador está a ser utilizado, as peças e componentes acessíveis podem ficar quentes. Mantenha as crianças pequenas afastadas.

AVISO: Para evitar a inclinação do equipamento, devem ser instalados meios de estabilização. Por favor, consulte as instruções na página 131 deste manual.

1. CONSIDERAÇÕES GERAIS

Obrigado por ter escolhido um dos nossos produtos. Para tirar o melhor partido do seu fogão, recomendamos que:

- Leia cuidadosamente as notas neste manual: contém instruções importantes sobre como instalar, utilizar e manter este fogão em segurança. Mantenha este folheto num local seguro para fácil referência futura.
- Em caso de venda ou transferência do equipamento, este manual deve ser entregue em conjunto com o equipamento para garantir a transferência correcta de informação sobre a instalação/utilização do equipamento e dos avisos relacionados.
- Quando o fogão é ligado pela primeira vez, pode emitir fumos com cheiro ácido este fumo é inofensivo, sugerimos que tenha o fogão ligado durante 2 horas estando vazio.

1.1. SÍMBOLOS USADOS NESTE MANUAL DO UTILIZADOR

Para uma melhor compreensão, os símbolos abaixo são utilizados neste manual do utilizador.



Informação de segurança



Informação sobre Protecção Ambiental



Este equipamento está em conformidade com as directivas da EU E. E.C.



Cuidado, possibilidade de se inclinar.



Correias anti-queda.

1.2. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Todas as peças que podem entrar em contacto com utensílios alimentares estão em conformidade com as provisões da Directiva 89/109 da EEC. O equipamento está em conformidade com as Directivas Europeias 73/23/EEC, 89/336/EEC e 90/396/EEC, substituídas por 2006/EC, 2004/108/EC e 2003/55/EC, e emendas subsequentes. O equipamento está também em conformidade com as Directivas Gerais 93/68 e emendas subsequentes.

1.3. SUGESTÕES DE SEGURANÇA

- O fogão só deve ser usado para a finalidade com que foi concebido: só deve ser utilizado para cozinhar alimentos. Qualquer outra utilização como, por exemplo, meio de aquecimento, é imprópria e deste modo perigosa.
- Os fabricantes não podem ser responsabilizados por qualquer dano provocado pela utilização imprópria, incorrecta ou não razoável.
- Quando utiliza qualquer equipamento eléctrico, deve seguir algumas regras básicas. Se o equipamento avariar ou falhar, desligue-o e desligue também da corrente, não lhe toque, contacte a assistência técnica autorizada.
- Utilize sempre luvas para retirar os alimentos do forno.
- Mantenha sempre o seu equipamento limpo, por razões de segurança e de saúde. Gordura e resíduos de alimentos podem causar incêndios.
- Remova sempre eventuais líquidos derramados da tampa antes de a abrir.
- Espere sempre que a placa arrefeça antes de baixar a tampa.
- Não insira a sua mão entre o forno e as dobradiças superiores. Mantenha as crianças longe.
- **CUIDADO:** Quando o grelhador está a ser utilizado, as peças e componentes acessíveis podem ficar quentes. Mantenha as crianças pequenas afastadas.
- Assegure-se que todos os botões estão na posição OFF quando o equipamento não está a ser utilizado.
- A gaveta do forno serve para armazenar tabuleiros vazios ou para manter os alimentos quentes.
- Não coloque materiais inflamáveis, explosivos ou de limpeza, tais como sacos de plástico, papel, esfregões, etc. na gaveta.

- Utilize apenas recipientes e painéis resistentes ao calor. Não utilize materiais inflamáveis.
 - É perigoso modificar ou tentar modificar as propriedades do equipamento.
 - Tenha particular atenção quando fritar para não deixar o equipamento abandonado.
 - O equipamento é pesado. Tenha cuidado quando o desloca.
 - A emissão de ar quente é normal quando o equipamento está em funcionamento. Não feche os ventiladores do forno.
 - Podem ocorrer alguns salpicos no equipamento quando coloca alimentos no equipamento ou quando ou quando retira alimentos com gordura ou água em excesso. Limpe esses resíduos imediatamente depois de cozinhar, para evitar odores desagradáveis e possíveis fogos.
 - Reduza a chama ou desligue os bicos antes de retirar as painéis.
- AVISO!** São produzidos calor e humidade na área onde os equipamentos que queimam combustíveis gasosos são utilizados.
- Deve tomar especial atenção sobre o correcto arejamento do ambiente: se a ventilação natural for inexistente ou insuficiente deve instalar uma ventoinha extractora. Se tiver dúvidas contacte a Assistência Autorizada da CANDY para obter aconselhamento.
 - Quando utiliza qualquer equipamento eléctrico deve seguir algumas regras básicas:

- * Não é geralmente boa ideia utilizar adaptadores, várias fichas para várias tomadas e extensões eléctricas.
- * Não puxe pelo cabo para tirar a ficha da tomada.
- * Não toque no forno com mãos ou pés molhados ou húmidos.
- * Se o cabo estiver danificado, deve ser substituído imediatamente
- * Quando substitui o cabo, siga as instruções abaixo:
- * A substituição do cabo deve ser efectuada por técnicos qualificados. Utilize apenas um centro de assistência aprovado para reparações e assegure-se que são utilizadas apenas peças originais.
- * Quando for necessário, remova o cabo de alimentação e substitua-o por um do tipo H05RR-F, H05VVF e H05V2V2-F. O cabo tem a capacidade de corrente eléctrica necessária para o produto.
- Verifique periodicamente o tubo flexível de gás.
- O tudo de entrada de gás devem ser mantido longe das partes quentes do forno e não deve estar em contacto com o forno. Pode mover o conector de entrada de gás para a esquerda ou para a direita do forno. Depois dessa modificação, verifique a existência de possíveis fugas de gás com uma sabonária.
- Depois de ligar o tubo de gás ao conector, aperte-o firmemente com uma braçadeira. Tenha particular atenção com as fugas de gás: verifique com uma sabonária.
- Não abandone o equipamento antes de arrefecer.



Se as instruções acima não forem cumpridas, o fabricante não pode garantir a segurança do cozinheiro.

1.4. SUGESTÕES ÚTEIS

- Todas as tampas e superfícies de esmalte ou de vidro podem ser desmontadas para facilitar a limpeza.
- Se o seu equipamento tem uma tampa superior, está desenhada para proteger o fogão contra poeiras quando não está a funcionar ou para evitar os salpicos durante o cozinhar.
- Não utilize a tampa para outras finalidades.
- **ATENÇÃO!** (Para modelos com tampa de vidro) A tampa de vidro pode partir-se se for exposta a um aquecimento excessivo. Verifique sempre que os bicos estão desligados antes de fechar a tampa.
- Não utilize painéis deformados ou desequilibrados.
- Limpe cuidadosamente o grelhador e o tabuleiro de recolha de gordura antes da utilização inicial.
- Quando utiliza sprays de limpeza, não borrife sobre os aquecedores nem sobre o termostato.
- Certifique-se que as prateleiras do forno estão colocadas correctamente.
- Ligue o bico antes de colocar o recipiente por cima para acelerar a ignição.
- Verifique se o bico tem uma chama normal.
- Não tape partes do forno com folha de alumínio.

2. INSTALAÇÃO

•A instalação tem de ser efectuada por pessoal qualificado. O fabricante não tem obrigação de a efectuar. Se o serviço de assistência do fabricante for necessário para rectificar falhas emergentes da instalação incorrecta, esta assistência não se encontra ao abrigo da garantia.

•Devem ser seguidas as instruções de instalação para pessoal profissional qualificado. A instalação incorrecta pode causar danos ou ferimentos em pessoas, animais ou bens. O fabricante não pode ser responsabilizado por esses danos ou ferimentos.

AVISO! Deve ter cuidado sobre o local onde o equipamento é colocado! Só pode ser instalado numa sala continuamente ventilada. •As ligações eléctricas devem ser sempre desligadas antes de qualquer reparação, instalação ou modificação.

"A utilização de um forno ou fogão a gás dá azo à produção de calor e de humidade no compartimento em que está instalado. Certifique-se sempre de que a cozinha é bem ventilada: mantenha as aberturas de ventilação natural abertas ou instale um dispositivo mecânico de ventilação (exaustor mecânico). Uma utilização intensa prolongada do aparelho pode tornar necessária uma ventilação adicional, como, por exemplo, a abertura de uma janela, ou uma ventilação mais eficaz, aumentando, por exemplo, a velocidade do exaustor".

•Antes de posicionar o seu equipamento, verifique as propriedades do fornecimento de energia (tipo de gás, pressão do gás) e certifique-se que o seu equipamento está regulado em conformidade.

•Este equipamento não deve ser ligado ao sistema de exaustão de qualquer equipamento que funcione com outro combustível.

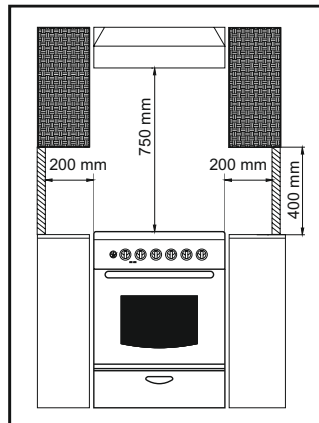
•O equipamento não deve ser instalado perto de materiais inflamáveis (por exemplo mobiliário, cortinas, etc.)

•Se o fogão for colocado sobre uma base, deverá tomar todas as medidas necessárias para evitar que possa escorregar dessa base.

•Estas grelhas devem ser construídas de modo a não poderem ser fechadas de nenhum dos lados e devem ser posicionadas de preferência perto do chão. As grelhas não devem ser colocadas ao longo dos canais através dos quais passam os gases de combustão e os fumos de exaustão.

•Se for impossível instalar ventoinhas de ar com grelhas na sala onde o equipamento está instalado, o ar necessário pode ser fornecido também a partir de uma sala adjacente, desde que não seja um quarto de dormir ou uma sala onde a corrente de ar pode causar perigo.

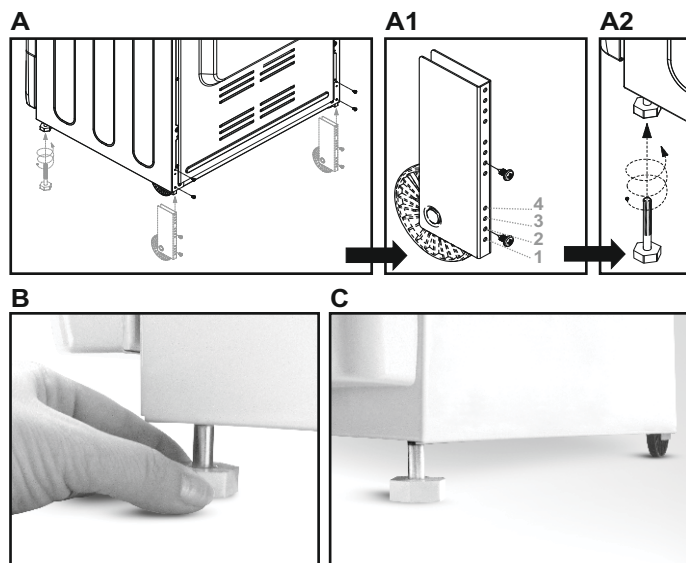
2.2. POSICIONAMENTO



O equipamento foi concebido na suposição de que as bancadas de trabalho adjacente não serão mais altas do que a superfície superior do fogão.

2.3. AJUSTE DOS PÉS

Pés ajustáveis e rodas



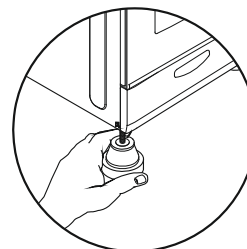
•O seu aparelho possui pés ajustáveis nos cantos inferiores do seu chassi.

•A altura máxima do fogão será de 868mm, fixando os pés ajustáveis frontais e colocando as rodas traseiras no 4º buraco.

•Os pés podem ser ajustados individualmente com o auxílio de uma chave para garantir que o forno está perfeitamente equilibrado e nivelado, para que todos os líquidos e painéis estejam na posição horizontal.

•As rodas traseiras devem ser fixadas no 2º buraco 2 (A1 foto), altura padrão. Assim, a altura padrão será de 850 mm.

Pés ajustáveis

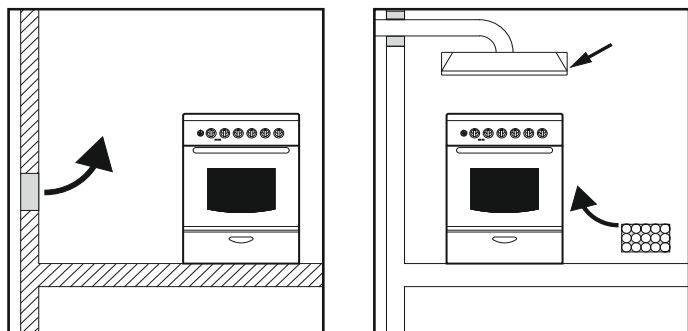


2.1. AMBIENTE ONDE O EQUIPAMENTO DEVE SER COLOCADO

•O equipamento não deve ser colocado numa base

•Deve existir ventilação de ar natural suficiente na sala para que a combustão do gás do equipamento funcione correctamente.

•O fluxo de ar deve entrar através de ventiladores de ar com grelhas nas paredes exteriores.



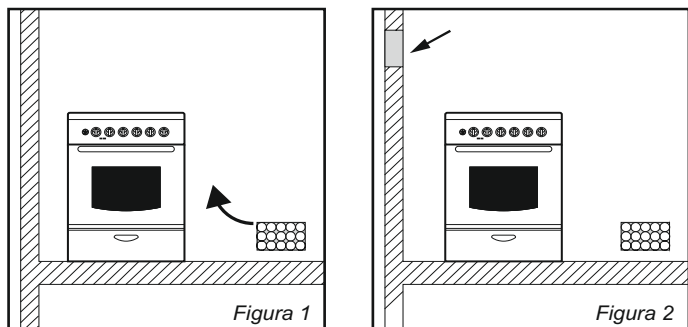
•As grelhas de ar devem ter uma secção transversal 100 cm² para a passagem de ar e para equipamentos com um dispositivo de segurança de chama. Em equipamentos sem dispositivo de segurança de chama, esta secção transversal deve ter 200 cm². (Pode ser usada uma ou mais grelhas)

Emissão de Gases da Combustão

•Os gases de combustão dos fogões devem ser libertados directamente para o exterior ou através de um tubo de protecção ligado a uma chaminé ou um escape (Figura 1)

•Se for impossível instalar um tubo de protecção, deve ser instalada uma ventoinha eléctrica de extracção numa parede ou janela com comunicação para o exterior (Figura 2)

•As ventoinhas de extracção devem ter uma capacidade de renovação do ar da cozinha de 3-5 vezes por hora.

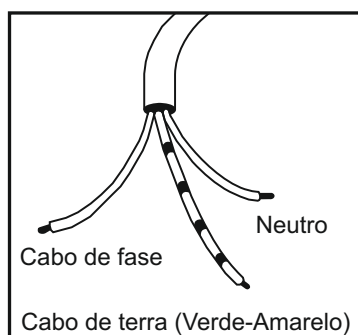


2.4. LIGAÇÃO ELÉCTRICA

- Os fogões podem ser apresentados com ou sem cabo de energia. A ligação do cabo deve ser efectuada pelo serviço Autorizado de acordo com as instruções seguintes.
- A ligação eléctrica deve ser efectuada de acordo com as normas e regulamentos em vigor. Antes de efectuar a ligação eléctrica, verifique o seguinte:
- A capacidade das ligações eléctricas e os fusíveis de segurança do edifício são suficientes para suportar a carga do equipamento? (Verifique a informação das etiquetas autocolantes)
- A linha de fornecimento eléctrico tem uma ligação à terra de acordo com as normas em vigor? Deve existir uma ligação à terra apropriada na sua casa. Se não existir uma ligação à terra apropriada na sua casa, peça a um técnico especializado que resolva este problema.
- A tomada ou o interruptor multipolar estão num local facilmente alcançável depois da instalação do equipamento?
- Deve ser ligada uma ficha de acordo com as normas ao cabo de alimentação e o cabo deve ser inserido numa tomada segura.
- Deve ser utilizado um interruptor multipolar entre o equipamento e a linha eléctrica se for necessária uma ligação eléctrica directa ao equipamento. (Deve estar em conformidade com as normas e deve ser apropriado para a carga)
- O fio de terra verde-amarelo não deve ser interrompido por um interruptor. O cabo de fase castanho (do conector codificado com "L" no forno) deve ser sempre ligado à fase da linha principal.
- A linha de alimentação deve ser posicionada de modo a que não fique exposta a temperaturas superiores a 50° C.
- Quando o cabo de alimentação tiver de ser mudado, deve ser utilizado um cabo com uma secção transversal apropriada para a carga indicada. O cabo de terra verde-amarelo deve ser maior cerca de 2 cm do que os cabos de fase e neutro.
- Verifique os aquecedores ligando-os durante 3 minutos, depois de ter concluído a ligação.
- **O fabricante não aceitará responsabilidade por danos emergentes devido à não conformidade com normas de segurança**
- Se um equipamento não estiver equipado com um cabo de alimentação e uma ficha, ou com outros meios para desligar da alimentação, precisa de uma separação de contacto em todos os pólos que permita a desconexão total em condições de sobretensão de categoria III, e as instruções devem indicar que devem ser incorporados meios para desligar na cablagem fixa de acordo com os regulamentos de ligação.

2.5. FOGÕES COM CABO ELÉCTRICO

- A ligação é exclusivamente utilizada com tensões de 220-240V Entre fases ou entre fases e neutro.



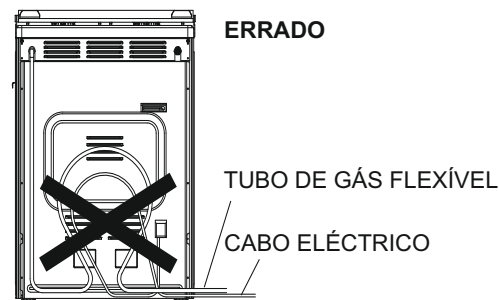
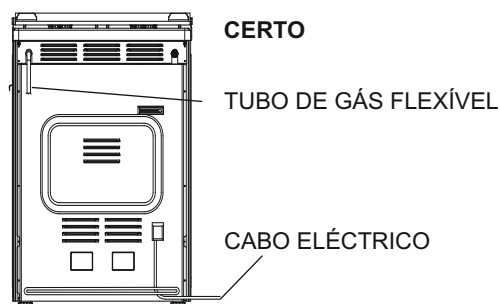
A eventual substituição do cabo de alimentação deve ser efectuada por um Serviço de Assistência Pós-Venda ou por um Engenheiro acordado, o cabo de alimentação deve ter características similares ao original

Normas/Secções de Cabo de Alimentação:

Potência nominal (kW)	Tensão Nominal (V)	Corrente Nominal (A)	Cabo de Alimentação
2.3 kW	220 - 240 V	9.1 A	3 x 1.0 mm ²
3.5 kW	220 - 240 V	15.9 A	3 x 1.5 mm ²
4.0 kW	220 - 240 V	18.2 A	3 x 2.5 mm ²

2.6. LIGAÇÃO DO GÁS

- O gás deve ser ligado ao equipamento de acordo com as normas e provisões em vigor.
- Quando o equipamento sai de fábrica, está regulado para o tipo de gás indicado na etiqueta autocolante perto da admissão de gás na parte de trás do equipamento.
- Certifique-se que está a utilizar o gás indicado na etiqueta. Se for um tipo de gás diferente, siga as instruções no capítulo sobre a conversão para tipos de gás diferentes.
- Certifique-se que a pressão de fornecimento de gás é a dada na tabela abaixo para conseguir a máxima eficiência e o menor consumo. Se a pressão de gás for diferente, deve ser usado um regulador de gás apropriado na admissão de gás. É permitida a utilização de um regulador de gás em conformidade com as normas de LPG.
- Certifique-se que a pressão de abastecimento de gás é o que consta na tabela de categoria do tipo de gás, (nas últimas 3 páginas das instruções do utilizador), a fim de alcançar a máxima eficiência e menor consumo. Se a pressão do gás for diferente, deve ser utilizado um regulador adequado na entrada de gás. A utilização de um regulador de gás deve estar em conformidade com as normas permitidas para o GPL.
- **Ligação com um Tubo de Metal Rígido ou Flexível**
- O fornecimento de gás pode ser ligado por um tipo de aço flexível apropriado de acordo com as normas de segurança em vigor. Neste caso, não existirá necessidade de deslocar o equipamento. O conector de admissão de gás do equipamento é 1/2.
- **Ligação com um Tubo Flexível não-metálico**
- Se a ligação de gás estiver numa posição onde possa ser ligado e desligado sempre que necessário, pode ser usado um tubo flexível em conformidade com as normas em vigor. O tubo flexível deve ser fixado firmemente com uma braçadeira.
- O tubo flexível pode ser ligado do seguinte modo:
- Dado que o tubo flexível irá ser colocado por detrás do forno, não deve ser exposto a temperaturas superiores a 30°C em qualquer ponto.
- O comprimento não deve ser superior a 150 cm.
- Não deve estar exposto a vapor.
- Não são permitidas dobras, curvas ou tensão.
- Deve ser protegido contra objectos afiados ou cortantes.
- Deve estar acessível para permitir inspecções periódicas.
- O tubo flexível deve ser verificado do modo seguinte para conservar a sua protecção ao longo do tempo:
- Verifique se não existem rachas, cortes ou pontos queimados nas extremidades do tubo.
- O material deve manter a sua flexibilidade. Não é permitida uma rigidez excessiva.
- Não deve existir ferrugem nas braçadeiras.
- Deve ser substituído nunca depois de 5 anos de utilização.



Verifique todas as ligações em relação a fugas com uma sabonária depois de concluir a instalação. Não use uma chama para ver as fugas de gás.

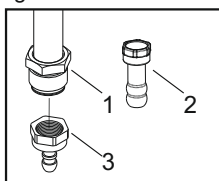
2.7. CONVERSÃO PARA DIFERENTES TIPOS DE GÁS

Para os fogões abaixo indicados, os ajustes têm de ser efectuados por um técnico qualificado.

Siga os passos indicados abaixo para converter o equipamento da configuração de fábrica para um tipo diferente de gás.

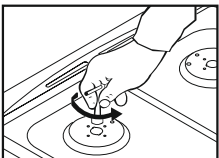
Os fogões são ajustados como NG e o tipo de ligação é cilíndrico (1). Para uma ligação com mangueira do tipo NG, o adaptador da mangueira (2) pode ser fixado ao adaptador cilíndrico com vedante.

Para a ligação LPG, o adaptador da mangueira LPG (3) pode ser fixado ao adaptador cilíndrico com vedante.



Ajustes e alteração de injectores Alteração de Injectores

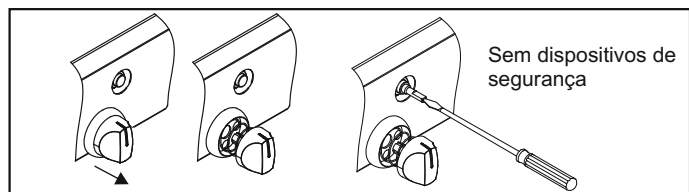
- Remova as grelhas.
- Remova os espalhadores dos queimadores e os queimadores.
- Remova os injectores utilizando uma chave de 7 mm, e aparafuse depois o injector correcto seleccionado na tabela de categorias de tipo de gás (últimas 3 páginas neste manual de utilizador) de acordo com o gás a ser utilizado.
- Siga os passos acima pela ordem inversa depois de concluir a montagem do novo injector.



Ajuste standby

Ajuste standby para fogões sem dispositivos de segurança e com dispositivos de segurança e botão de ignição

- Rode o botão de controlo do queimador para a posição da chama mais pequena e remova o botão.
- Se for necessária a conversão de gás natural para LPG, rode o parafuso bypass das válvulas de gás no sentido dos ponteiros do relógio com uma chave de parafusos até à sua posição final.
- Se for necessária a conversão de LPG para gás natural, rode o parafuso bypass das válvulas de gás no sentido oposto ao dos ponteiros do relógios com uma chave de parafusos até obter a menor chama possível.
- Depois de concluir o ajuste, insira os botões de novo.
- Verifique o ajuste rodando rapidamente o botão de controlo do queimador do máximo para o mínimo. Se a chama não se apagar, significa que o ajuste está correcto.
- Para dispositivos de segurança, a configuração de chama estável pode ser feita com o parafuso no corpo da válvula. Se existir ignição no botão para a configuração de chama estável, a tampa superior e o painel têm de ser removidos.
- Para a definição de chama estável da válvula com termóstato, a tampa superior e o painel têm de ser removidos.



Forno a Gás

- Remova a cobertura traseira (Figura 3)
- Remova o adaptador do injector (Figura 4)
- Remova os injectores utilizando uma chave de 7 mm, e aparafuse depois o injector correcto seleccionado na tabela de categorias de tipo de gás (últimas 3 páginas neste manual de utilizador) de acordo com o gás a ser utilizado. (Figura 5)
- Siga os passos acima pela ordem inversa depois de concluir a montagem do novo injector.
- A abertura do queimador é 4,5 ± 0,3 mm para NG e LPG (Figura 6)



Figura 3

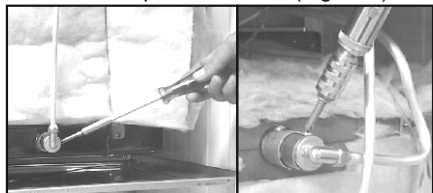


Figura 3

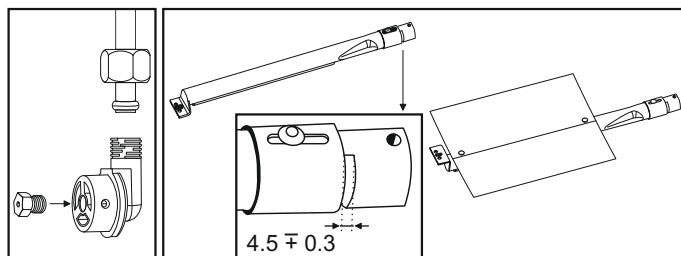


Figura 5

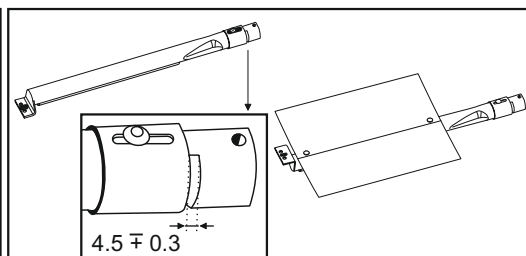
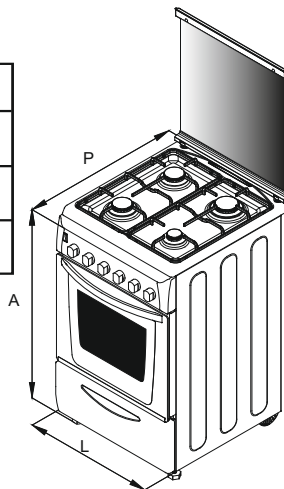


Figura 6

2.8. DIMENSÕES DO EQUIPAMENTO

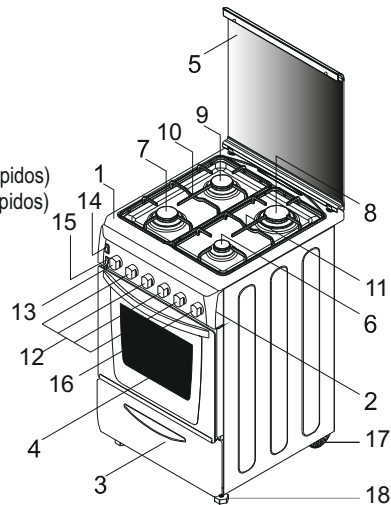
	50 x 60	60 x 60
Altura (mm)	863	850
Largura (mm)	510	598-600
Prof. (mm)	600	600



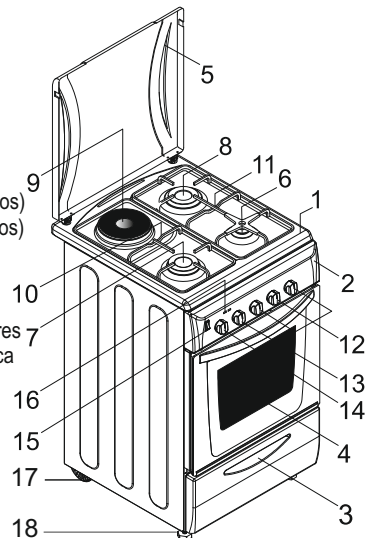
2.9. ASPECTO GERAL E DEFINIÇÃO DO EQUIPAMENTO

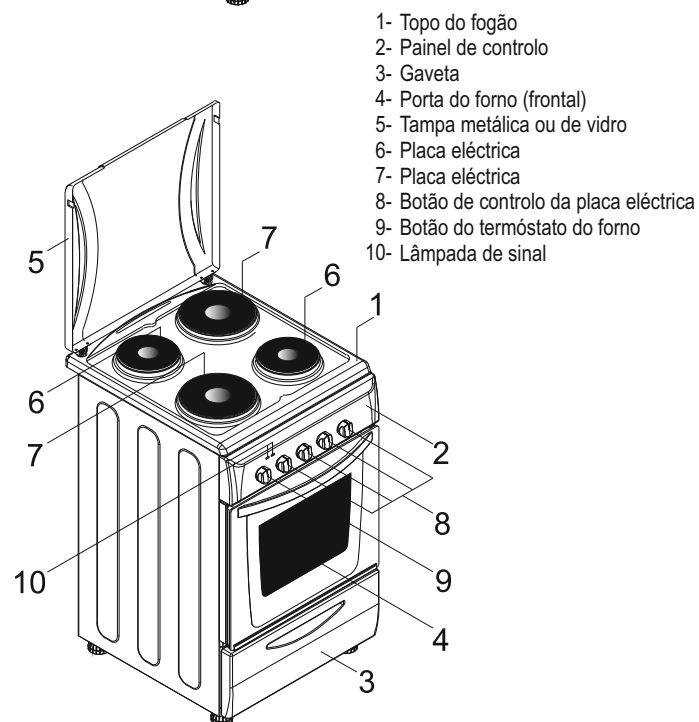
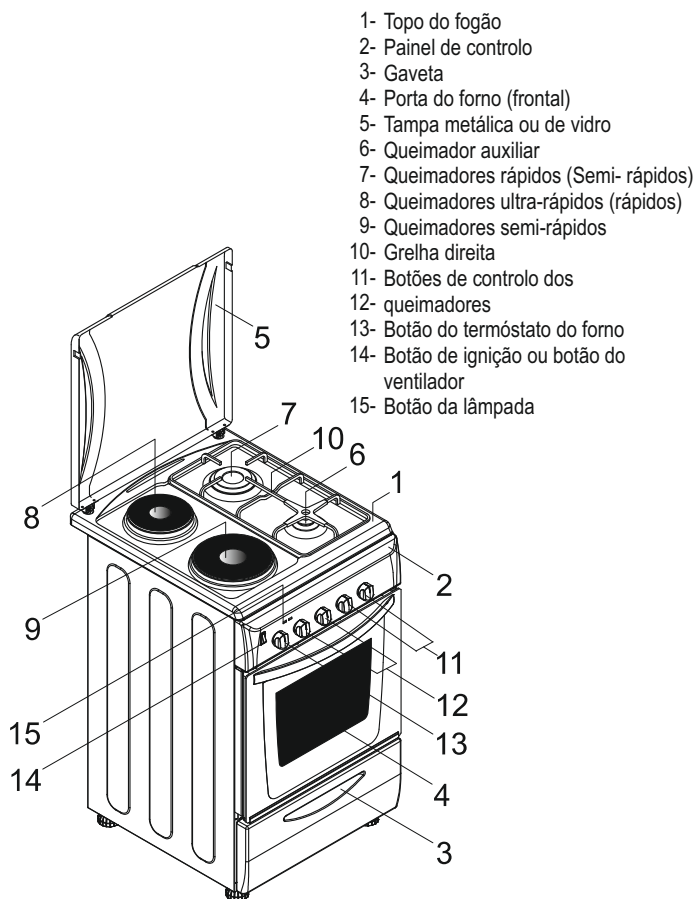
Este Manual do Utilizador foi desenhado como guia para vários modelos. Algumas propriedades mencionadas neste manual podem não existir no seu equipamento.

- 1- Topo do fogão
- 2- Painel de controlo
- 3- Gaveta
- 4- Porta do forno (frontal)
- 5- Tampa metálica ou de vidro
- 6- Queimador auxiliar
- 7- Queimadores rápidos (semi-rápidos)
- 8- Queimadores ultra-rápidos (Rápidos)
- 9- Queimadores semi-rápidos
- 10- Grelha esquerda
- 11- Grelha direita
- 12- Botões de controlo dos queimadores
- 13- Botão do termóstato do forno
- 14- Botão de ignição ou botão do ventilador
- 15- Botão da lâmpada
- 16- Botão do temporizador
- 17- Rodas
- 18- Pés roscados



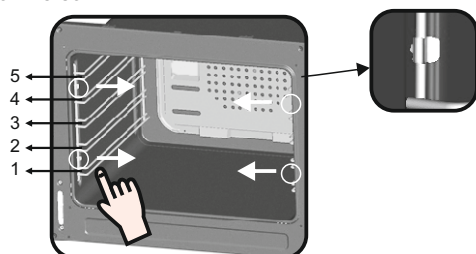
- 1- Topo do fogão
- 2- Painel de controlo
- 3- Gaveta
- 4- Porta do forno (frontal)
- 5- Tampa metálica ou de vidro
- 6- Queimador auxiliar
- 7- Queimadores rápidos (semi-rápidos)
- 8- Queimadores ultra-rápidos (Rápidos)
- 9- Placa eléctrica
- 10- Grelha esquerda
- 11- Grelha direita
- 12- Botões de controlo dos queimadores
- 13- Botão de controlo da placa eléctrica
- 14- Botão do termóstato do forno
- 15- Botão de ignição ou botão do ventilador
- 16- Lâmpada de sinal
- 17- Rodas
- 18- Pés roscados





REMOÇÃO E LIMPEZA DAS GRELHAS LATERAIS

- 1 - Retire as grelhas de metal puxando-as na direcção indicada pela seta
- 2 - Limpe as grelhas, lavando-as na máquina de lavar loiça ou com uma esponja molhada, secando posteriormente.
- 3 - Após o processo de limpeza, instale as grelhas, fazendo o movimento no sentido inverso.



3. UTILIZAR QUEIMADORES

3.1. UTILIZAR QUEIMADORES A GÁS

Os botões que controlam os queimadores estão localizados no painel de controlo.

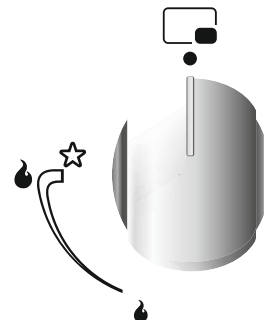


Figura 7



Posição Off

Quando o botão é rodado de modo a que o 'ponto' aponte para o painel, encontra-se na posição Off e a válvula de gás está fechada e a chama apaga.



Fluxo Máximo de Gás

Prima o botão do queimador e rode-o para a esquerda até que o 'ponto' aponte para o símbolo da chama. A chama está no máximo nesta posição. Nesta posição a válvula de gás está completamente aberta.



Fluxo Mínimo de Gás

A chama pode ser diminuída rodando o botão para que o 'ponto' aponte para o símbolo da chama pequena. A válvula estará parcialmente aberta e o queimador estará baixo.

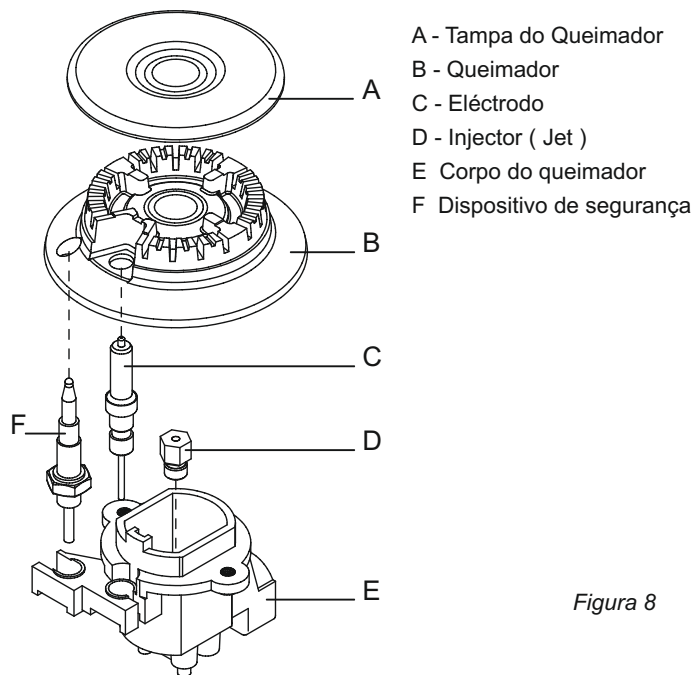


Figura 8

Ignição dos Queimadores Queimadores a Gás

O queimador tem de ser aceso antes de colocar um recipiente.

Nos modelos com ignição automática, deve ser premido o botão com a 'faísca'. Prima o botão que controla o queimador que pretende acender e rode-o para a esquerda até ao símbolo da chama grande. Prima o botão de ignição. Em modelos com ignição através dos botões, prima e rode o botão que controla o queimador que pretende acender até ao símbolo da estrela; o eléctrodo será activado automaticamente. Todos os eléctrodos serão activados automaticamente e o queimador para o qual o gás é fornecido (relacionado com o botão que é premido) acenderá.

Queimadores a Gás do Forno

Não deve manter premido o botão durante mais do que 15 segundos. Se o queimador não acender depois de 15 segundos, solte o botão e abra a porta do compartimento e/ou aguarde pelo menos 1 minuto antes de tentar de novo. Nos outros modelos o gás é aceso através dos botões de controlo.



Assegure-se que o gás está realmente após esta etapa. Se não houver chama, repita o procedimento.

Depois da ignição, ajuste a chama para o tamanho pretendido.

Ignição manual (se a electricidade não estiver disponível)

•Segure numa chama (um fósforo ou um isqueiro manual a gás) junto do queimador.

AVISO! Aguarde 1 minuto entre dias tentativas de ignição.

•Prima e rode o botão do queimador que pretende acender até ao símbolo da chama grande. Se o queimado não acender à primeira tentativa, tente de novo premindo o botão algum tempo mais. Quando o queimador estiver aceso, ajuste a chama para o nível pretendido.

•Se o queimador não acender depois de várias tentativas, verifique a posição correcta do queimador e da sua cobertura.

•Rodo o botão no sentido dos ponteiros do relógio para a posição “O” para fechar o fluxo de gás. Se o queimador apagar acidentalmente, aguarde pelo menos um minuto antes de o tentar acender de novo.

•Alguns fogões têm um dispositivo de segurança da chama (consulte a figura acima, dispositivo de segurança F). Se a chama apagar, o fornecimento de gás é cortado automaticamente

Diâmetros mínimo e máximo das bases dos recipientes:

Queimador	Diâmetro mín.[mm]	Diâmetro máx.[mm]
Queimador Grande	Ø 240 mm	Ø 280 mm
Queimador Médio	Ø 180 mm	Ø 240 mm
Queimador Pequeno	Ø 120 mm	Ø 180 mm
Queimador ultra-rápidos	Ø 240 mm	Ø 280 mm

•A superfície exterior da chama está mais quente do que a parte interior. As pontas das chamas devem tocar no fundo do recipiente. As chamas que saem de fora do recipiente podem causar um consumo desnecessário de gás.

•Os queimadores de gás, ao contrário das placas eléctricas, não precisam de recipientes de fundo liso. As chamas tocam na base do recipiente conduzindo completamente o calor.

•Embora não exista necessidade de recipientes especiais para queimadores a gás, os recipientes feitos de material fino conduzem o calor mais depressa do que os de material mais grosso.

•Alguns alimentos podem ser aquecidos enquanto outros ficam frios devido à distribuição irregular do calor debaixo do recipiente. Deste modo, é necessário mexer continuamente os alimentos cozinhados no caso de recipientes com fundo fino. O calor é distribuído de modo mais eficaz e uniforme com recipientes mais grossos.

•A utilização de recipientes muito pequenos não é recomendada. Os recipientes maiores de baixo perfil são mais adequados para conseguir um cozinhado mais eficaz e mais rápido do que os recipientes pequenos e fundos.

•Não consegue encurtar o tempo do cozinhado utilizando um recipiente pequeno sobre um queimador grande. Assim irá apenas desperdiçar gás. No entanto, um recipiente com tampa poupa energia.

3.2. UTILIZAÇÃO DE PLACAS ELÉCTRICAS

Rode o botão para a posição da temperatura pretendida da placa eléctrica. A luz indicadora da placa acende e a placa começa a aquecer.

Quando o cozinhado terminar, rode o botão para a posição “ O ”. (Figura 10). Não deixe a placa eléctrica ligada sem um recipiente sobre ela. O diâmetro e a base do recipiente que utiliza são essenciais. O diâmetro mínimo da base do recipiente é de 14 cm e a base deve ser lisa.

Deixe a placa aquecer durante 5 minutos antes de colocar o recipiente na primeira vez que a utilizar. Isto irá permitir aquecer o revestimento resistente ao calor da placa endurecendo devido ao calor.

Utilize um pano molhado e um detergente para limpas as placas eléctricas. Não remova resíduos de alimentos da placa com uma faca ou qualquer outro objecto aguçado.

Ligue a placa durante alguns momentos para a secar depois de a limpar. No entanto, nunca deve ficar mais do que alguns momentos sem um recipiente em cima.

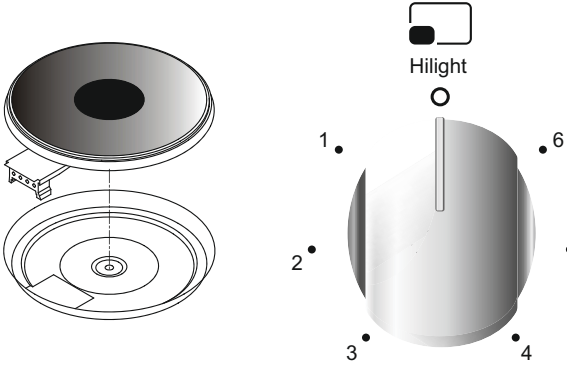


Figura 9

Figura 10

Posição	Potência (Watt)	Potência (Watt)	Potência (Watt)	Explicação
0	0	0	0	Desligado
1	100 W	135 W	175 W	Aquecer
2	180 W	220 W	220 W	Cozinhar a baixa temperatura
3	250 W	300 W	300 W	Cozinhar a baixa temperatura
4	500 W	850 W	850 W	Cozinhar, Tostar, Ferver
5	750 W	1150 W	1150 W	Cozinhar, Tostar, Ferver
6	1000 W	1500 W	2000 W	Cozinhar, Tostar, Ferver

Recipientes adequados

Tenha presente que os recipientes maiores têm superfícies de aquecimento maiores. Isto irá ajudar a cozinhar mais depressa os alimentos do que superfícies de aquecimento mais pequenas.

Use sempre tamanhos proporcionais à quantidade de alimentos a cozinhar. Para evitar salpicos, não utilize recipientes muito pequenos, especialmente os alimentos que muitos líquidos. Se utilizar recipientes muito grandes para alimentos cozinhados rapidamente, os molhos e os líquidos irão colar e os resíduos ficarão pegados ao recipiente depois de estar vazio. Os recipientes fechados e os tabuleiros ou formas de cozedura são sugeridos para cozinhar doces. Os salpicos de açúcar e sumos de um recipiente aberto podem ficar colados à superfície e são difíceis de remover.

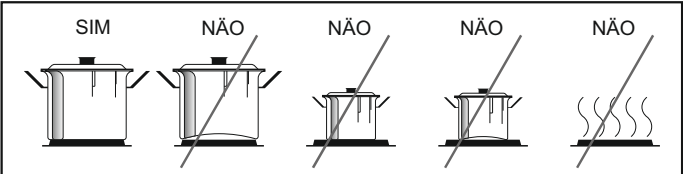


Figura 11

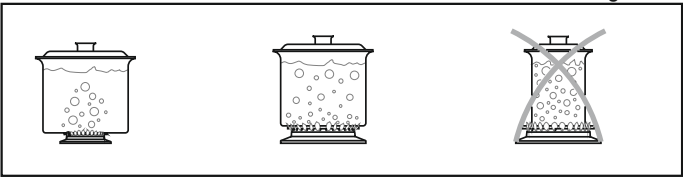


Figura 12

•Isto é especialmente importante para recipientes utilizados para cozinhados tostados ou pressurizados a alta temperatura.

•Não abandone os queimadores sem um recipiente ou com um recipiente vazio.

•Verifique a adequação dos recipientes dos cozinhados em relação aos critérios seguintes;

•Devem ser pesados.

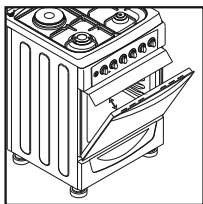
•Devem cobrir completamente a superfície do queimador; podem ser um pouco maiores, mas não mais pequenos.

•As bases devem ser completamente lisas e assentar bem na superfície de cozinhado.

•Para tirar o melhor partido das placas eléctricas e para minimizar o consumo de energia, devem ser utilizadas bases lisas. O tamanho do recipiente deve ter praticamente o mesmo diâmetro da placa, e nunca menor. A base do recipiente deve estar seca e devem ser evitados os salpicos. Não deve deixar recipientes vazios nas placas, e as placas não devem ficar ligadas sem um recipiente.

4. UTILIZAÇÃO DO FORNO

4.1. UTILIZAR O GRELHADOR



GRELHADOR ELÉCTRICO: Utilize APENAS com a porta fechada

GRELHADOR A GÁS: Pode ser utilizado com a porta aberta COM o painel protetor inserido sob o painel de controlo, conforme na imagem.

Grelhar dá rapidamente aos alimentos um tom castanho enriquecido. Dependendo da quantidade dos alimentos, pode ligar o grelhador

em diferentes posições. Quase todos os alimentos podem ser cozinhados debaixo do

grelhador excepto carne magra e rolos de carne.

A carne e o peixe que vão ser grelhados devem ser untados primeiro com azeite.

Coloque um tabuleiro de recolha liso por baixo durante o grelhado. Coloque alguma água no tabuleiro para evitar cheiros desagradáveis e para evitar o fogo provocado pela gordura.

Grelhar é preferido normalmente para cozinhar carne como, por exemplo, bifes que não sejam muito grossos, várias peças de carne, aves de caça, peixe, alguns vegetais (por exemplo, courgettes, beringelas, tomates, etc.) em espetadas com carne e peixe.

Unte ligeiramente o peixe antes de o colocar sob o grelhador.

Adicione sal na carne depois de a cozinhar, salgue o peixe antes de o cozinhar.

A distância do grelhador irá depender da grossura da carne ou do peixe. Se a distância for avaliada correctamente, as partes exteriores não se queimam e o interior não fica cru.

Evite odores desagradáveis e fumo provocados pelos pingos de gordura e molhos deitando 1-2 copos de água no tabuleiro de recolha de gordura.

Pode também utilizar o grelhador para tostar, torrar pão ou sanduíches, por exemplo, e também para cozinhar certas frutas (bananas, uvas ou fatias de ananás, maçãs etc.). No entanto, a fruta não deve entrar em contacto com os elementos de aquecimento.



Nunca cubra as paredes interiores ou o fundo do forno com folha de alumínio. O calor acumulado por danificar o esmaltado do forno e a sua refeição.



Enquanto as funções do forno estão em execução, a tampa superior da mesa de trabalho deve estar em posição de aberto.

4.2. FORNO ELÉCTRICO

Posição	Função do Forno
F	Função
°C	Temperatura
⌚	Relógio
○	Sem funcionamento
⚡	Ligar o espeto e o grelhador
💡	Lâmpada
⚡	Resistência do grelhador
⚡	Resistência do grelhador e ventoinha
🌀	Ventoinha
🌀	Elemento superior de aquecimento e ventoinha
🌀	Elemento inferior de aquecimento e ventoinha
🌀	Elementos superior e inferior de aquecimento e ventoinha
⌚	Elementos superior e inferior de aquecimento
⌚	Elemento superior de aquecimento
⌚	Elemento inferior de aquecimento
👤	Manual
PIZZA	Pizza

4.3. FORNO ELÉCTRICO SUGESTÕES PARA COZINHAR

Cozinhados Tradicionais

O calor é gerado a partir dos aquecedores superior e inferior. Geralmente, a prateleira na posição intermédia é preferível para cozinhar. No entanto, se as superfícies de topo ou do fundo dos alimentos tiverem de ser mais cozinhadas, coloque-a na prateleira superior ou inferior.

Cozinhados de Convecção (com Ventoinha)

Os alimentos são cozinhados através da distribuição uniforme de ar pré-aquecido enviado para o forno com a ajuda da ventoinha localizada dentro da parede traseira do forno.

É possível cozinhar vários pratos simultaneamente em diferentes prateleiras graças ao calor distribuído uniformemente dentro do forno.

Este tipo de forno é também muito útil para descongelar alimentos congelados. Pode ser utilizado também para esterilizar enlatados, preparar xaropes de fruta e desidratar frutas e cogumelos.

4.4. COZINHAR PIZZA



- Regule a temperatura do forno para o máximo.
- 15-20 min de tempo de pré-aquecimento
- Coloque o tabuleiro numa das posições mais baixas
- 20 min de tempo de cozedura.

4.5. COZINHAR BOLOS

A menos que seja indicado de outro modo, pré-aqueça o forno durante pelo menos 10 minutos antes de o utilizar. Não abra a porta do forno quando cozinha bolos porque podem não subir (bolos ou pratos com fermento e soufflés). A corrente de ar frio entra no forno evitando que subam. Pode verificar se os bolos estão prontos inserindo uma palhinha na massa. Se a palhinha estiver seca quando a puxa para fora, significa que o bolo está bem cozinhado. Não o faça até que tenha passado pelo menos três quartos do tempo.

Tenha presente as seguintes sugestões

Se a superfície dos alimentos estiver bem cozinhada mas se por dentro estiverem crus ou parcialmente crus, devem ser cozinhados durante mais tempo a uma temperatura inferior.

Por outro lado, se a superfície dos alimentos estiver muito seca, devem ser cozinhados a uma temperatura mais elevada durante menos tempo.

4.6. COZINHAR CARNES

- A quantidade mínima de carne a cozinhar no forno é 1 kg. Caso contrário, a carne ficará muito seca.
- Se pretende carne bem passada, utilize menos gordura. Se a carne tiver pouca gordura, não é necessário utilizar óleo. Se um lado da carne for mais gordo, coloque este lado para cima. A gordura derretida irá engordurar suficientemente a parte inferior. A carne vermelha deve ser retirada do frigorífico pelo menos 1 hora antes de cozinhar.
- De outro modo a carne pode ficar dura devido à diferença de temperatura. Não use sal antes de cozinhar, especialmente quando grelha carne. O sal irá secar o sangue e os líquidos da carne, evitando consequentemente o tostado da parte superior da carne.
- Adicione sal à carne grelhada apenas depois de ter passado metade do tempo do cozinhado.
- Coloque a carne a grelhar num recipiente largo e pouco fundo.
- Os recipientes fundos agem como um escudo contra o calor. A carne pode ser colocada no forno num recipiente resistente ao calor ou directamente no grelhador. Insira um tabuleiro de recolha de gordura / molho por baixo do grelhador. Os molhos devem ser adicionados no início se os alimentos forem cozinhados durante um período de tempo curto, embora seja melhor adicionar molhos na última meia hora se os alimentos forem cozinhados durante um período de tempo mais longo.

4.7. COZINHAR PEIXE

Os pequenos peixes podem ser cozinhados à temperatura máxima do princípio ao fim. Os peixes de tamanho médio devem ser cozinhados à temperatura máxima no início e depois a temperatura deve ser reduzida lentamente. Os peixes maiores devem ser cozinhados a baixas temperaturas do princípio ao fim. Verifique o corte no fundo do peixe para saber se está cozinhado correctamente. Para saber se o peixe está grelhado correctamente, verifique o fundo do peixe. A cor (para peixe grelhado) deve ser branca mate uniforme. Este não é o caso do salmão e da truta.

4.8. COZINHAR COM ESPETO ROTATIVO

O fogão está equipado com um espeto rotativo metálico, com dois garfos e um gancho usados para apoiar o espeto.

Instruções de utilização:

- Retire todos os acessórios do forno;
- colocar tabulero com profundidade no fundo do forno ou na última prateleira
- espete a carne no espeto rotativo de forma a esta ficar centrada nos dois garfos;
- Fixar o espeto rotativo no buraco da unidade localizada na parede do fundo, em seguida, pendurar o gancho de suporte na unidade localizada na parte frontal superior da cavidade do forno e ao redor da ponta do espeto rotativo.

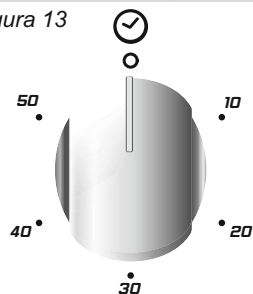
O pré-aquecimento não é necessário com espeto rotativo.

Tempo de cozedura recomendado na posição de espeto rotativo.

Tipo de alimento	Tempo de cozedura	
	Forno a gás	Forno Eléctrico
Bife (1kg)	25/35	20/30
Carneiro, Borrego (1kg)	35/45	30/40
Veado, Aves (1kg)	65/75	60/70
Porco(1 kg)	60/70	65/75

4.9. UTILIZAÇÃO DO CONTA MINUTOS

Figura 13

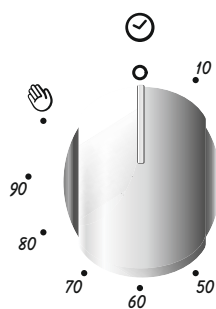


Para seleccionar o tempo desejado, rode totalmente o botão no sentido dos ponteiros do relógio e em seguida volte a rodar no sentido inverso, até ao tempo desejado.

No fim do tempo seleccionado, será emitido um sinal sonoro durante alguns segundos.

4.10. UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR DE FIM DE COZEDURA

Figura 14

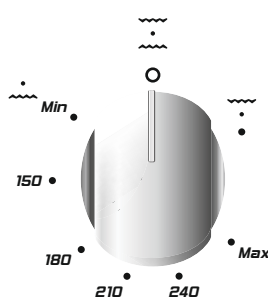


Este controlo dá-lhe a possibilidade de escolher o tempo de cozedura que pretende, desligando automaticamente o forno uma vez terminado o tempo seleccionado (máx. 90 min). Uma vez terminado o tempo seleccionado o programador volta à posição 0 e um sinal sonoro informa que o forno se desligará automaticamente.

O forno apenas funcionará depois de seleccionar o tempo ou com o programador na posição (símbolo ).

4.11. FORNO A GÁS

Figura 15



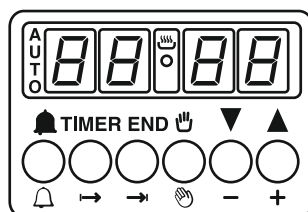
A temperatura do forno e o aquecedor podem ser seleccionados rodando o botão do forno até ao nível de temperatura pretendido. O intervalo do termostato do forno é 140-265°C. Para a função de aquecimento mas baixa, rode o botão para (), e para grelhar rode o botão para ().

Alguns fogões têm dispositivos de segurança de chama nos queimadores. Se a chama apagar, o fornecimento de gás é cortado automaticamente

4.12. UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR ELECTRÓNICO

FUNÇÃO	COMO ACTIVAR	COMO DESACTIVAR	O QUE FAZ	PARA QUE SERVE
DESPERTADOR DE MINUTOS	•Prima e mantenha o botão  •Prima os botões  para  definir o tempo pretendido •Solte todos os botões	•Quando o período de tempo terminar é activado um alarme audível (este alarme irá parar sozinho, no entanto pode ser parado imediatamente premindo o botão) 	•Emite um alarme no fim do tempo definido. •Para verificar quanto tempo falta, prima o botão 	•Permite-lhe utilizar o forno como relógio de alarme (pode ser activado com ou sem a operação do forno)
FUNÇÃO MANUAL	•Prima o botão  •Defina a função de cozinhado com o selector de funções do forno	•Rode o selector de funções do forno para a posição "O"	•Permite-lhe operar o forno	•Para cozinhar as receitas pretendidas
TEMPO DE COZINHADO	•Prima e mantenha o botão TIMER ou •Prima os botões   para definir a duração necessária do cozinhado •Solte todos os botões •Defina a função de cozinhado com o selector de funções do forno	•Quando o período de tempo terminar o forno será desligado automaticamente. Se pretende parar o cozinhado mais cedo, rode o selector de funções para 0, ou defina o tempo para 0:00 (TIMER e os botões  )	•Permite pré-definir o tempo do cozinhado necessário para a receita escolhida. •Para verificar quanto tempo falta, prima o botão TIMER. •Para alterar/mudar o tempo pré-definido, prima os botões TIMER e  	•No final do tempo definido do cozinhado, o forno será desligado automaticamente e será emitido um alarme audível.
FIM DE COZINHADO	•Prima e mantenha o botão END •Prima os botões   para definir a hora em que pretende desligar o forno •Solte todos os botões •Defina a função de cozinhado com o selector das funções do forno	•Na hora definida o forno será desligado. Para desligar manualmente, rode o botão selector do forno para a posição "O"	•Permite-lhe definir o tempo final do cozinhado •Para verificar o tempo pré-definido, prima o botão END •Para modificar o tempo pré-definido, prima os botões END+  	•Esta função é usada tipicamente com a função "tempo de cozinhado". Por exemplo, se um prato tiver de ser cozinhado durante 45 minutos e tiver de estar pronto às 12:30, seleccione simplesmente a função pretendida, defina o tempo de cozinhado para 45 minutos e o tempo de final de cozinhado para 12:30. •O cozinhado começará automaticamente às 11:45 (12:30 menos 45 mins) e irá

Definir a hora correcta:



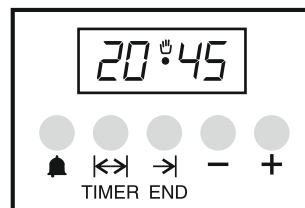
AVISO: a prima operação a efectuar depois de o forno ter sido instalado ou a seguir a um corte de electricidade (isto pode ser reconhecido se o ecrã piscar e quando for apresentado)  é definir a hora correcta. Isto é efectuado:

- Prima e mantenha os botões **TIMER** e **END** ( e )
- Defina a hora com os botões  
- Solte todos os botões

ATENÇÃO o forno funciona apenas se for definido em função manual  ou tempo pré-definido.

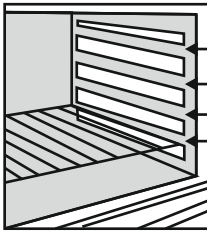
N.B.: nalguns modelos os símbolos   são substituídos por  e .

Para programar um programador com 5 botões, para a função manual, pressione simultaneamente os botões "TIMER" e "END".



4.13. TABELAS DE COZINHADOS

Métodos de Cozinhados Tradicional e com Circulação de Ar; Pesos (Gr). TIPO DE ALIMENTO Método Tradicional de Cozinhado

Peso (Gr)	TIPO DE ALIMENTO	Método Tradicional		Método de Circulação de Ar		Tempo de Cozinhado (Minutos)	NOTAS	Posição da prateleira 
		Posição Da Prateleira	Temperatura (°C)	Posição Da Prateleira	Temperatura (°C)			
	BOLOS E SOBREMESAS							
	Massa com ovos batidos	2	180	2 (1 e 3)	160	45 - 60		
	Massa	1	180	2 (1 e 3)	160	20 - 35		
	Pequenos bolos	2	180	2 (1 e 3)	160	20 - 30		
	Bolo de Queijo	1	175	2	150	60 - 80		
	Tarte de Maçã	1	180	2 (1 e 3)	160	40 - 60		
	Strudel	2	175	2 (1 e 3)	150	60 - 80		
	Tarte de geleia	2	180	2 (1 e 3)	160	45 - 60		
	Pequenos bolos	2	180	2 (1 e 3)	160	15 - 25		
	Biscoitos	2	180	2 (1 e 3)	160	10 - 20		
	Bolos de creme	2	100	2 (1 e 3)	100	90 - 120		
	PÃO E PIZZA							
1000	Pão branco	1	200	2	175	45 ~ 60	Dentro do forno fechado em pratos 8 peças num tabuleiro sob o grelhador	
500	Pão de centeio	1	200	2	175	30 ~ 45		
500	Sanduíches	2	200	2 (1 e 3)	175	20 ~ 35		
250	Pizza	1	220	2 (1 e 3)	200	20 ~ 35		
	PASTAS							
	Macarrão	2	200	2 (1 e 3)	175	40 ~ 50		
	Com vegetais	2	200	2 (1 e 3)	175	45 ~ 60		
	Pequenas pastas	2	200	2 (1 e 3)	175	35 ~ 45		
	Lasanha	2	200	2	175	45 ~ 60		
	CARNES							
1000	Carne assada	2	200	2	175	50 ~ 70	Cozinhar no grelhador	
1200	Porco assado	2	200	2	175	100 ~ 130	Cozinhar no grelhador	
1000	Vitela assada	2	200	2	175	90 ~ 120	Cozinhar no grelhador	
1500	Rosbife	2	220	2	200	50 ~ 70	Cozinhar no grelhador	
1200	Borrego	2	200	2	175	110 ~ 130	Perna	
1000	Frango	2	200	2	175	60 ~ 80	Completo	
4000	Peru	2	200	2	175	210 ~ 240	Completo	
1500	Pato	2	175	2	160	120 ~ 150	Completo	
3000	Ganso	2	175	2	160	150 ~ 200	Completo	
1200	Coelho	2	200	2	175	60 ~ 80	Em partes	
	PEIXE							
1000	Peixe inteiro	2	200	2 (1 e 3)	175	40 ~ 60	2 Peixes	
800	Filetes	2	200	2 (1 e 3)	175	30 ~ 40	4 Filetes	

NOTA:

- Os tempos do cozinhado não incluem o pré-aquecimento. Pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos é especialmente aconselhado para bolos, pizzas e pães.
- Indica posições do tabuleiro para cozinhar vários pratos simultaneamente.
- Todas as operações de cozinhado devem ser executadas com a porta do forno fechada.

TIPOS DE ALIMENTOS	QUANTIDADE		COZINHAR NO GRELHADOR		TEMPO DE COZINHADO (Minutos)	
	N. DE PEÇAS	PESO	POSIÇÃO DA PRATELEIRA	TEMPERATURA (°C)	SECÇÃO SUPERIOR	SECÇÃO INFERIOR
Bife	4	800	4	max	10	8
Costeleta grelhada	4	600	4	max	12	8
Salsichas	8	500	4	max	10	6
Partes de frango	6	800	3	max	30	20
Grelhada mista	4	700	4	max	12	10
Sobremesas leite	4	400	4	max	13	10
Fatias de tomate	8	500	4	max	12	--
Filetes de peixe	4	400	4	max	8	6
Escalopes	6	---	4	max	12	--
Tostas	4	---	4	max	8	--
Fatias de pão	4	---	4	max	2-3	1

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de todas as limpezas e manutenções:
- **AVISO:** Nunca deixe a placa sem vigilância sempre que a utilizar para confeccionar alimentos com gorduras, caso contrário corre o risco de incêndio.
- Desligue a tensão de alimentação.
- Desligue a válvula de gás para sua segurança. Se o forno estiver ajustado para gás natural, desligue a válvula do gás natural.
- Se o forno estiver quente, aguarde até que tenha arrefecido.
- Limpe as superfícies esmaltadas com água quente com sabão ou produtos de marca adequados. Nunca utilize pós abrasivos que podem danificar as superfícies e arruinar a aparência do fogão. É muito importante limpar o forno sempre que for usado.
- Use detergentes e esfregões metálicos abrasivos nas grelhas de aço inoxidável.
- As superfícies de vidro, tais como o topo, a porta do forno e a porta do compartimento de aquecimento, devem ser limpas quando estiverem frias.
- Os danos causados por uma falha em relação a esta regra não estão cobertos pela garantia.
- Pode limpar os queimadores e as tampas dos queimadores com água quente e detergente. Também os canais de gás dos queimadores podem ser limpos com uma escova. Certifique-se que os queimadores estão secos antes de os recolocar nos seus suportes. Verifique o posicionamento correcto do queimador.
- Limpe periodicamente os eléctrodos de ignição dos fornos com ignição automática. Isto irá evitar problemas de ignição. Verifique frequentemente se os canais de gás dos queimadores não estão bloqueados por resíduos de alimentos, etc.
- Seque a tampa superior com um pano seco para evitar os efeitos prejudiciais da água, óleo e vapor criado pelos alimentos cozinhados.
- Não utilize produtos abrasivos, esfregões de metal, panos ásperos ou produtos químicos e detergentes que possam danificar permanentemente o revestimento catalítico.
- É boa ideia utilizar tabuleiros de assados fundos para alimentos gordos tais como peças de carne, etc. e colocar um tabuleiro sob o grelhador para recolher a gordura excedente.

Limpar a Porta do Forno

- Para limpar correctamente a porta do forno, é aconselhável remove-la, tal como é indicado abaixo. Abra a porta totalmente, rode 180° os dois pés nos braços da dobradiça. Feche a porta parcialmente 30°. • Remova a porta levantando ligeiramente nessa posição. Para recolocar a porta, siga os passos acima por ordem inversa.

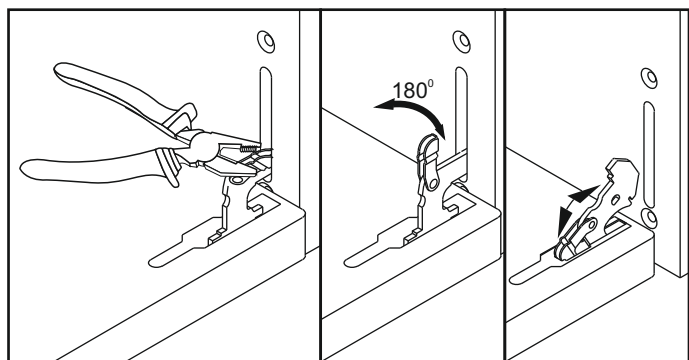


Figura 17

Para substituir a luz interior

- Desligue o fornecimento de energia e desenrosque a lâmpada.
- Substitua por uma lâmpada idêntica que possa suportar temperaturas muito elevadas.
- Nunca use vapor ou um vaporizador na limpeza.

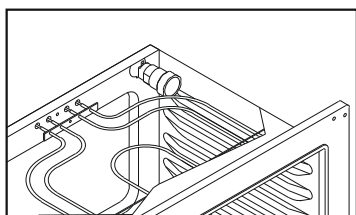


Figura 18

5.1. FORNO CATALÍTICO COM AUTO-LIMPEZA

- Estão disponíveis painéis especiais com auto-limpeza revestidos com uma cobertura micro-porosa em alguns dos modelos. Se estiverem instalados, o forno não precisa de ser limpo manualmente.
- O revestimento deve ser poroso para que a auto-limpeza seja eficaz.
- Salpicos ou gordura em excesso pode bloquear os poros e assim prejudicar a auto-limpeza. Esta capacidade de auto-limpeza pode ser reposta ligando o forno vazio durante um máximo de 10-20 minutos.
- Se as paredes do forno estiverem tão cheias de gordura que o revestimento catalítico já não funcione, remova a gordura em excesso com um pano macio ou esponja embebida em água quente.
- Todos os revestimentos catalíticos actualmente no mercado têm uma duração aproximada de 300 horas. Devem ser assim substituídos depois de cerca de 300 horas.

6. CENTRO DE ASSISTÊNCIA E DETECÇÃO DE PROBLEMAS

- Se o forno não está a funcionar, antes de contactar o serviço de assistência, recomendamos:
- Deve verificar se o forno está ligado correctamente à electricidade.

A entrada de gás é anormal

- Verifique o seguinte:
- Os orifícios do queimador estão entupidos?
- O regulador de pressão está a funcionar correctamente?
- Se estiver a utilizar um tubo, existe gás no tubo? A válvula está aberta?
- Se detectar algo fora do normal com as válvulas de gás, contacte um electricista qualificado ou um centro de assistência autorizado.

Existe um cheiro a gás onde o equipamento está localizado

- Verifique o seguinte:
- A válvula de gás ficou aberta?
- O tubo de gás está na posição correcta e em boas condições? Se suspeitar de uma fuga de gás, não utilize uma chama para verificar.

O forno não aquece

- Os botões de controlo do forno estão na posição correcta?

O tempo do cozinhado é muito longo

- Foi seleccionada a temperatura correcta?

Sai fumo do forno

- É aconselhável limpar o forno depois de cada utilização. Se a gordura que salpica quando cozinha carne não for limpo, irá causar um odor desagradável e fumo na vez seguinte que utilizar o forno. (Consulte o capítulo Limpeza e Manutenção)

A luz do forno não acende

- A luz pode estar a falhar. Para mudar a lâmpada, consulte a página relacionada.
- Se verificou o referido acima e o forno continuar a não funcionar correctamente, contacte o serviço autorizado mais próximo para pedir assistência
- Modelo e Número de Produção (PNC ou ENR).

7. PROTECÇÃO DO AMBIENTE



Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). Os REEE incluem substâncias poluentes (que podem provocar consequências negativas no meio ambiente) e componentes básicos (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetido a tratamentos

específicos, a fim de remover e eliminar corretamente todos os poluentes e recuperar e reciclar todos os materiais.

Os cidadãos individualmente podem desempenhar um papel importante no sentido de garantir que os REEE não se tornam num problema ambiental; é essencial seguir algumas regras básicas:

- Os REEE não devem ser tratados como lixo doméstico.
- Os REEE deverão ser entregues nos pontos de recolha relevantes geridos pelo município ou por empresas registadas. Em muitos países, no caso de grande REEE, poderão existir serviços de recolha ao domicílio.
- quando compra um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao comerciante que terá a obrigação de o transportar gratuitamente numa base de um-para-um, desde que o equipamento seja de tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o equipamento fornecido.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

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.
- Чистка и обслуживание бытового прибора не должны выполняться детьми без надзора взрослых.

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.
- бытовой прибор во время работы нагревается 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.

- 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.
- Внутренняя нижняя поверхность выдвижного ящика может нагреваться до высокой температуры.
- Перед снятием ограждения печь должна быть выключена. После выполнения чистки ограждение должно быть установлено на место, как написано в инструкции.
- Используйте только такой датчик температуры, который рекомендован для этой печи.
- Не пользуйтесь для чистки парогенератором.

- перед открыванием из крышки следует удалить с нее пролитую жидкость.
- перед закрыванием крышки дайте варочной поверхности остынуть.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Чтобы избежать поражения электрическим током, перед заменой лампы проверьте, что бытовой электроприбор выключен.

- если бытовой электроприбор устанавливается на основании, то необходимо принять соответствующие меры для того, чтобы он не мог соскользнуть с основания.
- Средства отключения от основных цепей питания, у которых есть зазоры между замыкающими контактами на всех полюсах, обеспечивающие полное отключение в условиях перенапряжения категории III, должны монтироваться в цепь в соответствии с правилами электромонтажа.
- в инструкции должен быть указан тип электрошнура. При этом должна учитываться температура задней стенки электроприбора.

- В случае повреждения шнура питания он должен быть заменен специальным шнуром питания, который можно приобрести у производителя или у агента по техобслуживанию.

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

- Данный бытовой прибор должен устанавливаться в соответствии с действующими правилами, и только в хорошо проветриваемых помещениях. Перед установкой или использованием бытового прибора прочтите инструкцию.

- Данная инструкция имеет силу только в том случае, если на бытовом приборе имеется символ страны. Если такого символа нет, то необходимо обратиться к техническому описанию, в котором содержатся необходимые инструкции относительно модификации прибора в соответствии с условиями эксплуатации в данной стране.

- "перед выполнением установки проверьте, что местные условия распределения (тип газа и давление газа) и регулировки прибора совместимы друг с другом";

- "условия регулировок для данного бытового прибора указаны на ярлыке (или в паспортной табличке)";

- "данный бытовой прибор не подсоединен к вытяжке продуктов сгорания. Он должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими правилами подключения. Необходимо обратить особое внимание на требования относительно вентиляции".

- "Эксплуатация газовой плиты сопровождается выделением тепла и влаги в комнате, где установлена плита. Убедитесь в том, что кухня хорошо вентилируется: отверстия естественной вентиляции не должны быть загорожены, или установите механическое вентиляционное устройство (вытяжка). При продолжительном и интенсивном

использовании печи может потребоваться дополнительная вентиляция, например открывание окна, или более эффективная вентиляция, например, увеличение производительности вытяжки (если она используется).

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

• **ОСТОРОЖНО:** во избежание отклонения устройства от вертикальной оси должны быть установлены средства стабилизации. Смотрите инструкции на странице 131 данного руководства.

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.

• 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.

В соответствии с требованиями Федерального закона № 261-ФЗ от 23.11.09 и Постановлением Правительства РФ № 1222 от 31.12.09г., настоящий товар снабжен информацией на русском языке о классе энергетической эффективности в виде специальной этикетки, которая должна быть размещена на лицевой части прибора в месте продажи потребителям.

1.1. СИМВОЛЫ, ИСПОЛЗУЕМЫЕ 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



Осторожно, возможность опрокидывания.



Ограничение прижима.

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 73/23/ЕЕС, 89/336/ЕЕС и 90/396/ЕЕС, которые были заменены директивами 2006/ЕС, 2004/108/ЕС и 2003/55/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 утвержденный сервисный центр.

• 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.

• 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 плиты 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 загромождайте 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.

• Перед тем как снять с плиты кухонную посуду, уменьшите высоту пламени или погасите горелки.

• 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 сам кабель.

Не прикасайтесь к плите мокрыми или влажными руками или 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 кабель и замените его новым кабелем типа H05RR-F, H05VVF, или H05V2V2-F. Кабель должен иметь достаточную нагрузочную способность, чтобы пропускать ток, потребляемый плитой.

• Периодически проверяйте состояние гибкого газового шланга, который используется для подсоединения газа.

• Шланг подачи газа не должен проходить рядом с горячими деталями плиты и не должен касаться плиты. Вы можете подсоединить газовый шланг на правой или на левой стороне плиты. После выполнения этой операции проверьте герметичность соединения с помощью мыльного раствора.

• После подсоединения газового шланга к соединителю закрепите его с помощью хомута. Проверьте с помощью мыльного раствора, нет ли утечки газа.

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



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

1.4. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Все крышки, эмалированные или стеклянные панели могут сниматься для удобного выполнения их чистки.
- Если ваша плита имеет верхнюю крышку, то эта крышка должна использоваться для защиты верхней поверхности плиты от пыли, когда плита не используется, или для предотвращения проливания жира во время приготовления пищи.
- Не используйте крышку для других целей.
- **ВНИМАНИЕ!** (Для моделей со стеклянной крышкой). При сильном нагревании стеклянной крышки она может треснуть. Перед тем как закрыть крышку, проверьте, что грелки выключены.
- 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.
- Для более быстрого зажигания конфорки ее следует зажечь до того, как поставить на нее посуду.
- Проверьте, что конфорка горит нормально.
- Не покрывайте детали духовки алюминиевой фольгой.

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.

"Эксплуатация газовой плиты сопровождается выделением тепла и влаги в комнате, где установлена плита. Убедитесь в том, что кухня хорошо вентилируется: отверстия естественной вентиляции не должны быть загорожены, или установите механическое вентиляционное устройство (вытяжка). При продолжительном и интенсивном использовании печи может потребоваться дополнительная вентиляция, например открывание окна, или более эффективная вентиляция, например, увеличение производительности вытяжки (если она используется).

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 плиты проверьте свойства источника энергии (тип газа, давление газа), и убедитесь в том, что ваша плита правильно отрегулирована.

• Для этой плиты не должна использоваться вытяжная система, которая применяется для оборудования, работающего на другом топливе.

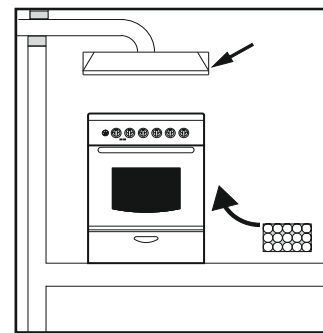
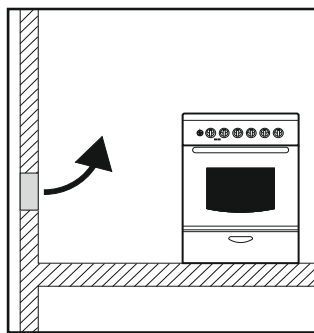
• Не устанавливайте плиту рядом с горючими материалами (например, мягкая мебель, шторы, и т.п.).

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

2.1. ПОМЕЩЕНИЕ, В КОТОРОМ УСТАНАВЛИВАЕТСЯ ПЛИТА

• Для того чтобы плита работала нормально, в помещении, где устанавливается плита, должна быть естественная вентиляция, достаточная для полного сжигания газа.

• Поток воздуха должен поступать из вентиляционных каналов с вентиляционными решетками, расположенными в наружной стене здания.



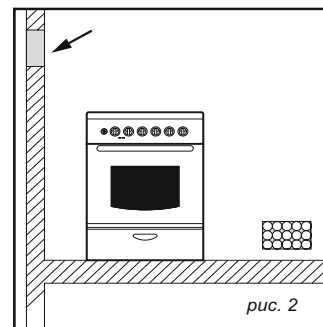
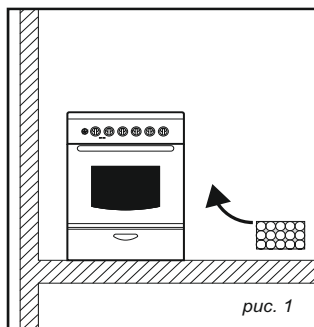
• Для газовой плиты, снабженной защитным устройством, которое отключает подачу газа при погасании пламени, вентиляционный канал должен иметь сечение 100 см². Для газовой плиты, не имеющей такого защитного устройства, вентиляционный канал должен иметь сечение 200 см². (Может использоваться один или несколько вентиляционных каналов).

Выпуск газообразных продуктов сгорания

• Газообразные продукты сгорания, образующиеся во время работы плиты должны выпускаться прямо через дверь или через вытяжной колпак, подсоединенный к вытяжной трубе или к воздуховоду (рис. 1).

• Если нет возможности установить вытяжной колпак, то в стене или в оконном проеме нужно установить электрический вытяжной вентилятор (рис. 2).

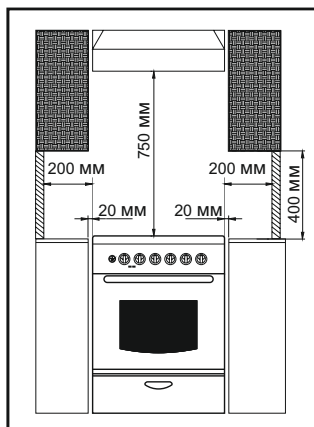
• Вытяжной вентилятор должен иметь мощность, достаточную для того, чтобы воздух в кухне полностью заменялся 3-5 раз в час. z



• Эти вентиляционные решетки должны быть сооружены таким образом, чтобы они не могли загораться ни с одной из сторон, и, предпочтительно, должны быть расположены поблизости от пола. Вентиляционные решетки не должны располагаться рядом с выпуском газообразных продуктов сгорания и вытяжкой для дыма.

• Если невозможно соорудить воздушный канал в помещении, где установлено оборудование, то воздух, необходимый для сжигания газа, может подаваться из соседнего помещения, если это помещение не является спальней комнатой, или помещением, в которой поток воздуха может создавать опасность.

2.2. РАЗМЕЩЕНИЕ



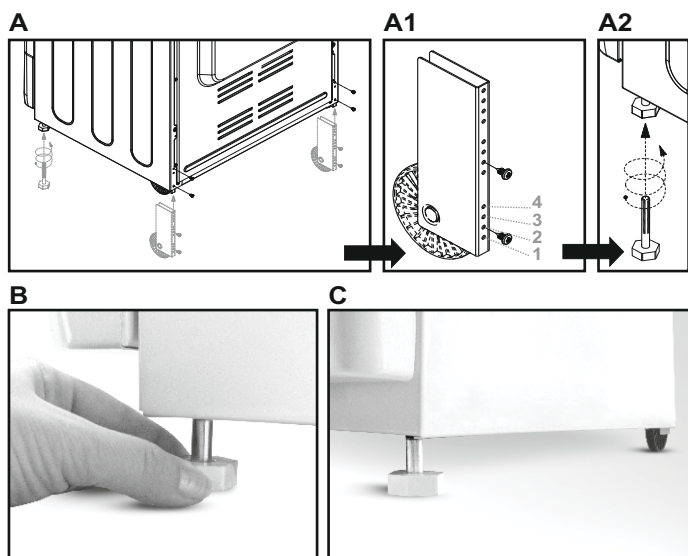
При конструировании данного изделия предполагалось, что смежные с ним рабочие поверхности будут не выше поверхности варочной панели.

2.3. 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.

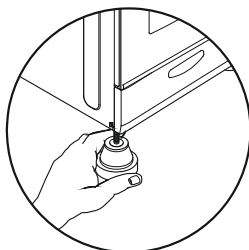
Регулируемые ножки и колесики



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



2.4. 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 кабелю 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.

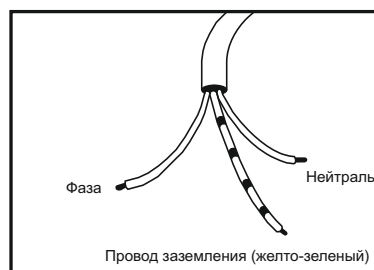
•После выполнения подключения плиты к электросети проверьте работу нагревателей, включив их на 3 минуты.

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

Если электроприбор поставляется без кабеля питания с вилкой, или без других устройств для отсоединения от электросети с отсоединением всех фаз, что обеспечивает полное отсоединение электроприбора от электросети в случае возникновения перенапряжения категории III, то электроприбор должен подключаться через разъединяющее устройство с жесткой электропроводкой, смонтированной в соответствии с правилами прокладки электропроводки.

2.5. ПЛИТЫ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ С КАБЕЛЕМ ПИТАНИЯ

•Для подключения к электросети 220-240 В. Подключение фаза-фаза или фаза-нейтраль.



Последующая замена провода должна осуществляться только сервисным центром или авторизованным специалистом. Провод должен быть заменен на провод с техническими характеристиками, идентичными предыдущему.

Номинальные значения сечений проводников кабеля питания:

Номинальная мощность	Номинальное напряжение	Номинальный ток	Кабель питания
2.3 кВт	220 - 240 В	9.1 А	3 x 1.0 мм ²
3.5 кВт	220 - 240 В	15.9 А	3 x 1.5 мм ²
4.0 кВт	220 - 240 В	18.2 А	3 x 2.5 мм ²

2.6. ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА

Подсоединение газа к плите должно выполняться в строгом соответствии с действующими правилами и нормами.

•На заводе-изготовителе плита была отрегулирована для работы на газе, тип которого указан на этикетке, приклеенной рядом с впускным патрубком для газа, который расположен на задней стороне плиты.

Проверьте, что вы используете газ, тип которого указан на этикетке. Если используемый газ не соответствует указанному на этикетке, обратитесь к параграфу "Переход на другие типы газа". Проверьте, что давление газа соответствует указанному в таблице (последние 3 страницы инструкции). Это необходимо для достижения максимальной эффективности, при минимальном потреблении.

Подсоединение газа с помощью жесткой или гибкой металлической трубы

•Подсоединение газа может быть выполнено с помощью гибкой трубы из нержавеющей стали, отвечающей требованиям стандартов по безопасности. Такое подсоединение газа используется, если в дальнейшем не нужно передвигать плиту. В плите используются газовые соединители G 1/2 (газовая резьба 1/2 дюйма).

Подсоединение газа с помощью гибкого неметаллического шланга

- Если должна обеспечиваться возможность передвигать плиту, то для подсоединения газа можно использовать гибкий шланг, отвечающий требованиям действующих правил и норм. Гибкий шланг должен быть надежно закреплен с помощью хомута.
- Подсоединение гибкого шланга к плите выполняется, как описано ниже.
- Так как гибкий шланг располагается сзади плиты, то он будет подвергаться воздействию температур выше 30°C.
- Длина шланга должна быть не более 150 см.
- Шланг не должен подвергаться воздействию пара.
- Не допускается перегибание и натяжение шланга.
- Не должно быть контактов шланга с острыми предметами.
- К шлангу должен обеспечиваться свободный доступ для выполнения периодических проверок его состояния.
- Необходимо периодически проверять состояние гибкого шланга, как описано ниже.
- На шланге не должно быть трещин, порезов и подгоревших мест.
- Шланг должен оставаться гибким. Не допускается отвердевание материала, из которого изготовлен шланг.
- На хомутах, которыми крепится шланг не должно быть ржавчины.
- Шланг должен использоваться не более 5 лет.



После выполнения подсоединения газа проверьте все соединители с помощью мыльного раствора. Не используйте для проверки утечек газа пламя.

2.7. ПЕРЕХОД НА ДРУГИЕ ТИПЫ ГАЗА

Для перевода плиты на другой тип газа должны быть выполнены описанные ниже регулировки (выполняются квалифицированным техником).

Для перевода плиты на другой тип газа необходимо выполнить описанные ниже операции.

Плиты отрегулированы для работы на природном газе, и используется цилиндрический соединитель (1). Для подсоединения шланга подачи природного газа к цилиндрическому соединителю может использоваться переходник шланга (2) с уплотнительной прокладкой.

Для подсоединения шланга подачи сжиженного нефтяного газа к цилиндрическому соединителю может быть подсоединен переходник шланга сжиженного нефтяного газа (3) с уплотнительной прокладкой.

Регулировка и замена форсунок Замена форсунок

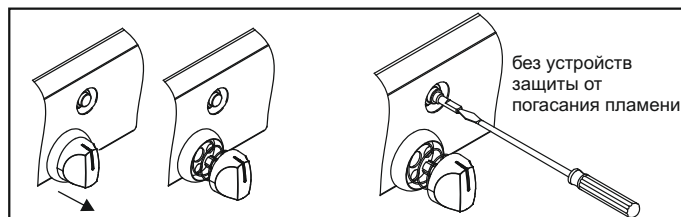
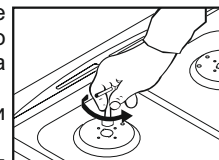
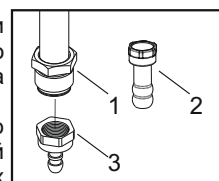
- Снимите решетки.
- Снимите колпачки конфорок и конфорки.
- Выверните форсунки, используя для этого ключ на 7 мм, и вверните нужные форсунки в соответствии с типом используемого газа (см. таблицу типов газа, представленную на последних 3 страницах данного руководства).

- После установки новых форсунок соберите конфорки, выполнив описанные выше операции в обратной последовательности.

Регулировка минимального пламени конфорки

Регулировка минимального пламени конфорки для плит без устройства защиты от погасания пламени, а также с устройствами защиты от погасания пламени, и с кнопкой зажигания пламени

- Установите ручку регулятора пламени конфорки в положение минимального пламени, а затем снимите ручку регулятора пламени конфорки.
- Если требуется выполнить переход со сжиженного нефтяного газа на природный газ, то поверните байпасный винт газовых клапанов до упора по часовой стрелке, используя для этого отвертку.
- Если требуется выполнить переход со сжиженного нефтяного газа на природный газ, то поворачивайте байпасный винт газовых клапанов по часовой стрелке до тех пор, пока высота пламени не будет равна 6 мм.
- После выполнения этой регулировки установите ручки на место.
- Проверьте регулировку, быстро переведя ручку регулятора пламени из положения максимального пламени в положение минимального пламени. Если при этом пламя не гаснет, то регулировка выполнена правильно.
- В плитах, снабженных устройством защиты от погасания пламени, регулировка минимального пламени может быть выполнена с помощью винта в корпусе клапана. Если плита снабжена кнопкой зажигания пламени, то для выполнения регулировки минимального пламени необходимо снять конфорки, верхнюю крышку и панель.



- Если плита снабжена клапаном термостата, то для выполнения регулировки минимального пламени необходимо снять конфорки, верхнюю крышку и панель.



Газовая Духовка

- Снимите заднюю крышку (рис. 3)
- Снимите переходник форсунки (рис. 4)
- Выверните форсунку, используя для этого ключ на 7 мм, и вверните нужные форсунки в соответствии с типом используемого газа (см. таблицу типов газа, представленную на последних 3 страницах данного руководства) (рис. 5)
- После установки новой форсунки, выполнив описанные выше операции в обратной последовательности.
- Для природного газа и сжиженного нефтяного газа зазор горелки равен $4,5 \pm 0,3$ мм (рис. 6)



рис 3

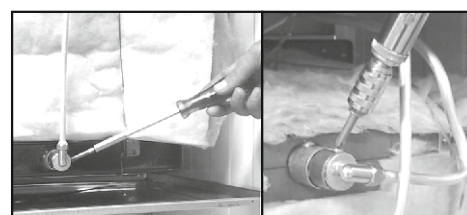


Рис 4

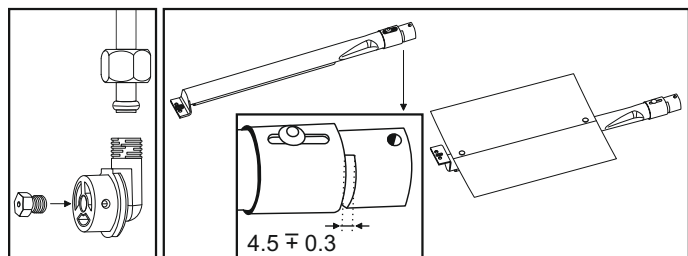
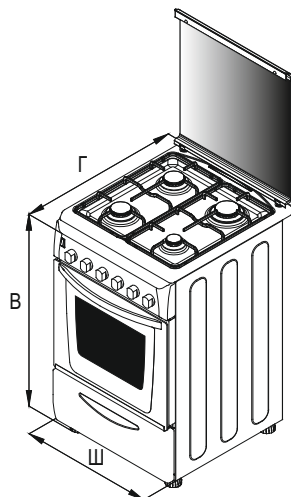


рис 5

рис 6

2.8. РАЗМЕРЫ ПЛИТЫ

	50 x 60	60 x 60
Высота (mm)	863	850
Ширина (mm)	510	598-600
Глубина	600	600



2.9. ОБЩИЙ ВИД И КОМПОНЕНТЫ ПЛИТЫ

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

1- Рабочая поверхность плиты

2- Панель управления

3- Выдвижной ящик

4- Дверца духовки (передняя дверца)

5- Стеклопанель или металлическая верхняя крышка

6- Маленькая конфорка

7- Большая конфорка

8- Ультра быстрых конфорок

9- Средняя конфорка

10- Левая решетка

11- Правая решетка

12- Ручки управления (регулировки пламени) конфорок

13- Ручка термостата духовки

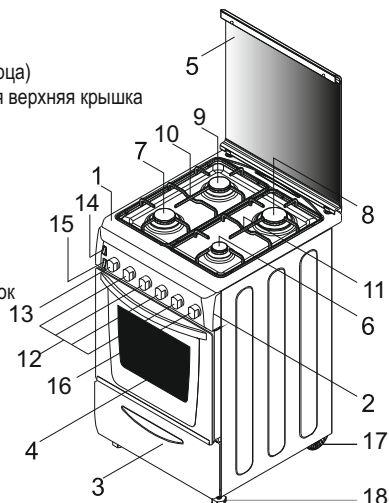
14- Кнопка зажигания пламени или кнопка выключателя вентилятора

15- Кнопка выключателя лампы освещения в духовке

16- Ручка установки таймера

17- Ножка с колесиком

18- Винтовая ножка



1- Рабочая поверхность плиты

2- Панель управления

3- Выдвижной ящик

4- Дверца духовки (передняя дверца)

5- Стеклопанель или металлическая верхняя крышка

6- Маленькая конфорка

7- Большая конфорка

8- Ультра быстрых конфорок

9- Электрическая плитка

10- Левая решетка

11- Правая решетка

12- Ручки управления (регулировки пламени) конфорок

13- Ручка управления (регулировка мощности) электрической плитки

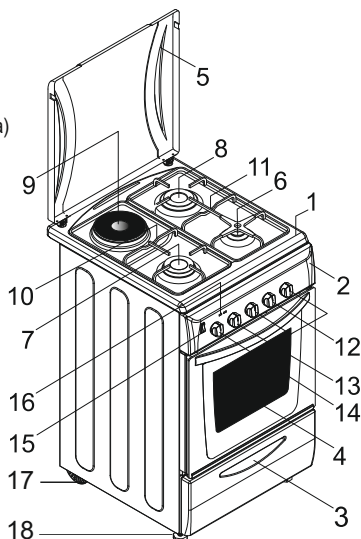
14- Ручка термостата духовки

15- Кнопка зажигания пламени

16- Индикаторная лампочка

17- Ножка с колесиком

18- Винтовая ножка



1- Рабочая поверхность плиты

2- Панель управления

3- Выдвижной ящик

4- Дверца духовки (передняя дверца)

5- Стеклопанель или металлическая верхняя крышка

6- Маленькая конфорка

7- Большая конфорка

8- Электрическая плитка

9- Электрическая плитка

10- Правая решетка

11- Ручки управления

(регулировки пламени)

конфорок

12- Ручки управления

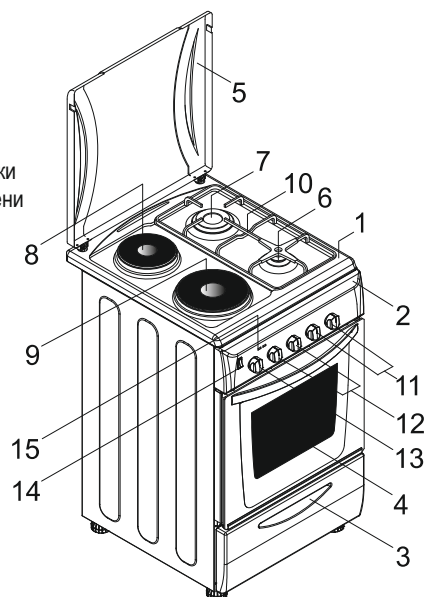
(регулировка мощности)

электрической плитки

13- Ручка термостата духовки

14- Кнопка зажигания пламени

15- Индикаторная лампочка



1- Рабочая поверхность плиты

2- Панель управления

3- Выдвижной ящик

4- Дверца духовки (передняя дверца)

5- Стеклопанель или металлическая верхняя крышка

6- Электрическая плитка

7- Электрическая плитка

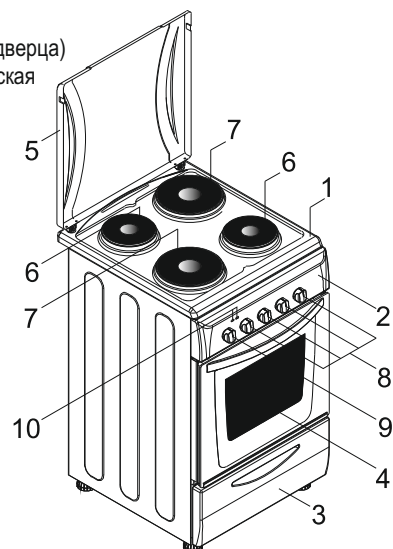
8- Ручки управления

(регулировка мощности)

электрической плитки

9- Ручка термостата духовки

10- Индикаторная лампочка

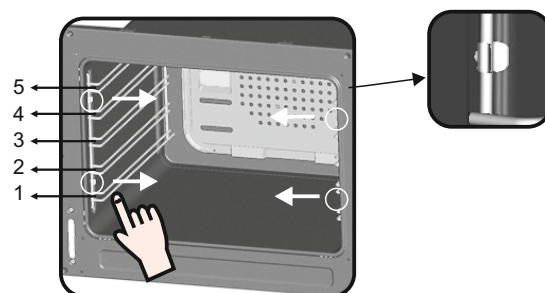


Демонтаж и очистка металлических направляющих.

1 – Снимите металлические направляющие потянув их в направлении указанных стрелками на рисунке.

2 – Произведите очистку металлических направляющих помыв их в посудомоечной машине или очистив при помощи влажной губки. Просушите металлические направляющие после очистки.

3 – После очистки установите металлические направляющие в обратном порядке.



3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНФРОК

3.1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВЫХ КОНФРОК, РАСПОЛОЖЕННЫХ СВЕРХУ НА ПЛИТЕ

Ручки управления конфорками расположены на панели управления.

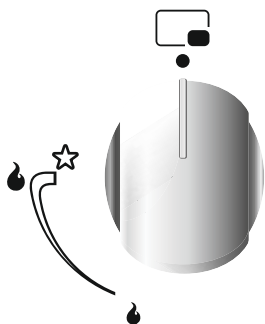


рис 7

● Закрытое положение

Когда ручка управления устанавливается в положение, при котором символ "точка" находится напротив метки на панели управления, клапан в линии подачи газа закрывается, и пламя гаснет.

● Максимальный расход газа

Нажмите на ручку управления и установите ее в положение напротив символа "высокое пламя". В этом положении высота пламени является максимальной. Когда ручка управления находится в этом положении, клапан в линии подачи газа полностью открыт.

● Минимальный расход газа

Высоту пламени можно уменьшить с помощью установки ручки управления в положение низкого пламени. В этом положении клапан в линии подачи газа открыт не полностью, и пламя конфорки будет низким.

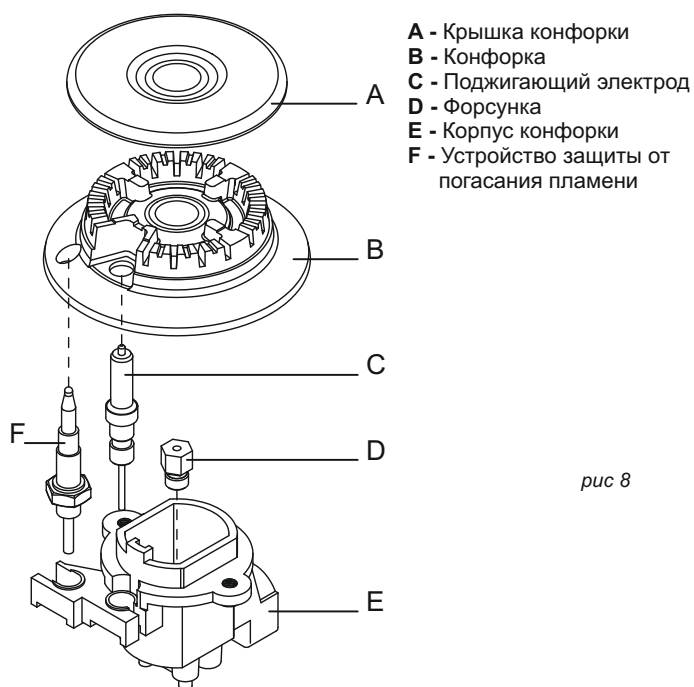


рис 8

Зажигание газовых конфорок и горелок

Зажигание газовых конфорок, расположенных сверху на плите

Конфорки должны зажигаться до того, как над ними будет установлена посуда с пищей.

Для зажигания конфорок в плитах, снабженных поджигающим электродом, нужно нажать кнопку, обозначенную символом "искра".

Нажмите ручку управления для конфорки, которую вы хотите зажечь, и поверните ее в положение "высокое пламя". Нажмите кнопку поджигания пламени. В моделях с автоматическим поджиганием пламени с помощью ручки управления пламенем нажмите ручку управления для конфорки, которую вы хотите зажечь, и поверните ее в положение "звездочка". После этого будет автоматически подаваться напряжение на все

поджигающие электроды, и та конфорка, на которую подается газ (ручка нажата и повернута), будет зажигаться.

Зажигание газовых горелок в духовке

Кнопка зажигания пламени не должна находиться в нажатом положении более 15 с. Если в течение 15 с пламя не загорелось, отпустите кнопку зажигания пламени, откройте духовку и/или сделайте паузу не менее 1 минуты, перед тем как повторить попытку зажечь горелку. В других моделях поджигание газа выполняется с помощью ручек управления пламенем.



Проверьте, что газ на самом деле загорелся! Если пламени нет, повторите описанную выше процедуру.

После зажигания пламени отрегулируйте нужную высоту пламени.

Ручное зажигание пламени (если нет источника электропитания)

Поднесите к горелке пламя (спичка, зажженная бумага, или газовая зажигалка).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Между двумя попытками зажечь горелку должна быть пауза длительностью не менее 1 минуты. Нажмите ручку управления для конфорки, которую вы хотите зажечь, и поверните ее в положение "высокое пламя", если пламя не загорелось с первой попытки, повторите попытку, нажимая ручку управления немного дольше. После зажигания пламени отрегулируйте нужную высоту пламени.

Если после нескольких попыток конфорка не зажигается, проверьте, правильно ли установлена конфорка и ее крышка.

Чтобы закрыть подачу газа поверните ручку по часовой стрелке в положение "О". Если конфорка случайно гаснет, то перед ее повторным зажиганием сделайте паузу не менее 1 минуты.

В некоторых плитах имеется устройство защиты от погасания пламени (см. представленный выше рисунок, устройство защиты от погасания пламени F), которое обеспечивает автоматическое прекращение подачи газа в случае погасания пламени.

Минимальные и максимальные диаметры дна кухонной посуды

Конфорка	минимальный диаметр, мм	Максимальный диаметр, мм
Большая конфорка	Ø 240 мм	Ø 280 мм
Средняя конфорка	Ø 180 мм	Ø 240 мм
Маленькая конфорка	Ø 120 мм	Ø 180 мм
Ультра быстрых конфорок	Ø 400 мм	Ø 280 мм

• Температура вершины пламени выше, чем внутри пламени. Вершина пламени должна касаться дна посуды. Выход пламени за пределы дна посуды приводит к бесполезному расходованию газа.

• Для газовых плит в отличие от электрических плит не требуется обязательно использовать посуду с плоским дном. Пламя, касающееся дна посуды, полностью передает свое тепло.

• Хотя для газовых плит и не требуется специальная посуда, посуда с тонкими стенками проводит тепло лучше, чем посуда с толстыми стенками.

• Некоторая часть пищи может нагреваться, а некоторая часть пищи может оставаться холодной из-за неравномерного распределения тепла по дну посуды. Поэтому при использовании посуды с тонким дном пищу во время приготовления необходимо постоянно перемешивать. В посуде с толстым дном тепло распределяется более равномерно.

• Не рекомендуется использовать очень маленькую посуду. Низкая посуда с большим диаметром дна обеспечивает более эффективное и более быстрое приготовления пищи, чем более глубокая посуда с небольшим диаметром дна.

• Вы не можете уменьшить время приготовления пищи, используя маленькую посуду на большой конфорке. Это приведет только к лишнему расходованию газа. Для экономии энергии рекомендуется использовать посуду с крышкой.

3.2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПЛИТОК, РАСПОЛОЖЕННЫХ СВЕРХУ НА ПЛИТЕ

Установите ручку управления в положение, соответствующее нужной вам температуре нагрева электрической плитки. Загорается индикаторная лампочка электрической плитки, и включается электрическая плитка. После окончания приготовления пищи установите ручку в положение "О" (Рис. 2). Не включайте электрическую плитку без установленной на ней посуды. Соотношение между диаметром электрической плитки и диаметром дна посуды является очень важным. Диаметр дна посуды не должен превышать 14 см, и дно посуды должно быть плоским.

При первом включении плиты дайте поработать электрической плитке без установленной на ней посуды в течение 5 минут. Это необходимо для того, чтобы затвердело жаростойкое покрытие электрической плитки.

Для чистки электрических плиток используйте ткань, смоченную в чистящем растворе. Не удаляйте с электрических плиток остатки пищи помощью ножа или других острых, твердых предметов.

После чистки электрической плитки включите ее на короткое время, чтобы высушить. Не оставляйте электрическую плитку включенной надолго, если на нее не установлена посуда.

Когда электрическая плитка включена, горит неоновая индикаторная лампочка.

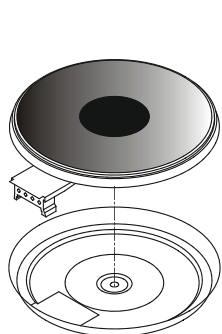


Рис 9

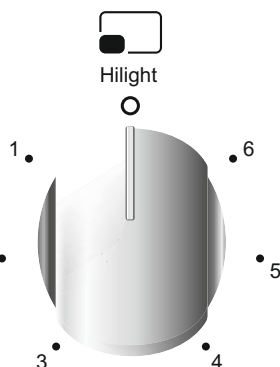


Рис 10

Позиция	Мощность	Мощность	Мощность	Пояснения
0	0	0	0	Выключено
1	100 Вт	135 Вт	175 Вт	Разогревание пищи
2	180 Вт	220 Вт	220 Вт	Приготовление пищи при низкой температуре
3	250 Вт	300 Вт	300 Вт	Приготовление пищи при низкой температуре
4	500 Вт	850 Вт	850 Вт	Приготовление пищи, жаренье, кипячение
5	750 Вт	1150 Вт	1150 Вт	Приготовление пищи, жаренье, кипячение
6	1000 Вт	1500 Вт	2000 Вт	Приготовление пищи, жаренье, кипячение

Подходящая кухонная посуда

Не забывайте о том, что чем больше размер кухонной посуды, тем больше площадь нагрева. В посуде с большой площадью нагрева пища будет готовиться быстрее, чем в посуде с малой площадью нагрева.

Размер посуды должен соответствовать количеству приготавливаемой в ней пищи. Чтобы на рабочую поверхность плиты 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, и в этом случае их будет очень трудно удалить.

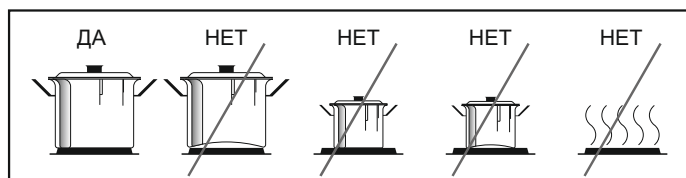


Рис 11

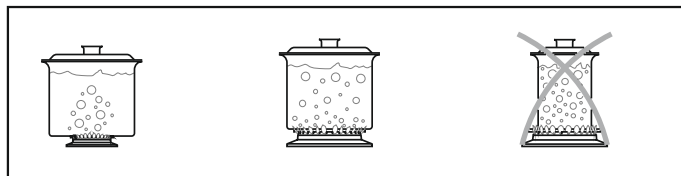


Рис 12

Это особенно важно для посуды, которая используется для обжаривания пищи или для посуды, в которой пища приготавливается под повышенным давлением.

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

При выборе кухонной посуды следует руководствоваться следующими правилами:

Посуда должна быть тяжелой.

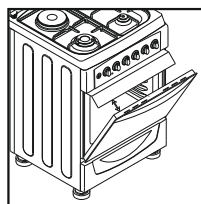
Посуда должна полностью покрывать поверхность плитки; диаметр дна посуды может быть немного больше диаметра плитки, но не должен быть меньше диаметра плитки.

Дно посуды должно быть совершенно плоским и должно плотно прилегать к плитке.

• Для оптимального использования электрических плиток и для снижения расхода электроэнергии для электрических плит должна использоваться только посуда с плоским и гладким дном. Диаметр донной части посуды должен быть как можно ближе к диаметру электрической плитки, и никогда не должен быть меньше диаметра электрической плитки. Дно посуды должно быть сухим, и на электрическую плитку не должна проливаться жидкость. Не ставьте на электрические плитки пустую посуду, и не включайте электрические плитки, когда на них не установлена кухонная посуда.

4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

4.1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ НА ГРИЛЕ



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ: можно использовать ТОЛЬКО с закрытой дверцей
ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ: можно использовать только при открытой дверце и УСТАНОВЛЕННОМ теплозащитном щитке, который вставляется под панель управления, как показано на рисунке.

• Пища, 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.



При использовании духового шкафа верхняя крышка плиты должна быть открыта.

4.2. РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ

Положение	Функция духовки
F	Функции
°C	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

4.3. 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.

4.4. 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 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 пища готова, а внутри является сырой, то ее следует готовить в течение более длительного времени при более низкой температуре.

С другой стороны, если снаружи пища пересушена, то ее следует готовить в течение более короткого времени при более высокой температуре.

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 зажариваемое мясо только после того, как пройдет половина времени его приготовления.

Положите мясо, которое должно быть зажарено, 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 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.

4.8. Приготовление на вертеле

Плита оборудована металлическим вертелом, двумя шампурами и крюком для поддержки вертела.

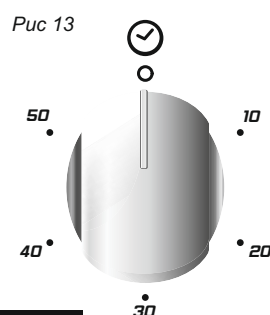
Инструкция по применению:

- 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

4.9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

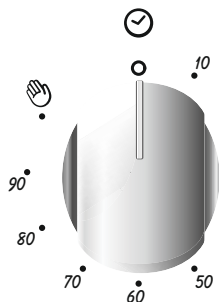
Рис 13



Для установки времени приготовления совместите указатель ручки с требуемым временем, по истечении установленного периода в течение нескольких минут будет звучать звуковой сигнал.

4.10. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА ОКОНЧАНИЯ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рис 14



При помощи этой функции можно установить требуемое время приготовления (макс. 90 мин), по истечении которого духовка автоматически выключится.

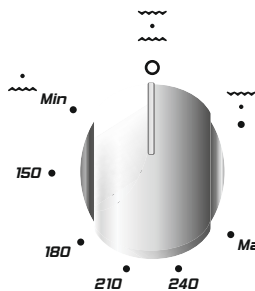
Таймер отсчитывает время от установленного до положения 0 и автоматически выключится.

Для использования духовки в обычном режиме, установите положение 0.

Для включения плиты проверьте, чтобы таймер не находился в положении 0.

4.11. ГАЗОВАЯ ДУХОВКА

Рис 15



Температура в духовке (мощность горелки) может выбираться с помощью ручки управления духовки.

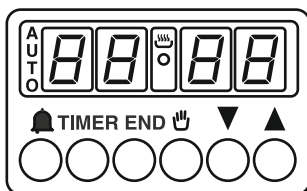
Диапазон регулировки термостата духовки от 140 до 270 °С. Для включения нижней горелки установите ручку управления в положение (▲▲▲), а для включения гриля установите ручку управления в положение (▼▼▼).

В некоторых плитах имеется устройство защиты от погасания пламени, которое обеспечивает автоматическое прекращение подачи газа в случае погасания пламени.

4.12. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА

ФУНКЦИЯ	КАК ВКЛЮЧИТЬ	КАК ВЫКЛЮЧИТЬ	ДЕЙСТВИЕ	НАЗНАЧЕНИЕ
ТАЙМЕР ОТСЧЕТА МИНУТ	- Нажмите кнопку [▶] и удерживайте ее в нажатом положении - Установите нужное время с помощью кнопки [▼] или [▲] - Отпустите все кнопки	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 [▶])	- Включает звуковой сигнал по истечении заданного интервала времени. - Чтобы проверить, сколько времени осталось до выключения нагрева, нажмите кнопку [▶]	Позволяет использовать духовку в качестве будильника (может использоваться, когда духовка включена, и когда она выключена).
РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ	- Нажмите кнопку [▶] - Выберите функцию духовки с помощью переключателя функций духовки	Установите переключатель функций духовки в положение "0"	Позволяет вам управлять работой духовки	Для приготовления пищи по определенному рецепту
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ	- 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	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 [▼/▲])	- Позволяет вам запрограммировать продолжительность приготовления пищи заданного интервала времени. - 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 [▼/▲]	По истечении заданного интервала времени духовка будет автоматически выключаться, и будет подаваться звуковой сигнал.
ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ	- Нажмите кнопку END (ОКОНЧАНИЕ) и удерживайте ее в нажатом положении - Установите время выключения духовки с помощью кнопок [▼/▲] - Отпустите все кнопки - Выберите функцию духовки с помощью переключателя функций духовки	В заданное время духовка выключится. Для выключения духовки вручную, установите переключатель функций духовки в положение "0"	- 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 [▼/▲]	- 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)



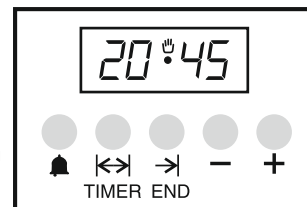
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Первое, что нужно сделать после установки плиты, или после нарушения подачи электроэнергии (индикацией этого является мигание на дисплее 00:00), это установить текущее время. Для этого нужно выполнить следующие операции:

- Нажмите кнопки TIMER и END (▶|◀) 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".



4.13. 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.

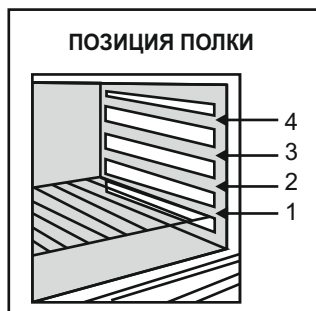


Рис 16

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 ПИЩА	КОЛИЧЕСТВО		ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ 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:

- Чистка и обслуживание бытового прибора не должны выполняться детьми без надзора взрослых.
- Отсоедините плиту от электросети.
- Закройте подачу газа для обеспечения безопасности. Если плита предназначена для работы на природном газе, закройте кран подачи природного газа.
- Если плита разогрета, подождите, пока она не остынет.
- 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.
- Стеклокерамическая поверхность (рабочая 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.
- Конфорки и колпачки конфорок можно мыть в теплом водном растворе deterгента. Каналы, по которым проходит газ в кольцах конфорок, можно также чистить щеткой. Перед установкой конфорок на место высушите их. Проверьте, что конфорка установлена правильно.
- Периодически очищайте поджигающие электроды в плитах с электрическим зажиганием пламени. Это предотвратит проблемы, связанные с зажиганием пламени. Периодически проверяйте, что каналы, по которым проходит газ в кольцах конфорок, не забиты остатками пищи.
- Протирайте верхнюю крышку сухой тряпкой, чтобы удалить с нее воду и брызги масла, и чтобы устранить вредное воздействие на нее воды, масла и пара, который образуется во время приготовления пищи.
- 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 дверцы духовки

Для выполнения чистки дверцы ее рекомендуется снять, как показано на представленном ниже 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.

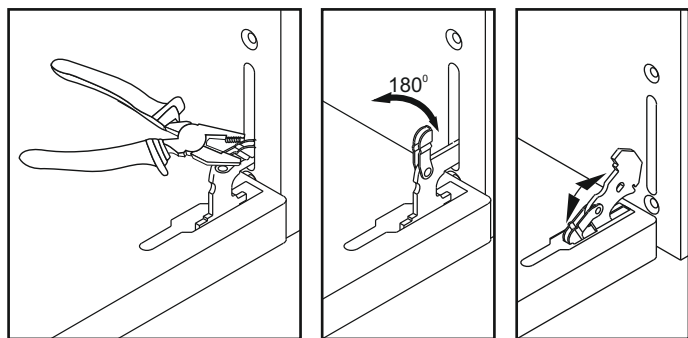


Рис 17

Замена лампочки внутри духовки

- Выключите электропитание и выверните лампочку. Вверните новую лампочку, которая может выдерживать воздействия высокой температуры.
- Никогда не пользуйтесь для чистки парогенератором.

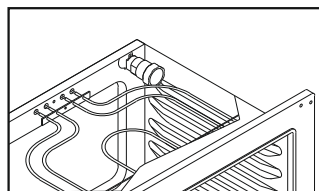


Рис 18

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.

Нарушена подача газа

Выполните описанные ниже проверки.

- Не забились ли грязью отверстия в конфорке?
- Не вышел ли из строя регулятор давления газа?
- Есть ли газ в трубе подачи газа? Открыт ли клапан подачи газа?
- Если вы обнаружили нарушение работы газовых клапанов, свяжитесь с сервисным центром.

В помещении, где установлена плита, ощущается запах газа

Выполните описанные ниже проверки.

- Не остался ли клапан подачи газа в открытом положении?
 - Правильно ли подсоединена труба (шланг) подачи газа, и находится ли она в хорошем состоянии?
- Если вы подозреваете о наличии утечки газа, не проверяйте утечку газа с помощью пламени.

Плита не нагревается

Проверьте, что ручки управления находятся в нужных положениях.

Пища 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)..

7. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



Данный прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС об отходах производства электрического и электронного оборудования (WEEE). Отходы производства электрического и электронного оборудования содержат загрязняющие вещества (которые могут негативно влиять на окружающую среду) и основные компоненты (которые подлежат повторному использованию). Важно, чтобы отходы производства электрического и электронного оборудования подвергались специальной обработке с целью

удаления и утилизации всех загрязняющих веществ, а также регенерации и повторного использования всех материалов. Каждый может сделать существенный вклад в предотвращение экологических проблем, вызываемых отходами производства электрического и электронного оборудования; для этого важно придерживаться некоторых основных правил:

- Нельзя обращаться с отходами производства электрического и электронного оборудования, как с бытовыми отходами.
- Отходы производства электрического и электронного оборудования следует передавать в пункты сбора, контролируемые органами местной власти или зарегистрированными компаниями. Во многих странах при наличии большого количества отходов производства электрического и электронного оборудования сбор отходов осуществляется на дому.
- При покупке нового прибора старый прибор можно вернуть розничному торговому предприятию, которое обязано принять его бесплатно на основе взаимно-однозначного соответствия, если это приборы аналогичного типа, и возвращаемый прибор имеет те же функции, что и продаваемый.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

UWAGA: Podczas pracy urządzenie oraz jego elementy są gorące. Należy zachować ostrożność i nie dotykać gorących części.

- Dzieci w wieku do 8 lat nie mogą zbliżać się do urządzenia chyba że pozostają one pod ciągłym nadzorem.
- Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczeniami ruchowymi, umysłowymi, czuciowymi lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Dzieci bez nadzoru nie mogą obsługiwać ani czyścić urządzenia.

UWAGA: gotowanie na płycie z użyciem oleju lub tłuszczu bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar.

NIGDY nie gasić ognia wodą, należy wyłączyć urządzenie i przykryć płomień np. pokrywką lub kocem ognioodpornym.

UWAGA: niebezpieczeństwo pożaru. Nie wolno przechowywać przedmiotów na powierzchniach grzejnych.

- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać gorących części wewnątrz piekarnika.

UWAGA: dostępne części mogą być gorące podczas użytkowania. Dzieci nie mogą zbliżać się do urządzenia.

- Do czyszczenia szyby drzwi piekarnika nie wolno stosować substancji ściernych ani ostrych skrobaków gdyż mogą one porysować szkło i spowodować jego stłuczenie.
- Wewnętrzne dno szuflady może być gorące.
- Wyłączyć piekarnik przed usunięciem ekranu, po wyczyszczeniu zamontować ekran zgodnie z instrukcją.
- Używać wyłącznie sondy cieplnej przeznaczonej do tego piekarnika.
- Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych.
- Usunąć wylany płyn z pokrywy przed otwarciem.
- Począkać aż powierzchnia płyty ostygnie przed zamknięciem pokrywy.

UWAGA: należy upewnić się czy urządzenie jest wyłączone przed przystąpieniem do wymiany żarówki aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia.

- Jeżeli kuchnia umieszczona jest na podstawie należy zadbać aby się z niej nie zsunęła.
- W okablowaniu urządzenia należy zapewnić możliwość odłączenia od źródła zasilania z rozdzieleniem styków wszystkich biegunów, aby zapewnić pełne rozłączenie w warunkach przepięcia kategorii III zgodnie z przepisami dotyczącymi okablowania.
- instrukcja musi określać jaki rodzaj przewodu może być zastosowany, z uwzględnieniem temperatury tylnej ścianki urządzenia.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony należy go wymienić na nowy dostarczony przez producenta lub autoryzowany serwis.

UWAGA: w celu uniknięcia zagrożeń związanych z przypadkowym zadziałaniem zabezpieczeń termicznych urządzenie nie może być zasilane z sieci sterowanej niezależnie lub z obwodów które są regularnie włączane i wyłączane.

- Urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami i w miejscu dobrze wentylowanym. Proszę zapoznać się z instrukcją przed przystąpieniem do instalacji.
- Te instrukcje są ważne jedynie dla krajów których symbol pojawia się na urządzeniu. Jeżeli symbol kraju jest nieobecny należy odnieść się do instrukcji technicznej określającej zmiany urządzenia wprowadzone dla danego kraju.
- Przed instalacją należy upewnić się czy lokalne warunki (rodzaj i ciśnienie gazu) są zgodne z ustawieniami urządzenia.

- Ustawienia urządzenia są podane na tabliczce znamionowej.
- Urządzenie nie jest podłączone do układu odprowadzania gazów spalinowych. Musi być podłączone do takiego układu zgodnie z przepisami ze szczególnym uwzględnieniem wymagań odnośnie wentylacji.
- Użytkowanie gazowych urządzeń kuchennych wiąże się z wytwarzaniem ciepła i wilgoci w pomieszczeniu. Kuchnia musi być dobrze wentylowana za pomocą wentylacji grawitacyjnej lub wymuszonej (mechanicznej). Dłuższe intensywne gotowanie może wymagać dodatkowej wentylacji jak otwarcia okien lub zwiększenia mocy wentylacji wymuszonej.

UWAGA: dostępne części mogą być gorące podczas używania grilla. Dzieci nie mogą zbliżać się do urządzenia.

OSTRZEŻENIE: Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy zainstalować stabilizatory. Patrz instrukcje na stronie 131 tego podręcznika.

1. ZALECENIA OGÓLNE

Dziękujemy za wybór jednego z naszych produktów. W celu pełnego wykorzystania funkcji oferowanych przez kuchenkę, zaleca się:

- Przeczytać dokładnie wszystkie uwagi zawarte w niniejszej instrukcji - dotyczą one bezpiecznej instalacji, użytkowania i serwisowania urządzenia. Niniejszą instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu tak, aby można było z niej skorzystać w razie potrzeby.
- W przypadku odsprzedaży lub przekazania urządzenia innemu użytkownikowi, niniejsza instrukcja powinna towarzyszyć urządzeniu w celu zapewnienia prawidłowej instalacji i użytkowania urządzenia oraz zapoznania się z zawartymi w niej zaleceniami.
- Przy pierwszym włączeniu kuchenki może pojawić się dym o specyficznym zapachu. Dym ten jest nieszkodliwy - zaleca się włączyć kuchenkę na 2 godziny bez żadnej potrawy.

1.1. SYMBOLE STOSOWANE W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI

W niniejszej instrukcji pojawiają się następujące symbole ułatwiające jej zrozumienie.



Informacje dotyczące bezpieczeństwa



Informacje dotyczące ochrony środowiska



Urządzenie jest zgodne z dyrektywami EEC Unii Europejskiej.



Ostrożnie, może się przechylać.



Zabezpieczenia przed przewróceniem.

1.2. DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Niniejsze urządzenie w zakresie części, które stykają się z produktami żywnościowymi jest zgodne z postanowieniami dyrektywy 89/109/EEC.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z Dyrektywami 73/23/EEC i 89/336/EEG oraz 90/396/EEC, zastąpioną przez 2006/EC, 2004/108/EC i 2003/55/EC wraz z ich kolejnymi zmianami. Niniejsze urządzenie jest również zgodne z Dyrektywami ogólnymi 93/68 wraz z ich kolejnymi zmianami.

1.3. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

• Kuchenka może być używana wyłącznie do celów, dla których została zaprojektowana czyli do przyrządzania potraw w gospodarstwie domowym. Wszelkie inne sposoby użytkowania, np. do ogrzewania pomieszczeń, traktowane są jako niewłaściwe i tym samym niebezpieczne formy użytkowania kuchenki i powodują unieważnienie gwarancji.

• Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane niewłaściwym, nieprawidłowym lub nierozsądnym użytkowaniem urządzenia.

• Podczas użytkowania urządzeń elektrycznych, należy przestrzegać kilku elementarnych zasad. Jeżeli urządzenie ulegnie awarii lub uszkodzeniu, należy je wyłączyć, odłączyć od źródła zasilania elektrycznego, nie dotykać oraz wezwać autoryzowany serwis.

• Do wyjmowania potraw z piekarnika należy zawsze używać rękawic.

• Usunąć wylany płyn z pokrywy przed otwarciem.

• Poczekać aż powierzchnia płyty ostygnie przed zamknięciem pokrywy.

• Urządzenie należy zawsze utrzymywać w czystości, ze względu na bezpieczeństwo i higienę. Pozostałości tłuszczu i potraw mogą ulec zapłonowi.

• Nie należy umieszczać ręki w przestrzeni pomiędzy piekarnikiem i zawiasami drzwi. Uważać na dzieci.

• Gdy urządzenie nie jest używane, należy upewnić się, że wszystkie pokrętki są w pozycji wyłączonej.

• Szuflada piekarnika służy do przechowywania pustych naczyń lub utrzymywania potraw.

• W szufladzie piekarnika nie należy umieszczać żadnych materiałów łatwopalnych, wybuchowych lub materiałów czyszczących, jak również żadnych worków nylonowych, papieru, szmat itp.

• Należy używać wyłącznie naczyń odpornych na wysoką temperaturę. Nie należy używać materiałów łatwopalnych.

• Wszelkie modyfikacje urządzenia lub próby modyfikacji jego parametrów stwarzają zagrożenie dla bezpieczeństwa.

• Podczas smażenia należy zachować szczególną ostrożność. Nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru.

• Urządzenie jest ciężkie. Należy zachować ostrożność podczas jego przemieszczania.

• Podczas użytkowania z urządzenia wydostaje się gorące powietrze, co jest zjawiskiem normalnym. Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych piekarnika.

• Podczas umieszczania potraw na kuchence lub w piekarniku lub podczas zdejmowania lub wyjmowania potraw może dojść do rozlania się nadmiaru wody lub tłuszczu. Takie pozostałości należy wyczyścić natychmiast po przyrządzeniu potrawy, aby uniknąć później nieprzyjemnych zapachów i ewentualnego ich zapłonu.

• Przed zdjęciem naczyń z kuchenki należy wyłączyć lub zmniejszyć moc palnika.

• Podczas użytkowania urządzeń elektrycznych, należy przestrzegać kilku elementarnych zasad:

* Generalnie nie zaleca się stosowania adapterów, rozgałęźników i przedłużaczy.

* Wyjmując wtyczkę z gniazda sieciowego należy pociągnąć za wtyczkę, a nie za kabel sieciowy.

* Nie należy dotykać piekarnika wilgotnymi lub mokrymi dłońmi lub stopami.

* W przypadku uszkodzenia kabla sieciowego, należy natychmiast wymienić kabel.

* Podczas wymiany kabla sieciowego, należy przestrzegać poniższych zaleceń:

* Wymianę kabla sieciowego powinien przeprowadzić wykwalifikowany technik elektryk. Naprawy należy zlecać wyłącznie do autoryzowanego ośrodka serwisowego, który używa wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

* Jeżeli konieczna jest wymiana kabla sieciowego, należy użyć jednego z następujących typów kabla: H05RR-F, H05VVF i H05V2V2-F. Kable te przystosowane są do mocy pobieranej przez urządzenie.

• Należy okresowo sprawdzać giętki przewód podłączenia gazu.

• Przewód doprowadzenia gazu musi być poprowadzony z dala od gorących części piekarnika i nie może dotykać piekarnika. Króciec wlotowy gazu można przenieść z lewej na prawą stronę piekarnika. Po dokonaniu takiej modyfikacji, należy sprawdzić połączenie ze względu na szczelność przy pomocy roztworu wody z mydłem.

• Po podłączeniu przewodu gazowego do króćca wlotowego, należy go pewnie zamocować przy użyciu zacisku. Połączenie należy sprawdzić ze względu na szczelność przy pomocy roztworu wody z mydłem.

• Urządzenia nie wolno pozostawić bez nadzoru dopóki nie wystygnie.



Jeżeli powyższe zalecenia nie będą przestrzegane, producent nie gwarantuje bezpieczeństwa użytkowania kuchenki.

1.4. UŻYTECZNE WSKAZÓWKI

• Wszystkie pokrywy, drzwi lub szklane powierzchnie można wymontować w celu ułatwienia ich czyszczenia.

Jeżeli urządzenie posiada pokrywę górną, jej zadaniem jest zabezpieczenie płyty grzejnej przed kurzem gdy kuchenka nie jest używana lub zapobieganie wypływowi oleju podczas gotowania.

• Pokrywy górnej nie należy używać do innych celów.

• **UWAGA!** (Dla modeli ze szklaną pokrywą górną) Pokrywa szklana może pęknąć w przypadku wystawienia na działanie wysokiej temperatury. Przed opuszczeniem pokrywy, należy zawsze upewnić się, że palniki są wyłączone.

• Nie należy używać zdeformowanych lub niestabilnych naczyń.

• Przed rozpoczęciem użytkowania, należy dokładnie wyczyścić ruszt i blachę do zbierania tłuszczu.

• W przypadku używania środków czyszczących w sprayu, należy unikać spryskiwania grzałek i termostatu.

• Upewnić się, że półki piekarnika są prawidłowo rozmieszczone.

• W celu szybszego zapalenia, zaleca się najpierw zapalić palnik, a następnie postawić na nim naczynie.

• Upewnić się, że płomień palnika jest prawidłowy.

• Nie należy wykladać piekarnika folią aluminiową.

2. INSTALACJA

Urządzenie powinno być zainstalowane przez wykwalifikowany personel z odpowiednimi uprawnieniami. Producent nie jest zobowiązany do zainstalowania urządzenia. W przypadku gdyby konieczna była pomoc producenta w naprawieniu błędów powstałych w wyniku nieprawidłowej instalacji, usługa taka nie będzie objęta gwarancją.

Należy przestrzegać instrukcji instalacji, która jest przeznaczona dla wykwalifikowanego personelu. Nieprawidłowa instalacja może spowodować szkody materialne lub uszkodzenie ciała osób lub zwierząt. Producent nie ponosi odpowiedzialności za takie szkody lub obrażenia.

UWAGA! Należy starannie wybrać miejsce ustawienia urządzenia. Może być ono zainstalowane wyłącznie w pomieszczeniu o ciągłej wentylacji. Przed przystąpieniem do naprawy, instalacji lub modyfikacji, urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania elektrycznego.

Użytkowanie gazowych urządzeń kuchennych wiąże się z wytwarzaniem ciepła i wilgoci w pomieszczeniu. Kuchnia musi być dobrze wentylowana za pomocą wentylacji grawitacyjnej lub wymuszonej (mechanicznej). Dłuższe intensywne gotowanie może wymagać dodatkowej wentylacji jak otwarcia okien lub zwiększenia mocy wentylacji wymuszonej.

•Przed ustawieniem urządzenia, należy sprawdzić właściwości źródła zasilania gazowego (rodzaj gazu, ciśnienie gazu) oraz upewnić się, że urządzenie jest odpowiednio wyregulowane.

•Kuchenki nie wolno podłączać do systemu wyciągowego innego urządzenia pracującego na innym paliwie.

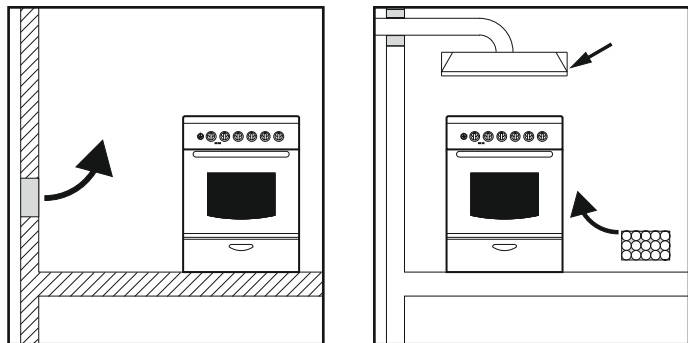
•Urządzenia nie wolno instalować w pobliżu przedmiotów wykonanych z materiałów łatwopalnych (np. meble, firanki, itp.).

•Jeżeli kuchnia umieszczona jest na podstawie należy zadbać aby się z niej nie zsunęła.

2.1. WYBÓR MIEJSCA USTAWIENIA URZĄDZENIA

•Dla prawidłowego spalania gazu podczas pracy urządzenia wymagana jest dostateczna naturalna wentylacja pomieszczenia.

•Powietrze powinno wpływać do pomieszczenia poprzez kratki wentylacyjne umieszczone w ścianach zewnętrznych.



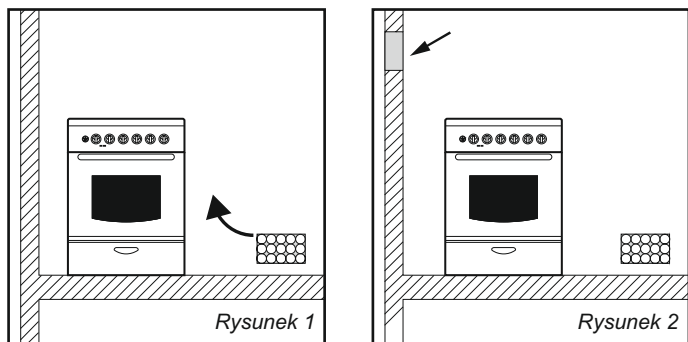
•Kratki wentylacyjne powinny posiadać przekrój poprzeczny 100 cm^2 dla przepływu powietrza w przypadku urządzeń wyposażonych w zabezpieczenie przeciwwypływowe. W przypadku urządzeń nie posiadających zabezpieczenia przeciwwypływowego, przekrój poprzeczny powinien wynosić 200 cm^2 . (Można zastosować jedną lub kilka kratki wentylacyjnych).

Odprowadzenie gazów spalinowych

•Gazy spalinowe pochodzące z kuchenek gazowych powinny być odprowadzane bezpośrednio poza pomieszczenie lub poprzez okap podłączony do przewodu kominowego (Rysunek 1).

•Jeżeli nie ma możliwości zamontowania okapu, wówczas w ścianie lub w otworze okiennym powinien być zamontowany wentylator wyciągowy (Rysunek 2).

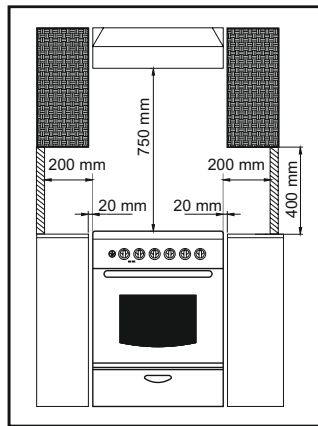
•Wentylator wyciągowy powinien zapewnić wymianę powietrza w pomieszczeniu kuchennym 3-5 razy na godzinę.



•Kratki wentylacyjne powinny być tak skonstruowane, aby nie było możliwości ich zamknięcia z obu stron oraz powinny znajdować się najlepiej w pobliżu podłogi. Kratki wentylacyjne nie mogą znajdować się na drodze wypływu gazów spalinowych i oparów kuchennych.

•Jeżeli nie ma możliwości zainstalowania kratki wentylacyjnej w pomieszczeniu, w którym użytkowana jest kuchnia, wówczas niezbędne powietrze może być doprowadzane z sąsiedniego pomieszczenia pod warunkiem, że nie jest to sypialnia ani pomieszczenie, w którym prąd powietrza mógłby powodować zagrożenie.

2.2. USTAWIENIE



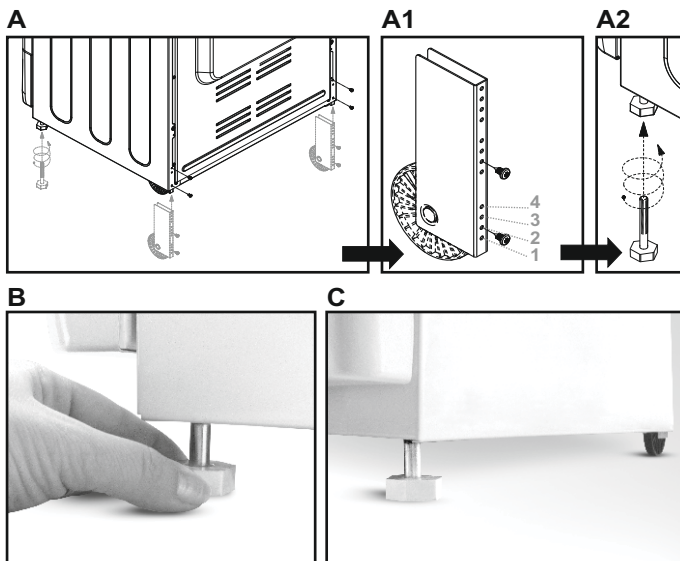
Urządzenie to zaprojektowano przy założeniu, że sąsiednie blaty nie będą przewyższać górnej powierzchni kucharki.

2.3. REGULACJA NÓŻEK

Urządzenie posiada regulowane nóżki umieszczone w dolnych narożach obudowy.

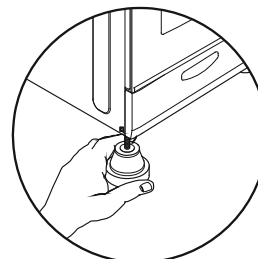
Regulację nóżek przeprowadza się przy użyciu klucza w celu zapewnienia prawidłowego wypoziomowania urządzenia tak, aby naczynia na płycie grzejnej były w płaszczyźnie poziomej.

Регулируемые ножки и колесики



Nóżki regulowane

Регулируемые ножки



2.4. PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Kuchenki mogą być dostarczane z kablem lub bez kabla zasilania elektrycznego. Podłączenie kabla zasilającego powinien wykonać autoryzowany serwis zgodnie z poniższymi instrukcjami.

Podłączenie elektryczne musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami. Przed przystąpieniem do wykonania podłączenia elektrycznego, należy upewnić się, że:

- Instalacja elektryczna i bezpieczniki w budynku są przystosowane do podłączenia urządzenia o danym obciążeniu (Patrz etykieta informacyjna na urządzeniu).

- Linia zasilania elektrycznego wyposażona jest w przewód uziemienia zgodnie z obowiązującymi przepisami. Instalacja domowa powinna mieć prawidłowe uziemienie. Jeżeli instalacja domowa nie jest prawidłowo uziemiona, należy zlecić rozwiązanie tego problemu do uprawnionego elektryka.

- Gniazdo sieciowe lub wyłącznik wielobiegunowy znajduje się w łatwym dostępnym miejscu po zainstalowaniu kuchenki.

- Przewód zasilający powinien być zakończony wtyczką zgodnie z obowiązującymi normami, a wtyczka powinna być włożona do bezpiecznego gniazda sieciowego.

- W przypadku gdy wymagane jest bezpośrednie podłączenie urządzenia do linii zasilania elektrycznego, wówczas konieczne jest zastosowanie wyłącznika wielobiegunowego pomiędzy urządzeniem i linią zasilania. (Musi być ono zgodne z obowiązującymi normami i odpowiednie dla danego obciążenia).

Żółto-zielony przewód uziemienia nie może mieć przerwy na wyłączniku. Brązowy przewód fazowy (podłączony do zacisku „L” w skrzynce zaciskowej piekarnika) musi być zawsze podłączony do przewodu fazowego linii zasilania.

- Kabla zasilania nie należy umieszczać w pobliżu źródeł ciepła lub w miejscach o temperaturze powyżej 50C.

- Jeżeli konieczna jest wymiana kabla zasilającego, należy zastosować kabel o przekroju poprzecznym odpowiednim do wskazanej mocy urządzenia. Żółto-zielony przewód uziemienia powinien być około 2 cm dłuższy od przewodu fazowego i neutralnego.

- Po wykonaniu podłączenia elektrycznego, należy sprawdzić grzałki włączając je na około 3 minuty.

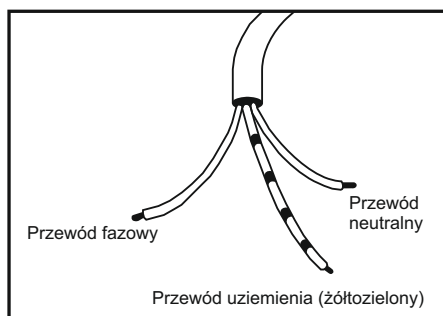
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nie przestrzegania norm bezpieczeństwa.

- Przy bezpośrednim podłączeniu do instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik wielopoleowy odłączający całkowicie urządzenie od zasilania zgodnie z kategorią napięciową III oraz obowiązującymi przepisami.

2.5. KUCHENKI Z KABLEM ZASILAJĄCYM

- Kabel przewidziany jest wyłącznie do napięcia 220-240V. Pomiedzy przewodami fazowymi lub pomiedzy przewodem fazowym i neutralnym.

- Podłączenie do gniazdka 10/16 A.



- Ewentualna wymiana przewodu zasilania musi być dokonana przez Autoryzowany Serwis lub uprawnionego elektryka, należy stosować przewód o parametrach takich samych jak oryginalny.

Moc / Przekrój przewodu zasilania

Moc (kW)	Napięcie (V)	Prąd (A)	Przekrój
2.3 kW	220 - 240 V	9.1 A	3 x 1.0 mm ²
3.5 kW	220 - 240 V	15.9 A	3 x 1.5 mm ²
4.0 kW	220 - 240 V	18.2 A	3 x 2.5 mm ²

2.6. PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI GAZOWEJ

Podłączenie do instalacji gazowej musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami.

- Urządzenie zostało fabrycznie wyregulowane na rodzaj gazu podany na etykiecie informacyjnej umieszczonej obok króćca przyłączeniowego z tyłu urządzenia.

Należy upewnić się, że używany gaz jest identyczny ze wskazanym na etykiecie. Jeżeli używany jest inny rodzaj gazu, należy postąpić zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Przystosowanie kuchenki do innego rodzaju gazu”.

- Proszę sprawdzić czy ciśnienie gazu w instalacji jest zgodne z tablicą rodzajów gazu (ostatnie 3 strony niniejszej instrukcji) co zapewni optymalną pracę urządzenia. Jeżeli nie to należy zastosować na doprowadzeniu do kuchenki odpowiedni regulator ciśnienia. Dopuszcza się zastosowanie regulatora zgodnego ze standardem LPG.

- Podłączenie przy użyciu sztywnego lub giętkiego przewodu metalowego
- Podłączenie do instalacji gazowej może być wykonane przy użyciu odpowiedniego przewodu giętkiego ze stali nierdzewnej zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa. W takim przypadku nie będzie potrzeby dalszego przemieszczania urządzenia. Króciec przyłączeniowy urządzenia jest typu Gc 1/2.

Podłączenie przy użyciu giętkiego przewodu niemetalowego

- Jeżeli przyłączy gazowe znajduje się w miejscu umożliwiającym jego swobodnie włączanie i wyłączanie w razie potrzeby, do podłączenia można zastosować przewód giętki zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa. Przewód giętki musi być pewnie zamocowany przy pomocy opaski zaciskowej.

- Przewód giętki można podłączyć w sposób następujący:

- Ponieważ przewód giętki jest umieszczany za kuchenką, nie powinien być on narażony w żadnym miejscu na temperaturę powyżej 30C.

- Długość przewodu nie powinna przekraczać 150 cm.

- Przewód nie powinien być wystawiony na działanie pary.

- Nie dopuszcza się składania, zaginania lub naprężania przewodu.

- Przewód powinien być odporny na przecięcie lub przekłucie ostrymi przedmiotami.

- Musi on być dostępny w celu przeprowadzenia okresowych przeglądów.

- Przewód giętki powinien być okresowo sprawdzany ze względu na zużycie:

- Sprawdzić czy na przewodzie lub na jego końcach nie ma śladów pęknięcia, przecięcia lub przypalenia.

- Materiał musi utrzymywać pierwotną giętkość. Nie dopuszcza się nadmiernej sztywności.

- Nie dopuszcza się śladów korozji na opaskach zaciskowych.

- Zaleca się wymianę przewodu giętkiego po 5 latach eksploatacji.



Podłączenie do instalacji gazowej należy sprawdzić ze względu na nieszczelność przy użyciu roztworu wody z mydłem. Nie należy używać płomienia w celu sprawdzenia szczelności instalacji

2.7. PRZYSTOSOWANIE KUCHENKI DO INNEGO RODZAJU GAZU

Opisane poniżej czynności mogą być wykonane jedynie przez technikę z uprawnieniami gazowymi. Poniżej opisana jest procedura przystosowania urządzenia do innego rodzaju gazu.

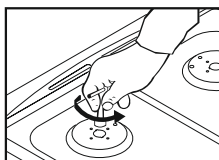
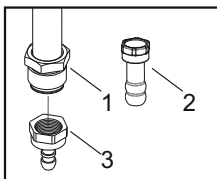
Kuchenka jest fabrycznie przystosowana do gazu ziemnego oraz posiada przyłącze cylindryczne (1). Do giętkiego podłączenia gazu ziemnego można zastosować adapter (2) z uszczelką (dopuszczalne tylko w niektórych krajach).

Do giętkiego podłączenia LPG można zastosować adapter (3) z uszczelką.

Regulacje i zmiana dysz

Zmiana dysz

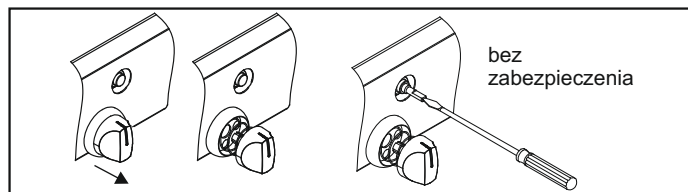
- Zdjąć ruszty
- Zdjąć pokrywki palników i palniki
- Odkręcić dysze kluczem 7mm a następnie wkręcić odpowiednie dysze zgodnie z tabelą rodzajów gazu (ostatnie 3 strony instrukcji)
- Zamontować palniki i ruszty



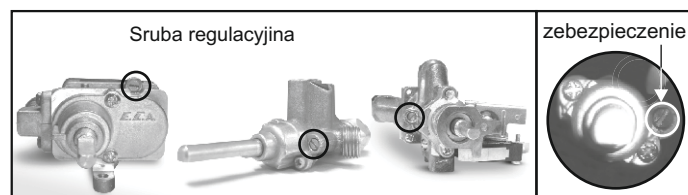
Regulacja płomienia

Regulacja płomienia w palnikach bez zabezpieczenia oraz z zabezpieczeniem przeciwwypływowym i zapalarką

- Skręcić pokrętkę do pozycji minimum i zdjąć je.
 - Przy przejściu z gazu ziemnego na LPG dokręcić śrubokrętem śrubę regulacyjną w prawo do oporu.
 - Przy przejściu z LPG na gaz ziemny odkręcić śrubę regulacyjną w lewo aż do uzyskania małego płomienia wielkości 1/4.
 - Zamontować pokrętkę.
 - Sprawdzić regulację zmniejszając szybko płomień z maksimum do minimum. Jeżeli płomień nie gaśnie to regulacja jest prawidłowa.
- Dla palników z zabezpieczeniem minimum płomienia można ustawić za pomocą śruby regulacyjnej na korpusie palnika. Jeżeli palnik ma zapalarkę to regulacja wymaga zdemontowania płyty oraz panelu sterowania.



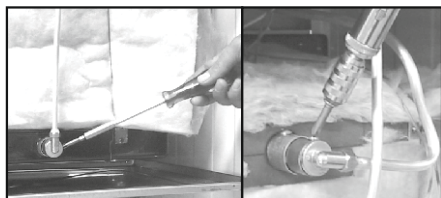
- Dla palników z termostatem regulacja minimum wymaga zdemontowania płyty oraz panelu sterowania



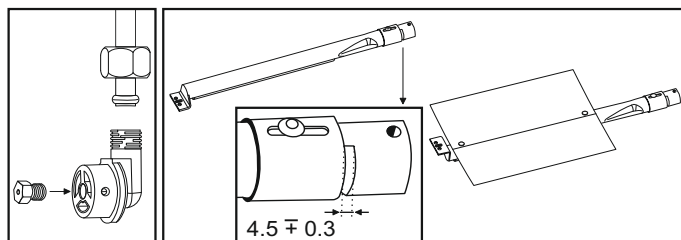
- Zdjąć tylną pokrywę (rys.3)
- Zdemonstować złącze dyszy (rys.4)
- Odkręcić dysze kluczem 7mm a następnie wkręcić odpowiednie dysze zgodnie z tabelą rodzajów gazu (ostatnie 3 strony instrukcji) (rys.5)
- Zamontować złącze i tylną pokrywę
- Szczelina palnika wynosi 4,5 +/- 0.3mm dla gazu ziemnego i LPG (rys.6)



Rysunek 3



Rysunek 4

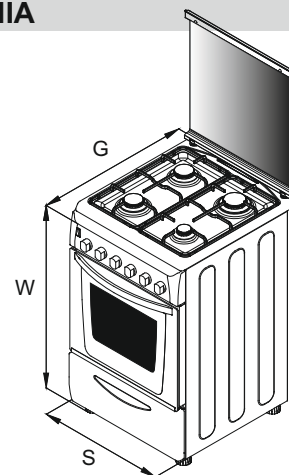


Rysunek 5

Rysunek 6

2.8. WYMIARY URZĄDZENIA

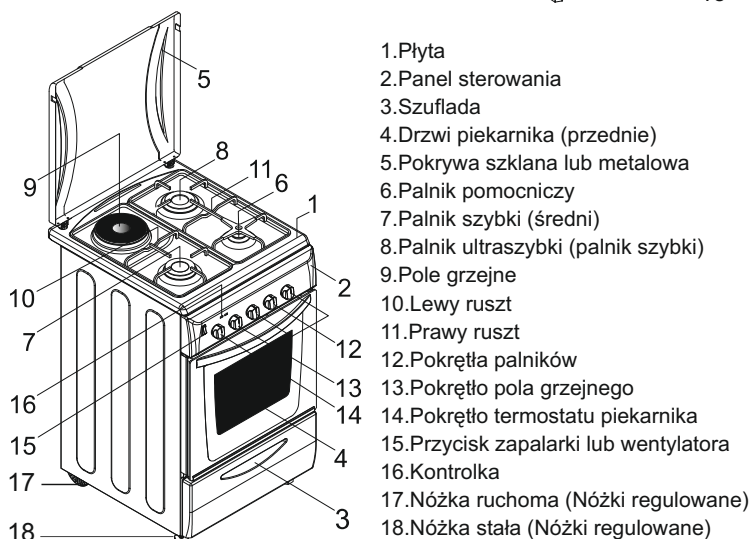
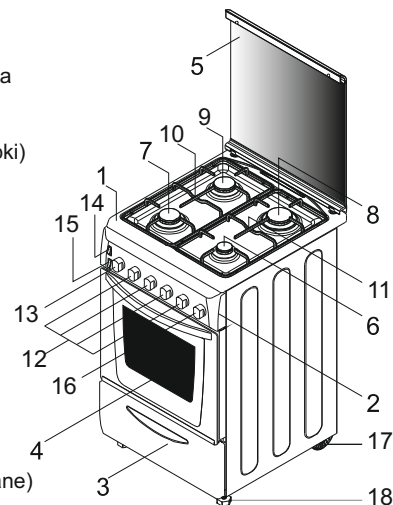
	50 x 60	60 x 60
Wysokość (mm)	863	850
Szerokość (mm)	510	598-600
Głębokość (mm)	600	600



2.9. WYGLĄD ZEWNĘTRZNY URZĄDZENIA I JEGO ELEMENTY SKŁADOWE

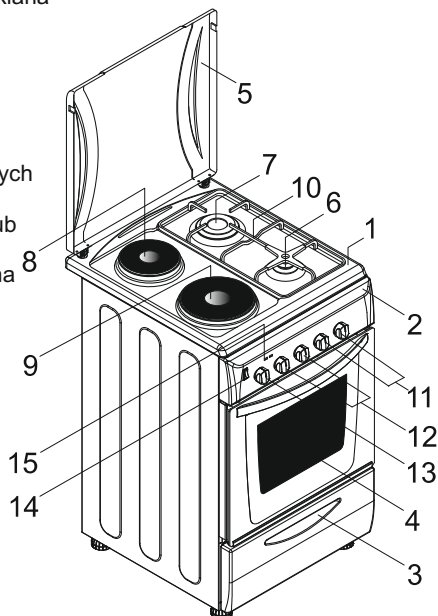
Niniejsza instrukcja obsługi została opracowana dla kilku modeli urządzenia. Niektóre z funkcji opisanych w niniejszej instrukcji mogą być nieobecne w zakupionym modelu urządzenia.

1. Płyta
2. Panel sterowania
3. Szuflada
4. Drzwi piekarnika (przednie)
5. Pokrywa szklana lub metalowa
6. Palnik pomocniczy
7. Palnik szybki (średni)
8. Palnik ultraszybki (palnik szybki)
9. Palnik średni
10. Lewy ruszt
11. Prawy ruszt
12. Pokrętła palników
13. Pokrętło termostatu piekarnika
14. Przycisk zapalarki lub wentylatora
15. Włącznik oświetlenia
16. Pokrętło minutnika
17. Nóżka ruchoma (Nóżki regulowane)
18. Nóżka stała (Nóżki regulowane)

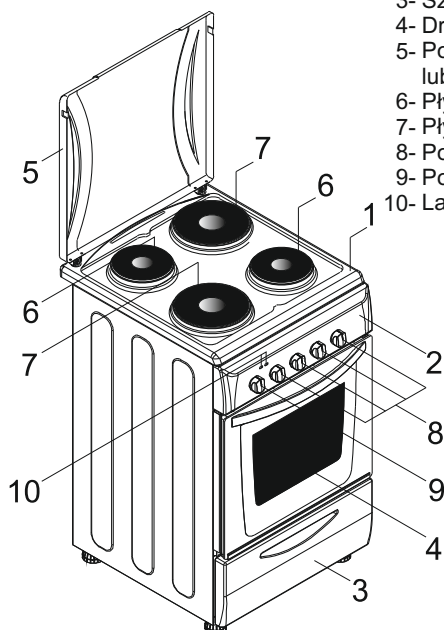


1. Płyta
2. Panel sterowania
3. Szuflada
4. Drzwi piekarnika (przednie)
5. Pokrywa szklana lub metalowa
6. Palnik pomocniczy
7. Palnik szybki (średni)
8. Palnik ultraszybki (palnik szybki)
9. Pole grzejne
10. Lewy ruszt
11. Prawy ruszt
12. Pokrętła palników
13. Pokrętło pola grzejnego
14. Pokrętło termostatu piekarnika
15. Przycisk zapalarki lub wentylatora
16. Kontrolka
17. Nóżka ruchoma (Nóżki regulowane)
18. Nóżka stała (Nóżki regulowane)

- 1- Płyta grzejna
- 2- Panel sterujący
- 3- Szuflada
- 4- Drzwi piekarnika
- 5- Pokrywa górna metalowa lub pokrywa górna szklana
- 6- Palnik pomocniczy
- 7- Palnik duży
- 8- Płytki grzejne
- 9- Płytki grzejne
- 10- Ruszt prawy
- 11- Pokręta palników
- 12- Pokręta płytek grzejnych
- 13- Pokręto termostatu
- 14- Przycisk zapalacza lub przycisk wentylatora
- 15- Lampka sygnalizacyjna

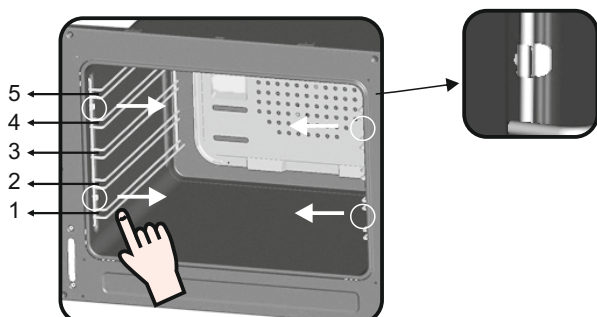


- 1- Płyta grzejna
- 2- Panel sterujący
- 3- Szuflada
- 4- Drzwi piekarnika
- 5- Pokrywa górna metalowa lub pokrywa górna szklana
- 6- Płytki grzejne
- 7- Płytki grzejne
- 8- Pokręta płytek grzejnych
- 9- Pokręto termostatu
- 10- Lampka sygnalizacyjna



Demontaż i czyszczenie drabinek

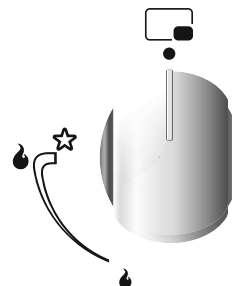
- 1- Zdjąć drabinki pociągając je w kierunku zgodnym ze strzałkami na zdjęciu
- 3- Umyć drabinki w zmywarce lub ręcznie wilgotną gąbką. Po umyciu wysuszyć.
- 4- Po umyciu i wysuszeniu zamontować drabinki, odwrotnie do sposobu demontażu.



3. OBSŁUGA PALNIKÓW PŁYTY

3.1. UŻYTKOWANIE PALNIKÓW PŁYTY GRZEJNEJ

Pokręta sterowania palnikami znajdują się na panelu sterującym.



Rysunek 7

● Pozycja wyłączenia

Gdy pokręto jest obrócone w ten sposób, że "kropka" wskazuje symbol panelu, jest ono w pozycji wyłączenia zawór gazowy zamyka się i płomień gaśnie.



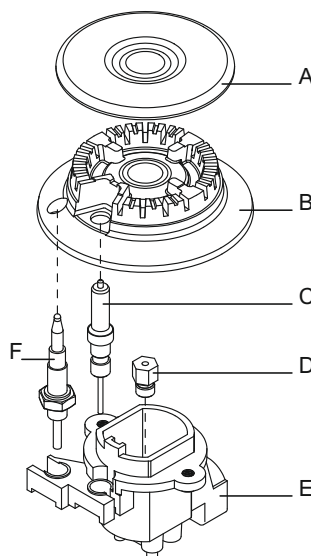
Pozycja maksymalnego przepływu gazu

Nacisnąć na pokręto i obrócić go w taki sposób, aby "kropka" wskazywała na symbol dużego płomienia. W tym położeniu płomień jest maksymalny, zawór gazowy jest całkowicie otwarty.



Pozycja minimalnego przepływu gazu

Płomień można zmniejszyć obracając pokręto w taki sposób, aby "kropka" wskazywała na symbol małego płomienia. Zawór gazowy jest wówczas częściowo otwarty i palnik pracuje na małej mocy.



- A-Nasadka palnika
- B-Palnik
- C-Elektroda
- D-Iniektor (dysza)
- E-Korpus palnika
- F-Zabezpieczenie przeciwwypływowe

Rysunek 8

Zapalanie palników

Palniki płyty grzejnej

Palnik należy zapalić przed postawieniem na nim naczynia. W modelach z zapłonem automatycznym, należy używać przycisku zapalacza.

Nacisnąć pokręto sterujące palnikiem, który ma być zapalony i następnie obrócić je w lewo w kierunku symbolu dużego płomienia. Nacisnąć przycisk zapalacza. W modelach wyposażonych w pokręta zespolone z zapalaczem, należy nacisnąć pokręto sterujące palnikiem, który ma być zapalony i następnie obrócić je w lewo aż do symbolu gwiazdki; elektroda zostanie automatycznie uruchomiona. Wszystkie elektrody zostaną automatycznie uruchomione i zapalony zostanie ten palnik, do którego dostarczany jest gaz (odpowiadający pokrętłu, które zostało wciśnięte).

Palniki piekarnika

Przycisk nie może być wciśnięty dłużej niż 15 sekund. Jeżeli gaz nie zapali się po 15 sekundach, należy zwolnić przycisk i otworzyć drzwi piekarnika i/lub odczekać co najmniej 1 minutę przed ponowieniem próby zapalenia palnika.

W innych modelach gaz zapalany jest przy użyciu pokręteł sterujących.



Należy upewnić się, że gaz jest rzeczywiście zapalony! Jeżeli nie ma płomienia, należy powtórzyć powyższe czynności

Po zapaleniu gazu, należy ustawić wymaganą wielkość płomienia.

Zapalanie ręczne (gdy nie jest dostępna energia elektryczna)

Umieścić płomień (zapaloną zapałkę lub kawałek papieru) lub ręczną zapalarkę gazową w pobliżu palnika.

UWAGA! Należy odczekać 1 minutę po każdej nieudanej próbie zapalenia.

Nacisnąć pokrętkę sterującą palnikiem, który ma być zapalony i następnie obrócić je aż do symbolu dużego płomienia. Jeżeli palnik nie zapali się po pierwszej próbie, należy ponownie nacisnąć pokrętkę i przytrzymać wciśniętą trochę dłużej. Po zapaleniu palnika, należy ustawić wymaganą wielkość płomienia.

Jeżeli palnik nie zapali się po kilku próbach, należy sprawdzić czy palnik i jego nasadka są prawidłowo ustawione.

Obrócić pokrętkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do położenia "O" w celu zamknięcia dopływu gazu. Jeżeli palnik przypadkowo zgaśnie, należy odczekać co najmniej jedną minutę przed ponowną próbą jego zapalenia.

Niektóre kuchenki wyposażone są w zabezpieczenie przeciwwypływowe (patrz rysunek powyżej, zabezpieczenie przeciwwypływowe F). Gdy palnik zgaśnie, dopływ gazu jest automatycznie odcinany.

Maksymalne i minimalne średnice den naczyń do gotowania:

Palnik	(mm)	
	Średnica minimalna	Średnica maksymalna
Palnik duży	Ø 240 mm	Ø 280 mm
Palnik średni	Ø 180 mm	Ø 240 mm
Palnik mały	Ø 120 mm	Ø 180 mm
Palnik ultraszybki	Ø 240 mm	Ø 280 mm

•Zewnętrzna część płomienia jest bardziej gorąca niż jego wnętrze. Końcówki płomieni muszą dotykać dna naczynia. Płomień wykraczające poza dno naczynia niepotrzebnie zwiększają zużycie gazu.

•Palniki gazowe, w odróżnieniu od elektrycznych płytek grzewczych, nie wymagają naczyń z płaskim dnem. Płomień dotykające dna naczynia w całości przekazuje ciepło.

•Chociaż nie ma takiej potrzeby aby używać specjalnych naczyń do palników gazowych, naczynia o cieńszym dnie szybciej przewodzą ciepło niż naczynia wykonane z grubszy materiału.

•Ze względu na nierówne rozprowadzanie ciepła pod naczyniem, pewna część potrawy może być już rozgrzana podczas gdy jej inna część może pozostawać chłodna. Dlatego też, konieczne jest ciągłe mieszanie potrawy w przypadku używania naczynia o cienkim dnie. Ciepło jest rozdzielane bardziej efektywnie i równomiernie w przypadku naczyń o grubym dnie.

•Nie zaleca się używać małych naczyń. W celu uzyskania bardziej efektywnego i szybszego gotowania, zaleca się używanie szerokich niskich naczyń, zamiast małych, głębokich naczyń.

•Nie uda nam się skrócić czasu gotowania poprzez użycie małego naczynia na dużym palniku. W ten sposób zwiększamy jedynie zużycie gazu. Natomiast, na pewno zaoszczędzimy energię używając naczyń z przykrywkami.

3.2. UŻYTKOWANIE ELEKTRYCZNYCH PŁYTEK GRZEJNYCH

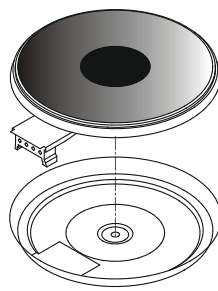
Ustawić pokrętkę w pozycji odpowiadającej wymaganej temperaturze płytki grzewczej. Zapali się wskaźnik świetlny na płytce grzewczej i płytka grzewcza zacznie się rozgrzewać.

Po zakończeniu gotowania, należy ustawić pokrętkę w pozycji "O" (Rysunek 2). Nie należy pozostawiać płytki grzewczej włączonej bez ustawionego na niej naczynia. Bardzo istotna jest tutaj średnica dna naczynia. Średnica maksymalna dna naczynia wynosi 14 cm i dno naczynia powinno być płaskie.

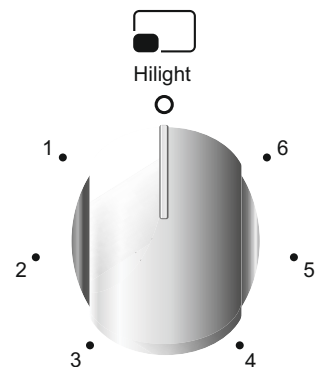
Przy pierwszym użyciu płytki grzewczej, należy odczekać 5 minut, aby płytka się rozgrzała, przed umieszczeniem na niej naczynia. Pozwoli to na utwardzenie się powłoki żaroodpornej płytki grzewczej poprzez wypalenie.

Płytke grzewczą należy czyścić przy użyciu wilgotnej szmatki ze środkiem czyszczącym. Nie należy zdrapywać z płytki grzewczej pozostałości potraw przy użyciu noży lub innych ostrych lub twardych przedmiotów.

Po wyczyszczeniu, płytkę grzewczą należy włączyć na chwilę w celu jej wysuszenia. Nie należy jej jednak włączać na dłuższy czas bez ustawionego na niej naczynia.



Rysunek 9



Rysunek 10

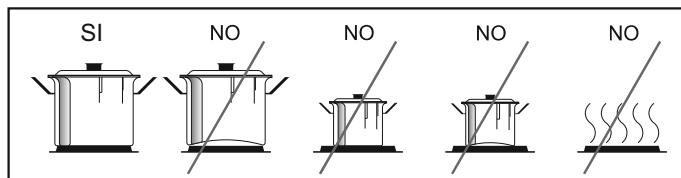
Pozycja	Moc [W]	Moc [W]	Moc [W]	Objaśnienia
0	0	0	0	Płytki grzewcza wyłączona
1	100 W	135 W	175 W	Rozgrzewanie
2	180 W	220 W	220 W	Gotowanie w niskiej temperaturze
3	250 W	300 W	300 W	Gotowanie w niskiej temperaturze
4	500 W	850 W	850 W	Gotowanie, smażenie, warzenie
5	750 W	1150 W	1150 W	Gotowanie, smażenie, warzenie
6	1000 W	1500 W	2000 W	Gotowanie, smażenie, warzenie

Dobór naczyń do gotowania

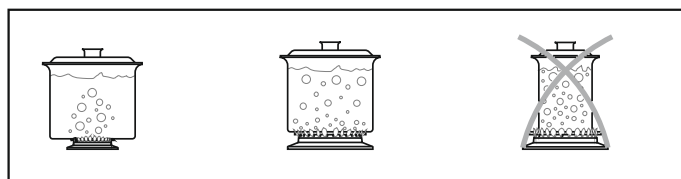
Należy pamiętać, że większe naczynia mają większe powierzchnie grzejne. Dzięki temu gotowanie potraw w takich naczyniach trwa krócej niż w naczyniach o małej powierzchni grzewczej.

Należy używać naczyń o wielkości proporcjonalnej do gotowanych potraw. Aby uniknąć wykipienia potraw, należy unikać zbyt małych naczyń, szczególnie do gotowania potraw z dużą ilością płynu. W przypadku używania zbyt dużych naczyń do szybkiego podgrzewania potraw, potrawy będą przywierać do naczyń i ich resztki pozostaną na ściankach naczynia po ich opróżnieniu.

Do przygotowywania słodkich deserów zaleca się używać zamykanych naczyń lub blach i foremek do pieczenia. Cukier i sok przyskający z otwartego naczynia może przywierać do powierzchni kuchenki tworząc trudne do usunięcia plamy.



Rysunek 11



Rysunek 12

Niniejsza uwaga jest niezwykle istotna dla naczyń używanych do prażenia lub gotowania pod ciśnieniem w wysokiej temperaturze.

Nie należy pozostawiać bez nadzoru włączonych palników bez naczynia lub z pustym naczyniem ustawionym na palniku.

Sprawdzić czy naczynia zostały właściwie dobrane biorąc pod uwagę następujące kryteria:

Naczynia powinny być ciężkie.

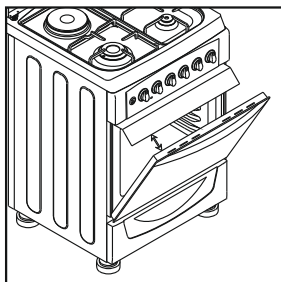
Powinny zakrywać całą powierzchnię palnika; mogą być nieco większe, nie mogą być mniejsze.

Dno naczyń powinno być zupełnie płaskie i dobrze przylegać do powierzchni grzewczej.

•Aby zapewnić maksymalne wykorzystanie elektrycznych płytek grzewczych i zminimalizować zużycie energii, należy używać naczyń wyłącznie o gładkim, płaskim dnie. Wielkość naczynia powinna być maksymalnie zbliżona do średnicy płytki grzewczej, nie może być mniejsza. Dno naczynia powinno być suche i należy unikać wykipienia potrawy. Pustych naczyń nie należy pozostawiać na płytce grzewczej, a płytki grzewczej nie powinny pozostawać włączone bez ustawionego na nich naczynia.

4. OBSŁUGA PIEKARNIKA

4.1. GRILOWANIE



GRIILL ELEKTRYCZNY: używaj TYLKO przy zamkniętych drzwiczkach
GRIILL GAZOWY: Można go używać przy otwartych drzwiczkach RAZEM Z osłoną panelu włożoną pod panel sterowania, jak na rysunku.

- Opiekane potrawy szybko nabierają bogatej brązowej barwy. W zależności od wielkości potrawy, ruszt można umieszczać na różnych poziomach. Można opiekąć większość produktów, z wyjątkiem bardzo chudej dzicyzny i zrazów zawijanych.
- Mięso i ryby należy przed opiekaniem

posmarować niewielką ilością tłuszczu.

- Pod rusztem do opiekania należy umieścić blachę do zbierania ociekającego tłuszczu. Na blachę należy wlać trochę wody, aby zapobiec nieprzyjemnym zapachom oraz zapaleniu się rozgrzanego tłuszczu.

- Opiekanie zalecane jest najczęściej do przyrządzania niewielkich porcji mięsa, na przykład, niezbyt grubych steków, kawałków mięsa o różnej wielkości, ryb, niektórych warzyw (np. cukinii, bakłażanów, pomidorów, itp.), jak również kawałków mięsa i ryb nadzianych na rożen.

Rybę należy posmarować niewielką ilością tłuszczu bezpośrednio przed umieszczeniem pod opiekaczem.

Mięso zaleca się posolić po zakończeniu opiekania, rybę należy posolić we wycięciu przed rozpoczęciem opiekania.

- Odległość od opiekacza zależy od grubości mięsa lub ryby. Przy prawidłowo dobranej odległości, zewnętrzna część potrawy powinna być mocno przyrumieniona, a jej wnętrze nie powinno być surowe.

- Zaleca się wlać 2-3 łyżki wody do blachy na ociekający tłuszcz w celu zapobieżenia powstawaniu nieprzyjemnych zapachów i dymów z wypalającego się tłuszczu.

- Opiekacz można również używać do przyrządzania tostów, opiekania pieczywa lub kanapek, jak również do pieczenia niektórych owoców (bananów, grejpfrutów, krążków ananasów, jabłek itp.). Należy jednak uważać, aby owoce nie stykały się z elementami grzejnymi.



Nigdy nie należy wykladać wewnętrznych ścianek i dna piekarnika folią aluminiową. Nagromadzone ciepło może uszkodzić emalię piekarnika i zepsuć przyrządzaną potrawę.



Podczas używania piekarnika pokrywa kuchenki musi być otwarta.

4.2. 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	Pizza

4.3. ZALECENIA DOTYCZĄCE PIECZENIA W PIEKARNIKU ELEKTRYCZNYM

Pieczenie tradycyjne

Ciepło wytwarzane jest przez grzałkę górną i dolną. Generalnie, dla tego rodzaju pieczenia zalecane jest środkowe położenie półki. Jeżeli jednak wierzch lub spód potrawy powinien być mocniej przypieczony, potrawę należy umieścić na półce górnej lub dolnej.

Pieczenie tradycyjne z nawiewem (termoobiegiem)

- Potrawa jest pieczona równomiernie nagrzewanym powietrzem rozprzeczonym w komorze piekarnika przy użyciu wentylatora umieszczonego wewnątrz tylnej ściany piekarnika.

Istnieje możliwość pieczenia kilku potraw jednocześnie na różnych półkach dzięki temu, że ciepło jest równomiernie rozprzeczane w komorze piekarnika.

- Funkcja ta jest również użyteczna przy rozmrażaniu produktów. Można jej również używać do sterylizowania przetworów, przygotowywania syropów owocowych i suszenia owoców i grzybów.

4.4. PIECZENIE PIZZY

- Ustawić temperaturę na maksimum.

- Nagrząć wstępnie piekarnik przez 15 min (jeżeli możliwe to przez 20 min).

- Pizzę umieścić na jednym z dwóch najniższych poziomów.

- Piec przez 20 minut.

4.5. PIECZENIE CIASTA

- Zalecane jest wstępne nagrzanie piekarnika przez 10 minut poprzedzających pieczenie. Podczas pieczenia ciast nie należy otwierać drzwi piekarnika ponieważ ciasto może nie wyrosnąć (ciastka, ciasta drożdżowe i suflety). Podmuch zimnego powietrza wprowadzony do piekarnika ma ujemny wpływ na wyrastanie ciasta. Aby sprawdzić czy ciasto jest już upieczone, zaleca się nakłuwanie ciasta patyczkiem. Jeżeli patyczek po wyjęciu jest suchy, oznacza to, że ciasto jest upieczone. Takie sprawdzanie można przeprowadzać dopiero po upływie trzech czwartych czasu pieczenia.

Prosimy zapamiętać, że

- Jeżeli powierzchnia potrawy jest dobrze wypieczona, a potrawa w środku jest surowa lub nie do końca upieczona, należy piec dłużej w niższej temperaturze.

- Z drugiej strony, jeżeli powierzchnia potrawy jest zbyt blade, potrawę należy piec krócej w wyższej temperaturze.

4.6. PIECZENIE MIĘSA

- Minimalna ilość mięsa pieczonego w piekarniku to 1kg. W przeciwnym razie, mięso będzie za bardzo wysuszone.

- Jeżeli mięso powinno być dobrze wypieczone, należy używać mniej tłuszczu. Jeżeli mięso zawiera trochę tłuszczu, wówczas nie ma potrzeby dodawania oleju. Jeżeli tłuszcz znajduje się po jednej stronie mięsa, należy ułożyć mięso tą stroną do góry. Stapiany tłuszcz będzie dostatecznie natłuszczał dolną część potrawy. Mięso czerwone powinno być wyjęte z lodówki co najmniej na godzinę przed rozpoczęciem pieczenia.

- W przeciwnym razie, mięso stanie się twarde z powodu różnicy temperatur. Nie należy używać soli przed włożeniem mięsa do piekarnika, szczególnie dotyczy to opiekania mięsa. Sól wyciąga krew i soki z mięsa zapobiegając prawidłowemu wypieczeniu górnej powierzchni mięsa.

- Sól można dodać do pieczonego mięsa dopiero po upływie połowy czasu pieczenia.

- Mięso do pieczenia należy umieścić w szerokim płytym naczyniu.

- Głębokie pojemniki/ naczynia stanowią osłonę przed dopływem ciepła. Mięso można umieścić w piekarniku w naczyniu żaroodpornym lub bezpośrednio na ruszcie do pieczenia. Pod rusztem należy umieścić blachę do zbierania tłuszczu i soku. Sosy należy dodawać na początku pieczenia, jeżeli pieczenie trwa krótko, natomiast jeżeli potrawa ma być pieczona przez dłuższy czas, sos należy dodać na pół godziny przed zakończeniem pieczenia.

4.7. PIECZENIE RYB

Małe ryby można piec w maksymalnej temperaturze od początku do końca. Średnie ryby należy na początku piec w wysokiej temperaturze, a następnie należy nieco obniżyć temperaturę pieczenia. Duże ryby należy piec w niższej temperaturze od początku do końca. Sprawdzić rozcięcie od spodu ryby w celu sprawdzenia czy ryba jest prawidłowo upieczona. Rozcięcie (w przypadku opiekania) powinno mieć równomierną barwę matowo białą. Inaczej jest w przypadku łososia i pstrąga.

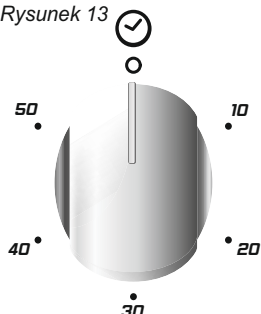
4.8. PIECZENIE NA ROŻNIE

- Kuchnia wyposażona jest w metalowy rożen, dwa widelce oraz zaczep do podwieszenia rożna
- Instrukcja obsługi:
 - wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria
 - na dnie piekarnika ustawić głębokie naczynie
 - nadziać mięso na rożen równo pomiędzy widelcami
 - zamocować rożen w otworze napędu w dolnej ścianie a następnie umieścić zaczep w prowadnicy w górnej przedniej części komory piekarnika i wokół rożna
- Wstępne nagrzewanie przy pieczeniu na rożnie nie jest konieczne
- Zalecane czasy pieczenia na rożnie podano poniżej

Rodzaj mięsa	Czas pieczenia (min)	
	Piekarnik gazowy	Piekarnik elektryczny
Wołowina (1kg)	25/35	20/30
Jagnięcina, baranina (1kg)	35/45	30/40
Cielęcina, drób (1kg)	65/75	60/70
Wieprzowina (1kg)	60/70	65/75

4.9. UŻYWANIE MINUTNIKA

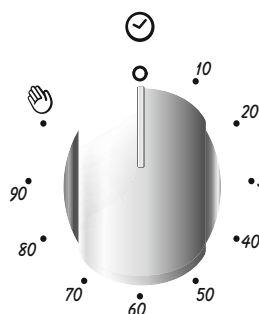
Rysunek 13



W celu ustawienia czasu pieczenia obrócić pokrętkę o pełen obrót a następnie ustawić na żądanym czasie. Po upływie czasu rozlegnie się kilkusekundowy sygnał dźwiękowy.

4.10. USTAWIANIE CZASU KOŃCA PIECZENIA

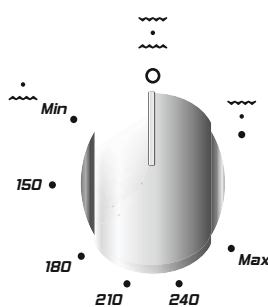
Rysunek 14



To pokrętkę umożliwia ustawienie czasu pieczenia (maksimum 90 minut) po którym piekarnik wyłączy się automatycznie. Po upływie ustawionego czasu piekarnik zostanie wyłączony automatycznie a pokrętkę powróci do pozycji 0. Przy normalnym używaniu piekarnika ustawić pokrętkę w pozycji 0. Przed ustawieniem piekarnika upewnić się czy pokrętkę nie jest w pozycji 0.

4.11. PIEKARNIK GAZOWY

Rysunek 15

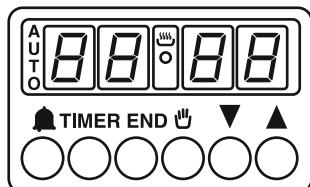


Temperaturę piekarnika i rodzaj grzałki można ustawić poprzez pokrętkę ustawień piekarnika ustawiając je na żądanej wartości temperatury. Zakres temperatur wynosi 140-270 °C. Niektóre kuchnie wyposażone są w zabezpieczenie przeciw wyfłowywaniu gazu. W razie zgaśnięcia płomienia dopływ gazu zostaje zamknięty.

4.12. OBSŁUGA PROGRAMATORA ELEKTRONICZNEGO

FUNKCJA	URUCHOMIENIE	WYŁĄCZENIE	DZIAŁANIE	ZASTOSOWANIE
MINUTNIK	- Nacisnąć i przytrzymać przycisk [TIMER]. - Nacisnąć przyciski [▼] lub [▲] w celu ustawienia wymaganego czasu. - Zwolnić wszystkie przyciski.	Po upływie ustawionego czasu, włączy się sygnał dźwiękowy (sygnał ten wyłączy się samoczynnie po pewnym czasie, możliwe jest również jego wyłączenie przez naciśnięcie przycisku [END]).	- Włączenie sygnału dźwiękowego po upływie ustawionego czasu. - Aby sprawdzić ile czasu pozostało do włączenia sygnału, należy nacisnąć przycisk [TIMER].	Umożliwia użycie piekarnika jako budzika. (Można go używać zarówno przy włączonym jak i wyłączonym piekarniku).
STEROWANIE RĘCZNE	- Nacisnąć przycisk [END]. - Nastawić funkcję pieczenia przy użyciu pokrętki wyboru funkcji.	Ustawić pokrętkę wyboru funkcji w pozycji "0".	Umożliwia ręczną obsługę piekarnika	Do pieczenia potraw według własnych przepisów
CZAS TRWANIA PIECZENIA	- Nacisnąć i przytrzymać przycisk [TIMER]. - Nacisnąć przyciski [▼] lub [▲] w celu ustawienia wymaganego czasu trwania pieczenia. - Zwolnić wszystkie przyciski. - Nastawić funkcję pieczenia przy użyciu pokrętki wyboru funkcji.	Po upływie ustawionego czasu, piekarnik wyłączy się automatycznie. W celu wcześniejszego zakończenia pieczenia, należy ustawić pokrętkę wyboru funkcji w pozycji 0 lub nastawić czas na 0:00 (przy użyciu przycisków [TIMER] i [▼] lub [▲]).	- Umożliwia nastawienie wymaganego czasu pieczenia dla wybranego przepisu. - Aby sprawdzić ile czasu pozostało do zakończenia pieczenia, należy nacisnąć przycisk [TIMER]. - Aby zmodyfikować/zmienić nastawiony czas trwania pieczenia, należy nacisnąć przycisk [TIMER] oraz przyciski [▼] lub [▲].	Po upływie nastawionego czasu trwania pieczenia, piekarnik wyłączy się automatycznie oraz wyemituje sygnał dźwiękowy.
CZAS ZAKOŃCZENIA PIECZENIA	- Nacisnąć i przytrzymać przycisk [END]. - Nacisnąć przyciski [▼] lub [▲] w celu ustawienia wymaganego czasu zakończenia pieczenia. - Zwolnić wszystkie przyciski. - Nastawić funkcję pieczenia przy użyciu pokrętki wyboru funkcji.	Po upływie ustawionego czasu, piekarnik wyłączy się automatycznie. W celu wcześniejszego zakończenia pieczenia, należy ustawić pokrętkę wyboru funkcji w pozycji "0".	- Umożliwia nastawienie czasu zakończenia pieczenia. - Aby sprawdzić nastawiony czas zakończenia pieczenia, należy nacisnąć przycisk [END]. - Aby zmodyfikować/zmienić nastawiony czas zakończenia pieczenia, należy nacisnąć przycisk [END] oraz przyciski [▼] lub [▲].	- Funkcja ta jest zazwyczaj używana razem z funkcją "Czasu trwania pieczenia". Na przykład, jeżeli potrawa wymaga 45 minut pieczenia i powinna być gotowa na godzinę 12:30, należy po prostu wybrać wymaganą funkcję pieczenia, nastawić czas trwania pieczenia na 45 minut oraz czas zakończenia pieczenia na 12:30. - Pieczenie rozpocznie się automatycznie o 11:45 (12:30 - 45 minut) oraz potrawa nastawionego czasu zakończenia pieczenia, czyli do godziny 12:30, wówczas piekarnik wyłączy się automatycznie. UWAGA! Jeżeli wybrany zostanie czas zakończenia pieczenia bez ustawienia czasu trwania pieczenia, piekarnik włączy się natychmiast i wyłączy się w nastawionym czasie zakończenia pieczenia.

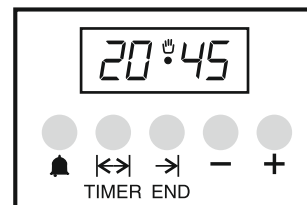
Ustawienie aktualnego czasu:



UWAGA: Pierwszą czynnością jakiej należy dokonać po zainstalowaniu piekarnika lub po wystąpieniu przerwy w dostawie energii elektrycznej (na wyświetlaczu pulsują wówczas cyfry 000) jest ustawienie aktualnego czasu.

- Nacisnąć i przytrzymać przyciski [TIMER] i [END] ([▶] i [◀]),
- Ustawić czas przy użyciu przycisków [▼] i [▲],
- Zwolnić wszystkie przyciski.

UWAGA: Piekarnik działa wyłącznie po ustawieniu na funkcję sterowania ręcznego [hand icon] lub po nastawie czasu. W niektórych modelach zamiast symboli [▼] i [▲] występują symbole [+] i [-]. Aby przejść do ręcznego trybu ustawień minutnika, należy jednocześnie wcisnąć przyciski „Minutnik” i „Koniec”

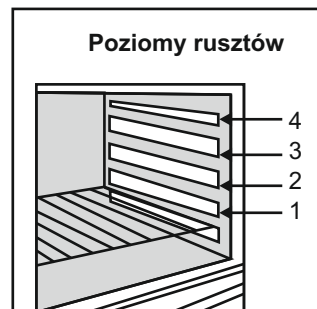


4.13. TABELE PIECZENIA

Metody pieczenia tradycyjnego i z nawiewem gorącego powietrza; Masy podane są w gramach.

Typ potrawy dla pieczenia tradycyjnego

Masa (g)	RODZAJ POTRAWY	Metoda pieczenia tradycyjnego		Metoda z nawiewem gorącego powietrza (termoobiegiem)		Czas pieczenia (min)	UWAGI
	CIASTKA I DESERY						
	Ciasto i ubitymi jajkami	2	180	2 (1 i 3)	160	45 - 60	
	Ciasto	1	180	2 (1 i 3)	160	20 - 35	
	Małe ciastka	2	180	2 (1 i 3)	160	20 - 30	
	Sernik	1	175	2	150	60 - 80	
	Szarlotka	1	180	2 (1 i 3)	160	40 - 60	
	Strudel	2	175	2 (1 i 3)	150	60 - 80	
	Tarta z dżemem	2	180	2 (1 i 3)	160	45 - 60	
	Małe ciastka	2	180	2 (1 i 3)	160	15 - 25	
	Krucze ciastka	2	180	2 (1 i 3)	160	10 - 20	
	Ciastka kremowe	2	180	2 (1 i 3)	100	90 - 120	
	CHLEB I PIZZA						
1000	Chleb biały	1	200	2	175	45 ~ 60	Wewnątrz zamkniętego piekarnika w naczyniu 8 porcji na blasze Pod opiekaczem.
500	Chleb ryżowy	1	200	2	175	30 ~ 45	
500	Sandwicz	2	200	2 (1 i 3)	175	20 ~ 35	
250	Pizza	1	220	2 (1 i 3)	200	20 ~ 35	
	CIASTA						
	Makaron	2	200	2 (1 i 3)	175	40 ~ 50	
	Z warzywami	2	200	2 (1 i 3)	175	45 ~ 60	
	Małe ciasta	2	200	2 (1 i 3)	175	35 ~ 45	
	Lazania	2	200	2	175	45 ~ 60	
	MIĘSA						
1000	Pieczeń wołowa	2	200	2	175	50 ~ 70	Pieczenie na ruszcie
1200	Pieczeń wieprzowa	2	200	2	175	100 ~ 130	Pieczenie na ruszcie
1000	Pieczeń cielęca	2	200	2	175	90 ~ 120	Pieczenie na ruszcie
1500	Pieczeń wołowa po angielsku	2	220	2	200	50 ~ 70	Pieczenie na ruszcie
1200	Jagnięcina	2	200	2	175	110 ~ 130	Noga
1000	Kurczak	2	200	2	175	60 ~ 80	W całości
4000	Indyk	2	200	2	175	210 ~ 240	W całości
1500	Kaczka	2	175	2	160	120 ~ 150	W całości
3000	Gęś	2	175	2	160	150 ~ 200	W całości
1200	Królik	2	200	2	175	60 ~ 80	W porcjach
	RYBY						
1000	Ryba w całości	2	200	2 (1 i 3)	175	40 ~ 60	2 ryby
800	Filety	2	200	2 (1 i 3)	175	30 ~ 40	4 filety



Rysunek 16

UWAGA :

- 1) Czasy pieczenia nie obejmują czasu wstępnego nagrzania piekarnika. Wstępne nagrzanie piekarnika przez co najmniej 10 minut jest zalecane w przypadku pieczenia ciast, pizzy i chleba.
- 2) Wskazuje położenie blach podczas pieczenia kilku potraw jednocześnie.
- 3) Wszystkie czynności pieczenia muszą być przeprowadzane przy zamkniętych drzwiach piekarnika.

RODZAJ POTRAWY	WIELKOŚĆ		PIECZENIE NA RUSZCIE		CZAS PIECZENIA (min)	
	ILOŚĆ SZTUK	MASA	POZYCJA PÓŁKI	TEMPERATURA (C)	CZEŚĆ GÓRNA	CZEŚĆ DOLNA
Stek wołowy	4	800	4	max	10	8
Kotlet opiekany	4	600	4	max	12	8
Kiełbaski	8	500	4	max	10	6
Porcje kurczaka	6	800	3	max	30	20
Mieszanka	4	700	4	max	12	10
Desery mleczne	4	400	4	max	13	10
Plasterki pomidora	8	500	4	max	12	---
Filety rybne	4	400	4	max	8	6
Małże	6	---	4	max	12	---
Tosty	4	---	4	max	8	---
Kromki chleba	4	---	4	max	2 - 3	1

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de llevar a cabo toda limpieza y mantenimiento:

- Desconecte el horno.
- Desconecte la válvula del gas por su propia seguridad. Si el horno está adaptado a gas natural, cierre la válvula de gas natural.
- 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.
- Limpe 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 compartimiento calentar los alimentos deben limpiarse cuando se hayan enfriado.
- Los daños que se deriven de no haber respetado esta norma no quedarán cubiertos por la garantía.
- Puede limpiar los quemadores y las cabezas de los quemadores con agua caliente y detergente. También pueden limpiarse los conductos de gas de los quemadores con un cepillo. Asegúrese de que los quemadores están secos antes de volver a ponerlos en su sitio. Compruebe la correcta colocación del quemador, especialmente en el caso de tartas, pizzas y pan.
- Limpie periódicamente los electrodos de encendido de los hornos con encendido automático. Esto evitará problemas de encendido. Compruebe frecuentemente que los conductos de gas de los quemadores no están bloqueados por residuos de comida, etc.
- Limpie la tapa de la encimera con un paño seco a fin de evitar los dañinos efectos del agua, el aceite y el vapor generados por la cocción de la comida.
- 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.

Limpieza de la puerta del horno

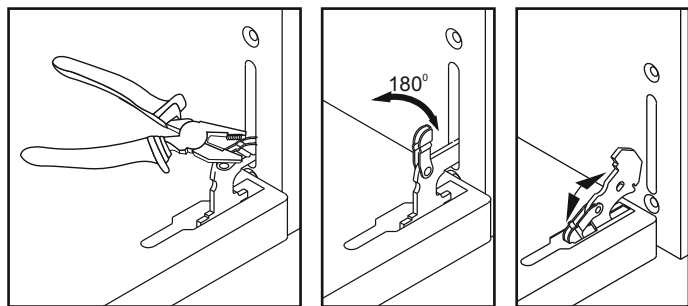
Para una limpieza completa de la puerta del horno, se aconseja desmontarla, como se muestra en el dibujo de abajo.

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.

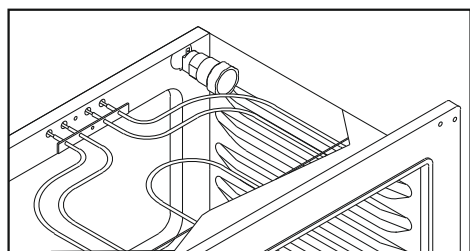
Para sustituir la bombilla del interior del horno

- 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.



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.

La entrada de gas es anormal

- Compruebe lo siguiente:
- Están obstruidos los agujeros del quemador?
- Está funcionando debidamente el regulador de presión?
- Si utiliza un tubo, ¿hay gas en el tubo? ¿Está abierta la válvula?
- Si detecta alguna anomalía en las válvulas de gas, contacte con un electricista cualificado o con un servicio de reparación autorizada.

Huele a gas en el lugar donde se encuentra el electrodoméstico

- Compruebe lo siguiente:
- Se ha quedado abierta una válvula de gas?
- Está colocado el tubo del gas?

Si sospecha que hay una fuga de gas, no encienda una llama para comprobarlo.

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).

7. PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19 / UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera zarówno substancje zanieczyszczające (o negatywnym oddziaływaniu na środowisko naturalne), jak i podstawowe elementy (które można użytkować wielokrotnie). Ważne, aby zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny poddawać specjalnej obróbce w celu bezpiecznego usunięcia i pozbycia się wszystkich środków zanieczyszczających i odzyskania wszystkich surowców wtórnych.

Poszczególne osoby odgrywają ważną rolę w zapobieganiu szkodliwemu oddziaływaniu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego na środowisko, ważne aby przestrzegać kilku podstawowych zasad:

- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być traktowany jako odpad komunalny.
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny przekazuje się do właściwych punktów zbiórki prowadzonych przez gminy lub koncesjonowane firmy. W wielu krajach, gdzie jest dużo zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, odbiera się go z domów.
- gdy kupuje się nowe urządzenie, zużyte można zwrócić do sprzedawcy, który musi je przyjąć bezpłatnie, na zasadzie zamiany jeden za jeden, o ile urządzenie to jest tego samego rodzaju i ma takie same funkcje, jak urządzenie dostarczone.

INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

AVERTIZARE: Aparatul și părțile accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele fierbinți.

- Nu permiteți copiilor mai mici de 8 ani să stea în preajma aparatului, fără supravegherea adulților.
- Nu permiteți copiilor și persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu cunosc modul de utilizare al aparatului să îl utilizeze, fără stricta supraveghere a unui adult responsabil pentru siguranța lor sau dacă nu au fost instruiți asupra modului de utilizare și a potențialelor pericole care pot apărea în timpul utilizării aparatului.
- Nu permiteți copiilor să se joace cu acest aparat.
- Nu permiteți copiilor să realizeze operațiuni de curățare și întreținere, fără supravegherea unui adult.

AVERTIZARE: Nu lăsați nesupravegheate recipientele în care preparați alimente cu ulei sau grăsimi, deoarece există pericol de incendiu.

- NU încercați să stingeți focul cu apă, ci opriți funcționarea aparatului și acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau o pătură.

AVERTIZARE: Pericol de incendiu: nu depozitați obiecte pe suprafața de preparare.

- În timpul utilizării, aparatul devine fierbinte. Aveți grijă să nu atingeți elementele fierbinți din interiorul cuptorului.

AVERTIZARE: Părțile accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Nu permiteți copiilor să stea în preajma aparatului.

- Nu utilizați produse de curățare abrazive sau spatule metalice ascuțite pentru a curăța ușa din sticlă a cuptorului deoarece există riscul zgârierii suprafeței și geamul va deveni mat.
- Partea interioară a sertarului de la bază devine fierbinte.
- Cuptorul trebuie oprit înainte de a scoate dispozitivul de protecție și apoi, după curățare, dispozitivul de protecție trebuie reinstalat în conformitate cu instrucțiunile.
- Utilizați numai proba de temperatură recomandată pentru acest cuptor.
- Nu utilizați un dispozitiv pe bază de abur pentru curățarea aparatului.
- Reziduurile alimentare trebuie îndepărtate de pe capac înainte de deschidere.
- Lăsați suprafața plitei să se răcească înainte de a închide capacul.

AVERTIZARE: Verificați ca aparatul să fie oprit din funcționare înainte de a înlocui becul, pentru a se evita orice pericol de electrocutare.

- Dacă aparatul este așezat pe un suport, trebuie luate măsuri pentru a preveni alunecarea aparatului de pe suportul respectiv.
- O măsură pentru deconectarea de la tensiunea de rețea având o separație a contactului în toți poli ce furnizează o deconectare completă în cazul condițiilor categoriei III de supratensiune, trebuie să fie încorporată în cablajul de fixare conform regulilor de cablare.
- În instrucțiuni trebuie specificat tipul de cablu care trebuie utilizat, având în vedere temperatura din partea din spate a aparatului.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu special de către o persoană calificată de la un centru de service autorizat.

ATENȚIE: Pentru a se evita orice pericol ca urmare a resetării dispozitivului de siguranță, acest aparat nu trebuie alimentat prin intermediul unui echipament de întrerupere extern, cum ar fi un programator sau un alt tip de circuit care este pornit și oprit periodic de către un alt dispozitiv.

- Acest aparat trebuie instalat în conformitate cu reglementările în vigoare și trebuie utilizat numai într-un spațiu bine ventilat. Citiți instrucțiunile înainte de a instala sau utiliza acest aparat.
- Aceste instrucțiuni sunt valabile numai pentru țara al cărui cod apare menționat pe aparat. Dacă nu apare pe aparat simbolul corespunzător, va fi necesar să citiți instrucțiunile tehnice care vă oferă informațiile necesare pentru modificarea aparatului în funcție de țara unde este utilizat.

- "Înainte de instalare, verificați dacă acele condiții de distribuție locale (tipul de gaz și presiunea gazului) și reglajele aparatului sunt compatibile";

- "Condițiile de reglare pentru acest aparat sunt menționate pe plăcuța cu date tehnice";

• "Acest aparat nu trebuie conectat la un echipament pentru evacuarea produselor rezulate prin combustie. Acesta trebuie instalat și conectat în conformitate cu reglementările de instalare în vigoare. O atenție deosebită trebuie acordată cerințelor specifice referitoare la ventilație".

- "Utilizarea unui aparat de preparare pe gaz duce la formarea de căldură și umezeală în încăperea în care este instalat. Verificați ca bucătăria să fie bine aerisită: lăsați spațiile de ventilație naturală deschise sau instalați un echipament pentru ventilație mecanică (o hotă de evacuare). Utilizarea îndelungată și prelungită a aparatului poate necesita o sursă de ventilație suplimentară, de exemplu deschiderea unei ferestre sau mărirea vitezei de evacuare a hotei, acolo unde este instalată o hotă".

ATENȚIE: Părțile accesibile pot deveni fierbinți atunci când se utilizează grill-ul. Nu permiteți copiilor să se apropie de aparat.

AVERTISMENT: Pentru prevenirea înclinării aparatului, măsuri de stabilizare trebuie să fie instalate. Vă rugăm faceți referire la instrucțiunile de pe pagina 131 al acestui manual.

1. MĂSURI GENERALE PRIVIND SIGURANȚA

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui produs. Pentru a obține cele mai bune performanțe de la acest aragaz, vă recomandăm următoarele:

- Citiți cu atenție acest manual de utilizare: conține informații importante referitoare la instalarea, utilizarea și întreținerea aragazului în condiții de siguranță. Păstrați acest manual pentru referințe ulterioare.
- În cazul în care transferați aparatul unei terțe persoane, vă recomandăm să îi înmănați și manualul de utilizare.
- În timpul funcționării, toate părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți. Aveți grijă să nu atingeți aceste elemente. La prima punere în funcțiune a cuptorului, este posibil ca acesta să emane un miros de fum. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 2 ore, fără alimente în interior.

1.1. SIMBOLURI UTILIZATE ÎN ACEST MANUAL

Pentru o înțelegere mai ușoară a informațiilor din acest manual, au fost utilizate următoarele simboluri:



Informații referitoare la siguranță



Informații pentru protejarea mediului



Acest aparat este în conformitate cu directivele CEE ale UE



Avertizare, posibilitate de basculare.



Limitări împotriva basculării.

1.2. DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Toate piesele acestui aparat care vin în contact cu alimentele sunt în conformitate cu prevederile Directivei CEE 89/109. Aparatul este în conformitate cu Directivele Europene 73/23/CEE, 89/336/CEE și 90/396/CEE, înlocuite de 2006/CE, 2004/108/CE și 2003/55/CE și amendamentele ulterioare. Acest aparat este de asemenea în conformitate cu Directiva Generală 93/68 și amendamentele ulterioare.

1.3. RECOMANDĂRI PRIVIND SIGURANȚA

- Acest aragaz trebuie utilizat numai în scopul pentru care a fost creat: prepararea alimentelor. Orice altă utilizare, de exemplu ca sursă de încălzire, nu este adecvată și, implicit, este periculoasă.
- Producătorul nu își asumă nicio reponsabilitate pentru eventualele deteriorări care apar ca urmare a unei utilizări inadecvate, incorecte sau iresponsabile.
- Atunci când utilizați aparate electrice, trebuie să respectați măsurile de siguranță de bază. În cazul în care aparatul este defect, opriți funcționarea acestuia și deconectați-l de la sursa de alimentare cu energie electrică. Nu îl atingeți. Luați legătura cu un centru de service autorizat.
- În timpul utilizării, aparatul devine fierbinte, în special geamul ușii cuptorului. Nu permiteți copiilor să se apropie de cuptor, mai ales atunci când utilizați funcția de preparare grill.
- Utilizați mânuși de protecție pentru a scoate alimentele din cuptor.
- Păstrați întotdeauna aparatul curat, din motive de siguranță și igienă. Reziduurile de grăsime și cele alimentare pot lua foc.
- Reziduurile alimentare trebuie îndepărtate de pe capacul aragazului.
- Lăsați suprafața aragazului să se răcească înainte de a închide capacul.
- Nu introduceți mâna între cuptor și balamalele capacului superior. Nu permiteți copiilor să stea în preajma aparatului!
- Verificați ca toate butoanele să fie în poziția ÎNCHIS după utilizarea aparatului.
- Sertarul cuptorului este destinat pentru păstrarea tăvilor goale sau pentru a menține alimentele calde.
- Nu depozitați în acest sertar materiale inflamabile, explozive sau materiale de curățare, de exemplu sacoșe din nylon, hârtie, haine etc.
- Este interzisă modificarea caracteristicilor aparatului.
- O atenție deosebită trebuie acordată atunci când prăjiți alimente: nu lăsați recipientele cu ulei nesupravegheate.
- Aparatul este greu. Aveți grijă atunci când îl deplasați.

- Este normal să se emită aer cald în timpul preparării. Nu blocați fantele de aerisire ale aparatului.
- Este posibil ca pe suprafața aragazului să sară stropi de apă sau de grăsime în timpul preparării. După finalizarea preparării, ștergeți aceste reziduuri pentru a se evita formarea unor mirosuri neplăcute.
- Înainte de a îndepărta recipientele de pe suprafața de preparare, reduceți intensitatea flăcării sau opriți funcționarea arzătorului.
- Atunci când utilizați un aparat electric, trebuie respectate următoarele reguli de bază:
 - Nu utilizați adaptoare, cabluri de prelungire, prize multiple.
 - Nu trageți de cablu pentru a scoate ștecherul din priză.
 - Nu atingeți aparatul dacă aveți mâinile sau picioarele ude.
 - Cablul de alimentare trebuie înlocuit dacă este deteriorat.
 - Înlocuirea cablului de alimentare trebuie realizată numai de către un tehnician calificat de la un centru de service autorizat, pentru a fi siguri că piesele utilizate sunt originale sau agreate.
 - Dacă este necesar, cablul de alimentare poate fi înlocuit cu un cablu de tipul H05RR-F, H05VVF sau H05V2V2-F. Cablul trebuie să aibă capacitatea necesară produsului.
- Verificați periodic tubul flexibil pentru gaz.
- Tubul de alimentare cu gaz trebuie să se afle la distanță față de părțile fierbinți ale aragazului și să nu vină în contact cu acestea. Conectorul pentru alimentarea cu gaz poate fi deplasat către partea din stânga sau către partea din dreapta a aparatului. După o astfel de modificare, trebuie să verificați etanșeitatea racordului cu o soluție cu apă și săpun.
- După fixarea tubului de gaz la conector, prindeți-o cu un colier. Verificați cu atenție eventualele scurgeri de gaze cu o soluție de apă și săpun.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat înainte de a se răci.



În cazul nerespectării instrucțiunilor de mai sus, producătorul nu garantează utilizarea în siguranță a aragazului

1.4. SFATURI UTILE

- Pentru o curățare mai ușoară, toate capacele, suprafețele emailate sau din sticlă pot fi demontate.
- Dacă aparatul este prevăzut cu un capac superior, acesta are rolul de a preveni stropirea peretelui din spatele aragazului în timpul preparării sau de a preveni depunerile de praf în perioadele de neutilizare a aparatului.
- Nu utilizați capacul aragazului în alte scopuri.
- ATENȚIE! (Pentru modelele cu capac din sticlă) Există riscul spargerii capacului în cazul în care acesta este expus la temperaturi foarte ridicate. Întotdeauna verificați dacă arzătoarele sunt oprite înainte de a închide capacul.
- Nu utilizați recipiente deformate sau instabile.
- Curățați grătarul și tava colectoare înainte de prima utilizare.
- Dacă utilizați spray-uri pentru curățarea aragazului, evitați stropirea elementelor de încălzire sau a termostatului.
- Verificați dacă rafturile cuptorului sunt corect așezate.
- Pentru o aprindere mai rapidă, se recomandă ca arzătorul să fie aprins înainte de a așeza recipientul peste acesta.
- Verificați dacă flacăra arzătorului este normală.
- Nu acoperiți suprafața cuptorului cu folie din aluminiu.

2. INSTALARE

Instalarea trebuie efectuată de către personal calificat și autorizat. Instalarea aparatului nu este în sarcina producătorului. În cazul în care se solicită asistența producătorului pentru rectificarea unor probleme care apar ca urmare a unei instalări incorecte, intervenția nu va fi acoperită de garanție.

Instrucțiunile de instalare trebuie respectate de către personalul calificat. O instalare incorectă poate duce la vătămarea persoanelor, animalelor sau distrugerea unor obiecte. Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate pentru astfel de probleme.

AVERTIZARE! O atenție deosebită trebuie acordată locației în care va fi instalat aparatul. Acesta poate fi instalat numai într-o locație unde este asigurată o aerisire continuă.

Înainte de a realiza orice operațiune de reparare, instalare sau modificare, aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare cu energie electrică. În urma utilizării aparatelor de preparare pe gaz, în încăperea în care sunt instalate acestea se produce căldură și umezeală. Verificați ca în bucătărie să fie asigurată o ventilație corespunzătoare: lăsați orificiile care asigură ventilația naturală deschise sau instalați un echipament mecanic pentru ventilație (o hotă de evacuare). Utilizarea intensă și prelungită a aparatului poate necesita surse suplimentare pentru aerisire, cum ar fi de exemplu deschiderea unei ferestre sau selectarea unei trepte de viteză superioară, în cazul unei hote.

•Înainte de a instala aparatul, verificați caracteristicile circuitului de alimentare cu gaz (tip de gaz, presiune) și verificați dacă aparatul este reglat corespunzător.

•Acest aparat nu trebuie conectat la sistemul de evacuare la care sunt conectate alte echipamente.

•Aparatul nu trebuie instalat în apropierea unor obiecte inflamabile (mobilă,

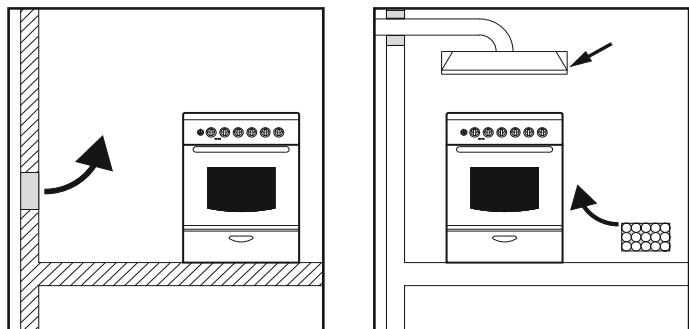
•Dacă aparatul este instalat pe un suport, trebuie luate măsuri astfel încât aparatul să nu alunece de pe acesta.

2.1. LOCAȚIA ADECVATĂ PENTRU INSTALARE

•Aparatul nu trebuie așezat pe un suport.

•În încăperea în care este instalat aparatul trebuie să se asigure o ventilație naturală a aerului suficientă, pentru a se realiza corect combustia gazului.

•Fluxul de aer trebuie să pătrundă prin grilajul de ventilație din pereții exteriori.



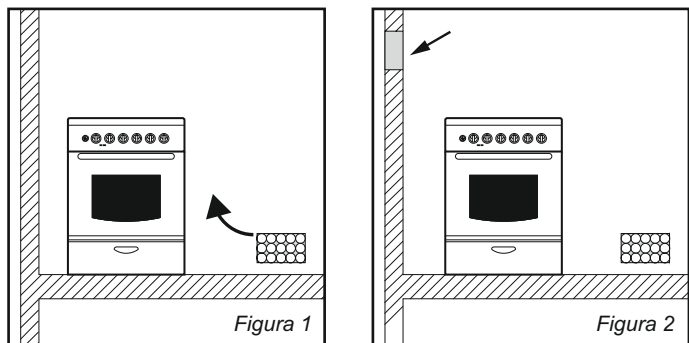
Grilajul de ventilație trebuie să aibă o secțiune transversală de 100 cm² care să permită trecerea aerului și să fie adecvat pentru aparate cu flacără cu dispozitiv de siguranță. Pentru aparatele cu flacără fără dispozitiv de siguranță, secțiunea transversală trebuie să fie de 200 cm² (pot fi utilizate grilaje simple sau multiple).

Emisia gazelor rezultate din combustie

•Gazele de combustie rezultate de la aparatele de preparare trebuie eliberate direct în exterior prin uși sau ferestre sau prin intermediul unei hote de evacuare (Figura 1)

•Dacă nu se poate amplasa o hotă, trebuie instalat un ventilator în perete sau într-o fereastră (Figura 2)

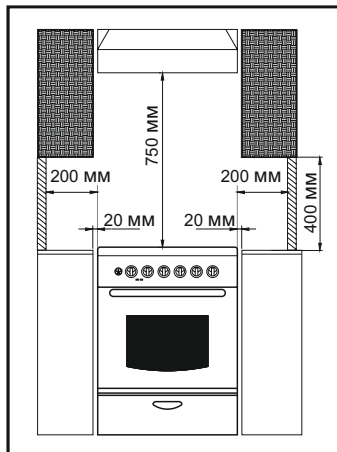
•Ventilatoarele trebuie să aibă o capacitate care să permită înlocuirea aerului din încăperea de 3-5 ori pe oră.



•Grilajele trebuie poziționate astfel încât să nu poată fi închise din niciuna dintre părți și este preferabil să fie montate cât mai aproape de podea. Grilajele nu trebuie să intersecteze conducte prin care se evacuează alte gaze de combustie sau fum.

•Dacă nu se pot instala grilaje de ventilație în încăperea în care se află aparatul, aerul poate fi furnizat de la o încăpere adiacentă, cu condiția ca acea cameră să nu fie un dormitor sau o încăpere în care curentul de aer produs să fie periculos.

2.2. AMPLASARE



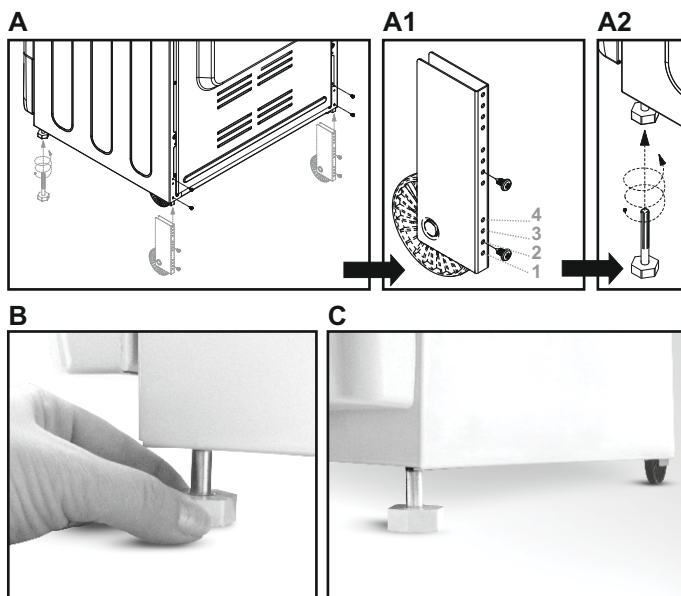
Aparatul a fost proiectat pentru bucătării în care blaturile adiacente nu sunt mai înalte decât suprafața plitei.

2.3. AȘEZARE LA NIVEL

Aparatul este prevăzut cu picioare reglabile situate la baza acestuia.

•Picioarele pot fi reglate individual, cu ajutorul unei chei pentru a asigura aragazului o echilibrare perfectă, astfel încât recipientele să fie cât mai stabile.

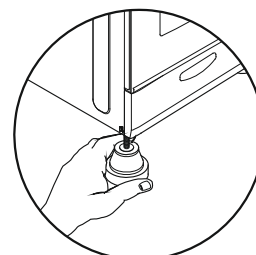
Picioare și roțițe reglabile



•Înălțimea maximă a aragazului este de 868mm după fixarea picioarelor reglabile și a roțițelor în cele 4 orificii de la bază.

•Roțițele din spate trebuie introduse în cel de-al doilea orificiu (imaginea A1), pentru înălțimea standard. Astfel, înălțimea standard va fi de 850 mm.

Picioare reglabile



2.4. CONEXIUNEA ELECTRICĂ

Aragazurile pot fi sau nu prevăzute cu cablu de alimentare. Cablul trebuie să fie conectat de către o persoană calificată de la un centru de service autorizat, în conformitate cu instrucțiunile de mai jos.

Conexiunea electrică trebuie efectuată în conformitate cu standardele și reglementările în vigoare. Înainte de a realiza conexiunile electrice, verificați următoarele:

- Este capacitatea circuitului electric și a siguranțelor suficientă pentru a face față consumului aparatului? (Verificați plăcuța cu date tehnice)
- Priza este prevăzută cu împământare? Priza la care va fi conectat cablul aparatului trebuie să aibă o împământare corespunzătoare. În cazul în care priza nu are împământare, luați legătura cu un electrician calificat pentru a realiza împământarea.
- Priza este ușor accesibilă din locul unde este instalat aparatul?
- Cablul de alimentare trebuie prevăzut cu un ștecher care să corespundă standardelor.

•Între aparat și circuitul electric trebuie instalat un comutator multi-polar în cazul în care este necesară conectarea directă a aparatului la circuitul electric. (Trebuie să corespundă standardelor și să fie adecvat consumului)

Firul pentru împământare de culoare verde-galben nu trebuie întrerupt de comutator.

Cablul maro, pentru fază (de la conectorul marcat cu „L” al aragazului) trebuie întotdeauna conectat la terminalul pentru fază.

•Cablul de alimentare trebuie amplasat astfel încât să nu fie expus la temperaturi mai mari de 500C.

•Dacă trebuie înlocuit cablul de alimentare, se recomandă utilizarea unui cablu cu o secțiune similară. Firul pentru împământare de culoare verde-galben trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât firul pentru fază și cel pentru nul.

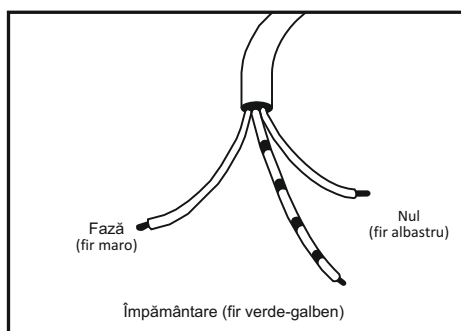
•Verificați plitele electrice prin pornirea acestora timp de 3 minute, după finalizarea conexiunii.

•Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate pentru eventualele deteriorări care apar ca urmare a nerespectării instrucțiunilor de mai sus.

Pentru conectare directă la un circuit fix, trebuie asigurată modalitate de deconectare de la sursa de alimentare care să aibă un separator de contacte între poli, astfel încât să se asigure o deconectare completă în cazul unei supratensiuni de categoria III, în conformitate cu regulile de conectare.

2.5. ARAGAZURI CU CABLU DE ALIMENTARE

•Conexiunea este destinată numai sub tensiuni de 220-240V între faze sau între faze și nul.



•Înlocuirea cablului de alimentare trebuie efectuată numai de către o persoană calificată de la un centru de service autorizat și trebuie utilizat cu cablu de alimentare similar cu cel original.

Secțiunea cablului de alimentare

Putere (kW)	Voltaj (V)	Curent (A)	Cablul alimentare
2.3 kW	220 - 240 V	9.1 A	3 x 1.0 mm ²
3.5 kW	220 - 240 V	15.9 A	3 x 1.5 mm ²
4.0 kW	220 - 240 V	18.2 A	3 x 2.5 mm ²

2.6. CONECTAREA LA GAZE

Conectarea aparatului la gaze trebuie realizată în conformitate cu standardele și reglementările în vigoare.

•Din fabricație, aparatul a fost reglat pe tipul de gaz menționat pe eticheta de lângă admisia pentru gaze din partea din spate a acestuia. Verificați ca tipul de gaz utilizat să fie același cu cel menționat pe etichetă. Dacă tipul de gaz este diferit, respectați instrucțiunile din capitolul referitor la modificarea aparatului pentru un alt tip de gaz.

•Verificați ca presiunea gazului să aibă aceeași valoare cu cele indicate în tabelele pentru categoria tipului de gaze (ultimele 3 pagini din manualul de utilizare) pentru a se obține o eficiență maximă și pentru un consum mai redus. Dacă presiunea gazelor este diferită, trebuie instalat un regulator la admisia pentru gaze. Este permisă utilizarea unui regulator de gaze care respectă standardele pentru GPL.

Conectarea prin intermediul unei țevi metalice flexibile sau fixe

•Conectarea la gaze se poate realiza prin intermediul unei țevi flexibile din inox, în conformitate cu standardele de siguranță în vigoare. În astfel de cazuri, nu va mai fi necesar să deplasați aparatul. Conectorul de admisie pentru gaze al aparatului este Gc ½.

Conectarea prin intermediul unei țevi flexibile nemetalice

•În cazul în care conectarea la gaze se poate realiza într-o poziție din care se poate deschide sau închide atunci când este necesar, se poate utiliza o țevă flexibilă care este în conformitate cu standardele în vigoare. Țeava flexibilă trebuie bine fixată prin intermediul unui colier.

•Atunci când conectați țeava flexibilă, trebuie să aveți în vedere următoarele:

•Deoarece țeava flexibilă va fi amplasată în spatele aragazului, aceasta nu trebuie să fie expusă la temperaturi mai mari de 300C.

•Lungimea acesteia nu trebuie să depășească 150 cm.

•Nu trebuie expusă la acțiunea aburului.

•Țeava nu trebuie îndoită sau răsucită.

•Trebuie protejată împotriva obiectelor ascuțite sau contondente.

•Trebuie să fie accesibilă, pentru verificări periodice.

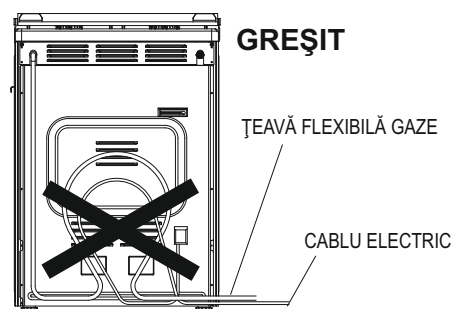
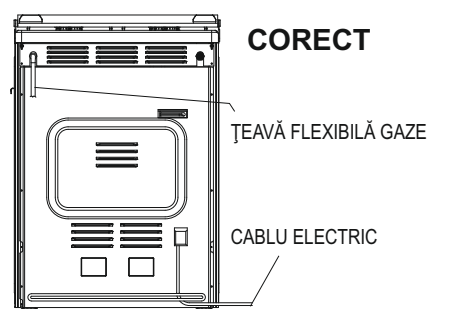
•Trebuie verificate următoarele probleme care pot apărea în timp:

•Verificați să nu existe crăpături, tăieturi sau urme de arsură pe traseul țevii sau la capetele acesteia.

•Materialul trebuie să își mențină elasticitatea. Nu este permis să fie foarte rigidă.

•Colierele nu trebuie să fie ruginite.

•Trebuie înlocuită după 5 ani de utilizare.

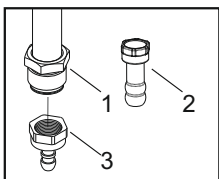


Verificați etanșeitatea conexiunii la gaze cu o soluție de apă și săpun. NU utilizați flacără pentru verificarea scurgerilor de gaze!

2.7. MODIFICAREA PENTRU DIVERSE TIPURI DE GAZ

Această modificare trebuie realizată de către o persoană calificată. Respectați instrucțiunile de mai jos pentru a modifica aparatul de la setarea din fabricație la un alt tip de gaz.

Aragazurile sunt reglate pentru GN și tipul de conexiune este cilindric (1). Pentru furtunurile cu conexiune tip GN, se poate fixa un adaptor de furtun (2) la adaptorul cilindric prevăzut cu garnitură.



Pentru conexiunea GPL, se poate fixa un adaptor de furtun GPL (3) la adaptorul cilindric prevăzut cu garnitură.

Reglarea și schimbarea injectoarelor

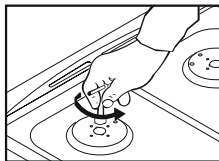
Schimbarea injectoarelor

• Scoateți grătarele metalice.

• Îndepărtați capacele arzătoarelor și arzătoarele.

• Scoateți injectoarele prin utilizarea unei chei de 7 mm, apoi înșurubați injectorul corespunzător pentru tipul de gaze selectat (vezi tabelul de la finalul manualului).

• Parcurgeți etapele de mai sus în ordine inversă după montarea noului injector.



Reglare Stand by

Reglare Stand by pentru aragazurile fără dispozitiv de protecție sau cu dispozitiv de protecție și buton de aprindere

• Rotiți butonul arzătorului în poziția pentru flacără mică și scoateți butonul.

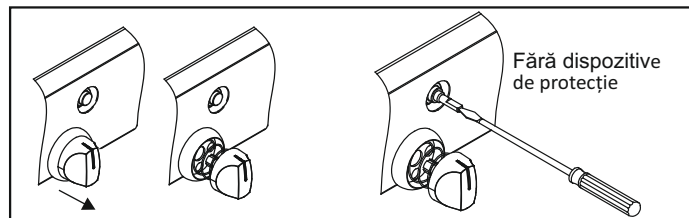
• Dacă este necesară modificarea de la gaze naturale la GPL, rotiți în sensul acelor de ceasornic șurubul by-pass al supapei de gaz, cu ajutorul unei șurubelnițe, în poziție finală.

• Dacă este necesară modificarea de la GPL la gaze naturale, rotiți în sens invers acelor de ceasornic șurubul by-pass al supapei de gaz cu ajutorul unei șurubelnițe, până se atinge o flacără cu dimensiunea de ¼.

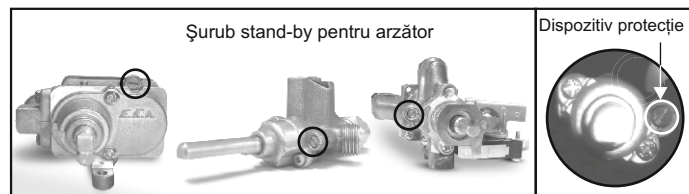
• După finalizarea reglajului, fixați butonul la loc.

• Verificați reglajul prin rotirea rapidă a butonului corespunzător arzătorului respectiv de la poziția maxim la poziția minim. Dacă nu se stinge flacăra, înseamnă că reglajul este corect.

• Pentru dispozitivele de siguranță, setarea normală a flăcării se poate realiza cu ajutorul unei șurubelnițe, pe corpul valvei. Dacă butonul respectiv este prevăzut cu aprindere, pentru setarea flăcării normale, trebuie să îndepărtați capacul superior și panoul superior.



• Pentru setarea flăcării normale pentru aragazurile prevăzute cu valvă termostat, trebuie să îndepărtați capacul superior și panoul superior.



Cuptorul pe gaz

• Scoateți capacul din spate (Figura 3)

Îndepărtați adaptorul pentru injectoare (Figura 4)

Scoateți injectoarele prin utilizarea unei chei de 7 mm, apoi înșurubați injectoarele corespunzătoare pentru tipul de gaz selectat (vezi tabelul de la finalul manualului) (Figura 5)

• Parcurgeți etapele de mai sus în ordine inversă după montarea noului injector.

• Spațiul pentru arzător este de 4,5±0,3 mm pentru GN și GPL (Figura 6).



Figura 3

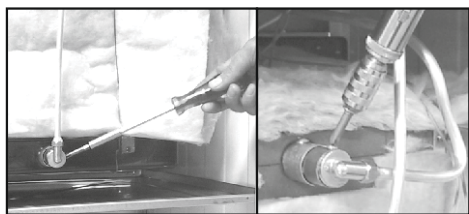


Figura 4

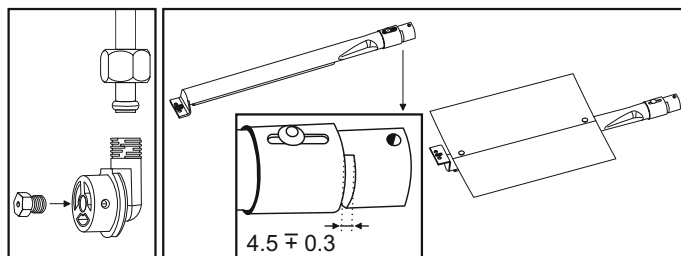


Figura 5

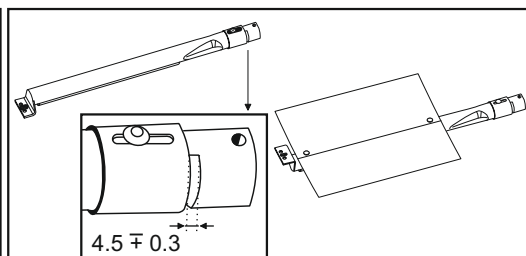
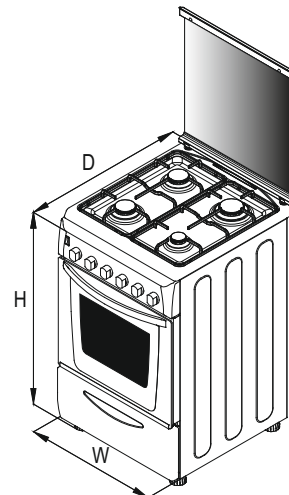


Figura 6

2.8. DIMENSIUNILE APARATULUI

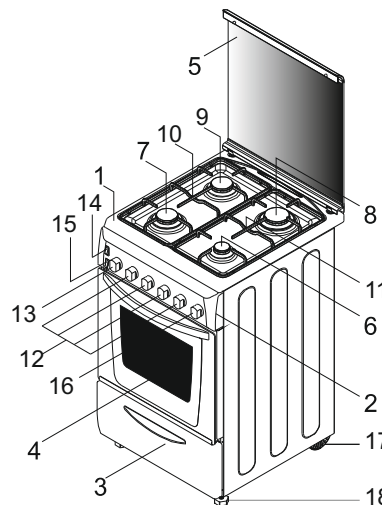
	50 x 60	60 x 60
Înălțime (mm)	863	850
Lățime (mm)	510	598-600
Adâncime	600	600



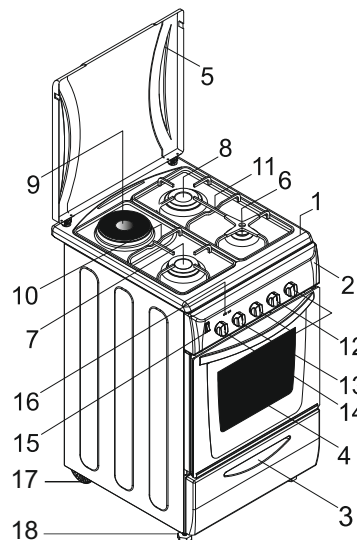
2.9. PREZENTARE GENERALĂ A APARATULUI

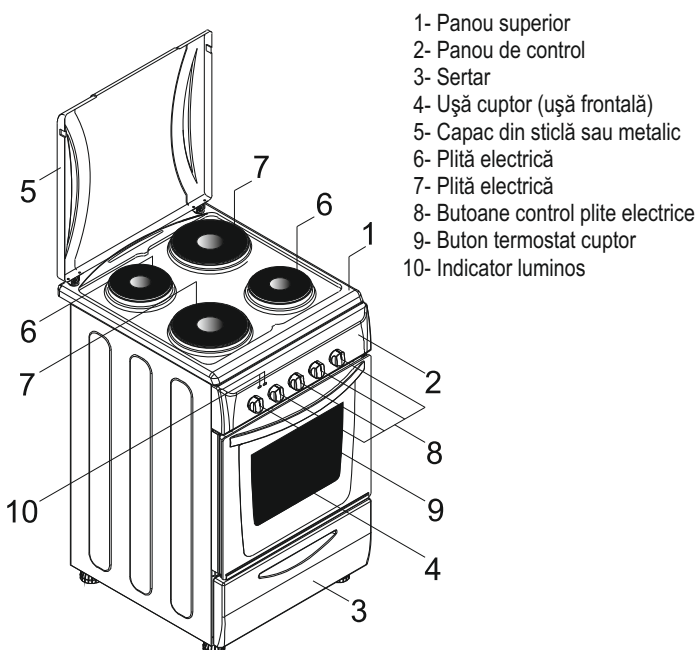
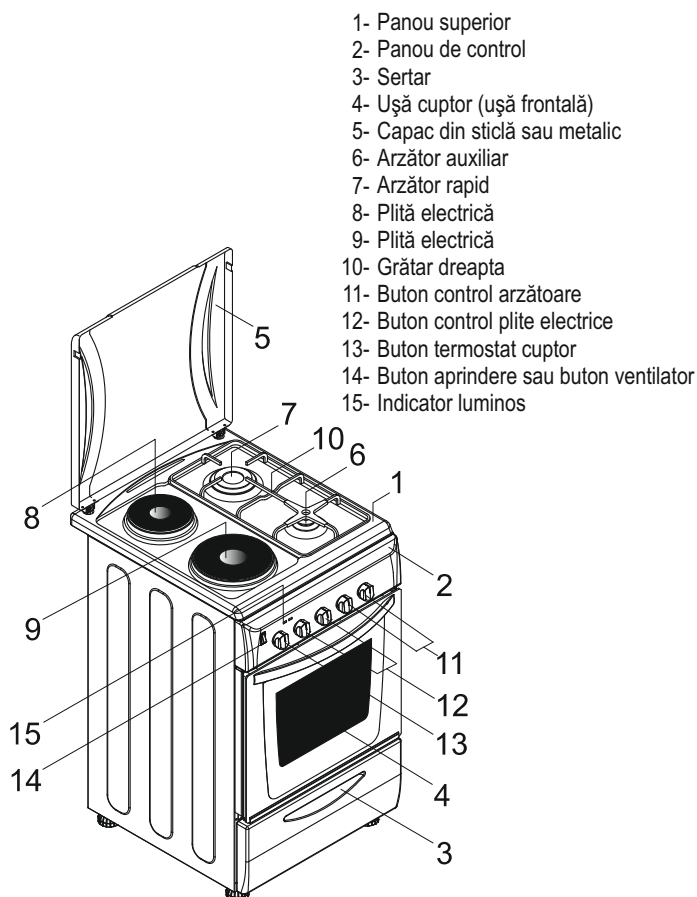
Acest manual de utilizare este destinat pentru mai multe modele de aragazuri. Este posibil ca anumite caracteristici menționate în acest manual să nu fie disponibile pentru aparatul dumneavoastră

- 1- Panou superior
- 2- Panou de control
- 3- Sertar
- 4- Ușă cuptor (ușă frontală)
- 5- Capac din sticlă sau metalic
- 6- Arzător auxiliar
- 7- Arzător rapid (arzător semi rapid)
- 8- Arzător ultra rapid (arzător rapid)
- 9- Arzător semi rapid
- 10- Grătar stânga
- 11- Grătar dreapta
- 12- Butoane control arzătoare
- 13- Buton termostat cuptor
- 14- Buton aprindere sau buton ventilator
- 15- Buton aprindere bec
- 16- Buton programator
- 17- Picioare deplasare (reglabile)
- 18- Picioare fixe (reglabile)



- 1- Panou superior
- 2- Panou de control
- 3- Sertar
- 4- Ușă cuptor (ușă frontală)
- 5- Capac din sticlă sau metalic
- 6- Arzător auxiliar
- 7- Arzător rapid (arzător semi rapid)
- 8- Arzător ultra rapid (Arzător rapid)
- 9- Plită electrică
- 10- Grătar stânga
- 11- Grătar dreapta
- 12- Butoane control arzătoare
- 13- Buton control plită electrică
- 14- Buton termostat cuptor
- 15- Buton aprindere sau buton ventilator
- 16- Indicator luminos
- 17- Picioare deplasare (reglabile)
- 18- Picioare fixe (reglabile)

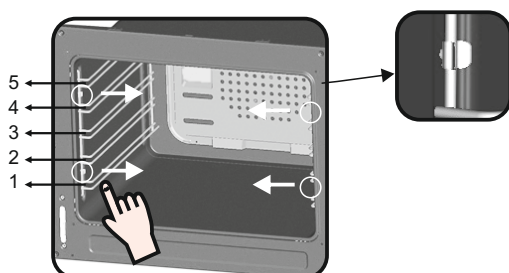




DEMONTAREA ȘI CURĂȚAREA RAFTURILOR GRILĂ

Demontați rafturile grilă trăgându-le în direcția săgeților (potrivit imaginii de mai jos)

Pentru a curăța rafturile, poziționați-le în mașina de spălat vase sau folosiți un burete de vase umed, asigurându-vă că au fost apoi uscate. După curățarea acestora, montați rafturile grilă efectuând aceleași operațiuni ca la demontare în ordine inversă.



3. UTILIZAREA ARZĂTOARELOR

3.1. UTILIZAREA ARZĂTOARELOR PE GAZ

Butoanele pentru controlul arzătoarelor pe gaz sunt amplasate pe panoul de control.

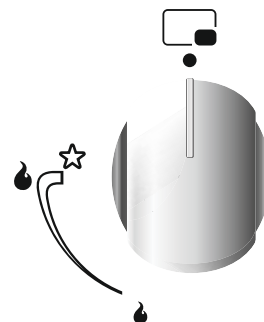


Figura 7

● Oprit

Dacă marcajul de pe butonul de control este în dreptul punctului negru de pe panou, arzătorul este oprit și supapa pentru gaz este închisă iar flacăra se stinge.

● Flacăra mare

Apăsați butonul pentru arzător și rotiți-l către stânga, până când marcajul de pe buton ajunge în dreptul simbolului pentru flacăra mare.

Flacăra este mare.

În această poziție, supapa pentru gaz este complet deschisă.

● Flacăra mică

Intensitatea flăcării poate fi diminuată prin rotirea butonului de control al arzătorului astfel încât marcajul de pe buton să ajungă în dreptul simbolului pentru flacăra mică. Supapa este parțial deschisă și flacăra este mică.

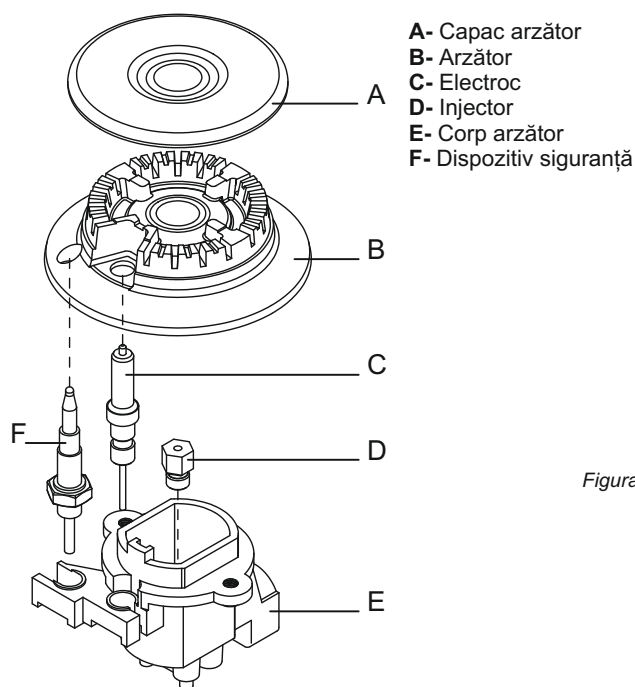


Figura 8

Aprinderea arzătoarelor

Arzătoare pe gaz de pe aragaz

Arzătoarele trebuie aprinse înainte de a așeza recipientele pe acestea. Pentru modelele cu aprindere automată, trebuie să apăsați butonul de aprindere.

Apăsați butonul corespunzător arzătorului pe care doriți să îl aprindeți și apoi rotiți-l către dreapta, spre simbolul pentru flacăra mare. Apăsați butonul de aprindere. La modelele cu aprindere incorporată pe butonul pentru controlul arzătorului, apăsați și rotiți butonul corespunzător arzătorului pe care doriți să îl aprindeți până la simbolul în formă de steluță; electrodul va fi activat automat. Toți electrozii vor fi activați automat și se va aprinde arzătorul care este alimentat cu gaz (cel pentru care a fost apăsat butonul de control).

Arzătorul din cuptor

Nu apăsați butonul de control pentru aprinderea cuptorului mai mult de 15 sec. Dacă arzătorul nu se aprinde într-un interval de 15 sec., eliberați butonul, deschideți ușa cuptorului și așteptați 1 minut înainte de a încerca să aprindeți din nou arzătorul cuptorului. Pentru alte modele gazul se aprinde prin intermediul butoanelor de control.



Verificați dacă s-a aprins flacăra. În caz contrar, repetați procedura.

După aprindere, reglați flacăra la intensitatea dorită.

Aprindere manuală (dacă nu este disponibilă aprindere electrică)

Mențineți o sursă de flacăra (chibrit sau aprinzător special pentru aragaz) în apropierea arzătorului.

AVERTIZARE! Așteptați 1 minut pentru a încerca din nou să aprindeți arzătorul.

Apăsați și rotiți butonul corespunzător arzătorului pe care doriți să îl aprindeți la simbolul pentru flacăra mare. Dacă arzătorul nu se aprinde de la prima încercare, încercați din nou și mențineți apăsat butonul un pic mai mult. După aprinderea arzătorului, reglați intensitatea flăcării.

Dacă arzătorul nu se aprinde după mai multe încercări, verificați dacă arzătorul și capacul acestuia sunt așezate corect.

Rotiți butonul de control al arzătorului în sens invers acelor de ceasornic, la simbolul „O” pentru a opri alimentarea cu gaz. În situația în care arzătorul se stinge accidental, așteptați cel puțin un minut înainte de a încerca să îl reaprindeți.

Unele aragazuri sunt prevăzute cu un dispozitiv de siguranță pentru flacăra (vezi imaginea de pe pagina anterioară, elementul F). Dacă se stinge flacăra, alimentarea cu gaz va fi întreruptă automat.

Diametrele minim și maxim al recipientelor de preparare

Arzător	Diametru min [mm]	Diametru max [mm]
Arzător mare	Ø 240 mm	Ø 280 mm
Arzător meniu	Ø 180 mm	Ø 240 mm
Arzător mic	Ø 120 mm	Ø 180 mm
Arzător ultra rapid	Ø 400 mm	Ø 280 mm

•Zona exterioră a flăcării este mai fierbinte decât cea de la bază. Vârful flăcării trebuie să atingă baza recipientului. Flăcările care depășesc baza recipientului duc la un consum de gaze inutil. •Pentru arzătoarele pe gaz, spre deosebire de plitele electrice, nu este necesar ca baza recipientelor să fie perfect plată. Flăcările care ating baza recipientului sunt conductoare de căldură.

•Cu toate că pentru arzătoarele pe gaz nu sunt necesare recipiente speciale, recipientele care sunt realizate din material mai subțire se încălzesc mai repede decât cele care sunt din material mai gros.

•Este posibil ca anumite porțiuni ale alimentelor să fie încălzite, iar alte porțiuni să rămână reci, din cauza distribuției neuniforme a căldurii în recipient. De aceea, în cazul utilizării unor recipiente cu baza subțire este necesar să amestecați în continuu alimentele. Căldura este distribuită mai uniform și mai eficient în recipientele cu baza groasă.

•Nu se recomandă utilizarea unor recipiente foarte mici. Recipientele mai largi, cu pereți nu foarte înalți sunt mult mai adecvate pentru o preparare mai rapidă și mai eficientă.

•Durata de preparare nu va fi scurtată dacă veți utiliza un recipient mic sau dacă preparați pe arzătorul mare. În acest mod, consumul de gaze va fi mai mare. Pentru a economisi energie, se recomandă ca recipientele să fie acoperite în timpul preparării.

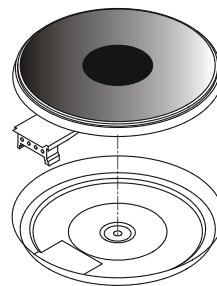


Figura 9

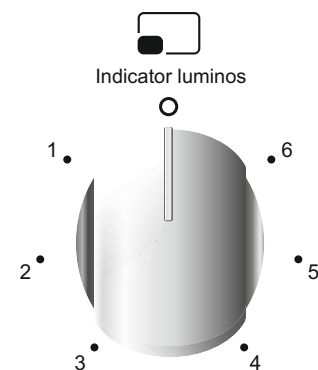


Figura 10

Poziție	Putere (wați)	Putere (wați)	Putere (wați)	Mod utilizare
0	0	0	0	Oprit
1	100 W	135 W	175 W	Încălzire
2	180 W	220 W	220 W	Preparare la temperatură redusă
3	250 W	300 W	300 W	Preparare la temperatură redusă
4	500 W	850 W	850 W	Preparare, prăjire, fierbere
5	750 W	1150 W	1150 W	Preparare, prăjire, fierbere
6	1000 W	1500 W	2000 W	Preparare, prăjire, fierbere

Recipiente recomandate

Dorim să vă reamintim că recipientele mai mari au o suprafață de încălzire mai mare.

În acest mod, în astfel de recipiente alimentele se vor prepara mai repede decât în cele de dimensiuni mai mici.

Recipientele pe care le utilizați trebuie să fie proporționale cu cantitatea de alimente care va fi preparată. Pentru a preveni stropirea, nu utilizați recipiente foarte mici, în special pentru cantități mari de lichide. Dacă utilizați recipiente foarte mari pentru prepararea rapidă a unor alimente sau lichide, acestea se vor lipi de pereții recipientului. Pentru prepararea prăjiturilor sunt recomandate recipiente acoperite, tăvi de coacere sau forme de coacere. Sucurile sau substanțele dulci care sar din recipiente se pot lipi de suprafața aragazului sau cuptorului și sunt greu de curățat.

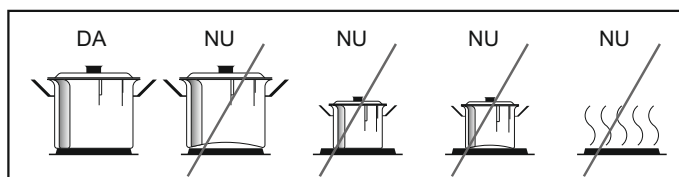


Figura 11

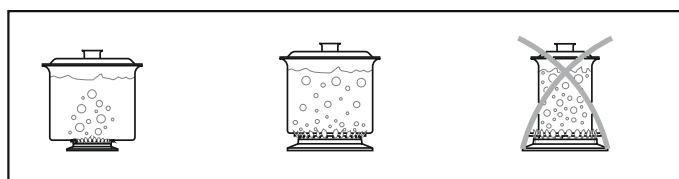


Figura 12

3.2. UTILIZAREA PLITELOR ELECTRICE

Rotiți butonul în poziția necesară pentru a se atinge temperatura dorită pentru plita respectivă. Indicatorul luminos corespunzător plitei respective se aprinde și plita începe să se încălzească.

La finalul preparării, rotiți butonul în poziția „O”. Nu lăsați plita electrică pornită dacă pe aceasta nu este așezat niciun recipient. Diametrul și baza recipientului sunt foarte importante. Diametrul minim al bazei recipientului trebuie să fie de 14 cm și baza trebuie să fie perfect plată. Lăsați plita electrică să se încălzească timp de 5 minute înainte de a așeza recipientul pe aceasta, atunci când o utilizați prima dată. În acest mod învelișul termorezistent al plitei se va întări prin ardere.

Utilizați o lavetă umedă și un detergent lichid neutru pentru curățarea plitelor electrice. Nu utilizați cuțite sau alte obiecte ascuțite pentru a îndepărta reziduurile alimentare de pe suprafața plitelor electrice.

Porniți funcționarea plitei pentru câteva momente după ce ați curățat-o, pentru a se usca.

Cu toate acestea, trebuie să aveți în vedere faptul că plita nu trebuie să funcționeze mai mult de câteva secunde, fără ca pe aceasta să fie așezat un recipient.

Important de reținut dacă prăjiți alimente sau utilizați recipiente sub presiune.

Nu lăsați arzătoarele aprinse dacă nu este așezat niciun recipient pe acestea și nu așezați recipiente goale pe arzătoarele aprinse.

Recipientele de preparare trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

Să fie grele;

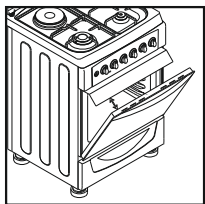
Să acopere complet suprafața arzătorului; pot fi puțin mai mici sau mai mari;

Suprafața bazei trebuie să fie complet plată și adecvată pentru zona de preparare.

•Pentru o utilizare cât mai optimă a plitelor electrice și pentru reducerea consumului de energie, trebuie utilizate numai recipiente cu baza plată și netedă. Dimensiunea diametrului bazei trebuie să fie cât mai apropiată de diametrul plitei electrice, niciodată mai mic. Baza recipientului trebuie să fie uscată și trebuie evitată producerea de reziduuri alimentare. Nu lăsați recipiente goale pe plitele electrice și nu puneți plitele electrice în funcțiune dacă pe acestea nu sunt așezate recipiente.

4. UTILIZAREA CUPTORULUI

4.1. PREPARARE GRILL



GRILL ELECTRIC: Se folosește NUMAI cu ușa închisă.

GRILL GAZ: Poate fi folosit cu ușa deschisă CU panoul de protecție introdus sub panoul de control, conform imaginii.

•Alimentele preparate la grill capătă o culoare maronie destul de repede. În funcție de cantitatea de alimente, grill-ul poate fi așezat în mai multe poziții. Aproape toate tipurile de

alimente pot fi preparate sub grill, cu excepția vânatului și a hamburgerilor.

•Carnea și peștele trebuie unse ușor cu ulei înainte de a fi preparate la grill.

•Așezați o tavă colectoare în cuptorul în timpul preparării la grill. Turnați puțină apă în tava colectoare pentru a evita formarea unor mirosuri neplăcute și pentru ca grăsimea să nu se aprindă.

•Prepararea la grill este recomandată pentru bucăți mari de carne, de exemplu cotele, care nu sunt prea groase, păsări vânat, pește, diverse legume (ex. dovlecei, vinete, tomate etc.), frigărui.

Ungeți peștele cu puțin ulei.

Sărați carnea și peștele.

•Distanța față de grill depinde de grosimea cărnii sau a peștelui. Dacă distanța este corectă, părțile exterioare nu se vor arde și interiorul alimentelor va rămâne fraged.

•Pentru a preveni formarea unor mirosuri neplăcute și a fumului din cauza grăsimii și a sucurilor care se scurg din alimente, vă recomandăm să turnați 1-2 pahare de apă în tava colectoare.

•Puteți să utilizați funcția grill pentru prăjirea pâinii sau rumenirea sandwich-urilor, precum și pentru coacerea unor fructe (banane, grapefruit sau bucăți de ananas, mere etc.). Trebuie să aveți grijă ca fructele să nu intre în contact cu elementele de încălzire.



Nu acoperiți pereții cuptorului sau baza acestuia cu folie din aluminiu. Căldura acumulată poate deteriora emailul cuptorului și afectează alimentele.



În timpul funcționării cuptorului, capacul superior al aragazului trebuie să fie deschis.

4.2. CUPTOR ELECTRIC

Poziție	Funcții cuptor
F	Funcție
°C	Temperatură
⌚	Durată de preparare
○	Oprit
🍴	Rotisor și element grill
💡	Bec
🔥	Element grill
🌀	Element grill și ventilator
🌀	Ventilator
🔥	Element încălzire superior și ventilator
🔥	Element încălzire inferior și ventilator
🔥	Element încălzire superior, inferior și ventilator
🔥	Element încălzire superior și inferior
🔥	Element încălzire superior
🔥	Element încălzire inferior
👤	Manual
PIZZA	Pizza

4.3. SUGESTII PENTRU PREPARARE LA CUPTORUL ELECTRIC

Preparare tradițională

Căldura este generată de elementul de încălzire superior și inferior. În general, este de preferat ca raftul pe care vor fi așezate alimentele să fie poziționat la mijlocul cuptorului. Dacă partea superioară sau cea inferioară a alimentelor necesită o preparare mai intensă, alimentele trebuie așezate mai sus, respectiv mai jos.

Preparare cu convecție (cu ventilator)

•Alimentele vor fi preparate de aerul preîncălzit care este distribuit uniform cu ajutorul ventilatorului amplasat în partea din spate a cuptorului. Pot fi preparate simultan mai multe feluri de mâncare, așezate pe diverse niveluri.

•Acest tip de cuptor este de asemenea util pentru decongelarea alimentelor. De asemenea se poate utiliza pentru sterilizarea conservelor, pentru prepararea siropurilor din fructe și pentru uscarea unor fructe și a ciupercilor.

4.4. PREPARARE



•Termostatul este setat la maxim

•Durata de preîncălzire este de 15 min. (posibil și 20 min.)

•Tava trebuie așezată pe una dintre pozițiile de jos.

•Durata de preparare este de 20 min.

4.5. PREPARARE PRĂJITURI

•În cazul în care nu există alte recomandări, preîncălziți cuptorul cel puțin 10 minute înainte de utilizare. Nu deschideți ușa cuptorului în timpul preparării prăjiturilor, deoarece există riscul ca acestea să nu mai crească (prăjiturile sau aluaturile cu drojdie și soufflé-urile). Curentul de aer rece care pătrunde în cuptor va împiedica ridicarea aluatului. Pentru a verifica dacă este copt aluatul, introduceți o scobitoare în aluat. Dacă scobitoarea rămâne uscată, înseamnă că aluatul este bine copt. Nu realizați acest test decât după ce trec trei sferturi din timpul de preparare.

Atenție!

•Dacă suprafața alimentelor este preparată, însă interiorul acestora este în continuare crud sau parțial crud, trebuie să continuați prepararea la o temperatură scăzută.

•Pe de altă parte, dacă suprafața alimentelor este prea uscată, înseamnă că trebuie preparate la o temperatură mai mare și o perioadă de timp mai scurtă.

4.6. PREPARAREA CĂRNII

•Cantitatea minimă de carne care este preparată în cuptor trebuie să fie de 1 kg. În caz contrar, carnea va fi prea uscată.

Dacă doriți să fie bine făcută, utilizați mai puțină grăsime. În cazul în care carnea are puțină grăsime, nu mai este necesar să utilizați ulei. Dacă o parte a cărnii este mai grasă, așezați carnea cu această parte în sus. Grăsimea care se topește va fi suficientă pentru partea de jos a cărnii.

•Carnea roșie trebuie scosă din frigider cu cel puțin 1 oră înainte de a fi preparată. În caz contrar, carnea va rămâne tare, ca urmare a diferenței mari de temperatură. Nu puneți sare pe carne înainte de a o introduce în cuptor, în special dacă o preparați la grill. Sarea va absorbi sângele și suctul din carne și astfel partea superioară a cărnii nu va fi bine rumenită.

•Adăugați sare numai după ce a trecut jumătate din durata de preparare.

•Carnea pentru friptură trebuie așezată într-un recipient mare, cu pereți nu foarte înalți.

•Recipientele/ tăvile cu pereți înalți, acționează ca un scut împotriva căldurii. Carnea poate fi așezată în recipiente termorezistente sau direct pe grătar. În cazul în care așezați carnea direct pe grătar, trebuie să introduceți și tava colectoare sub acesta. Sosurile trebuie adăugate la început dacă durata de preparare este scurtă, sau în ultima jumătate de oră, dacă durata de preparare este mai lungă.

4.7. PREPARAREA PEȘTELUI

Peștele de dimensiuni mici poate fi preparat la temperatură maximă de la început până la sfârșit. Peștele de dimensiune medie trebuie preparat la temperatură maximă la început și apoi temperatura trebuie redusă. Peștele mare trebuie preparat la temperaturi mai reduse de la început până la sfârșit. Verificați creșterea de la baza peștelui pentru a verifica dacă este bine preparat. În cazul preparării peștelui la grill, carnea trebuie să fie de un alb mat. Nu este valabilă această regulă pentru pastrăv sau somon.

4.8. PREPARARE LA ROTISOR

•Cuptorul este prevăzut cu un rotisor, două furculițe și un cârlig pentru a susține rotisorul.

•Instrucțiuni de utilizare:

- Scoateți accesoriile din cuptor.
- Așezați un recipient adânc pe baza cuptorului sau pe grătarul de jos.
- Introduceți carnea pe rotisor, centrați-o între cele două furculițe.
- Fixați rotisorul în axul din partea de jos a cuptorului și apoi prindeți rotisorul prin cârligul suport din partea din față a cuptorului.

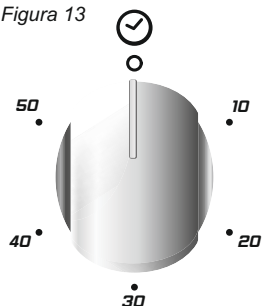
•Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.

•Duratele de timp recomandate sunt:

	Durata de preparare (min)	
Tip de alimente	Cuptor pe gaz	Cuptor electric
Vită (1 kg)	25/35	20/30
Miel, oaie (1 kg)	35/45	30/40
Vită, pui (1 kg)	65/75	60/70
Porc (1 kg)	60/70	65/75

4.9. UTILIZAREA PROGRAMATORULUI

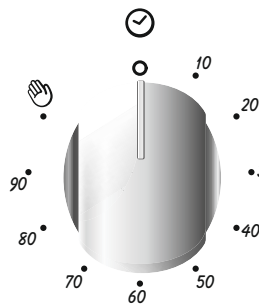
Figura 13



Pentru a seta programatorul, rotiți complet butonul și apoi poziționați-l la durata de timp dorită. După trecerea duratei de timp setată, se va auzi un semnal sonor timp de câteva secunde.

4.10. SETAREA TIMPULUI DUPĂ CARE SĂ SE OPEASCĂ FUNCȚIONAREA CUPTORULUI

Figura 14



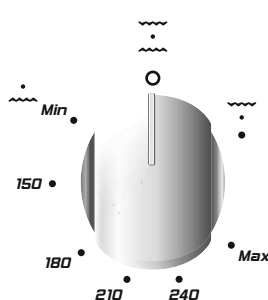
Acest buton vă permite setarea duratei de timp dorită (max. 90 min.) după care cuptorul să se oprească automat.

Programatorul va realiza număratoarea inversă de la timpul setat la poziția „0” și se va opri automat.

Pentru utilizare normală a cuptorului, setați butonul la poziția 0.

4.11. CUPTOR PE GAZ

Figura 15



Cu ajutorul acestu buton pot fi selectate temperatura cuptorului și elementul de încălzire.

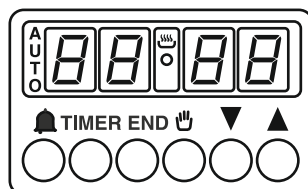
Temperatura cuptorului poate fi cuprinsă între 140-2700C.

Unele cuptoare au arzătoare prevăzute cu dispozitiv de siguranță. Dacă se stinge flacăra, alimentarea cu gaze va fi automat întreruptă.

4.12. UTILIZAREA PROGRAMATORULUI ELECTRONIC

DENUMIRE FUNCȚIE	ACTIVARE	DEZACTIVARE	FUNCȚIE	UTILIZARE
ALARMĂ	•Apăsati și mențineți apăsat butonul [END] •Apăsati butoanele [▼] sau [▲] pentru a seta durata de timp dorită. •Eliberați butoanele	•La finalul duratei de timp setată se activează un semnal sonor (acest semnal se dezactivează automat sau poate fi dezactivat prin apăsarea butonului [END]).	•Emite un semnal sonor la finalul duratei de timp setată. Pentru a verifica ce perioadă de timp a mai rămas, apăsați butonul [END]	Permite utilizarea cuptorului pe post de alarmă (poate fi activată și când funcționează cuptorul, și când este oprit).
FUNCȚIE MANUAL	•Apăsati butonul [MAN]. - Setați funcția de preparare cu ajutorul butonului selector	•Rotiți butonul pentru selectarea funcțiilor cuptorului în poziția „0”.	•Pentru utilizarea cuptorului	•Pentru prepararea rețetelor dorite
DURATĂ DE PREPARARE	•Apăsati și mențineți apăsat butonul TIMER. •Apăsati butoanele [▼] sau [▲] pentru a seta durata de preparare. •Eliberați toate butoanele. •Setați funcția de preparare cu ajutorul butonului selector.	- După trecerea perioadei de timp, cuptorul se oprește automat. - Dacă doriți să opriți prepararea mai devreme, fie rotiți butonul selector în poziția 0 sau setați durata de timp la 0:00 (TIMER și butoane)	Permite presetarea duratei de preparare, în funcție de rețeta aleasă. Pentru a verifica ce perioadă de timp s-a scurs, apăsați butonul TIMER. Pentru a schimba/modifica durata de timp presetată, apăsați butoanele [▼] / [▲] sau.	•La finalul duratei de timp setată, cuptorul se oprește și funcționează și se aude un semnal sonor.
FINAL PREPARARE	•Apăsati și mențineți apăsat butonul END. •Apăsati butoanele [▼] sau [▲] pentru a seta durata de timp după care doriți să se oprească funcționarea cuptorului. •Eliberați butoanele. •Setați funcția de preparare cu ajutorul butonului selector.	•La finalul duratei de timp setată, cuptorul se oprește. Pentru a opri manual cuptorul, rotiți butonul pentru selectarea funcțiilor în poziția „0”.	•Permite setarea orei pentru finalizarea duratei de preparare. Pentru a verifica ora setată apăsați butonul END. - Pentru a modifica ora presetată, apăsați butonul END și [▼] / [▲].	Această funcție este utilizată de obicei împreună cu funcția de setare a duratei de preparare. De exemplu, dacă alimentele trebuie preparate timp de 45 de minute și prepararea trebuie finalizată la 12:30, selectați funcția de preparare dorită, setați durata de preparare la 45 de minute și setați ca oră pentru finalizarea preparării ora 12:30. Prepararea va începe automat la ora 11:45 (12:30 minus 45) și va continua până la ora presetată pentru finalizare, când cuptorul se va opri automat. AVERTIZARE! Dacă selectați ora pentru finalizarea preparării fără să setați durata de preparare, cuptorul va începe imediat să funcționeze și se va opri la ora setată pentru finalizare.

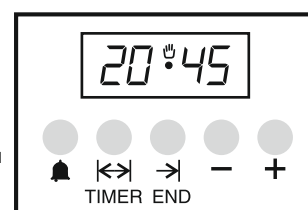
Setarea corectă a timpului



AVERTIZARE: prima operațiune care trebuie efectuată după instalarea aparatului sau după ce a avut loc o întrerupere a alimentării cu energie electrică (fapt sesizabil ușor, deoarece o afișaj apare 00:00) este setarea ceasului. Procedați astfel:

- Apăsati și mențineți apăsată butonul TIMER și END (|▶ și |◀).
- Setati ora prin apăsarea butoanelor [▼] / [▲].
- Eliberați butoanele.
- ATENȚIE: cuptorul funcționează numai dacă este setat pe funcția manual [MAN] sau cu durată, deoarece o afișaj apare 00:00 este setarea ceasului.

OBSERVAȚIE: La unele modele simbolurile [▼] / [▲] sunt înlocuite de [+] / [-]. Pentru programarea unui timer cu 5 butoane, pentru funcția manual, apăsați simultan butoanele TIMER și END.



4.13. PROGRAME DE PREPARARE

Metode de preparare tradiționale și cu convecție; Greutăți (gr)
TIP DE ALIMENTE Metoda de preparare tradițională.

Greutate (gr.)	TIP DE ALIMENTE	Metodă preparare tradițională		Metodă preparare convecție		Durată preparare (minute)	OBSERVAȚII
		Poziție tavă	Temp. (0C)	Poziție tavă	Temp. (0C)		
	PRĂJITURI ȘI DESETURI						
	Aluat cu ou	2	180	2 (1 și 3)	160	45 - 60	
	Aluat	1	180	2 (1 și 3)	160	20 - 35	
	Fursecuri	2	180	2 (1 și 3)	160	20 - 30	
	Prăjitură cu brânză	1	175	2	150	60 - 80	
	Plăcintă cu mere	1	180	2 (1 și 3)	160	40 - 60	
	Strudel	2	175	2 (1 și 3)	150	60 - 80	
	Tartă cu gem	2	180	2 (1 și 3)	160	45 - 60	
	Fursecuri	2	180	2 (1 și 3)	160	15 - 25	
	Biscuiți	2	180	2 (1 și 3)	160	10 - 20	
	Prăjitură cu cremă	2	100	2 (1 și 3)	100	90 - 120	
	PÂINE ȘI PIZZA						
1000	Pâine albă	1	200	2	175	45 ~ 60	În cuptor, câte 8 bucăți pe tavă
500	Pâine de secară	1	200	2 (1 și 3)	175	30 ~ 45	Sub grill
250	Sandwich	2	220	2 (1 și 3)	175	20 ~ 35	
	PASTE						
	Macaroane	2	200	2 (1 și 3)	175	40 ~ 50	
	Cu legume	2	200	2 (1 și 3)	175	45 ~ 60	
	Paste	2	200	2 (1 și 3)	175	35 ~ 45	
	Lasagna	2	200	2	175	45 ~ 60	
	CARNE						
1000	Friptură de vită	2	200	2	175	50 ~ 70	Preparare pe grill
1200	Friptură de porc	2	200	2	175	100 ~ 130	Preparare pe grill
1000	Friptură de vițel	2	200	2	175	90 ~ 120	Preparare pe grill
1500	Vită British style	2	220	2	200	50 ~ 70	Preparare pe grill
1200	Miel	2	200	2	175	110 ~ 130	Pulpă
1000	Pui	2	200	2	175	60 ~ 80	Întreg
4000	Curcan	2	200	2	175	210 ~ 240	Întreg
1500	Rață	2	175	2	160	120 ~ 150	Întreg
3000	Gâscă	2	175	2	160	150 ~ 200	Întreg
1200	Iepure	2	200	2	175	60 ~ 80	Porționat
	PEȘTE						
1000	Pește întreg	2	200	2 (1 și 3)	175	40 ~ 60	2 pești
800	Pește file	2	200	2 (1 și 3)	175	30 ~ 40	4 bucăți de file

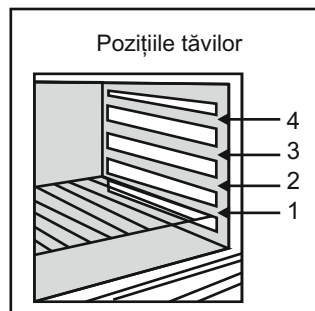


Figura 16

OBSERVAȚIE:

- 1)Duratele de preparare nu includ și durata pentru preîncălzire. Se recomandă preîncălzirea cuptorului timp de 10 minute, în special pentru prăjituri, pizza și pâine.
- 2)Indică poziția tăvilor pentru prepararea simultană a mai multor feluri de mâncare.
- 3)Toate operațiunile trebuie desfășurate cu cuptorul închis.

TIP DE ALIMENTE	CANTITATE		PREPARARE GRILL		DURATĂ PREPARARE (Minute)	
	Bucăți	Greutate	Poziție tavă	Temperatură (°C)	Partea superioară	Partea inferioară
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. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Înainte de curățare și întreținere:

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare cu energie electrică.
- Închideți robinetul de alimentare cu gaze, pentru siguranța dumneavoastră. Dacă aragazul este reglat pentru alimentare cu gaze naturale, închideți robinetul de alimentare cu gaze naturale.
- Dacă este cuptorul încins, așteptați până se răcește.
- Nu utilizați aparate de curățare sub presiune pentru curățarea aparatului.
- Curățați suprafețele din email cu o soluție de apă caldă și un detergent lichid neutru sau produse speciale pentru curățarea aragazului. Nu utilizați produse abrazive care ar putea deteriora aspectul aparatului. Se recomandă curățarea aparatului după fiecare utilizare.
- Utilizați produse de curățare speciale și bureți abrazivi pentru curățarea grătarelor din inox.
- Suprafețele din sticlă ale aparatului, cum ar fi capacul superior și geamul ușii cuptorului trebuie curățate numai când sunt reci.
- Deteriorările apărute ca urmare a nerespectării acestor recomandări nu sunt acoperite de garanție.
- Arzătoarele și capacele arzătoarelor pot fi curățate cu apă caldă și detergent lichid. Canalele arzătoarelor pot fi curățate cu o perie. Verificați ca arzătoarele să fie uscate înainte de a le monta la loc. De asemenea, verificați dacă arzătoarele sunt poziționate corect.
- Curățați periodic electrozii de aprindere de la cuptoarele cu aprindere automată. În acest mod se evită problemele de aprindere. Verificați periodic și canalele arzătoarelor astfel încât să nu fie blocate cu reziduuri alimentare.
- Ștergeți partea superioară a aragazului cu un material moale și uscat.
- Nu utilizați produse abrazive, bureți metalici, obiecte ascuțite, lavete dure sau produse chimice și detergenți care ar putea deteriora iremediabil stratul catalitic.
- Pentru prepararea fripturilor, vă recomandăm să utilizați tăvi cu pereți mai înalți și atunci când preparați la grill trebuie să așezați sub grătar tava colectoare.

Curățarea ușii cuptorului

Pentru o mai ușoară curățare a ușii cuptorului, se recomandă demontarea acesteia, așa cum se observă în imaginile de mai jos. Deschideți ușa complet, rotiți cele două picioare ale balamalelor la 180°.

Închideți ușa parțial la 300. Scoateți ușa prin ridicarea ușoară a acesteia din poziția anterioară.

Pentru a monta ușa cuptorului la loc, parcurgeți etapele de mai sus în ordine inversă.

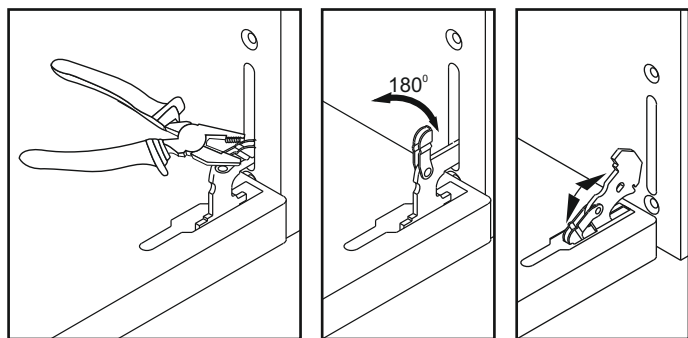
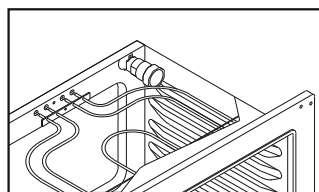


Figura 17

Înlocuirea becului din interiorul cuptorului

Scoateți ștecherul cablului de alimentare din priză și deșurubați becul. Înlocuiți becul defect cu un bec funcțional, care să aibă aceleași caracteristici cu cel înlocuit.



Puc 18

5.1. CURĂȚARE CATALITICĂ

- Unele modele sunt prevăzute cu curățare catalitică pentru cuptor. Panourile din interiorul cuptorului sunt acoperite cu un înveliș microporos și astfel curățarea se realizează automat.
- Pentru o curățare eficientă, pereții din interiorul cuptorului trebuie să fie poroși.
- Stopii de grăsime pot bloca porii și astfel curățarea automată nu va avea același rezultat. Pentru îndepărtarea reziduurilor alimentare lăsați cuptorul să funcționeze 10-20 de minute, fără alimente în interior.
- În cazul în care stratul de reziduuri de grăsime este foarte gros și curățarea catalitică nu se mai poate realiza, curățați stratul de grăsime cu un burete impregnat în apă caldă. Panourile catalitice au o durată de viață de funcționare de 300 ore. Astfel, panourile trebuie înlocuite după 300 de ore de utilizare.

6. SERVICE ȘI PROBLEME ÎN FUNCȚIONARE

În cazul în care cuptorul nu funcționează, înainte de a apela la service, vă recomandăm să procedați astfel:

- Verificați dacă ștecherul cablului de alimentare este bine introdus în priză.

Presiunea gazului nu este normală

- Verificați următoarele:

- Orificiile arzătorului sunt blocate?
- Regulatorul de presiune funcționează normal?
- Sunt furnizate gaze? Este supapa deschisă?
- Dacă vi se pare că supapa nu funcționează normal, luați legătura cu un tehnician calificat de la un centru de service autorizat.

Miros de gaze în locul unde este amplasat aparatul

- Verificați următoarele:

- Supapa a rămas deschisă?
- Teava de gaze este corect poziționată și este în stare bună?
- Dacă bănuți că sunt scurgeri de gaze, nu utilizați flacăra deschisă.

Cuptorul nu încălzește

- Butoanele de control ale cuptorului se află în poziția corectă?

Durata de preparare este prea mare

- A fost selectată temperatura corectă?

Iese fum din cuptor

- Vă recomandăm să curățați cuptorul după fiecare utilizare. Dacă nu sunt curățate reziduurile de grăsime de pe pereți, acestea vor degaja un miros neplăcut în timpul preparării (vezi secțiunea referitoare la curățare și întreținere).

Nu se aprinde becul din cuptor

- Becul este ars. Pentru a schimba becul, respectați instrucțiunile din coloana alăturată.

Dacă după efectuarea acestor verificări problema persistă, vă recomandăm să luați legătura cu un centru de service autorizat. Vă rugăm să specificați numele modelului și numărul produsului (PNC sau ENR).

*Versiunea în limba engleză este de referință.

7. PROTECȚIA MEDIULUI



Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). DEEE cuprind atât substanțele poluante (care pot cauza consecințe negative pentru mediu), cât și componentele de bază (care pot fi reutilizate). Este important ca DEEE să fie supuse unor anumite tratamente pentru a îndepărta și elimina corespunzător toate substanțele poluante și pentru a recupera și

recicla toate materialele.

Persoanele pot juca un rol important în a se asigura că DEEE nu devin un pericol pentru mediu. Astfel, este esențial ca acestea să respecte unele reguli de bază:

- DEEE nu trebuie tratate ca deșeuri menajere.
- DEEE trebuie predate la punctele de colectare corespunzătoare gestionate de municipalitate sau de companiile înregistrate. În numeroase țări, pentru DEEE de dimensiuni mari, poate fi prezentă colectarea de la domiciliu.
- când cumpărați un aparat nou, cel vechi poate fi returnat comerciantului, care este obligat să-l colecteze în mod gratuit și individual, atât timp cât echipamentul este de tip echivalent și are aceleași funcții ca echipamentul furnizat.

WAARSCHUWING: Het apparaat en de bereikbare delen worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.

- Kinderen jonger dan 8 jaar niet bij het apparaat laten mits onder continue toezicht.
- Dit apparaat kan op een veilige manier worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat.
- Kinderen niet met het apparaat laten spelen.
- Schoonmaak en onderhoud niet door kinderen laten doen zonder toezicht.

WAARSCHUWING: Onbeheerd koken op een kookplaat met olie en vet kan gevaarlijk zijn en kunnen brand als gevolg hebben.

- Probeer NOOIT een vuur met water te doven, maar zet het apparaat uit en dek de vlam af met een deksel of blusdeken.

WAARSCHUWING: Gevaar voor brand; bewaar geen items op de kookplaat.

- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Pas op dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.

WAARSCHUWING: Onderdelen kunnen heet worden. Hou jonge kinderen op afstand.

- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om de oven glazen deur schoon te maken, aangezien zij kunnen krassen op het oppervlak, tevens kan dit een barst in het glas veroorzaken.
- De onderkant van de lade kan aan de binnenkant heet worden.
- De oven moet uitgeschakeld worden voordat u de beveiliging verwijderd, deze moet vervolgens geplaatst worden zoals aangegeven in de handleiding.
- Gebruik alleen de aanbevolen temperatuursmeter voor deze oven.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Gemorst vuil moet voor het openen van de deksel worden verwijderd.
- Het kookoppervlak moet afgekoeld zijn voordat u de deksel sluit.

WAARSCHUWING: Verzeker u ervan dat de kookplaat uitgeschakeld is voordat u de lamp gaat vervangen ivm een elektrische schok.

- Voor een stroomnet met een contactscheiding in alle polen die voorzien in een volledige afsluiting bij een overspanning van categorie III, moet in de bevestigingsbekabeling een afsluitmethode worden ingebouwd in overeenstemming met de bekabelingsvoorschriften.
- De instructie vermeldt het type van de kabel dat moet worden gebruikt, rekening houdend met de temperatuur van de achterkant van het apparaat.
- Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een speciaal snoer verkrijgbaar bij de fabrikant of service center.

LET OP: Om een gevaar als gevolg van onbedoeld resetten van de thermische beveiliging te voorkomen, moet dit apparaat niet worden gevoed via een externe schakelaar, zoals een timer, of aangesloten worden op een circuit dat regelmatig wordt in-en uitgeschakeld.

- Dit apparaat moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met de geldende voorschriften en mag alleen gebruikt worden in een goed geventileerde ruimte. Lees de instructies voor het installeren of gebruiken van dit apparaat.
- Deze instructies zijn alleen geldig wanneer het land symbool verschijnt op het apparaat. Als het symbool niet verschijnt op het apparaat, is het noodzakelijk te verwijzen naar de technische instructies die zullen voor de nodige informatie zorgen met betrekking tot een wijziging aan het toestel.
- " zorg voorafgaand aan de installatie dat de lokale distributie voorwaarden (aard van de gas-en gasdruk) en de aanpassing van de applicatie compatibel zijn " ;
- "" de aanpassing van de voorwaarden voor dit apparaat zijn vermeld op het etiket (of typeplaatje) "" ;
- "" Dit apparaat is niet aangesloten op een verbrandingsproducten evacuatie apparaat. Het wordt geïnstalleerd en aangesloten in overeenstemming met de huidige installatie voorschriften. Bijzondere aandacht wordt geschonken aan de relevante eisen ten aanzien van ventilatie.
- Het gebruik van een gasfornuis resulteert in de productie van warmte en vocht in de ruimte waarin deze is geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is. Houd bestaande ventilatiegaten open of installeer een mechanische ventilatie-apparaat (afzuigkap). Aanhoudend en intensief gebruik van het apparaat kan een beroep doen op extra ventilatie, bijvoorbeeld het openen van een raam, of meer effectieve ventilatie, bijvoorbeeld verhoging van het niveau van mechanische ventilatie indien aanwezig.

LET OP: Toegankelijke onderdelen kunnen heet zijn wanneer de grill in gebruik is. Jonge kinderen dienen weggehouden te worden.

WAARSCHUWING: Ter voorkoming van omvallen van het apparaat, moeten stabilisatiemiddelen worden geïnstalleerd. Raadpleeg de instructies op pagina 131 van deze handleiding.

1. ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

Hartelijk dank dat u een van onze producten heeft gekozen. Om optimaal gebruik te kunnen maken van uw fornuis, raden wij u het volgende aan:

• Lees de opmerkingen in deze handleiding zorgvuldig: deze bevatten belangrijke instructies voor het veilig installeren, gebruiken en onderhouden van dit fornuis.

Bewaar dit boekje op een veilige plek zodat u het ter referentie kunt gebruiken.

• Mocht het apparaat worden verkocht of worden overgedragen, dan moet deze handleiding met het apparaat worden meegeleverd om juiste overdracht van de informatie over installatie/gebruik van het apparaat en de bijbehorende waarschuwingen te garanderen. • Alle toegankelijke onderdelen zijn heet wanneer het apparaat wordt gebruikt. Raak deze elementen niet aan. Wanneer het fornuis voor de eerste keer wordt ingeschakeld, kunnen scherp ruikende dampen ontstaan. Deze zijn ongevaarlijk. Het is raadzaam het fornuis twee uur leeg ingeschakeld te laten.

1.1. SYMBOLEN IN DEZE GEBRUIKERSHANDLEIDING

In deze gebruikershandleiding worden de onderstaande symbolen gebruikt.



Veiligheidsinformatie



Informatie over milieubescherming



Dit apparaat voldoet aan Europese EEG-richtlijnen.



Pas op, omvalgevaar.



Belemmeringen tegen omvallen.

1.2. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Alle onderdelen van dit apparaat die in contact kunnen komen met voedsel, voldoen aan de Europese richtlijn 89/109/EEG. Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 73/23/EEG en 89/336/EEG, vervangen door 2006/95/EEG, 2004/108/EEG, 2003/55/EEG en daaropvolgende amendementen. Het apparaat voldoet tevens aan 93/68/EEG en daaropvolgende amendementen.

1.3. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

• Gebruik het fornuis uitsluitend voor de toepassing waarvoor deze is ontworpen: het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik, bijvoorbeeld als verwarming, vormt onjuist gebruik van het fornuis en is dan ook gevaarlijk.

• De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade als gevolg van een verkeerde toepassing van dit apparaat of van onjuist of onredelijk gebruik.

• Neem bij de omgang met elektrische apparaten altijd de volgende standaardregels in acht. Als het apparaat defect raakt of niet meer werkt, haalt u de stekker uit het stopcontact, raakt u het verder niet aan en neemt u contact op met de geautoriseerde service.

• Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Pas op dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.

• Draag altijd handschoenen bij het verwijderen van voedsel uit de oven.

• Houd het apparaat om veiligheids- en gezondheidsredenen altijd schoon. Veten voedselresten kunnen leiden tot brand. Plaats uw hand niet tussen de oven en de scharnieren van de bovenklep. Houd kinderen uit de buurt.

• Zorg dat alle knoppen in de UIT-stand staan wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.

• Gemorst vuil moet voor het openen van de deksel worden verwijderd.

• Het kookoppervlak moet afgekoeld zijn voordat u de deksel sluit.

• De ovenlade is bedoeld voor de opslag van lege schalen of om voedsel warm te houden.

• Plaats geen brandbare, explosieve of reinigingsmaterialen, zoals nylon zakken, papier, doeken, enzovoort in de lade.

• Gebruik uitsluitend hittebestendige potten en pannen. Gebruik geen brandbare materialen.

• Het wijzigen (of poging tot het wijzigen) van de kenmerken van het apparaat kan gevaarlijk zijn.

• Let met name goed op wanneer u aan het frituren bent: laat het apparaat niet onbeheerd.

• Het apparaat is zwaar. Ga voorzichtig te werk als u het verplaatst.

• De uitstoot van hete lucht tijdens gebruik van het apparaat is normaal.

• Sluit de ventilatieopeningen van de oven nooit af.

• Bij het plaatsen van voedsel op of in het apparaat of wanneer u voedsel verwijdert met overtollig vet of water, kan er op het apparaat worden gemorst. Verwijder dergelijke resten direct na het koken om onaangename geurontwikkeling en mogelijke brand te voorkomen.

• Verlaag de vlam of schakel de branders uit voordat u pannen verwijdert.

• Neem bij het gebruik van elektrische apparaten altijd de volgende standaardregels in acht:

* Gebruik geen adapters, verdeelkasten en/of verlengsnoeren. Trek nooit aan het netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen.

* Raak de oven nooit aan met natte handen of voeten.

* U moet een beschadigde voedingskabel onmiddellijk vervangen.

* Neem bij het vervangen van de kabel de onderstaande voorschriften in acht:

* Alleen een gekwalificeerde elektromonteur mag de kabel vervangen. Reparaties mogen alleen met de originele reserveonderdelen worden uitgevoerd bij een erkende servicewerkplaats.

* Vervang de voedingskabel alleen door een kabel van het type H05RR-F, H05WF of H05V2V2-F. De kabel moet het vermogen hebben om de voor het product vereiste elektrische stroom te leveren.

• Controleer de flexibele gasaansluitingspijp regelmatig.

• De gasinlaatslang moet uit de buurt van hete onderdelen van de oven worden gehouden en mag niet in contact komen met de oven. U kunt de aansluiting van de gasinlaat naar de linkerkant of de rechterkant van de oven verplaatsen. Na een dergelijke aanpassing moet u met een zeepoplossing controleren op een mogelijk gaslek.

• Nadat de gaspijp op de verbinding is aangesloten, moet u deze met een klem stevig vastzetten. Let met name op eventuele gaslekken: controleer hierop meteen zeepoplossing.

• Laat het apparaat niet onbeheerd achter voordat het is afgekoeld.



Als u zich niet aan de bovenstaande instructies houdt, kan de fabrikant de veiligheid van het fornuis niet garanderen.

1.4. NUTTIGE TIPS

• Alle kleppen, geëmailleerde of glazen oppervlakken kunnen uit elkaar worden gehaald voor gemakkelijke reiniging. Als uw apparaat een bovenklep heeft, is deze ontworpen om het bovenblad te beschermen tegen stof wanneer het niet wordt gebruikt of om het morsen van olie te voorkomen tijdens het koken.

• Gebruik de klep niet voor andere doeleinden.

• **WAARSCHUWING!** (Modellen met glazen klep) De glazen klep kan breken wanneer deze wordt blootgesteld aan overmatige hitte. Controleer altijd of de branders uit zijn voordat u de klep sluit.

• Gebruik geen misvormde of uit evenwicht zijnde pannen.

• Reinig de grill en de vetopvangbak zorgvuldig voordat u deze voor de eerste keer gebruikt.

• Wanneer u reinigingsmiddelen gebruikt, moet u nooit op verwarmers of op de thermostaat spuiten.

• Zorg dat de ovenplaten correct worden geplaatst.

• Steek de brander aan voordat u de pan erop zet voor snellere ontbranding. Controleer of de brander een normale vlam heeft.

• Dek ovenonderdelen niet af met aluminiumfolie.

2. INSTALLATIE

De installatie moet worden uitgevoerd door gekwalificeerde vakmensen. De fabrikant is niet verplicht om de installatie uit te voeren. Als de hulp van de fabrikant wordt ingeroepen om problemen te verhelpen die zijn ontstaan door verkeerde installatie, vallen deze werkzaamheden niet onder de garantie.

Neem de installatievoorschriften in acht en schakel gekwalificeerde vakmensen in. Onjuiste installatie kan materiële schade veroorzaken of letsel aan mens en dier. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor dergelijke schade of dergelijk letsel.

WAARSCHUWING! De locatie van het apparaat moet zorgvuldig worden overwogen! Het kan uitsluitend worden geïnstalleerd in een ruimte die continu wordt geventileerd.

Het gebruik van een gasfornuis resulteert in de productie van warmte en vocht in de ruimte waarin deze is geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is. Houd bestaande ventilatiegaten open of installeer een mechanische ventilatie-apparaat (afzuigkap). Aanhoudend en intensief gebruik van het apparaat kan een beroep doen op extra ventilatie, bijvoorbeeld het openen van een raam, of meer effectieve ventilatie, bijvoorbeeld verhoging van het niveau van mechanische ventilatie indien aanwezig.

Elektrische aansluitingen moeten altijd worden losgekoppeld voorafgaand aan reparatie, installatie of aanpassing.

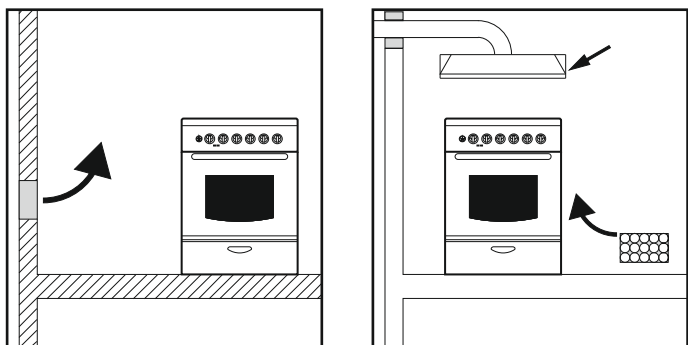
•Voordat u het apparaat plaatst, moet u de eigenschappen van de energietoevoer controleren (gastype, gasdruk) en ervoor zorgen dat het apparaat daarop wordt afgesteld.

•Dit apparaat moet niet worden aangesloten op het uitlaatsysteem van apparatuur die andere brandstof gebruikt.

•Het apparaat moet niet worden geïnstalleerd in de buurt van brandbare materialen (zoals meubels, gordijnen, enzovoort).

2.1. OMGEVING WAAR HET APPARAAT MOET WORDEN GEPLAATST

- Het apparaat mag niet op een draagvlak worden geplaatst.
- Voor goede werking van het apparaat moet er voldoende natuurlijke luchtventilatie zijn in de ruimte voorgasverbranding.
- De luchtstroom moet door de getraliede luchtventilatieopeningen in de buitenmuren lopen.



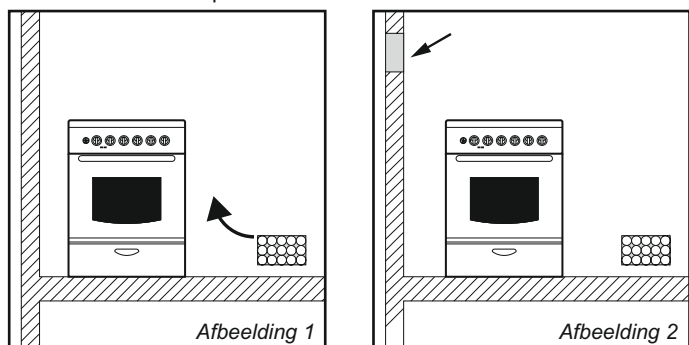
•Luchtgrills moeten een profiel hebben van 100 cm² voor luchtdoorstroming en voor apparaten met een vlambeveiligingsmechanisme. Bij apparaten zonder vlambeveiligingsmechanisme is een profiel van 200 cm² vereist. (Eén of meer grills kunnen worden gebruikt.)

Emissie van verbrandingsgassen

•Verbrandingsgassen van fornuizen moeten rechtstreeks worden afgevoerd via deuren of via een kap die is aangesloten op een schoorsteen of rookkanaal (afbeelding 1).

•Als het niet mogelijk is een kap te installeren, moet een elektrische luchtverser worden gemonteerd in een muur of in een venster dat naar buiten leidt (afbeelding 2).

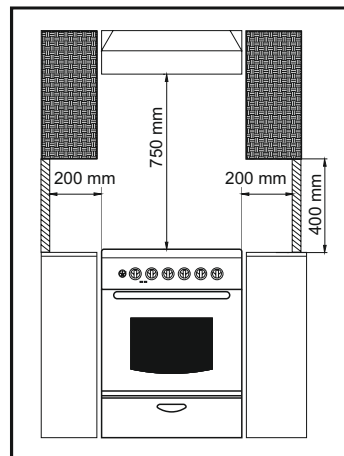
•Elektrische luchtversers moeten het vermogen hebben de keukenlucht 3-5 keer per uur te versen.



•De grill moet zo worden geplaatst dat deze aan beide kanten niet kan worden gesloten en bij voorkeur dichtbij de vloer. Grills mogen niet langs de kanalen worden geplaatst waardoor verbrandingsgassen en uitgestoten gassen lopen.

•Als het mogelijk is getraliede ventilatieopeningen aan te brengen in de ruimte waar het apparaat wordt geplaatst, kan de benodigde lucht ook worden aangevoerd vanuit een naastgelegen ruimte, mits dat geen slaapkamer is of een kamer waar een luchtstroom gevaar kan opleveren.

2.2. PLAATSING

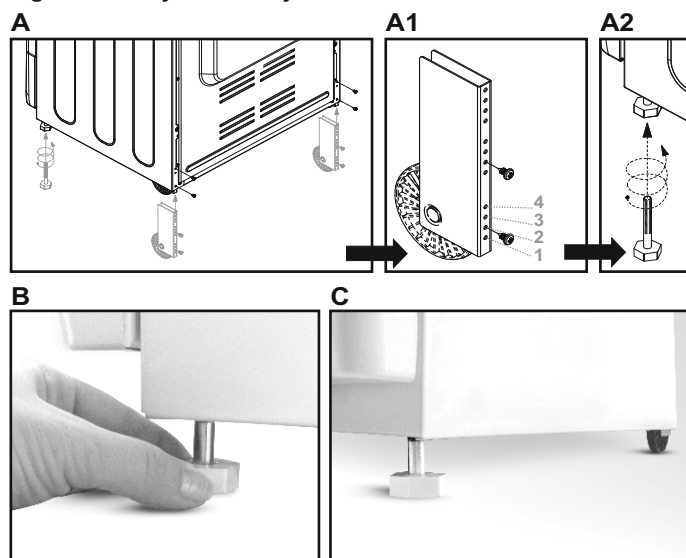


Het apparaat is ontworpen onder de veronderstelling dat het aangrenzende aanrechtbladen niet hoger zijn dan de hoogte van het fornuisoppervlak.

2.3. AFSTELLING VAN VOETJES

U kunt de voetjes ieder afzonderlijk afstellen meteen moersleutelom ervoor te zorgen dat de oven waterpas staat, zodat de vloestof in pannen horizontaal staat.

regelbare voetjes en wieltjes



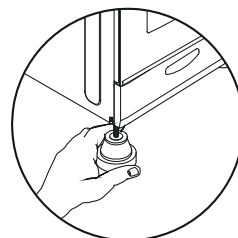
Het apparaat heeft afstelbare voetjes in de benedenhoeken van de behuizing.

•De maximale hoogte van het fornuis is 868 mm en kan worden bereikt door de

afstelbare voorvoetjes en achterwielletjes in het vierde gat te plaatsen.

•De achterwielletjes moeten in het tweede gat worden geplaatst (afbeelding A1) voor de standaardhoogte. De standaardhoogte is 850 mm.

regelbare voetjes



2.4. ELEKTRISCHE AANSLUITING

Fornuizen zijn verkrijgbaar met en zonder voedingskabel. De kabelaansluiting moet worden uitgevoerd door een geautoriseerde monteur volgens de onderstaande instructies.

De elektrische aansluiting moet worden bewerkstelligd volgens de toepasselijke normen en richtlijnen. Controleer eerst de volgende zaken voordat de elektrische aansluiting wordt gemaakt:

- Is het vermogen van de elektrische aansluiting en de veiligheidsontstekers in het gebouw voldoende voor de belasting van het apparaat? (Controleer het etiket met informatie.)

- Is de elektrische voedingsleiding voorzien van een aardaansluiting die voldoet aan de toepasselijke normen? «Uw huis moet zijn voorzien van een geschikte aardaansluiting. Als dit niet het geval is, moet u een geautoriseerde technicus dit probleem laten oplossen.

- Bevindt het stopcontact of de multipolige schakelaar zich op een goed bereikbare locatie nadat het apparaat is geïnstalleerd?

- Er moet een stekker aan de voedingskabel worden gemonteerd en de kabel moet in een veilig stopcontact worden geplaatst.

- Er moet een multipolige schakelaar worden gemonteerd tussen het apparaat en de elektriciteitsleiding als een rechtstreekse elektrische aansluiting met het apparaat nodig is. (Deze moet aan de normen voldoen en geschikt zijn voor de belasting.)

- De groen/gele aardingskabel mag niet worden voorzien van een schakelaar. De bruine fasekabel (van de met 'L' gecodeerde aansluiting op de oven) moet altijd worden aangesloten op de faseleiding van de stroomtoevoer.

- De elektriciteitsleiding moet zo worden geplaatst dat deze niet wordt blootgesteld aan temperaturen hoger dan 50 °C

Wanneer de voedingskabel moet worden vervangen, moet dit worden gedaan door een kabel met een profiel dat geschikt is voor het aangegeven vermogen. De groen/gele aardingskabel moet ongeveer 2 cm langer zijn dan de fase- en de neutrale kabel.

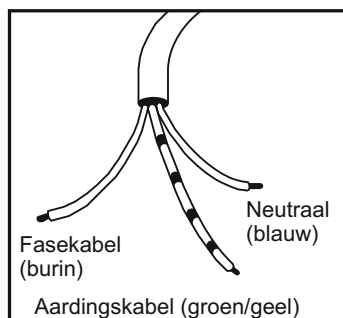
- Controleer de branders door deze gedurende 3 minuten te laten branden nadat de aansluiting is voltooid.

- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade als gevolg van niet-naleving van de veiligheidsnormen.**

- Bij een rechtstreekse aansluiting op de vaste bedrading moet er een voorziening zijn tot uitschakeling van het voedingsnet in de vorm van een contactscheiding in alle polen die volledige uitschakeling garanderen volgens overspanningscategorie III in navolging van de bedradingsvoorschriften.

2.5. FORNUIZEN MET VOEDINGSKABEL

- Aansluiting is uitsluitend bedoeld voor spanningen van 220-240 V Tussen fasen of tussen fasen en neutraal.



- Eventuele vervanging van de voedingskabel moet worden uitgevoerd door de serviceafdeling of door een geautoriseerde monteur. De kabel moet worden vervangen door een kabel met dezelfde of gelijke kenmerken als die van de oorspronkelijke kabel.

Vermogens/voedingskabels:

Nominaal vermogen (kW)	Nominale spanning (V)	Nominale stroom (A)	Voedingskabel
2.3 kW	220 - 240 V	9.1 A	3 x 1.0 mm ²
3.5 kW	220 - 240 V	15.9 A	3 x 1.5 mm ²
4.0 kW	220 - 240 V	18.2 A	3 x 2.5 mm ²

2.6. GASAANSLUITING

Het apparaat moet op het gas worden aangesloten volgens de toepasselijke normen en richtlijnen.

- Toen het apparaat de fabriek verliet, was het afgesteld op het gastype dat staat aangegeven op het etiket bij de gasinlaat op de achterkant van het apparaat.

Zorg dat u het gastype gebruikt dat op het etiket staan aangegeven. Als het een ander type gas betreft, volgt u de instructies in het hoofdstuk over conversie naar andere gastypen.

- Zorg dat de gastoevoerdruk overeenkomt met wat is aangegeven in de tabel Gascategorie (laatste 3 pagina's in deze gebruikershandleiding) om maximale efficiëntie en het laagste verbruikte garanderen. Als de gasdruk niet overeenkomt, moet een gasklep worden aangebracht op de gasinlaat. Het gebruik van een gasklep die overeenkomt met de normen voor LPG is toegestaan.

Aansluiting op vaste of flexibele metalen pijp

- De gastoevoer kan worden aangesloten op een flexibele roestvrij stalen pijp volgens de toepasselijke veiligheidsnormen. In dit geval is het niet nodig het apparaat te verplaatsen. Degasinlaataansluiting van het apparaat is Gc 'A

Aansluiting op flexibele niet-metalen pijp

- Als de gasaansluiting zich op een locatie bevindt waar deze kan worden in- en uitgeschakeld, kan een flexibele pijp worden gebruikt in navolging van de toepasselijke normen. De flexibele pijp moet stevig worden vastgezet meteen klem.

- De flexibele pijp kan als volgt worden aangesloten:

- Aangezien de flexibele pijp achter de oven zal worden geplaatst, moet deze nooit worden blootgesteld aan temperaturen hoger dan 30 °C

- De lengte mag niet groter zijn dan 150 cm.

- De pijp mag niet worden blootgesteld aan stoom.

- De pijp mag niet vouwen, knikken of worden belast.

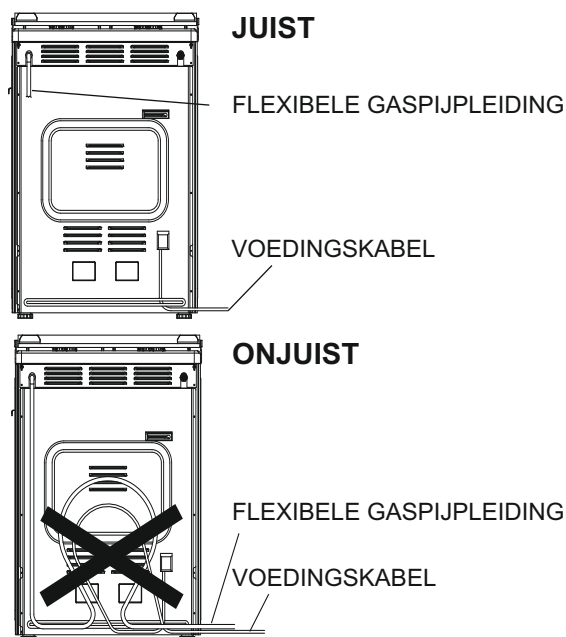
- De pijp moet worden beschermd tegen scherpe of puntige voorwerpen.

- De pijp moet toegankelijk zijn voor periodieke inspectie. •De flexibele pijp moet als volgt worden gecontroleerd op slijtage: •Controleer of op of bij de uiteinden van de pijp barsten, scheuren of brandplekken aanwezig zijn.

- Het materiaal moet zijn flexibiliteit behouden. Overmatige onbuigzaamheid is niet toegestaan.

- De klemmen mogen geen roestvorming vertonen.

- De pijp moet in elk geval na 5 jaar gebruik worden vervangen.



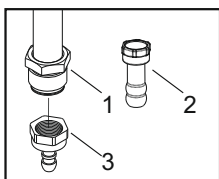
Controleer alle aansluitingen op lekken met een zeepoplossing nadat de installatie is voltooid. Gebruik geen vlam om te controleren op gaslekken.

2.7. CONVERSIE VOOR VERSCHILLENDE TYPEN GAS

Voor de onderstaande fornuizen is schriftelijke afstelling noodzakelijk door een gekwalificeerde monteur.

Volg de stappen hieronder om het apparaat te converteren van de fabrieksinstelling naar de instelling voor een ander gastype.

Fornuizen zijn afgesteld op aardgas en aansluitingstype is cilindrisch (1). Bij slangen voor aardgas aansluiting kan de slangadapter (2) worden gemonteerd aan de cilindrische adapter metafdichting.



Bij slangen voor LPG-aansluiting kan de LPG-slangadapter (3) worden gemonteerd aan de cilindrische adapter met afdichting.

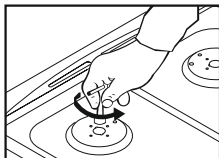
Injectors afstellen en verwisselen Injectors verwisselen

• Verwijder roosters.

• Verwijder branderdoppen en branders.

• Verwijder injectors met een moersleutel van 7 mm en monteer vervolgens de juiste injector uit de tabel Gascategorie (laatste 3 pagina's in deze gebruikershandleiding).

• Volg de bovenstaande stappen in omgekeerde volgorde nadat de nieuwe injector is gemonteerd.



Stand-by-afstelling

Stand-by-afstelling voor fornuizen zonder beveiligingsmechanismen, met beveiligingsmechanismen en met ontstekingsknop

• Zet de bedieningsknop van de brander op de stand voor kleine vlam en verwijder de knop.

• Als conversie van aardgas naar LPG nodig is, draait u de schroef van de gaskleppen meteen schroevendraaier rechtsom naar de uiterste stand.

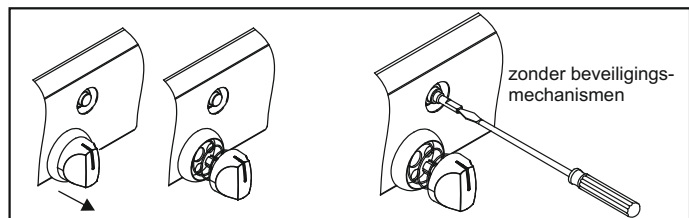
• Als conversie van LPG naar aardgas nodig is, draait u de schroef van de gaskleppen met een schroevendraaier linksom totdat een kleinere vlam van 114 grootte is bereikt.

• Na de afstelling plaatst u de knoppen weer terug.

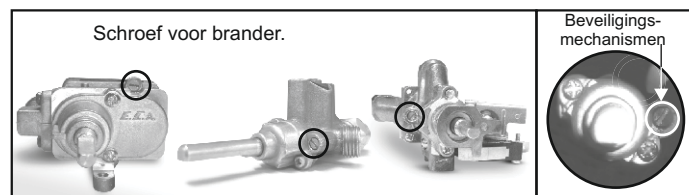
• Controleer de afstelling door de bedieningsknop van de brander snel van

de maximale naar de minimale stand te draaien. Als de vlam blijft branden, is de afstelling juist.

• Bij beveiligingsmechanismen kan de pilotvlamafstelling worden uitgevoerd met de schroef op het klephuis. In geval van een ontstekingsknop voor pilotvlamafstelling moeten bovenblad, bovenklep en paneel worden verwijderd.



• Voor pilotvlamafstelling van de thermostaatklep moeten bovenblad, bovenklep en paneel worden verwijderd.



Gasoven

• Verwijder achterklep (Afb. 3).

• Verwijder injectoradapter (Afb. 4).

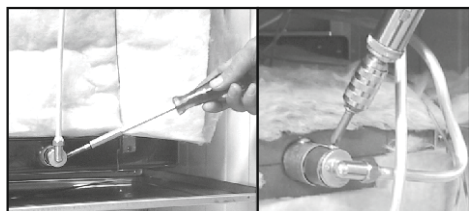
• Verwijder injectors meteen moersleutel van 7 mm en monteer vervolgens de juiste injector uit de tabel Gascategorie (laatste 3 pagina's in deze gebruikershandleiding). Afb. 5.)

• Volg de bovenstaande stappen in omgekeerde volgorde nadat de nieuwe injector is gemonteerd.

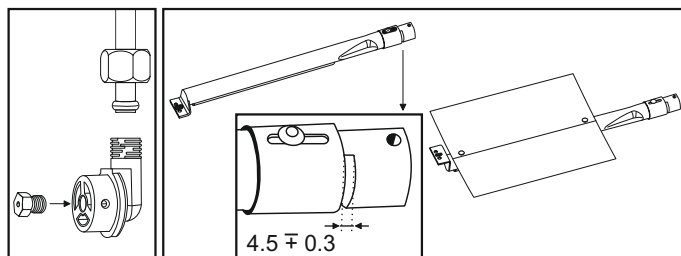
• Brandertussenruimte is 4,5 + 0,3 mm voor aardgas en LPG (Afb. 6).



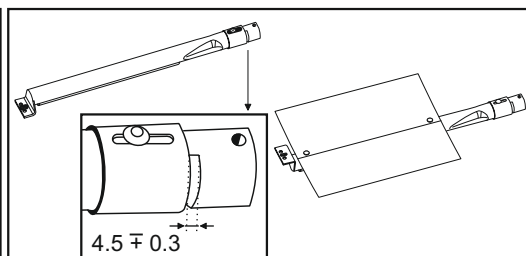
Afbeelding 3



Afbeelding 4



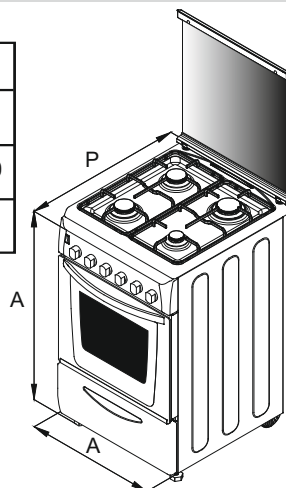
Afbeelding 5



Afbeelding 6

2.8. AFMETINGEN VAN HET APPARAAT

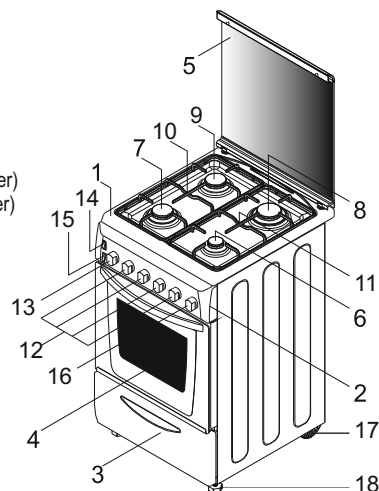
	50 x 60	60 x 60
Hoogte (mm)	863	850
Breedte (mm)	510	598-600
Diepte (mm)	600	600



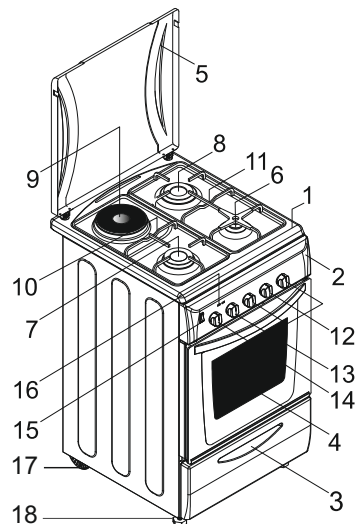
2.9. ALGEMEEN UITERLIJK EN DEFINITIE VAN HET APPARAAT

Deze gebruikershandleiding is van toepassing op meerdere modellen. Enkele van de kenmerken die in deze handleiding worden genoemd, zijn mogelijk niet van toepassing op uw apparaat.

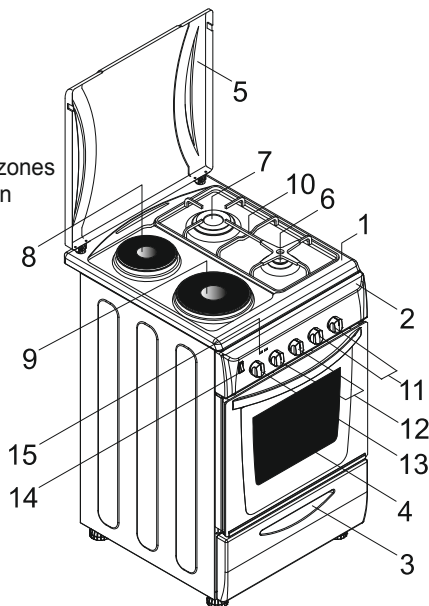
- 1- Bovenblad
- 2- Bedieningspaneel
- 3- Lade
- 4- Ovendeur (voorste deur)
- 5- Metallic of glazen bovenklep
- 6- Hulpbrander
- 7- Snelle Brander (Semisnelle brander)
- 8- Ultrasnelle Brander (Snelle brander)
- 9- Semisnelle brander
- 10- Linkerrooster
- 11- Rechterrooster
- 12- Bedieningsknoppen branders
- 13- Knopthermostaatoven
- 14- Ontbrandingsknop of ventilatieknop
- 15- Lampjeknop
- 16- Timerknop
- 17- Verstelbaar voetje
- 18- Vast voetje



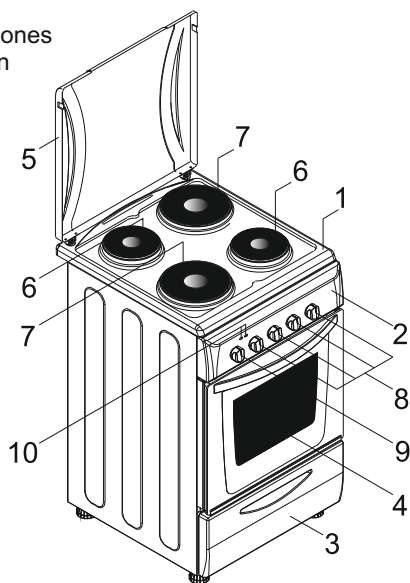
- 1- Bovenblad
- 2- Bedieningspaneel
- 3- Lade
- 4- Ovendeur (voorste deur)
- 5- Metallic of glazen bovenklep
- 6- Hulpbrander
- 7- Snelle Brander (Semisnelle brander)
- 8- Ultrasnelle Brander (Snelle brander)
- 9- Kookplaat
- 10- Linkerrooster
- 11- Rechterrooster
- 12- Bedieningsknoppen branders
- 13- Bedieningsknop kookplaat
- 14- Knop thermostaatoven
- 15- Ontbrandingsknop of ventilatieknop
- 16- Signaallampje
- 17- Verstelbaar voetje
- 18- Vast voetje



- 1- Bovenblad
- 2- Bedieningspaneel
- 3- Lade
- 4- Ovendeur (Voorste deur)
- 5- Metalen of glazen bovenklep
- 6- Sudderplaatje
- 7- Snelbrander
- 8- Kookzone
- 9- Kookzone
- 10- Rechter Pandrager
- 11- Knoppen gasbrander
- 12- Knoppen elektrische zones
- 13- Knop thermostaatoven
- 14- Ontstekingsknop of ventilatieknop
- 15- Indicatielampje

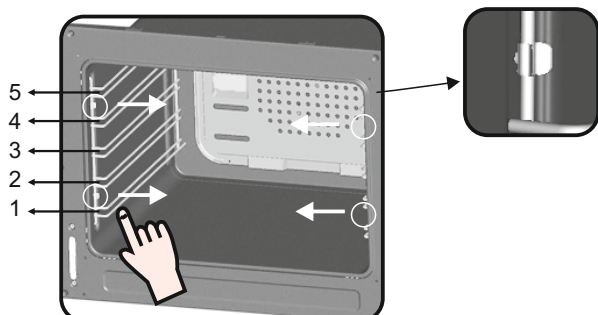


- 1- Bovenblad
- 2- Bedieningspaneel
- 3- Lade
- 4- Ovendeur (Voorste deur)
- 5- Metalen of glazen bovenklep
- 6- Kookzone
- 7- Kookzone
- 8- Bedieningsknoppen Zones
- 9- Knop thermostaatoven
- 10- Indicatielampje



Verwijderen en reinigen van de zijlingse roosters

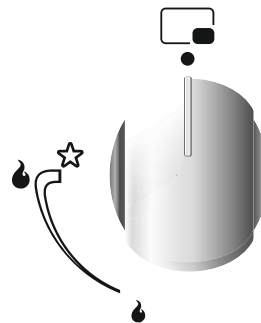
- 1 - Verwijder het rooster door ze stevig uit de hengsels in de richting van de pijlen te trekken.
- 2 - Reinig de roosters in een vaatwasser of met een vochtige spons en droog ze daarna.
- 3 - Na het reinigingsproces installeer de roosters in omgekeerde volgorde.



3. GEBRUIK VAN BRANDERS

3.1. GEBRUIK VAN GASBRANDER

De bedieningsknoppen van de branders bevinden zich op het bedieningspaneel.



Afbeelding 7

- **Uit-stand**
Wanneer de knop zo wordt gedraaid dat het symbool van een punt in de richting van het paneel wijst, staat deze in de Uitstand. De gasklep wordt gesloten en de vlam gaat uit.



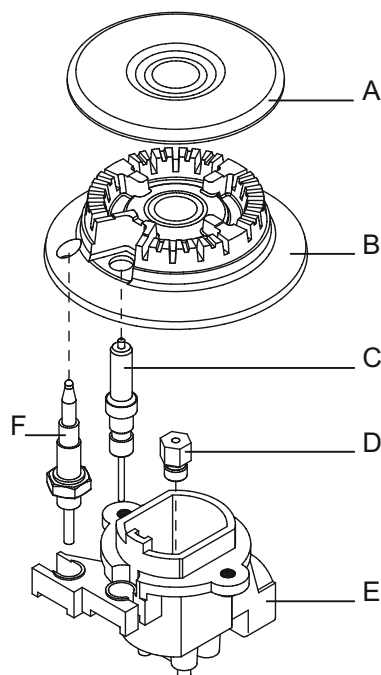
Maximale gastoevoer

Druk op de branderknop en draai deze naar links totdat het Symbool van de punt in de richting van het symbool van een grote vlamwijst. De vlam staat nu op de hoogste stand. De gasklep staat volledig open.



Minimale gastoevoer

De vlam kan worden verkleind door de knop zo te draaien dat het symbool van een punt in de richting van het symbool van een kleine vlam wijst. De brander zal laag branden.



- A-Brander deksel
- B-Brander
- C-Elektrode
- D-Injector (jet)
- E-Brandervoet
- F-Beveiliging

Afbeelding 8

Branders ontsteken

Fornuizen met gasbranders

De brander moet worden ontstoken voordat er een pan op wordt gezet. Op modellen met vonkontsteking moet de ontstekingsknop worden ingedrukt. Druk op de knop van de brander die u wilt ontsteken en draai deze naar links naar het symbool van een grote vlam. Druk op de ontstekingsknop. Bij modellen met ontstekingsknoppen drukt u op de knop van de brander die u wilt ontsteken en draait u deze naar het symbool met een ster. De elektrode wordt automatisch geactiveerd. Alle elektroden worden automatisch geactiveerd en de brander waarnaar gas wordt geleid wordt ontstoken.

Gasoven

De knop moet minimaal 15 seconden worden ingedrukt. Als de brander na 15 sec. nog niet is ontstoken, laat de knop los, open de deur van de ovenen wacht tenminste 1 minuut voordat u een nieuwe poging waagt.



Controleer of het gas inderdaad brandt na deze stap. Als er geen vlam is, herhaalt u de procedure.

Na ontsteking stelt u de vlam in op de gewenste grootte.

Handmatige ontsteking(wanneer geen elektriciteitbechikbaar is)
Houd een vlam (een lucifer, aansteker of kaars) bij de brander.

WAARSCHUWING wacht 1 minuut totdat u een poging tot

ontsteking doet. Druk op de knop van de brander die u wilt ontsteken en draai deze naar het symbool van een grote vlam. Als de brander niet direct bij de eerste poging wordt ontstoken, probeert u het opnieuw en houd u de knop iets langer ingedrukt. Wanneer de brander is ontstoken, zet u de vlam op de gewenste stand. Als de brander na meerdere pogingen nog niet is ontstoken, controleert u de juiste stand van de brander en de branderkap. Draai de knop naar de 0"stand om de gastoevoer af te sluiten. Als de brander per ongeluk niet meer brandt, moet u tenminste 1 minuut wachten totdat u deze weer ontsteekt. Sommige fornuizen zijn voorzien van een vlambeveiliging (zie afbeelding F). Als de vlam uitgaat, wordt de gastoevoer automatisch afgesloten.

Minimale en maximale diameters van bodems van pannen.

Brander	Min. Diameter [mm]	Max. Diameter [mm]
Grote Brander	Ø 240 mm	Ø 280 mm
Gemiddelde brandei	Ø 180 mm	Ø 240 mm
Kleine brander	Ø 120 mm	Ø 180 mm
Ultra snelle brander	Ø 240 mm	Ø 280 mm

•Het buitenoppervlak van de vlam is heter dan het binnenoppervlak. De toppen van de vlammen moeten de onderkant van de pan raken. Vlammen die buiten de pan reiken, resulteren in onnodig gasverbruik.

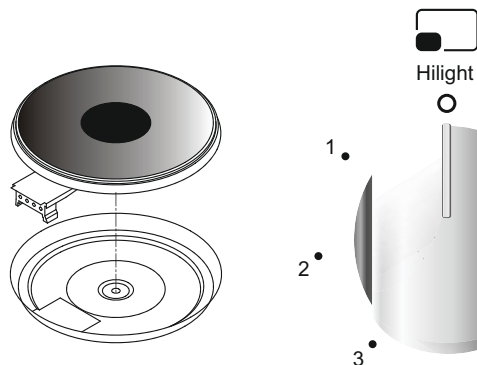
•In tegenstelling tot elektrische kookplaten zijn voor gasbranders geen pannen met vlakke bodem vereist. Vlammen die de onderkant de pan raken, geleiden de hitte volledig.

•Hoewel er voor gasbranders geen speciale pannen hoeven te worden gebruikt, geleiden pannen van dunner materiaal de hitte sneller dan pannen van dikker materiaal.

•Sommige delen van het voedsel kunnen worden verwarmd terwijl andere delen koud blijven als gevolg van onevenwichtige warmte distributie onder de pan. Daarom moet het voedsel bij gebruik van pannen met een dunne bodem tijdens het koken continue worden geroerd. Bij een dikke bodem wordt hitte evenwichtiger verspreid.

•Het gebruik van zeer kleine pannen word afgeraden. Bredere, lage pannen zijn geschikter voor effectief en snel koken dan kleine, diepe pannen.

•U kunt de bereidingstijd niet verkorten door een kleine pan te gebruiken op een grote brander. U zult op die manier alleen gas verspillen. Het gebruik van een pan met deksel bespaard energie.



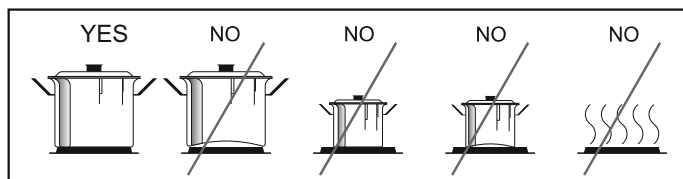
Afbeelding 9

Afbeelding 10

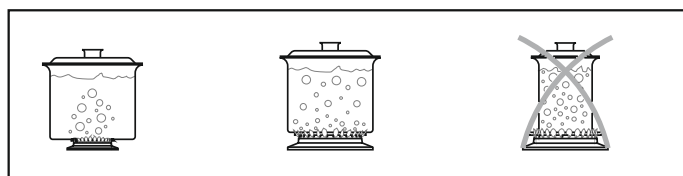
Posite	Power (Watt)	Power (Watt)	Power (Watt)	Uitleg
0	0	0	0	Uit
1	100 W	135 W	175 W	Verwarmen
2	180 W	220 W	220 W	Koken bij lage temperatuur
3	250 W	300 W	300 W	Koken bij lage temperatuur
4	500 W	850 W	850 W	Bakken, braden, koken
5	750 W	1150 W	1150 W	Bakken, braden, koken
6	1000 W	1500 W	2000 W	Bakken, braden, koken

Geschiktheid van pannen

Houd er rekening mee dat grotere pannen grotere verwarmings oppervlakken hebben. Hierdoor wordt het voedsel sneller bereid dan bij pannen met een kleinere verwarmingsoppervlakten. Gebruik altijd pannen met de juiste grootte voor de hoeveelheid voedsel die moet worden klaargemaakt. Gebruik geen zeer kleine pannen om spatten te voorkomen, met name bij voedsel met veel vloeistof. als u zeer grote pannen gebruikt om snel voedsel klaar te maken, zullen vlees en vloeistof blijven plakken. Het gebruik van gesloten pannen en schalen wordt aangeraden bij het koken van zoet. Gespat suiker en sap kan blijven plakken op de plaat en is moeilijk te verwijderen.



Afbeelding 11



Afbeelding 12

Dit is met name van belang bij pannen die worden gebruikt voor braden of op hoge temperatuur koken.

Laat de branders niet onbeheerd achter zonder pan of met een lege pan. Controleer de geschiktheid van kookpannen aan de hand van de volgende criteria:

- 1) Ze moeten zwaar zijn,
- 2) ze moeten het volledig oppervlak bedekken; ze mogen wel iets te groot maar niet te klein zijn.
- 3) de bodem moet vlak zijn en goed op het kook oppervlak passen. * voor optimaal gebruik van elektrische kookplaten en om het energieverbruik te minimaliseren, moeten alle pannen met een glasse, vlakke bodem worden gebruikt. De grootte van de pan moet zoveel mogelijk overeenkomen met de diameter van de kookplaat en nooit kleiner zijn. De bodem van de pan moet droog zijn en morsen moet worden vermeden. Lege pannen mogen niet op de kookplaten blijven staan en de platen mogen niet aan blijven staan zonder dat er een pan op staat.

3.2. USE OF COOKTOP ELECTRICAL PLATES

Turn the knob to the position for the required temperature of the hot plate. The indicator light of the hot plate will come on and the hot plate will start to heat.

When cooking is completed, turn the knob to the "O" position. Do not leave the hot plate turned on without a pan on it. The diameter and the base of the pan you use is critical. The minimum diameter of the pan base is 14 cm and the base should be flat.

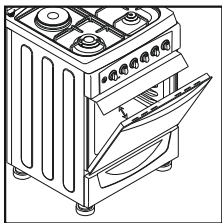
Leave the hot plate to heat up for 5 minutes before placing a pan on it the first time you use it. This will allow the heat resistant coating of the plate to harden due to burning.

Use a wet cloth and detergent for cleaning the hot plates. Do not remove food residues from the hot plates with a knife or any other hard, sharp object.

Turn on the hot plate for a few moments to dry it after cleaning. However, it must never be left on for more than a few moments without a pan on top.

4. GEBRUIK VAN DE OVEN

4.1. GRILLEN



ELEKTRISCHE GRILL: Gebruik **UITSLUITEND** met gesloten deur

GASGRILL: Deze kan worden gebruikt met open deur **MET** de paneelbeschermer onder het bedieningspaneel gestoken, zoals in de afbeelding.

•Wanneer u voedsel grilt, krijgt het snel een diepbruine kleur. Afhankelijk van de

hoeveelheid voedsel kunt u de grill instellen op diverse standen. Praktisch alle voedsel kan onder de grill worden bereid, met uitzondering van zeer mager wild en rollade.

•Vlees en visdau wiltgrillen, moet eerst licht met olie worden bedekt. Gebruik een vetopvangbak bij het grillen. Giet wat water in de bak om onaangename geuren te voorkomen en om te voorkomen dat vet vlam vat.

•Grillen is met name geschikt voor het bereiden van stukken vlees, bijvoorbeeld steaks, die niet te dik zijn, stukken vlees van verschillende grootte, gevogelte, vis, bepaalde groenten (courgette, aubergine, tomaat, enzovoort) in combinatie met vlees- en visproducten op spiesen.

Breng licht olie aan op de vis voordat u deze rechtstreeks onder de grill plaatst.

Voeg na de bereiding zout toe aan vlees; breng zout aan in de opening van de vis voorafgaand aan bereiding.

De afstand tot de grill is afhankelijk van de dikte van het vlees of de vis.

•Als de afstand goed is ingeschat, zullen de buitenkanten niet verbranden en blijft de binnenkant niet rauw.

•Voorkom onaangename geuren en rook als gevolg van druipend vet/saus door 1 of 2 glazen water in de vetopvangbak te gieten.

•U kunt de grill ook gebruiken om te roosteren (geroosterd brood, enzovoort) en om bepaalde fruitsoorten te bereiden (banaan, grapefruit-of sinaasappelpartjes, appels, enzovoort). Fruit mag echter niet in contact komen met de verwarmingselementen.



Dek de binnenwanden of de bodem van de oven nooit af met aluminiumfolie. Geaccumuleerde hitte kan het email van de oven beschadigen en uw maaltijd bederven.



Wanneer de ovenfuncties worden gebruikt, moet de bovenklep van de bovenplaat open staan.

4.2. HORNO ELÉCTRICO

Positie	Ovenfunctie
F	Fuación
°C	Temperatuur
⌚	Bereidingstijd
○	Niet in gebruik
⚡	Draaispit/grillverwarmer
💡	Lampje
⚡	Grillverwarmer
⚡	Grillverwarmer/ventilator
🌀	Ventilator
🌀	Bovenste verwarmingselement/ventilator
🌀	Onderste verwarmingselement/ventilator
🌀	Bovenste verwarmingselement/onderste verwarmingselement/ventilator
⌚	Onderste en bovenste verwarmingselement
⌚	Bovenste verwarmingselement
⌚	Onderste verwarmingselement
👤	Handmatig
PIZZA	Pizza

4.3. KOOKSUGGESTIES VOOR BEREIDINGSTIJD

Traditionele bereiding

Hitte wordt gegenereerd door de bovenste en onderste verwarmers. Over het algemeen heeft de middelste positie de voorkeur. Als de bovenkant of onderkant van het voedsel echter meer moet worden gebakken, plaatst u het op de bovenste of onderste plaat.

Convectiekoken (met ventilator)

•Het voedsel wordt bereid door evenwichtig verspreide voorverwarmde lucht die in de oven wordt geblazen met een ventilator die zich in de achterkant van de oven bevindt.

•U kunt meerdere gerechten tegelijk bereiden op verschillende platen dankzij de evenwichtig verspreide warmte in de oven.

•Dit type oven is ook zeer geschikt voor het ontdooien van bevroren voedsel. De convectroven kan ook worden gebruikt om ingeblikt voedsel te steriliseren, fruitsiroop te bereiden en vruchten en champignons te drogen.

4.4. PIZZA BAKKEN



•Stel thermostaat in op maximum.

•Voorverwarmtijd 15 min. (20 min. indien mogelijk).

•Plaats de schaal in een van de twee onderste posities.

•Bereidingstijd 20 min.

4.5. TAARTEN BAKKEN

•Tenzij anders wordt aangegeven, moet u de oven ten minste 10 minuten voorverwarmen. Open de ovendeur niet wanneer u taarten bakt, anders zullen deze niet rijzen (taarten of gerechten met gist en soufflés). De stroom koude lucht die de oven inkomt, zal het rijzen verhinderen. U kunt nagaan of taarten klaar zijn door een prikker in het deeg te steken. Als de prikker er droog uitkomt, is de taart klaar. Controleer dit pas nadat driekwart van de bereidingstijd is verstreken.

Houd de volgende tips in gedachten

•Als het oppervlak van het voedsel gaar is maar de binnenkant nog (gedeeltelijk) rauw, moet u het langer laten staan bij een lagere temperatuur.

•Als het oppervlak van het voedsel te droog is, moet u het korter op een hogere temperatuur bereiden.

4.6. MAALTIJDEN BEREIDEN

De minimale hoeveelheid vlees die in de oven kan worden bereid, is 1 kg. Anders wordt het vlees te droog.

Als u doorbakken vlees wilt, moet u minder vet gebruiken. Als vlees een klein beetje vet heeft, hoeft u geen olie te gebruiken. Als één kant van het vlees vet is, plaatst u die kant naar boven. Het gesmolten vet zal voldoende zijn voor het onderste stuk. Rood vlees moet ten minste één uur voorafgaand aan bereiding uit de koelkast worden gehaald.

•Anders kan het vlees te taai worden als gevolg van het temperatuurverschil. Gebruik geen zout voorafgaand aan de bereiding, met name niet als u vlees grilt. Zout trekt het bloed en de sappen uit het vlees, waardoor de buitenkant van het vlees niet goed wordt geroosterd.

•Voeg pas zout aan het vlees toe nadat de helft van de bereidingstijd is verstreken.

•Plaats het te roosteren vlees in een brede, ondiepe pan.

•Diepe pannen vormen een schild tegen de warmte. Het vlees kan in de oven worden geplaatst in een hittebestendige pan of rechtstreeks op de grill. Plaats een vetopvangbak onder de grill. U moet in het begin saus toevoegen bij voedsel met een korte bereidingstijd. Bij voedsel met een langere bereidingstijd is het raadzaam sauzen gedurende het laatste half uur toe te voegen.

4.7. VIS BEREIDEN

Kleine vissen kunnen van begin tot eind worden bereid op maximale temperatuur. Middelgrote vis moet in het begin op maximale temperatuur worden bereid, waarna de temperatuur langzaam moet worden verlaagd. Grote vissen moeten van begin tot eind op lagere temperaturen worden bereid. Controleer de opening aan de onderkant van de vis om na te gaan of deze goed is klaargemaakt. Controleer de opening aan de onderkant van de vis om na te gaan of deze goed is gegrild. De kleur (van gegrilde vis) moet effen matwit zijn. Dit is niet het geval bij zalm en forel.

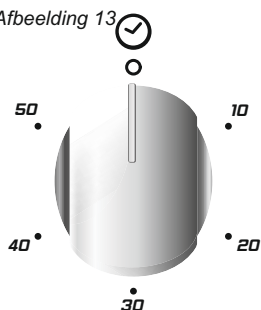
4.8. GEBRUIK VAN DRAAISPIJT

- Het fornuis is voorzien van een metalen draaispij, twee vorken en een haak die de spit ondersteunt.
- Gebruiksaanwijzingen:
- Verwijder alle accessoires uit de oven.
- Zet de diepe pan op de bodem van de oven op de laagste plank.
- Steek de draaispij door het vlees, tussen de twee vorken.
- Bevestig de draaispij in het gat in de onderste wand en hang de haak in het gat aan de voorkant van de ovenruimte en rondom de rand van de draaispij.
- Voorverwarmen is niet nodig met de draaispij.
- Aanbevolen bereidingstijd bij gebruik van draaispij

Soort voedsel	Bereidingstijd (min.)	
	Gasoven	Elektrische oven
Lams-/schapenvlees (1 kg)	25/35	20/30
Kalfsvlees/gevogelte (1 kg)	35/45	30/40
Varkensvlees (1 kg)	65/75	60/70

4.9. USO DEL MINUTERO

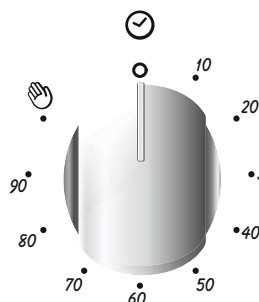
Afbeelding 13



U kunt de bereidingstijd instellen door de knop eenmaal geheel door te draaien en vervolgens de index op de gewenste tijd te plaatsen. Wanneer de tijd is verstreken, zal het alarm enkele seconden hoorbaar zijn.

4.10. GEBRUIK VAN TIMER VOOR EINDE BEREIDINGSTIJD:

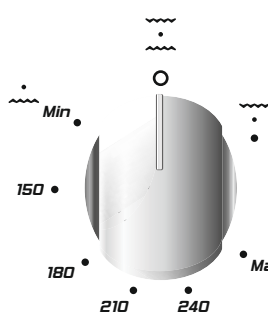
Afbeelding 14



Hiermee kunt u de gewenste bereidingstijd instellen (max. 90 minuten). De oven wordt automatisch uitgeschakeld nadat de ingestelde tijd is verstreken. De timer telt af van de ingestelde tijd tot de O-stand en schakelt automatisch uit. Bij normaal gebruik van de oven stelt u de timer in op de -stand. Als u de oven wilt instellen, mag de timer niet in de O-stand staan.

4.11. GASOVEN

Afbeelding 15

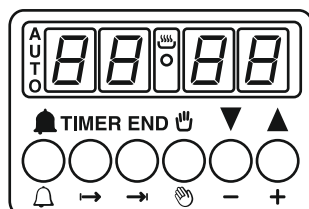


De oventemperatuur en de verwarmers kunnen worden geselecteerd door de ovenknop op het gewenste temperaturniveau te zetten. De oventhermostaat heeft een bereik van: 140-270 °C. Sommige fornuizen hebben een vlambeveiligingsmechanisme in de branders. Als de vlam uitgaat, wordt de gastoevoer automatisch afgesloten.

4.12. GEBRUIK VAN ELEKTRONISCH PROGRAMMA

ACTIVEREN	ACTIVEREN	UITSCHAKELEN	WERKING	DOEL
MINUTEN-TIMER	• Houd knop ingedrukt • Druk op de knop of om de vereiste tijd in te stellen • Laat alle knoppen los	• Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, wordt een alarm geactiveerd (deze stopt vanzelf maar kan ook direct worden gestopt door op knop te drukken)	• Activeert een alarm nadat de ingestelde tijd is verstreken. • Om na te gaan hoe lang de bereiding nog duurt, drukt u op knop	• Hiermee kunt u de oven gebruiken als wekker (kan worden geactiveerd met of zonder gebruik van de oven)
HANDMATIGE FUNCTIE	• Druk op knop • Stel de kookfunctie in met de ovenfunctieknoop	• Zet de ovenfunctieknoop op stand O	• Hiermee kunt u de oven bedienen	• Voor het bereiden van de gewenste gerechten
BEREIDINGSTIJD	• Houd knop ingedrukt • Druk op de knoppen of om de vereiste bereidingstijd in te stellen • Laat alle knoppen los • Stel de kookfunctie in met de ovenfunctieknoop	• Als de tijd is verlopen, wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Als u de bereiding eerder wilt stoppen, zet u de functieknop op 0 of stelt u de tijd in op 0:00 (TIMER en knoppen)	• Hiermee kunt u de vereiste kooktijd instellen voor het gekozen recept. • Om na te gaan hoe lang de bereiding nog duurt. • U kunt de ingestelde tijd wijzigen door te drukken op	• Nadat de ingestelde bereidingstijd is verstreken, wordt de oven automatisch uitgeschakeld en is een alarm hoorbaar.
EINDE BEREIDINGSTIJD	• Houd knop END ingedrukt • Druk op de knoppen om de tijd in te stellen waarop de oven moet worden uitgeschakeld • Laat de knoppen los • Stel de kookfunctie in met de ovenfunctieknoop	• De oven wordt op de ingestelde tijd uitgeschakeld. U kunt handmatig uitschakelen door de ovenfunctieknoop op stand O te zetten	• Hiermee kunt u het einde van de bereidingstijd instellen • Controleer de ingestelde tijd door op te drukken • Wijzig de ingestelde tijd door te drukken op	• Deze functie wordt doorgaans gebruikt met de functie 'bereidingstijd'. Bijvoorbeeld: als het gerecht in 45 minuten wordt bereid en klaar moet zijn om 12:30, selecteert u de vereiste functie, stelt u de bereidingstijd in op 45 minuten en de eindtijd van de bereiding op 12:30. • De bereiding start automatisch om 11:45 (12:30 minus 45 minuten) en loopt door tot de ingestelde eindtijd van de bereiding. De oven zal dan automatisch worden uitgeschakeld. WAARSCHUWING! Als eindtijd van de bereiding is geselecteerd zonder de duur van de bereiding in te stellen, begint de bereiding direct en stopt nadat de ingestelde bereidingstijd is verlopen.

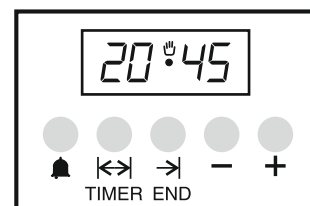
De juiste tijd instellen:



WAARSCHUWING: de eerste handeling die u moet uitvoeren nadat de oven is geïnstalleerd of na een stroomonderbreking (herkenbaar aan het knipperende display en weergaven van), is het instellen van de juiste tijd. Dit doet u als volgt:

- Houd en -knoppen (en) ingedrukt
- Stel tijd in met knoppen
- Laat alle knoppen los

LET OP De oven werkt alleen in de handmatige modus of als een tijd is ingesteld. NB: Op sommige modellen worden de symbolen vervangen door en .

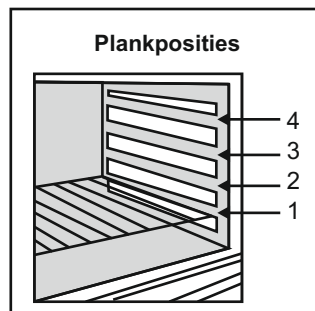


Om een timer met 5 knoppen te programmeren, druk voor de manuele bediening terzeldertijd op "timer" en op "end".

4.13. BEREIDINGSTABELLEN

Traditionele bereidingsmethode en bereiding met hete lucht;
gewicht (gr) SOORT VOEDSEL Traditionele bereidingsmethode

Gewicht (gr)	SOORT VOEDSEL	Traditionele bereidingsmethode		Bereiding met hetemethode		bereidingstijden (minuten)	OPMERKING
		Plankpositie	Temperatuur (°C)	Plankpositie	Temperatuur (°C)		
	TAARTEN EN DESSERTS						
	Deeg met geroerd ei	2	180	2 (1 en 3)	160	45 - 60	
	Deeg	1	180	2 (1 en 3)	160	20 - 35	
	Kleine taarten	2	180	2 (1 en 3)	160	20 - 30	
	Kwarktaart	1	175	2	150	60 - 80	
	Appeltaart	1	180	2 (1 en 3)	160	40 - 60	
	Strudel	2	175	2 (1 en 3)	150	60 - 80	
	Confituurtaart	2	180	2 (1 en 3)	160	45 - 60	
	Kleine taarten	2	180	2 (1 en 3)	160	15 - 25	
	Koekjes	2	180	2 (1 en 3)	160	10 - 20	
	Slagroomtaart	2	100	2 (1 en 3)	100	90 - 120	
	BROOD EN PIZZA						
1000	Wit brood	1	200	2	175	45 ~ 60	In de gesloten oven opschotels, 8 stukken op schaal Onder de grill
500	Roggebrood	1	200	2	175	30 ~ 45	
500	Sandwich	2	200	2 (1 en 3)	175	20 ~ 35	
	DEEGGERECHTEN						
	Macaroni	2	200	2 (1 en 3)	175	40 ~ 50	
	Met groenten	2	200	2 (1 en 3)	175	45 ~ 60	
	Kleine pasteien	2	200	2 (1 en 3)	175	35 ~ 45	
	Lasagne	2	200	2	175	45 ~ 60	
	VLEES						
1000	Rosbief	2	200	2	175	50 ~ 70	Bereiden op grill
1200	Geroosterd varkensvlees	2	200	2	175	100 ~ 130	Bereiden op grill
1000	Geroosterd kalfsvlees	2	200	2	175	90 ~ 120	Bereiden op grill
1500	Rosbief (Engelse stijl)	2	220	2	200	50 ~ 70	Bereiden op grill
1200	Lam	2	200	2	175	110 ~ 130	Bout
1000	Kip	2	200	2	175	60 ~ 80	Geheel
4000	Kalkoen	2	200	2	175	210 ~ 240	Geheel
1500	Eend	2	175	2	160	120 ~ 150	Geheel
3000	Gans	2	175	2	160	150 ~ 200	Geheel
1200	Konijn	2	200	2	175	60 ~ 80	In stukken
	VIS						
1000	Hele vis	2	200	2 (1 en 3)	175	40 ~ 60	2 Vissen
800	Filet	2	200	2 (1 en 3)	175	30 ~ 40	4 Filets



Afbeelding 16

OPMERKING:

- 1) De bereidingstijden zijn exclusief voorverwarming. Verwarm de oven circa 10 minuten voor, met name bij het bereiden van taarten, pizza en brood.
- 2) Geeft schaalposities aan bij het bereiden van meerdere gerechten tegelijk.
- 3) Alle bereiding moet plaatsvinden met gesloten ovendeur.

SOORT VOEDSEL	HOEEVEELHEID		BEREIDING MET GRILL		BEREIDINGSTIJD (minuten)	
	AANTAL STUKKEN	GEWICHT	PLANK-POSITIE	TEMPERATUUR (°C)	BOVENSTE DEEL	ONDERSTE DEEL
Biefstuk	4	800	4	max	10	8
Gegrilde lamskotelet	4	600	4	max	12	8
Worst	8	500	4	max	10	6
Kipstukken	6	800	3	max	30	20
Mixed grill	4	700	4	max	12	10
Melktoetjes	4	400	4	max	13	10
Tomatenpartjes	8	500	4	max	12	--
Visfilet	4	400	4	max	8	6
Sint-jakobsschelpen	6	---	4	max	12	--
Toast	4	---	4	max	8	--
Boterhammen	4	—	4	max	2-3	1

5. REINIGING EN ONDERHOUD

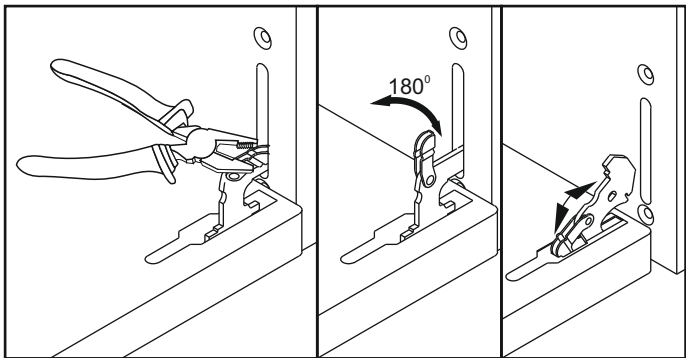
Voorafgaand aan reiniging en onderhoud:

- Schoonmaak en onderhoud niet door kinderen laten doen zonder toezicht.
- Schakel de stroomtoevoer uit.
- Sluit de gasklep af voor uw eigen veiligheid. Als de oven is afgesteld op gebruik van aardgas, sluit u de aardgasklep.
- Als de oven heet is, wacht u totdat deze is afgekoeld.
- Reinig emailen oppervlakken met warm zeepwater of geschikte merkproducten. Gebruik nooit schuurpoeders die oppervlakken kunnen beschadigen en het uiterlijk van het fornuis verpesten.
- Reinig de oven altijd na gebruik.
- Gebruik reinigingsmiddelen en schuurpads voor de roestvrij stalen grills.
- De glazen oppervlakken, zoals de bovenkant, de ovendeur en de deur van het verwarmingscompartiment, moeten worden gereinigd wanneer deze koud zijn. Schade als gevolg van het niet naleven van deze regel wordt niet door de garantie gedekt.
- U kunt branders en branderkappen reinigen met heet water en reinigingsmiddel. De gaskanalen van de branders kunnen worden gereinigd met een borstel. Zorg dat de branders droog zijn voordat u ze weer terugplaatst. Controleer juiste plaatsing van de branders met name bij het bereiden van taarten, pizza en brood.
- Reinig regelmatig de ontstekingselektroden van ovens met automatische ontsteking. Hierdoor voorkomt u ontstekingsproblemen. Controleer regelmatig of de gaskanalen en branders eventueel zijn geblokkeerd door voedselresten, enzovoort.
- Veeg de bovenklep af met een droge doek om schadelijke effecten van water, olie en stoom afkomstig van het bereide voedsel te voorkomen.
- Gebruik geen schuurmiddelen, metalen schuursponsjes, scherpe voorwerpen, ruwe doeken of chemische (reinigings)producten die de katalytische laag permanent kunnen beschadigen.
- Gebruik bij voorkeur diepe braadsledes voor vetrijk voedsel zoals vlees- en kippebouten en plaats een opvangbak onder de grill om het overmaat aan vet op te vangen.

Ovendeur reinigen

Voor grondige reiniging van de ovendeur is het raadzaam deze te verwijderen zoals hieronder aangegeven.

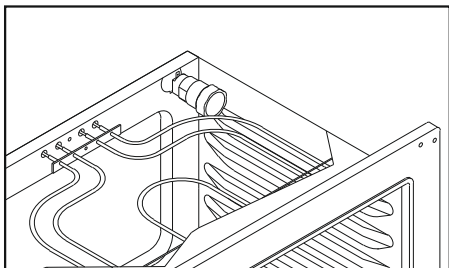
Open de deur volledig en draai de twee klemmen op de scharnierarmen 180°. Sluit de deur deels (30°). Verwijderde deur door deze op te tillen. Volg de bovenstaande stappen in omgekeerde volgorde om de deur terug te plaatsen.



Afbeelding 17

Het binnenlampje vervangen

- Schakel de stroomtoevoer uit en verwijder het lampje. Vervang deze door een identiek lampje dat bestand is tegen zeer hoge temperaturen.



Afbeelding 18

5.1. ZELFREINIGENDE KATALYTISCHE OVEN

- Bij sommige modellen zijn speciale zelfreinigende afdekplaten verkrijgbaar waarop een microporeuze coating is aangebracht. 'Als u deze afdekplaten gebruikt, hoeft u de oven niet handmatig te reinigen.
- De ovenbekleding moet poreus zijn, anders werkt de zelfreinigende functie niet.
- Een overmaat aan vetspatten kan de poriën blokkeren en de zelfreinigende werking verstoren. U kunt het zelfreinigend vermogen herstellen door de lege oven circa 10-20 minuten op de maximumstand in te schakelen.
- Als de wanden van de oven zo dik met vet zijn bedekt dat de katalytisatielaag niet meer werkt, verwijdert u het vet met een zachte doek of spons met heet water. Alle in de winkel verkrijgbare katalytische ovenbekledingen gaan circa 300 uur mee. Na circa 300 uur moet u deze vervangen.

6. KLANTENSERVICE EN PROBLEEMOPLOSSING

- Als de oven niet werkt, is het raadzaam het volgende te controleren voordat u het servicecentrum belt:

- Controleer of de stekker van de oven correct is aangesloten op het stopcontact.

Gastoevoeris abnormaal

- Controleerde volgende zaken:

- Zijn de gaten van de branderverstopt?

- Werkt de drukregelaar goed?

- Als u een pijp gebruikt: bevindt zich gas in de pijp? Staat de klep open? Als u iets vreemds merkt aan de gaskleppen, neemt u contact op met een gekwalificeerde elektricien of een geautoriseerd servicecentrum voor hulp.

Er is een gasgeur waarneembaar nadat het apparaat is geplaatst

- Controleerde volgende zaken:

- Staat er een gasklep open?

- Staat de gaspijp in de juiste positie en is deze in goede staat?

- Als u een gaslek vermoedt, moet u geen vlam gebruiken om dit te controleren.

De oven wordt niet warm

Staan de bedieningsknoppen van de oven in de juiste stand?

De bereidingstijd duurt te lang

Is de juiste temperatuurgeselecteerd?

Er komt rook uit de oven

Het is raadzaam de oven na elk gebruik te reinigen. Als vet dat bij het bereiden van vlees is gespat niet wordt verwijderd, zal dit resulteren in een onaangename geur en vindt er rookontwikkeling plaats wanneer u de volgende keer de oven gebruikt. (Zie het hoofdstuk Reiniging en onderhoud.)

Het ovenlampje gaat niet branden

- Mogelijk is het lampje kapot. Zie de betreffende pagina voor instructies voor het verwisselen van het lampje.

- Als u de bovenstaande zaken heeft gecontroleerd en de oven toch nog niet naar behoren werkt, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum voor hulp.
- Model en productienummer (PNC of ENR).

7. MILIEUBESCHERMING



Dit apparaat is gemarkeerd volgens de Europese norm 2012/19/EU inzake Afval van elektrisch en elektronisch apparatuur (WEEE). WEEE bevat zowel verontreinigende substanties (die negatieve gevolgen op het milieu kunnen hebben) en basiscomponenten (die hergebruikt kunnen worden). Het is belangrijk om WEEE aan bepaalde behandelingen te onderwerpen om alle vervuilende onderdelen te verwijderen en op juiste wijze afstand van te doen, en alle materialen te herstellen en te recycleren.

Particulieren kunnen hier een belangrijke rol in spelen door te zorgen dat een WEEE geen milieukwestie wordt; het is essentieel de volgende basisregels te volgen:

- WEEE mag niet als huishoudelijk afval worden beschouwd.
- WEEE moet worden overhandigd aan relevante inzamelpunten die worden beheerd door de gemeente of door geregistreerde bedrijven. In veel landen bestaat er voor grote WEEE een ophaaldienst.
- Als u een nieuw apparaat koopt, kan het oude bij de leverancier worden ingeleverd, welke het gratis bij u moet afhalen op een één-op-één basis, zolang het apparaat van soortgelijk type is en dezelfde functies heeft als de geleverde apparatuur.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ : Κατά την διάρκεια λειτουργίας η συσκευή και οι προσβάσιμες επιφάνιες 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
- Μην αφήνετε τα παιδιά να κάνουν τις εργασίες συντήρησης και καθαρισμού της συσκευής χωρίς την επίβλεψη ενήλικα

ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην απομακρύνετε από την συσκευή όταν μαγειρεύετε φαγητά πλούσια σε λιπαρά ή τηγανίζετε

- 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.

- Κατά την διάρκεια λειτουργίας η συσκευή θερμαίνεται εξαιρετικά. Μην ακουμπάτε τα θερμαντικά στοιχεία στον θάλαμο του φούρνου.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Τα εμφανή και εύκολης πρόσβασης σημεία της συσκευής μπορεί να υπερθερμανθούν κατά την διάρκεια της λειτουργίας της. Μην αφήνετε τα παιδιά να πλησιάζουν τη συσκευή.

- 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 θρυμματισμό του γυαλιού.
- Ο θάλαμος του συρταριού κάτω από το φούρνο μπορεί να υπερθερμανθεί.
- Διακόψτε την λειτουργία του φούρνου πριν αφαιρέσετε το προστατευτικό κάλυμμα . Μετά τον καθαρισμό τοποθετείστε το κάλυμμα στην θέση του ακολουθώντας τις οδηγίες εγκατάστασης.
- Χρησιμοποιείτε θερμόμετρο κατάλληλο για χρήση σε φούρνο.
- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικές μηχανές ατμού , για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Απομακρύνετε τους ατμούς που έχουν σχηματισθεί επάνω στο καπάκι πριν το ανοίξετε.
- Περιμένετε να κρυώσει το καπάκι πριν το κλείσετε .

ΠΡΟΣΟΧΗ: Πριν δοκιμάσετε να αλλάξετε τον λαμπτήρα φωτισμού της συσκευής , βεβαιωθείτε ότι η συσκευή βρίσκεται εκτός λειτουργίας .

- Εάν η συσκευή έχει τοποθετηθεί επάνω σε βάση στήριξης πρέπει να βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει κίνδυνος να γλιστρήσει από την βάση.
- Σύμφωνα με τους κανονισμούς καλωδίωσης, στο καλώδιο εγκατάστασης πρέπει να ενσωματωθεί ένα μέσο αποσύνδεσης από το δίκτυο ρεύματος που επιτρέπει διαχωρισμό των επαφών σε όλους τους πόλους παρέχοντας πλήρη αποσύνδεση υπό συνθήκες υπέρτασης ρεύματος κατηγορίας III.
- Στις οδηγίες σύνδεσης πρέπει να αναγράφεται το είδος του καλωδίου σύνδεσης με την παροχή ηλεκτρικής ενέργειας, που πρέπει να χρησιμοποιηθεί , λαμβάνοντας υπόψη την θερμοκρασία που μπορεί να αναπτηχθεί στην πλάτη της συσκευής.
- Εάν το καλώδιο σύνδεσης με την παροχή ηλεκτρικής ενέργειας εμφανίζει φθορές πρέπει να αντικατασταθεί από άλλο ή από το ειδικό σετ που διατίθενται από τα σημεία τεχνικής εξυπηρέτησης Gias Service.

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.

Η συσκευή αυτή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς αποκλειστικά σε χώρο που εξαερίζεται καλά. Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες πριν δοκιμάσετε να εγκαταστήσετε ή να λειτουργήσετε την συσκευή.

- Οι οδηγίες αυτές αφορούν στα κράτη των οποίων το σύμβολο αναγράφεται στην συσκευή. Σε περίπτωση που στην συσκευή δεν αναγράφεται το σύμβολο της χώρας θα πρέπει να αναζητήσετε τεχνικές οδηγίες που θα σας καθοδηγήσουν στις τροποποιήσεις και στις προϋποθέσεις λειτουργίας της συσκευής στην συγκεκριμένη χώρα.
- Πριν από την εγκατάσταση βεβαιωθείτε ότι το δίκτυο παροχής και οι προδιαγραφές του κτηρίου (είδος αερίου και πίεση αερίου) και η ρύθμιση της συσκευής είναι συμβατά. Οι παράμετροι ρύθμισης της συσκευής αναγράφονται στην ετικέτα με τα χαρακτηριστικά. Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη με μηχανισμό απαγωγής των αερίων καύσης. Η σύνδεση και η εγκατάσταση με τον μηχανισμό εξαερισμού πρέπει να πληροί την ισχύουσα νομοθεσία . Εφιστάται η προσοχή στην τήρηση των προδιαγραφών εξαερισμού.
- Η λειτουργία μιας συσκευής αερίου παράγει θερμότητα και υγρασία στο χώρο εγκατάστασης της. Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος της κουζίνας εξαερίζεται αποτελεσματικά: φροντίστε ώστε οι αγωγοί

εξαερισμού να παραμένουν ανοικτή ή εγκαταστείστε μηχανισμούς εξαερισμού (εξαεριστήρες). Η συνεχής λειτουργία της συσκευής μπορεί να απαιτεί την εγκατάσταση πρόσθετου μηχανισμού εξαερισμού, αυξημένη ισχύς του υφιστάμενου εξαεριστήρα.

ΠΡΟΣΟΧΗ : Όταν το γκριλ βρίσκεται σε λειτουργία τα προσβάσιμα μέρη της συσκευής μπορεί να υπερθερμανθούν. Μην αφήνετε τα παιδιά να πλησιάζουν στη συσκευή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Για να αποτρέψετε ανατροπή της συσκευής, πρέπει να εγκατασταθεί μέσο σταθεροποίησης. Ανατρέξτε στις οδηγίες στη σελίδα 131 του παρόντος εγχειριδίου

1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε ένα από τα προϊόντα μας . Για να εξασφαλίσετε τις καλύτερες επιδόσεις από τις κουζίνες μας ..

• Διαβάστε με προσοχή το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης και συντήρησης που κρατάτε στα χέρια σας. Το εγχειρίδιο οδηγιών περιέχει σημαντικές οδηγίες που αφορούν στο τρόπο εγκατάστασης της συσκευής, την χρήση και την συντήρηση αυτής της κουζίνας. Διατηρήστε το εγχειρίδιο σε σημείο ασφαλές προκειμένου να το συμβουλευέστε όποτε χρειαστεί.

• Στην περίπτωση που θα πουλήσετε ή θα δώσετε την συσκευή θυμηθείτε να παραδώσετε και το εγχειρίδιο οδηγιών, έτσι εξασφαλίζετε την μεταφορά των πληροφοριών που αφορούν την εγκατάσταση και τις σχετικές με την χρήση της συσκευής οδηγίες.

• Ενώσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία όλες οι εξωτερικές επιφάνειες είναι πολύ ζεστές: 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 έχουν χρησιμοποιηθεί 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



ροσοχή, πιθανότητα κλίσης.



Ιμάντες αποτροπής κλίσης.

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. 89/336/ΕΕ, 73/23/ΕΕ οδηγιών 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 ΣΕ ΘΕΜΑΤΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

• Η κουζίνα αυτή πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά για το μαγείρεμα φαγητού. Οποιαδήποτε διαφορετική χρήση, π.χ η χρήση της κουζίνας ως θερμάστρας, εγκυμονεί κίνδυνο.

• Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν ζημιές που μπορεί να προκληθούν από μη ενδεδειγμένη, λανθασμένη ή αλόγιστη χρήση της συσκευής.

• Η χρήση μιας οικιακής απαιτεί την τήρηση ορισμένων κανόνων. Εάν η συσκευή σπάζει ή χαλάσει πρέπει να διακόψετε την λειτουργία του, να διακόψετε την παροχή ηλεκτρικής ενέργειας, να αποφύγετε να έλθετε σε επαφή μαζί του και να έλθετε σε άμεση επαφή με Τεχνικό από το κέντρο τεχνικής υποστήριξης Gias Service.

• Χρησιμοποιείτε γάντια όταν πρόκειται να βγάλετε το φαγητό από το φούρνο.

• Διατηρείτε την συσκευή καθαρή για λόγους ασφάλειας και υγιεινής. Τα υπόλοιπα των τροφών και το λίπος μπορεί να προκαλέσουν φωτιά.

• Απομακρύνετε τους ατμούς που έχουν σχηματισθεί επάνω στο καπάκι πριν το ανοίξετε

• Περιμένετε να κρυώσει το καπάκι πριν το κλείσετε

• 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 συρτάρι θερμοθάλαμο 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 τηγανίζετε : μην απομακρύνετε από την συσκευή.

• Η συσκευή είναι βαριά .Προσέχετε όταν την μετακινείτε .

• Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία Η παραγωγή θερμού αέρα είναι φυσιολογική. Μην φράζετε τους αγωγούς αερισμού της συσκευής.

• Εάν όσο μαγειρεύετε χυθεί φαγητό ή πιτσιλιές από λίπος πρέπει μετά το πέρας του μαγειρέματος να καθαρίσετε αμέσως την συσκευή για να αποφύγετε το σχηματισμό δυσάρεστων οσμών ή και αναφλέξεις.

• Πριν απομακρύνετε τα σκεύη από τις εστίες μειώστε ή κλείστε την ένταση της εστίας.

• Η εγκατάσταση κάθε ηλεκτρικής συσκευής προϋποθέτει την τήρηση μερικών βασικών κανόνων:

Αποφεύγετε την χρήση πολύμπριζων, προσαρμογέων και παλαντζές.

Μην τραβάτε το καλώδιο ηλεκτρικής παροχής για να αποσυνδέσετε την συσκευή.

Μην ακουμπάτε την συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια ή πόδια.

Εάν το καλώδιο ηλεκτρικής παροχής παρουσιάζει φθορές πρέπει να το αντικαταστήσετε αμέσως.

Εάν θέλετε να αντικαταστήσετε το καλώδιο ηλεκτρικής ενέργειας ακολουθείστε τις πιο κάτω οδηγίες.

Η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να γίνει από έμπειρο τεχνικό των Κέντρων τεχνικής υποστήριξης Gias Service Βεβαιωθείτε ότι τα υλικά αντικατάστασης θα είναι γνήσια ανταλλακτικά. Καλώδια παροχής με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά HO5RR-F, HO5VVF, HO5V2V2-F μπορεί να χρησιμοποιηθούν για την αντικατάσταση του φθαρμένου καλωδίου παροχής της συσκευής.

• Μην απομακρύνετε από την συσκευή προτού κρυώσει.



Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για την ασφαλή λειτουργία της συσκευής εφόσον δεν τηρηθούν οι πιο πάνω κανόνες ασφάλειας

1.4. ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ

• Όλα τα καπάκια και οι επισμαλτομένες επιφάνειες ή οι επιφάνειες από γυαλί μπορεί να αφαιρεθούν για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός τους.

Η παρουσία ενός καπακιού πάνω από την συσκευή προστατεύει την επιφάνεια των εστιών από την σκόνη . Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι για άλλο σκοπό.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ (για τους τύπους με γυάλινο καπάκι). Το γυάλινο καπάκι εφόσον εκτεθεί σε υψηλή θερμοκρασία μπορεί να σπάσει. Πριν κλείσετε το καπάκι βεβαιωθείτε ότι οι εστίες είναι εκτός λειτουργίας.

• Μην χρησιμοποιείτε σκεύη με παραμορφωμένο ή ανομοιογενή πυθμένα

• Καθαρίστε επιμελώς το γκριλ και το ταψί συλλογής ζωμών πριν από την πρώτη χρήση

• Εάν χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά σε σπρέι αποφύγετε να ψεκάσετε επάνω στα μάτια και στον θερμοστάτη.

• Βεβαιωθείτε ότι οι σχάρες του φούρνου έχουν τοποθετηθεί σωστά

• Ανάψτε την εστία πριν τοποθετήσετε επάνω σε αυτή το σκεύος (θα ανάψει πιο εύκολα εστίες υγραερίου)

• Βεβαιωθείτε ότι η φλόγα των καυστήρων είναι ομοιόμορφη.

• Μην καλύπτετε τον φούρνο με αλουμινόχαρτο.

2. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να γίνει από ειδικευμένο τεχνικό.

Η εγκατάσταση της δεν βαρύνει τον κατασκευαστή. Η εγγύηση που συνοδεύει την συσκευή δεν αφορά βλάβες που οφείλονται σε κακή ή λανθασμένη εγκατάσταση ή στην μη τήρηση των οδηγιών εγκατάστασης, χρήσης και λειτουργίας.

Οι οδηγίες εγκατάστασης αφορούν τους επαγγελματίες τεχνικούς οι οποίοι οφείλουν να τις ακολουθήσουν με επιμέλεια.

Η λανθασμένη εγκατάσταση της συσκευής μπορεί να προκαλέσει ζημιές σε πράγματα ή άτομα. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για βλάβες σε πρόσωπα ή πράγματα που προκλήθηκαν από αυτή την αιτία.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ : Πρέπει να επιλέξετε με προσοχή τον χώρο που θα εγκατασταθεί η συσκευή. Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σε χώρο καλά εξαεριζόμενο.

Αποσυνδέστε την συσκευή από την παροχή ρεύματος πριν από κάθε εργασία αποκατάστασης βλάβης, την εγκατάσταση ή επέμβαση στην συσκευή.

Η λειτουργία μιας συσκευής αερίου παράγει θερμότητα και υγρασία στο χώρο εγκατάστασης της. Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος της κουζίνας εξαερίζεται αποτελεσματικά: φροντίστε ώστε οι αγωγοί εξαερισμού να παραμένουν ανοικτή ή εγκαταστήστε μηχανισμούς εξαερισμού (εξαεριστήρες). Η συνεχής λειτουργία της συσκευής μπορεί να απαιτεί την εγκατάσταση πρόσθετου μηχανισμού εξαερισμού, αυξημένη ισχύς του υφιστάμενου εξαεριστήρα.

•Πριν εγκαταστήσετε την συσκευή βεβαιωθείτε ότι τα τεχνικά χαρακτηριστικά του δικτύου παροχής ηλεκτρικής ενέργειας ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές της συσκευής.

•Η συσκευή δεν πρέπει να συνδεθεί σε σύστημα εξαερισμού συσκευών που λειτουργούν με καύσιμο διαφορετικό από εκείνο που λειτουργεί η συσκευή.

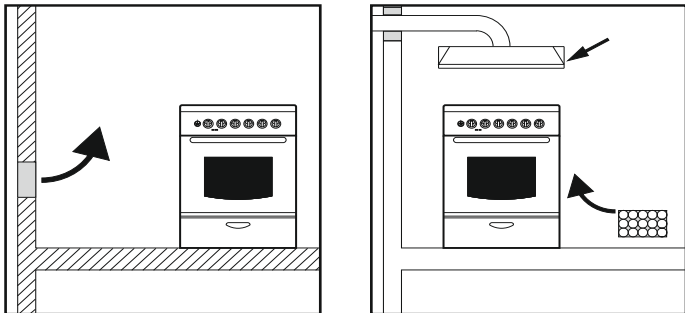
•Μην τοποθετείτε την συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά. (έπιπλα-κουρτίνες κλπ).

•Εάν η συσκευή έχει τοποθετηθεί επάνω σε βάση στήριξης πρέπει να βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει κίνδυνος να γλιστρήσει από την βάση.

2.1. ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑ ΧΩΡΟΥ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

•Για την σωστή λειτουργία της συσκευής ο χώρος στον οποίο θα εγκατασταθεί πρέπει να διαθέτει σύστημα επαρκούς φυσικού εξαερισμού για την απομάκρυνση των αερίων της καύσης.

•Η ροή του αέρα πρέπει να εξασφαλίζεται από γκρίλιες τοποθετημένες στην εξωτερική επιφάνεια του τοίχου.



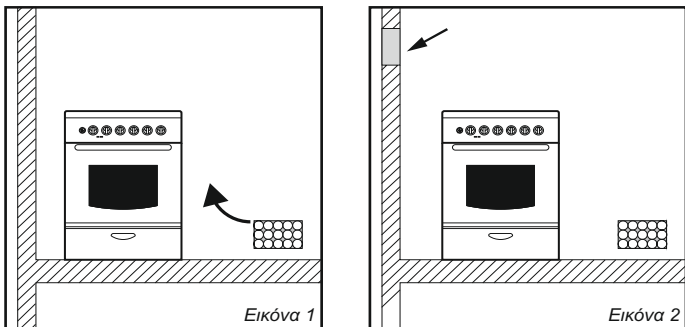
•Για την διέλευση του αέρα των συσκευών που διαθέτουν μηχανισμό ασφαλείας της φλόγας, η τομή της σχάρας εξαερισμού πρέπει να είναι 100cm². Για τα μοντέλα που δεν διαθέτουν μηχανισμό ασφαλείας η τομή της σχάρας εξαερισμού πρέπει να είναι 200cm² (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε περισσότερες από μία σχάρες)

Εκκένωση των αερίων της καύσης

•Τα καυσαέρια της κουζίνας πρέπει να οδηγούνται απευθείας στο περιβάλλον, ή μέσω μιας καπνοδόχου συνδεδεμένης σε ένα αγωγό (Εικόνα1)

•Εάν δεν υπάρχει η δυνατότητα εγκατάστασης μιας καπνοδόχου, πρέπει να εγκαταστήσετε έναν ηλεκτρικό εξαεριστήρα σε ένα τοίχο ή σε ένα παράθυρο ώστε τα αέρια της καύσης να οδηγούνται έξω. (Εικόνα 2)

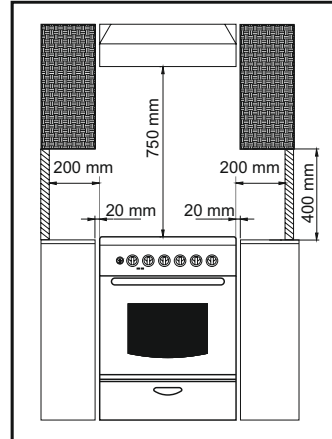
•Η ισχύς του εξαεριστήρα πρέπει να εξασφαλίζει την αλλαγή του αέρα της κουζίνας 3-5 φορές την ώρα.



•Οι σχάρες εξαερισμού πρέπει να είναι έτσι τοποθετημένες ώστε να μην είναι δυνατόν να φραγούν από καμία πλευρά, είναι καλύτερα να τοποθετηθούν κοντά στο δάπεδο. Οι σχάρες εξαερισμού δεν πρέπει να τοποθετηθούν σε σημείο όπου διέρχονται άλλα αέρια καύσης ή καπνός.

•Εάν δεν είναι δυνατόν να εγκατασταθούν σχάρες εξαερισμού στο χώρο που θα εγκαταστήσετε την συσκευή, ο απαραίτητος εξαερισμός μπορεί να εξασφαλιστεί από παράπλευρο δωμάτιο αρκεί να μην είναι χώρος όπου η παρουσία του αέρα μπορεί να εγκυμονεί κίνδυνο.

2.2. ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ

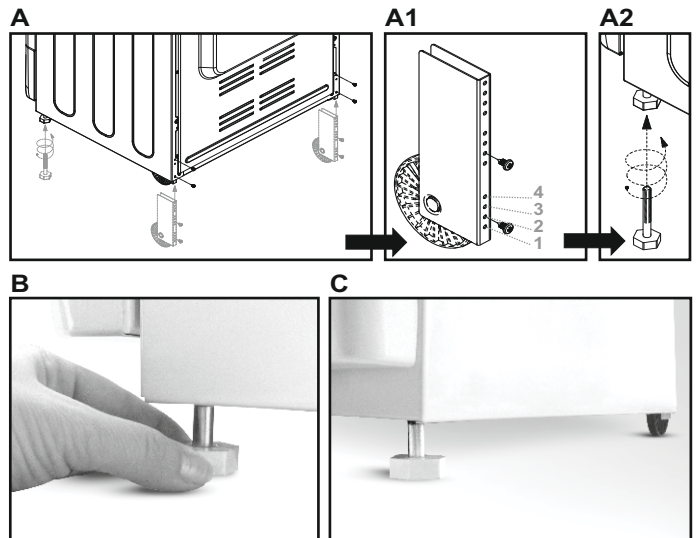


Η συσκευή έχει σχεδιαστεί βάσει της υπόθεσης ότι οι γειτονικές επιφάνειες εργασίας δεν θα είναι ψηλότερα από την επιφάνεια των εστιών μαγειρέματος.

2.3. ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΩΝ ΠΟΔΙΩΝ 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.

προσαρμοσίμα ποδαράκια



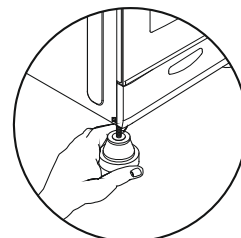
Η συσκευή αυτή διαθέτει ρυθμιζόμενα ποδαράκια που βρίσκονται στο κάτω μέρος του πλαισίου της βάσης.

• 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 ρόδες στο πίσω μέρος πρέπει να στερεωθούν στην 2η οπή (εικόνα A1), ύψος στάνταρτ. Το ύψος αυτό είναι 850 mm.

προσαρμοσίμα ποδαράκια και ροδάκια



2.4. ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Η κουζίνα μπορεί να συνοδεύεται ή να μην συνοδεύεται από το καλώδιο σύνδεσης με το δίκτυο ηλεκτρικής ενέργειας. Για λόγους ασφάλειας την σύνδεση της συσκευής με το δίκτυο ηλεκτρικής ενέργειας θα πρέπει να εμπιστευθείτε σε εξουσιοδοτημένο τεχνικό ο οποίος θα κάνει την σύνδεση σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και τις οδηγίες που ακολουθούν.

Η σύνδεση της συσκευής πρέπει να γίνει σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές και οδηγίες. Πριν κάνετε την σύνδεση με το δίκτυο ηλεκτρικής ενέργειας βεβαιωθείτε για τα κάτωθι:

- Πριν από την εγκατάσταση βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου, η ρύθμιση της σύνδεσης, η ισχύς της ασφάλειας στον πίνακα και η γείωση πληρούν τις προδιαγραφές της συσκευής (διαβάστε το πινακίδάκι με τα χαρακτηριστικά).

- Η πρίζα σύνδεσης πρέπει να διαθέτει γείωση σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές. Εάν πρόκειται για ιδιόκτητη κατοικία πρέπει να βεβαιωθείτε ότι διαθέτει γείωση. Στην περίπτωση που η εγκατάσταση δεν διαθέτει γείωση απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο τεχνικό.

- Η πρίζα σύνδεσης και ο πολυπολικός διακόπτης πρέπει να βρίσκονται σε σημείο με εύκολη πρόσβαση και μετά την εγκατάσταση της συσκευής.

- Το καλώδιο της συσκευής πρέπει να τοποθετηθεί ένα φως που να πληροί τις προδιαγραφές και να συνδέεται με μια πρίζα ασφαλείας.

- Εάν η συσκευή συνδεθεί απευθείας με την γραμμή παροχής ηλεκτρικής ενέργειας, μεταξύ της συσκευής και της γραμμής παροχής ηλεκτρικής ενέργειας πρέπει να παρεμβληθεί μια κλέμα (Η κλέμα αυτή πρέπει να πληροί τα στάνταρτ και να καλύπτει το ηλεκτρικό φορτίο). Το κτρινοπράσινο 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.

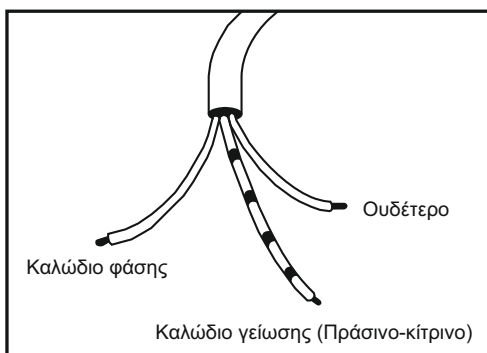
- Μετά την περάτωση της σύνδεσης ανάψτε τις εστίες για 3 λεπτά προκειμένου να ελέγξετε την λειτουργία.

- Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που μπορεί να προκληθούν εξαιτίας της μη συμμόρφωσης της σύνδεσης της συσκευής με τους κανόνες ασφάλειας.

- Εάν η συσκευή δεν διατίθεται με καλώδιο και πρίζα σύνδεσης με το δίκτυο παροχής ηλεκτρικής ενέργειας ή με μηχανισμό που να εξασφαλίζει την άμεση αποσύνδεση της από το δίκτυο στην περίπτωση βραχυκυκλώματος, πρέπει να παρεμβληθεί μια κλέμα η οποία θα εξασφαλίζει την πλήρη απομόνωση της συσκευής από το δίκτυο στην περίπτωση βραχυκυκλώματος, η κλέμα αυτή πρέπει να πληροί τα στάνταρτ της III κατηγορίας και να αντιστοιχεί στο ηλεκτρικό φορτίο της συσκευής.

2.5. ΚΟΥΖΙΝΑ ΠΟΥ ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΑΠΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

- Η σύνδεση αφορά αποκλειστικά σε δίκτυο τάσης 220-240 V.
- Μεταξύ φάσης ή μεταξύ φάσης και ουδέτερου
- Σύνδεση σε πίνακα με έξοδο ασφάλειας 10/16 Amperes



•Εάν χρειαστεί να αντικαταστήσετε το καλώδιο ηλεκτρικής παροχής θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε άλλο αντίστοιχης διατομής και προδιαγραφών, η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να γίνει από εξουσιοδοτημένο προς τούτο τεχνικό των κέντρων τεχνικής υποστήριξης ή από επαγγελματία τεχνικό.

Παροχή – Διατομή καλωδίου σύνδεσης με το δίκτυο παροχής ενέργειας

Μοντέλο (kW)	Ισχύς δικτύου V	Ονομαστική ισχύς A	Διατομή καλωδίου
2.3 kW	220 - 240 V	9.1 A	3 x 1.0 mm ²
3.5 kW	220 - 240 V	15.9 A	3 x 1.5 mm ²
4.0 kW	220 - 240 V	18.2 A	3 x 2.5 mm ²

2.6. ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΤΟ ΥΓΡΑΕΡΙΟ

Η σύνδεση με το υγραέριο πρέπει να τηρεί τα στάνταρτ και την ισχύουσα νομοθεσία

- Στην πίσω μεριά της συσκευής υπάρχει μια ετικέτα επάνω στην οποία αναγράφονται τα στοιχεία που αφορούν στην εργοστασιακή ρύθμιση της συσκευής. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε τον τύπο υγραερίου που αναγράφεται στην ετικέτα. Εάν ο τύπος του υγραερίου είναι διαφορετικός ακολουθείτε τις οδηγίες που αναγράφονται στην παράγραφο ρύθμισης σε άλλο τύπο υγραερίου.

- Για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα και ελάχιστη κατανάλωση, βεβαιωθείτε ότι η πίεση του υγραερίου αντιστοιχεί στην αναγραφόμενη στην ετικέτα με τα χαρακτηριστικά της συσκευής. Εάν πρέπει να χρησιμοποιήσετε υγραέριο με διαφορετική πίεση θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε ένα ρυθμιστή Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε έναν που πληροί τις προδιαγραφές GPL.

- Για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα και ελάχιστη κατανάλωση, βεβαιωθείτε ότι η πίεση του υγραερίου αντιστοιχεί στην αναγραφόμενη στην ετικέτα με τα χαρακτηριστικά της συσκευής. Εάν πρέπει να χρησιμοποιήσετε υγραέριο με διαφορετική πίεση θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε ένα ρυθμιστή ροής τον οποίο θα τοποθετήσετε επάνω Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε έναν που πληροί τις προδιαγραφές LPG.

Σύνδεση με στερεό ή εύκαμπτο μεταλλικό σωλήνα.

- Η παροχή του υγραερίου μπορεί να γίνει με ένα ειδικό εύκαμπτο σωλήνα από Inox, σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές. Σε αυτή την περίπτωση δεν χρειάζεται να μετακινήσετε την συσκευή. Ο σύνδεσμος εισαγωγής είναι Gc1/2

Σύνδεση με εύκαμπτο ή ανελαστικό μη μεταλλικό σωλήνα

- Εάν η βαλβίδα υγραερίου βρίσκεται σε σημείο εύκολο στην πρόσβαση όταν πρέπει να την ανοίξετε ή κλείσετε μπορείτε να χρησιμοποιήσετε έναν εύκαμπτο σωλήνα που να πληροί την ισχύουσα νομοθεσία. Ο σωλήνας αυτός πρέπει να στερεωθεί καλά με ένα ρακόρ.

- Οδηγίες σύνδεσης του ελαστικού σωλήνα.

- Μια και ο ελαστικός σωλήνας θα μπει πίσω από το φούρνο, δεν πρέπει να εκτίθεται σε θερμοκρασίες μεγαλύτερες των 30ο C.

- Το μήκος του δεν πρέπει να υπερβαίνει το 150cm

- Δεν πρέπει να εκτίθεται σε ατμούς

- Δεν πρέπει να είναι τσακισμένος, καμπύλος ή τεντωμένος.

- Δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με αιχμηρά ή κοπτικά αντικείμενα

- Πρέπει να είναι εύκολος στην πρόσβαση ώστε να ελέγχεται τακτικά η κατάσταση του

- Ο σωλήνας πρέπει να ελέγχεται για την φθορά τακτικά

- Πρέπει να ελέγχουμε ότι δεν εμφανίζει κοψίματα,σπασίματα σημεία καμένα κατά μήκος ή στα άκρα του.

- Το υλικό πρέπει να διατηρεί την ελαστικότητά του, δεν πρέπει να είναι πολύ σκληρό

- Στα ρακόρ δεν πρέπει να υπάρχουν ίχνη σκουριάς

- Σε κάθε περίπτωση πρέπει να αντικαθίσταται κάθε πέντε χρόνια.



Μετά την εγκατάσταση της συσκευής ελέγξτε για τυχόν διαρροή στα σημεία σύνδεσης με την βοήθεια σαπουνόνευρου. Μην χρησιμοποιείτε φλόγα για να ελέγξετε τυχόν διαρροή αερίου

2.7. ΜΕΤΑΤΡΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΑ ΕΙΔΗ ΑΕΡΙΟΥ

Η ρύθμιση των συσκευών που έπονται πρέπει να γίνει από επαγγελματία εξειδικευμένο τεχνίτη.

Ακολουθείστε τις πιο κάτω οδηγίες εάν θελήσετε να μετατρέψετε την ρύθμιση της συσκευής σε διαφορετικό είδος υγραερίου από εκείνο που έχει ρυθμιστεί εργοστασιακά.

Οι συσκευές είναι ρυθμισμένες για αέριο φυσικό αέριο των οποίων ο σύνδεσμος είναι κυλινδρικός (1). Σε αυτή τη στρόφιγγα σύνδεσης μπορείτε να προσθέσετε ένα ροοστάτη (3) με κυλινδρικό στόμιο.

Ρύθμιση ή αντικατάσταση των μπεκ.

• Αφαιρέστε τις σχάρες

• Αφαιρέστε τα καπάκια των καυστήρων και τους καυστήρες

• Αφαιρέστε τα μπεκ με την βοήθεια ενός κλειδιού 7mm και βιδώστε το κατάλληλο μπεκ τον οποίο θα αναγράφεται στον πίνακα στις 3 τελευταίες σελίδες του εγχειριδίου οδηγιών ανάλογα με τον τύπο αερίου που θα χρησιμοποιήσετε.

• Επαναλάβετε με την αντίστροφη σειρά τις πιο πάνω εργασίες για να τοποθετήσετε τα εξαρτήματα που αφαιρέσατε στην θέση τους.

Ρύθμιση του stand-by

Για να ρυθμίσετε το stand-by

Ρύθμιση stand-by για κουζίνες χωρίς μηχανισμό ασφάλειας, για κουζίνες με μηχανισμό ασφάλειας και πλήκτρο ανάφλεξης.

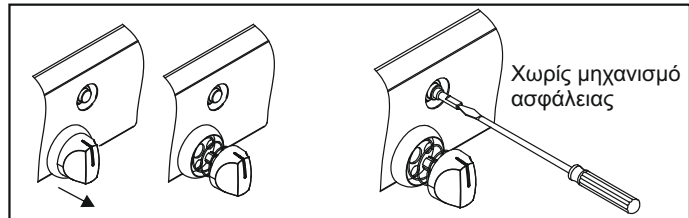
• Περιστρέψτε το επιλογέα ρύθμισης του καυστήρα έως ότου η ένδειξη να είναι στην μικρή φλόγα-αφαιρέστε τον επιλογέα. • Εάν η αλλαγή αφορά: από φυσικό αέριο σε LPG (προπάνιο, βουτάνιο), περιστρέψτε την βίδα του by-pass των βαλβίδων του αερίου προς τα δεξιά με την βοήθεια ενός κατασαβιδιού κατά μία περιστροφή.

• Εάν η αλλαγή είναι από LPG (προπάνιο, βουτάνιο) σε φυσικό αέριο, περιστρέψτε την βίδα του by-pass των βαλβίδων του αερίου προς τα αριστερά με την βοήθεια ενός κατασαβιδιού, μέχρι να έχετε φλόγα μικρότερη κατά 1/4

• Στο τέλος της ρύθμισης τοποθετήστε τον επιλογέα στην θέση του.

• Ελέγξτε την ρύθμιση περιστρέφοντας γρήγορα τον επιλογέα ρύθμισης του καυστήρα από το μέγιστο στο ελάχιστο. Εφόσον η φλόγα δεν σβήσει η ρύθμιση είναι σωστή.

Για συσκευές που διαθέτουν μηχανισμό ασφάλειας πρέπει με την βοήθεια ενός κατασαβιδιού να ρυθμίσετε την βίδα που βρίσκεται στον επιλογέα του αντιστοίχου καυστήρα. Στην περίπτωση συσκευών με χειροκίνητη ανάφλεξη για να γίνει η ρύθμιση πρέπει να αφαιρέσετε την επιφάνεια της κουζίνας, το καπάκι και την λουρίδα ρύθμισης.



• Για την ρύθμιση στην ελάχιστη ροή της θερμοστατικής βάννας, η επιφάνεια, το καπάκι και το προστατευτικό κάλυμμα πρέπει να αφαιρεθούν.



Φούρνος αερίου

• Απομακρύνετε το προστατευτικό καπάκι στην πλάτη της συσκευής (εικ.3)

• Απομακρύνετε τον προσαρμογέα του ψεκασμού (εικ.4)

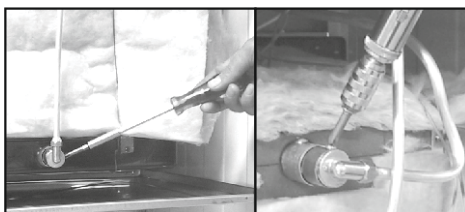
• Απομακρύνετε τα μπεκ με την βοήθεια ενός κλειδιού 7mm, μετά βιδώστε το μπεκ που αντιστοιχεί στο αέριο με το οποίο θα λειτουργήσει η συσκευή (βλέπε τις 3 τελευταίες σελίδες του βιβλίου οδηγιών) (Εικ.5)

• Μετά την τοποθέτηση του νέου μπεκ, επαναλάβετε με την αντίστροφη σειρά τις πιο πάνω εργασίες για να τοποθετήσετε τα εξαρτήματα που αφαιρέσατε στην θέση τους.

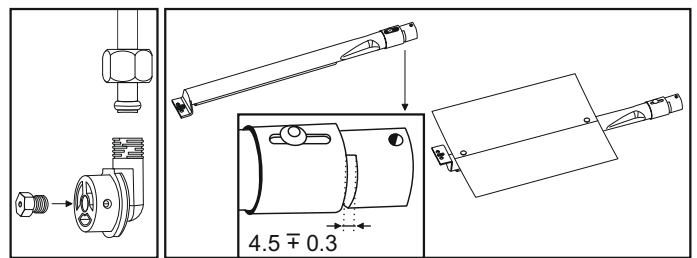
• Ο καυστήρας που αντιστοιχεί σε φυσικό αέριο και αέριο προπάνιο/βουτάνιο έχει διάσταση μεταξύ 3,5±0,3mm (εικ.6)



Afbeelding 3



Afbeelding 4

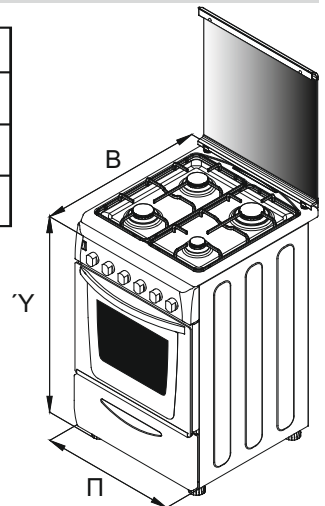


Σελίδα 5

Σελίδα 6

2.8. ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

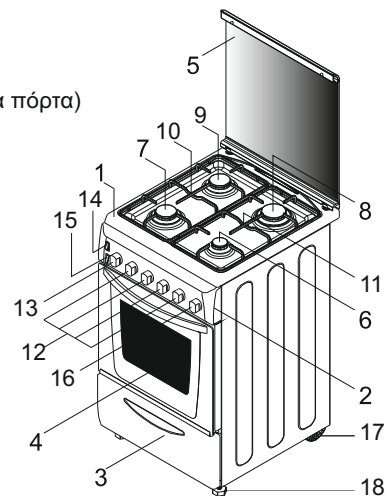
	50 x 60	60 x 60
Ύψος (mm)	863	850
Πλάτος (mm)	510	598-600
Βάθος (mm)	600	600



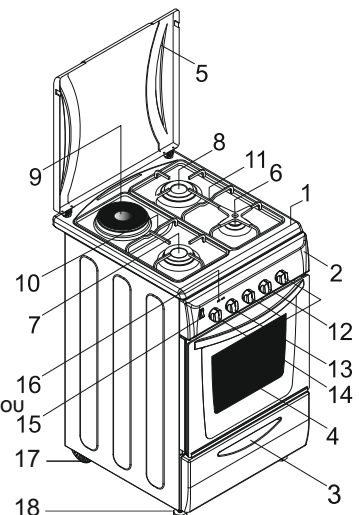
2.9. ΓΕΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ κ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Αυτό το εγχειρίδιο περιέχει οδηγίες που αφορούν όλα τα μοντέλα. Μερικά στοιχεία μπορεί να μην αφορούν στην συσκευή σας.

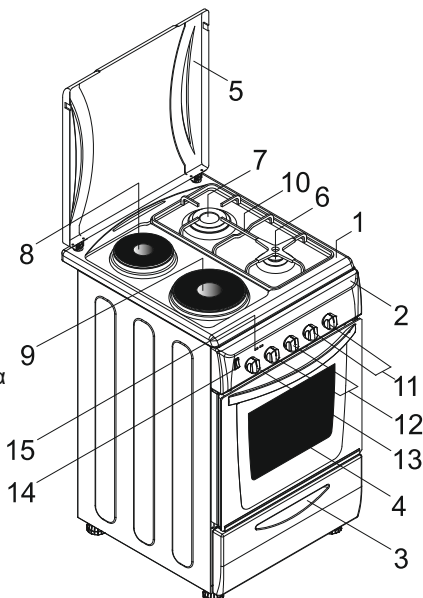
- 1- Επιφάνια μαγειρέματος
- 2- Πίνακας ελέγχου
- 3- Θερμοθάλαμος
- 4- Πόρτα φούρνου (Εμπρόσθια πόρτα)
- 5- Καπάκι από τζάμι ή μέταλλο
- 6- Βοηθητικός καυστήρας
- 7- Καυστήρες ημιταχείς
- 8- Ταχεία
- 9- Αριστερή σχάρα
- 10- Δεξιά σχάρα
- 11- Επιλογείς ρυθμίσεως καυστήρων
- 12- Επιλογέας θερμοστάτη φούρνου
- 13- Πλήκτρο ανάφλεξης ή πλήκτρο ανεμιστήρα
- 14- Επιλογέας Λαμπτήρα
- 15- Επιλογέας Χρονοδιακόπτη



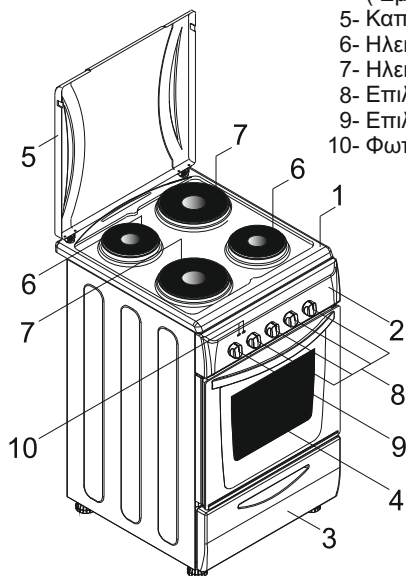
- 1- Επιφάνια μαγειρέματος
- 2- Πίνακας ελέγχου
- 3- Θερμοθάλαμος
- 4- Πόρτα φούρνου (Εμπρόσθια πόρτα)
- 5- Καπάκι από τζάμι ή μέταλλο
- 6- Βοηθητικός καυστήρας
- 7- Καυστήρες ημιταχείς
- 8- Ταχεία
- 9- Μάτι
- 10- Αριστερή σχάρα
- 11- Δεξιά σχάρα
- 12- Επιλογείς ρυθμίσεως καυστήρων
- 13- Επιλογέας ηλεκτρικού ματιού
- 14- Επιλογέας θερμοστάτη φούρνου
- 15- Πλήκτρο ανάφλεξης ή πλήκτρο ανεμιστήρα
- 16- Φωτεινή ένδειξη



- 1- Επιφάνια μαγειρέματος
- 2- Πίνακας ελέγχου
- 3- Θερμοθάλαμος
- 4- Πόρτα φούρνου
(Εμπρόσθια πόρτα)
- 5- Καπάκι από
τζάμι ή μέταλλο
- 6- Βοηθητικός
καυστήρας
- 7- Ταχεία
- 8- λεκτρικό μάτι
- 9- Ηλεκτρικό μάτι
- 10- Δεξιά σχάρα
- 11- Επιλογείς ρυθμίσεως
καυστήρων
- 12- Επιλογείς
ηλεκτρικού ματιού
- 13- Επιλογέας
θερμοστάτη φούρνου
- 14- Πλήκτρο ανάφλεξης
ή πλήκτρο ανεμιστήρα
- 15- Φωτεινή ένδειξη

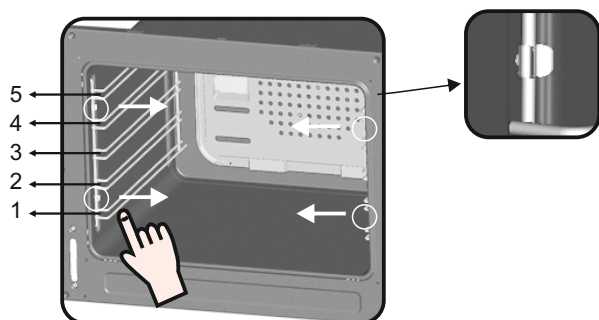


- 1- Επιφάνια μαγειρέματος
- 2- Πίνακας ελέγχου
- 3- Θερμοθάλαμος
- 4- Πόρτα φούρνου
(Εμπρόσθια πόρτα)
- 5- Καπάκι από τζάμι ή μέταλλο
- 6- Ηλεκτρικό μάτι
- 7- Ηλεκτρικό μάτι
- 8- Επιλογείς ηλεκτρικού ματιού
- 9- Επιλογέας θερμοστάτη φούρνου
- 10- Φωτεινή ένδειξη



ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ ΣΧΑΡΩΝ

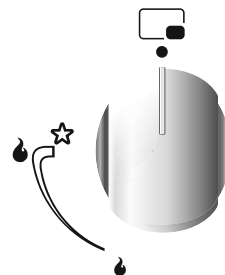
- 1- Αφαιρέστε τις σχάρες τραβώντας τις προς την κατεύθυνση που δείχνουν τα βέλη (δείτε κατωτέρω)
- 2- Για να καθαρίσετε τις σχάρες μπορείτε είτε να τις βάλετε στο πλυντήριο πιάτων είτε να χρησιμοποιήσετε ένα υγρό σφουγγάρι, εξασφαλίζοντας ότι έχουν στεγνώσει εντελώς.
- 3- Μετά από τη διαδικασία καθαρισμού εγκαταστήστε τις σχάρες ακολουθώντας την αντίστροφη σειρά.



3. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ ΑΕΡΙΟΥ

3.1. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ ΤΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Οι επιλογείς που ρυθμίζουν τους καυστήρες βρίσκονται στον πίνακα με τα χειριστήρια



● Θέση εκτός λειτουργίας

Όταν η ένδειξη με την τελίτσα του επιλογέα κοιτάζει το πάνελ, βρίσκεται σε θέση εκτός λειτουργίας (κλειστή), η βαλβίδα αερίου είναι κλειστή και η φλόγα σβήνει.



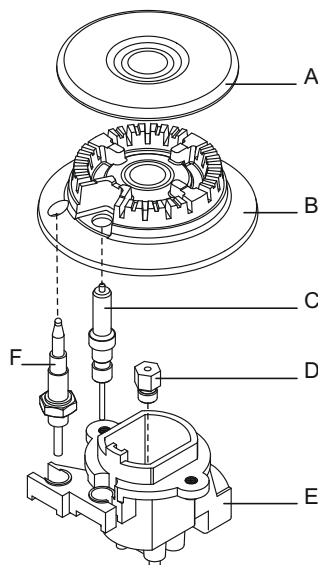
Μέγιστη ροή αερίου

Πιέστε τον επιλογέα του καυστήρα και περιστρέψτε τον προς τα αριστερά ώστε το σημείο με την τελίτσα να σταματήσει μπροστά στο εικονίδιο με την μεγάλη φλόγα. Σε αυτό το σημείο η φλόγα είναι στην μέγιστη δυνατή ένταση και η βαλβίδα του αερίου εντελώς ανοικτή.



Ελάχιστη ροή αερίου

Η ένταση της φλόγας μπορεί να μικρύνει περιστρέφοντας τον επιλογέα με τρόπο που το σημείο με την τελίτσα να σταματήσει μπροστά στο εικονίδιο με την μικρή φλόγα. Σε αυτό το σημείο η φλόγα είναι στην ελάχιστη ένταση και η βαλβίδα του αερίου μερικώς ανοικτή.



- A.-Καπάκι καυστήρα
- B.-Καυστήρας
- C.-Ηλεκτρόδιο
- D.-Μπτεκ
- E.- Σώμα καυστήρα
- F.- Μηχανισμός ασφάλειας

Άναμμα καυστήρων

Καυστήρες εστιών μαγειρέματος

Ανάψτε τον καυστήρα πριν τοποθετήσετε επάνω το σκεύος μαγειρέματος. Στα μοντέλα που έχουν αυτόματη ανάφλεξη πρέπει να πιέσετε το πλήκτρο με το σύμβολο της σπίθας.

Πιέστε τον επιλογέα που αντιστοιχεί στον καυστήρα και περιστρέψτε τον μέχρι την ένδειξη με το εικονίδιο της μεγάλης φλόγας. Πιέστε το πλήκτρο της ανάφλεξης. Στα μοντέλα που η ανάφλεξη γίνεται με τον επιλογέα, πιέστε τον επιλογέα περιστρέφοντάς τον μέχρι το σημείο που υπάρχει το εικονίδιο με το αστεράκι: το ηλεκτρόδιο θα ενεργοποιηθεί άμεσα. Όλα τα ηλεκτρόδια θα ενεργοποιηθούν ενώ θα ανάψει ο καυστήρας στον οποίο διοχετεύεται αέριο (ο καυστήρας που αντιστοιχεί στον επιλογέα που πιέζετε).

Καυστήρες φούρνου υγραερίου

Το πλήκτρο δεν πρέπει να πιέζεται για περισσότερο από 15". Εάν μετά από 15" ο καυστήρας δεν έχει ανάψει απελευθερώστε το πλήκτρο και ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό πριν ξαναδοκιμάσετε να ανάψετε τον φούρνο. Στα υπόλοιπα μοντέλα η ανάφλεξη γίνεται αυτόματα με την βοήθεια του επιλογέα ρύθμισης του φούρνου.



Αφού ανάψετε τον καυστήρα, βεβαιωθείτε ότι αυτός παραμένει αναμμένος. Εάν δεν έχει φλόγα επαναλάβετε την διαδικασία ανάμματος.

Αναμμα με το χέρι (διακοπή ρεύματος)

Τοποθετείστε μια φλόγα (σπίρτο/αναπτήρα) κοντά στον καυστήρα .

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Αν ο καυστήρας του φούρνου δεν ανάψει ,αφήστε να περάσει ένα λεπτό και ξαναδοκιμάστε.

Πιέστε τον επιλογέα που αντιστοιχεί στον καυστήρα και περιστρέψτε τον μέχρι την ένδειξη με το εικονίδιο της μεγάλης φλόγας. Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει με την πρώτη δοκιμή, ξαναδοκιμάστε πιέζοντας την φλόγα περισσότερο .Όταν ο καυστήρας ανάψει ρυθμίστε την ένταση της φλόγας.

Εάν μετά από επανειλημμένες δοκιμές ο καυστήρας δεν ανάψει ελέγξτε εάν ο καυστήρας και το καπάκι του είναι σωστά στην θέση τους. Για να διακόψετε την ροή του αερίου περιστρέψτε τον επιλογέα προς τα δεξιά (κίνηση δεικτών ρολογιού).Εάν ο καυστήρας σβήσει από τυχαίο γεγονός αφήστε να περάσει ένα λεπτό πριν ξαναδοκιμάσετε να τον ανάψετε.

Μερικές συσκευές κουζίνας είναι εξοπλισμένες με μηχανισμό ασφάλειας (βλέπε σχετική εικόνα , F.-Μηχανισμός ασφάλειας), σε αυτή την περίπτωση το σβήσιμο της φλόγας συνοδεύεται και από διακοπή στην ροή του αερίου.

Διαστασιολόγηση (Min-max) διαμέτρου υποδοχής σκευών.

Καυστήρας	Ελάχιστη διάμετρος (mm)	Μέγιστη διάμετρος (mm)
Μεγάλος καυστήρας	Ø 240 mm	Ø 280 mm
Μεσαίος καυστήρας	Ø 180 mm	Ø 240 mm
Μικρός καυστήρας	Ø 120 mm	Ø 180 mm
Υπερ ταχύς καυστήρας	Ø 240 mm	Ø 280 mm

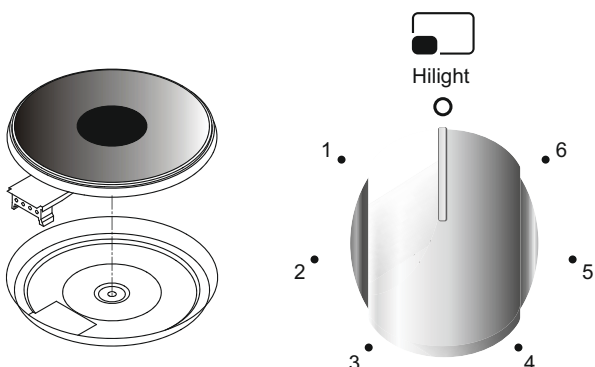
3.2. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΜΑΤΙΩΝ ΤΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ.

Περιστρέψτε τον επιλογέα στην θέση που αντιστοιχεί στην θερμοκρασία που επιθυμείτε.

Η φωτεινή ένδειξη λειτουργίας που αντιστοιχεί στο μάτι θα ανάψει και αυτό θα αρχίσει να θερμαίνεται .

Στο πέρας του μαγειρέματος,περιστρέψτε τον επιλογέα στην θέση "0"(εικόνα 2).Μην αφήσετε το μάτι αναμμένο χωρίς σκεύος . Η μέγιστη διάμετρος του σκεύους δεν μπορεί να ξεπερνά τα 14cmØ και η βάση πρέπει να είναι επίπεδη. Με αυτό το τρόπο η ανθεκτική επένδυση του ματιού στην θερμοκρασία θα σκληρύνει. Για τον καθαρισμό του ματιού χρησιμοποιείτε ένα βρεγμένο μαλακό πανί και απορρυπαντικό. Μην αφαιρείτε υπολείμματα φαγητού από τα μάτια με αιχμηρά αντικείμενα ή άλλα σκληρά υλικά (συρματάκι).

Αφού καθαρίσετε το μάτι ανάψτε το για μερικά δευτερόλεπτα για να στεγνώσει. Μην αφήνετε το μάτι αναμμένο χωρίς σκεύος .



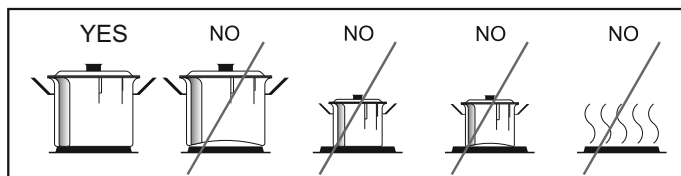
Afbeelding 9

Afbeelding 10

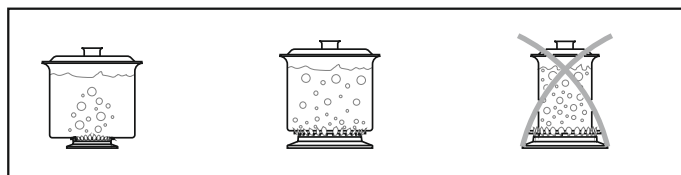
Ρύθμιση (θέση)	Ισχύς (Watt)	Ισχύς (Watt)	Ισχύς (Watt)	Περιγραφή
0	0	0	0	Εκτός λειτουργίας (off)
1	100 W	135 W	175 W	Ζέσταμα φαγητού
2	180 W	220 W	220 W	Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία
3	250 W	300 W	300 W	Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία
4	500 W	850 W	850 W	Μαγείρεμα,Τηγάνισμα,Βράσιμο
5	750 W	1150 W	1150 W	Μαγείρεμα,Τηγάνισμα,Βράσιμο
6	1000 W	1500 W	2000 W	Μαγείρεμα,Τηγάνισμα,Βράσιμο

Καταλληλότητα σκευών.

Τα φαρδιά σκεύη έχουν μεγαλύτερη θερμαντική επιφάνεια με αποτέλεσμα το φαγητό να μαγειρεύεται πιο γρήγορα. 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 ψήνετε φαγητό ή χρησιμοποιείτε την χύτρα σε υψηλές θερμοκρασίες. Μην απομακρύνετε από την συσκευή όταν αυτή βρίσκεται σε λειτουργία ,μην



Afbeelding 11



Afbeelding 12

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.

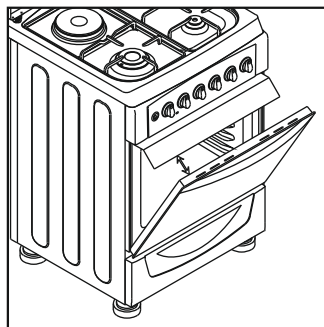
Καλύπτει εντελώς όλη την θερμαινόμενη επιφάνεια ή είναι λίγο μεγαλύτερα από την θερμαινόμενη επιφάνεια.

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.

Για την πλέον αποτελεσματική αξιοποίηση των ηλεκτρικών ματιών με την μικρότερη κατανάλωση χρησιμοποιείτε σκεύη με παχύ και επίπεδο πυθμένα. Η διάμετρος του πυθμένα του σκεύους πρέπει να είναι όμοια ή παραπλήσια με εκείνη της εστίας ποτέ μικρότερη.Ο πυθμένας πρέπει να είναι στεγνός και το περιεχόμενο του σκεύους να μην ξεχειλίζει. Μην αφήνετε επάνω στα μάτια άδεια σκεύη ,μην αφήνετε τα μάτια σε λειτουργία χωρίς σκεύος.

4. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ ΑΕΡΙΟΥ

4.1. ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΓΚΡΙΛ ΦΟΥΡΝΟΥ



Όταν χρησιμοποιείται το γκριλ η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει ανοικτή και να τοποθετείτε το προστατευτικό κάλυμμα των χειριστήριων όταν ο καυστήρας του γκριλ λειτουργεί με αέριο.

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 ρολό κρέατος και μερικά άπαχα κρέατα.

Αλείψτε με λάδι το ψάρι και το κρέας που προτίθεσθε να ψήσετε στο γκριλ.

Όταν ψήνετε στο γκριλ τοποθετείστε 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, μπιριτζόλες, 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 τοσάρετε 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 αλουμινόχαρτο. Η συγκέντρωση της θερμότητας μπορεί να καταστρέψει το φούρνο ή το φαγητό σας.



Ενώσω ο φούρνος της κουζίνας βρίσκεται σε λειτουργία το καπάκι των εστιών μαγειρέματος πρέπει να παραμένει ανοικτό

4.2. 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
	Πίτσα

4.3. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ 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 τοποθετείστε 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 δίνεται 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 και μανιτάρια.

4.4. ΓΙΑ ΝΑ ΨΗΣΕΤΕ ΠΙΤΣΑ

- Ρυθμίστε το θερμοστάτη στην μέγιστη θερμοκρασία
- Προθερμάνετε το φούρνο για 15' λεπτά (20 λεπτά εάν έχετε χρόνο)
- Τοποθετείστε στη σχάρα σε μια από τις δύο χαμηλές θέσεις
- Διάρκεια ψησίματος 20 λεπτά περίπου

4.5. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΛΥΚΩΝ (ΤΟΥΡΤΕΣ)

Προθερμάνετε τον φούρνο τουλάχιστον για δέκα λεπτά πριν το χρησιμοποιήσετε. 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 κρύου 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 πιέζοντας μέσα μια οδοντογλυφίδα. Εάν βγάζοντας την είναι στεγνή σημαίνει ότι το γλυκό έχει ψηθεί καλά. Μην δοκιμάσετε πριν παρέλθουν τα ¾ της προβλεπόμενης διάρκειας ψησίματος.

Χρήσιμα tips για καλά αποτελέσματα

- Εάν η εξωτερική επιφάνεια του φαγητού έχει ψηθεί (πάρε 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.

4.6. ΨΗΣΙΜΟ ΚΡΕΑΤΟΣ

•Η μικρότερη ποσότητα κρέατος που μπορείτε να ψήσετε στο φούρνο είναι 1 kg. Εάν δοκιμάσετε να ψήσετε μικρότερη ποσότητα ο φούρνος θα "ξεράνει" το κρέας. Εάν θέλετε το κρέας να ψηθεί σε βάθος χρησιμοποιείτε 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 μόνο μετά την μέση της διάρκειας ψησίματος

•Τοποθετείστε το κρέας που πρόκειται να ψήσετε σε ένα πλατύ ρηχό ταψί.

•Σκεύη/ταψιά με υψηλά τοιχώματα δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται γιατί παρεμποδίζουν την διάχυση της θερμότητας. Τοποθετείστε το κρέας σε ένα ανθεκτικό στις υψηλές θερμοκρασίες σκεύος ή απευθείας στο γκριλ. Τοποθετείστε 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 πρέπει να μαγειρευτεί για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα προσθέστε την σάλτσα την τελευταία μισή ώρα.

4.7. ΨΗΣΙΜΟ ΨΑΡΙΟΥ

Ψάρια μικρής διάστασης 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. Τα μεγάλα μεγέθους ψάρια, 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 σπριδερό ματ χρώμα. Βέβαια αυτό δεν αφορά τον σολομό και την πέστροφα.

4.8. ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΤΗΝ ΣΟΥΒΛΑ

•Η σούβλα αποτελείται από μια περόνη, δύο πιρούνες και ένα κρέμαστρο για την στήριξη της σούβλας.

•Οδηγίες χρήσεως

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα που εξοπλίζουν το φούρνο

Τοποθετήστε το βαθύ ταψί στον πυθμένα του φούρνου ή στην χαμηλότερη βάση στήριξης.

Στερεώστε το κρέας καλά κεντραρισμένο με τις δύο πιρούνες

Θηλυκώστε την σούβλα στην υποδοχή που υπάρχει στην πλάτη του φούρνου και τοποθετήστε το άγκιστρο στην υποδοχή που βρίσκεται στο εμπρόσθιο μέρος της οροφής του φούρνου, και στερεώστε το εμπρόσθιο μέρος της σούβλας.

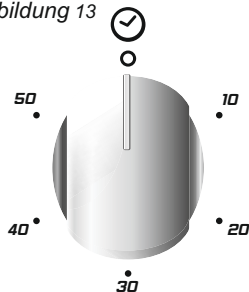
Όταν μαγειρεύετε με την σούβλα δεν χρειάζεται να προθερμάνετε τον φούρνο.

Ενδεικτική διάρκεια μαγειρέματος ανάλογα με το είδος που ψήνεται.

Είδος τροφής	Διάρκεια μαγειρέματος (min)	
	Φούρνος υγραερίου	Ηλεκτρικός φούρνος
Μοσχάρι (1kg)	25/35	20/30
Αρνάκι, Αρνί (1kg)	35/45	30/40
Μοσχαράκι, πουλερικά (1kg)	65/75	60/70
Χοιρινό (1kg)	60/70	65/75

4.9. MINUTENZÄHLER

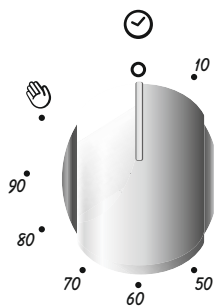
Abbildung 13



Για να επιλέξετε την διάρκεια λειτουργίας του χρονοδιακόπτη, τον περιστρέφεται μέχρι την αντίστοιχη ένδειξη. Με την πάροδο της προγραμματισμένης διάρκειας λειτουργίας η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα. Σβήστε τον φούρνο

4.10. BENUTZUNG DES TIMERS FÜR BACKZEITENDE

Abbildung 14



Υπάρχει η δυνατότητα να προγραμματίσετε την διάρκεια μαγειρέματος και την ταυτόχρονη αυτόματη διακοπή της λειτουργίας του φούρνου στο πέρας της διάρκειας μαγειρέματος (μέγιστη διάρκεια 90min).

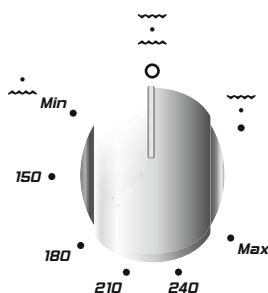
Μετά την παρέλευση της προγραμματισμένης διάρκειας μαγειρέματος, ο επιλογέας θα βρεθεί στην θέση 0, η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και η λειτουργία του φούρνου διακόπτεται αυτόματα.

Εάν δεν επιθυμείτε να κάνετε χρήση της αυτόματης λειτουργίας του φούρνου τοποθετήστε τον επιλογέα στην ένδειξη με το χεράκι.

Ο φούρνος ανάβει μόνο επιλέγοντας την διάρκεια μαγειρέματος ή περιστρέφοντας τον επιλογέα στην ένδειξη με το χεράκι.

4.11. GASBACKOFEN

Abbildung 15



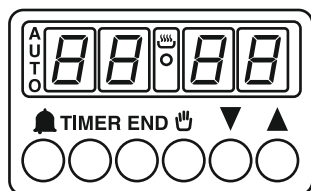
Η θερμοκρασία του φούρνου και του καυστήρα ρυθμίζονται με την βοήθεια του επιλογέα λειτουργίας του φούρνου που βρίσκεται στον πίνακα με τα χειριστήρια. Ο θερμοστάτης του φούρνου μπορεί να ρυθμιστεί μεταξύ των 140 και 270°C.

Μερικές συσκευές διαθέτουν μηχανισμό ασφάλειας στα μπλεκ των καυστήρων. Σε περίπτωση που η φλόγα σβήνει διακόπτεται αυτόματα η ροή του αερίου.

4.12. BEDIENUNG DES ELEKTRONISCHEN PROGRAMMIERERS

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ	ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ	ΤΙ ΚΑΝΕΙ	ΣΕ ΤΙ ΧΡΗΣΙΜΕΥΕΙ
Χρονοδιακόπτης	•Κρατήστε πιεσμένο το πλήκτρο με το καμπανάκι •Πιέστε τα πλήκτρα για να επιλέξετε την διάρκεια. •Απελευθερώστε τα πλήκτρα	•Όταν παρέλθει ο χρόνος ένα ηχητικό θα σας ενημερώσει. Πιέζοντας το πλήκτρο μπορείτε να διακόψετε τον ήχο διαφορετικά θα σταματήσει μόνος του	•Παράγει ηχητική ειδοποίηση για την παρέλευση της διάρκειας μαγειρέματος. •Για να δείτε πόσος χρόνος απομένει για το μαγείρεμα πιέστε το πλήκτρο με το καμπανάκι	•Σας επιτρέπει να χρησιμοποιήσετε το ρολόι της συσκευής σαν ξυπνητήρι.
Χειροκίνητη λειτουργία	•Πιέστε το πλήκτρο •Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας με τον επιλογέα λειτουργιών	•Περαιστρέψτε τον επιλογέα στην θέση "0"	•Σας επιτρέπει να λειτουργήσετε τη συσκευή.	•Να μαγειρεύετε.
Διάρκεια Μαγειρέματος	•Κρατήστε πιεσμένο το πλήκτρο του χρονοδιακόπτη. •Πιέστε τα πλήκτρα για να επιλέξετε την διάρκεια. •Απελευθερώστε τα πλήκτρα •Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας με την βοήθεια του επιλογέα λειτουργιών	•Όταν παρέλθει ο χρόνος η συσκευή θα σβήσει αυτόματα. Εάν θέλετε να διακόψετε την λειτουργία της συσκευής νωρίτερα περιστρέψτε τον επιλογέα λειτουργιών στην θέση 0, η ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη στην θέση 0:00 (πιέζοντας τον χρονοδιακόπτη και τα πλήκτρα)	•Σας επιτρέπει να ρυθμίσετε την διάρκεια μαγειρέματος κατά περίπτωση. •Να δείτε πόσος χρόνος έχει περάσει πιέζοντας τον χρονοδιακόπτη. •Να σταματήσετε ή αλλάξετε την διάρκεια πιέζοντας τον χρονοδιακόπτη και τα πλήκτρα	•Όταν παρέλθει ο χρόνος λειτουργίας η συσκευή σβήνει αυτόματα ενώ ταυτόχρονα ένα ηχητικό σήμα ενημερώνει για το τέλος του κύκλου
Ολοκλήρωση κύκλου μαγειρέματος	•Κρατήστε πιεσμένο το πλήκτρο END. •Πιέστε τα πλήκτρα για να επιλέξετε την ώρα που θέλετε να είναι έτοιμο το φαγητό. •Απελευθερώστε τα πλήκτρα •Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας με τον επιλογέα	•Διακοπή της λειτουργίας στην προκαθορισμένη ώρα. •Για να διακόψετε χειροκίνητα την λειτουργία πρέπει να επαναφέρετε τον επιλογέα λειτουργιών στην θέση "0".	•Σας επιτρέπει να ρυθμίσετε την ώρα που θα είναι έτοιμο το φαγητό. •Για να ελέγξετε την ώρα πιέστε το πλήκτρο END •Για να αλλάξετε την ώρα πιέστε τα πλήκτρα	•Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείτε σε συνδυασμό με την λειτουργία επιλογής μαγειρέματος. Πχ εάν το φαγητό πρέπει να μαγειρευτεί για 45' και να είναι έτοιμο στις 12,30 πρέπει : να επιλέξετε το τρόπο λειτουργίας, την διάρκεια μαγειρέματος 45' και την ώρα που θέλετε να είναι έτοιμο το φαγητό.

Ρυθμιση Της Ενδειξης Της Ωρας



Προσοχή : Μετά την εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να ρυθμίσετε την ώρα, το ίδιο πρέπει να κάνετε μετά από κάθε διακοπή ρεύματος. Μετά από διακοπή ρεύματος στην οθόνη του ρολογιού αναβοσβήνει η ένδειξη 00:00

Για να ρυθμίσετε την ώρα πρέπει:

•Να κρατήσετε πιεσμένο τον χρονοδιακόπτη TIMER και το πλήκτρο END (|> ή |<)

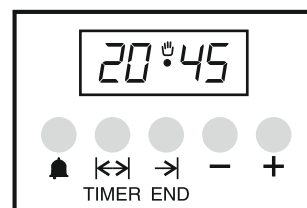
•Ρυθμίστε την ώρα με την βοήθεια των πλήκτρων

•Απελευθερώστε τα πλήκτρα.

Προσοχή : ο φούρνος λειτουργεί ή χειροκίνητα ή με προεπιλογή της ώρας λειτουργίας.

Σημείωση : Σε μερικά μοντέλα τα σύμβολα έχουν αντικατασταθεί από + και -

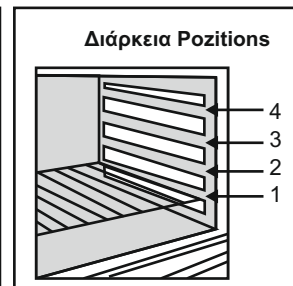
Για τον χειροκίνητο προγραμματισμό του χρονομέτρου με 5 πλήκτρα, πιέστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα «ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ (TIMER)» και «ΤΕΛΟΣ (END)».



4.13. ΠΙΝΑΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Βάρος για ψήσιμο σε στατικό φούρνο με ανεμιστήρα (γραμμάρια)

Βάρος gr	Είδος φαγητού	Παραδοσιακό μαγείρεμα		Μαγείρεμα με ανεμιστήρα		Διάρκεια (λεπτά)	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	
	Μερίδες 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 & ΠΙΤΣΑ						
1000	Ασπρο Ψωμί	1	200	2	175	45 ~ 60	Τοποθετείστε το επάνω σε ταψάκι κάτω από το γκριλ. Ψήνετε με κλειστό φούρνο
500	Ψωμί από κριθάρι	1	200	2	175	30 ~ 45	
500	Σάντουιτς	2	200	2 (1 & 3)	175	20 ~ 35	
250	Πίτσα	1	220	2 (1 & 3)	200	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	Μοσχάρι ψητό	2	200	2	175	50 ~ 70	Ψήνεται στο Γκριλ
1200	Ψητό χοιρινό	2	200	2	175	100 ~ 130	Ψήνεται στο Γκριλ
1000	Μοσχαράκι γάλακτος στο φούρνο	2	200	2	175	90 ~ 120	Ψήνεται στο Γκριλ
1500	Ροσμπιφ Αγγλικό	2	220	2	200	50 ~ 70	Ψήνεται στο Γκριλ
1200	Μπουτάκι Αρνίσιο	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	Πάτια	2	175	2	160	120 ~ 150	Ολόκληρο
3000	Χήνα	2	175	2	160	150 ~ 200	Ολόκληρο
1200	Κουνέλι	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 :

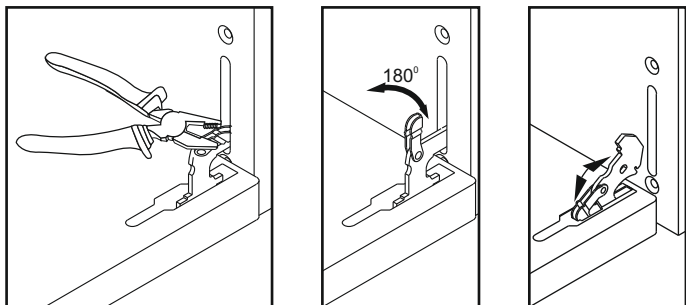
- 1) Στην διάρκεια ψησίματος δεν συμπεριλαμβάνεται ο χρόνος προθέρμανσης του φούρνου. Προθερμαίνετε το φούρνο τουλάχιστον για 10'.
- 2) Υποδηλώνει την θέση της σχάρας για ταυτόχρονο ψήσιμο πλέον του ενός φαγητού.
- 3) Όλα τα φαγητά ψήνονται με την πόρτα του φούρνου κλειστή.

Είδος φαγητού	Ποσότητα		Ψήσιμο στο Γκριλ		Διάρκεια Ψησίματος(λεπτά)	
	Μερίδες	Βάρος	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Επάνω θέση	Χαμηλή θέση
Μοσχαρίσια μπριζόλα	4	800	4	max	10	8
Σπαλομπριζόλες	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
Κοφίδια	6	---	4	max	12	--
Τοστ	4	---	4	max	8	--
Φέτες ψωμιού	4	---	4	max	2-3	1

5. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ.

Μην αφήνετε τα παιδιά να κάνουν τις εργασίες συντήρησης και καθαρισμού της συσκευής χωρίς την επίβλεψη ενήλικα. Για αποτελεσματικό 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 30°



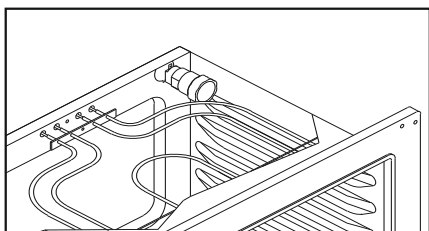
Αφαιρέστε την πόρτα βγάζοντας τη συρτά από την θέση της.

Για να επανατοποθετήσετε την πόρτα κάντε τα πιο πάνω με την αντίστροφη σειρά.

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.

- Για τον καθαρισμό της συσκευής μην χρησιμοποιείτε ατμό ή συσκευής ατμού.



5.1. ΚΑΤΑΛΥΤΙΚΟΣ ΑΥΤΟΚΑΘΑΡΙΖΟΜΕΝΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

•Μερικά μοντέλα είναι εφοδιασμένα με ειδικές αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες. Σε αυτή την περίπτωση ο φούρνος δεν απαιτεί καθαρισμό με το χέρι.

•Για να είναι ο καθαρισμός αποτελεσματικός η επένδυση πρέπει να είναι πορώδης.

•Η παρουσία μεγάλης ποσότητας λίπους μπορεί να φράξει τους πόρους και να παρεμποδίσει την διαδικασία αυτοκαθαρισμού. Η ικανότητα αυτοκαθαρισμού μπορεί να αποκατασταθεί εάν λειτουργήσουμε το φούρνο άδειο για ένα 10λεπτο-20λεπτο.

•Εάν παρόλα αυτά οι επιφάνειες είναι λιγδιασμένες έντονα, η ικανότητα αυτοκαθαρισμού μπορεί να αποκατασταθεί εάν αφαιρέσουμε το λίπος με ένα μαλακό πανί ή ένα σφουγκάρι με ζεστό νερό. Όλες οι αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες έχουν διάρκεια ζωής περίπου 300 ώρες λειτουργίας. Μετά από αυτό την διάρκεια χρήσης 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 ροή του αερίου δεν είναι σταθερή

- Ελέγξτε τα σημεία που ακολουθούν

- Οι οπές στο καπάκι του καυστήρα είναι ελεύθερες?

- Ο ρυθμιστής πίεσης λειτουργεί κανονικά?

- Εάν γίνεται χρήση μπουκάλας έχει αέριο? Η βαλβίδα ασφαλείας είναι ανοικτή?

- Εάν εμφανιστεί πρόβλημα στις βαλβίδες αερίου απευθυνθείτε σε ένα εξειδικευμένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης.

Γύρω από την συσκευή υπάρχει μυρωδιά αερίου

- Ελέγξτε τα σημεία που ακολουθούν

- Μήπως έχετε αφήσει ανοικτή τη βαλβίδα αερίου?

- Η σωλήνα σύνδεσης με την παροχή είναι σε καλή κατάσταση?

- Μην χρησιμοποιείτε φλόγα για να ανιχνεύσετε διαρροή αερίου.

Ο φούρνος δεν ζεσταίνει

- Είναι οι επιλογές στη σωστή θέση λειτουργίας?

Η διάρκεια μαγειρέματος είναι ασυνήθιστα μεγάλη

- Έχετε επιλέξει τη σωστή θερμοκρασία?

Βγαίνει καπνός από το φούρνο

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 την σχετική με τον καθαρισμό παράγραφο)

Το φως του φούρνου δεν ανάβει

- Μπορεί να κάηκε 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.

7. ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ



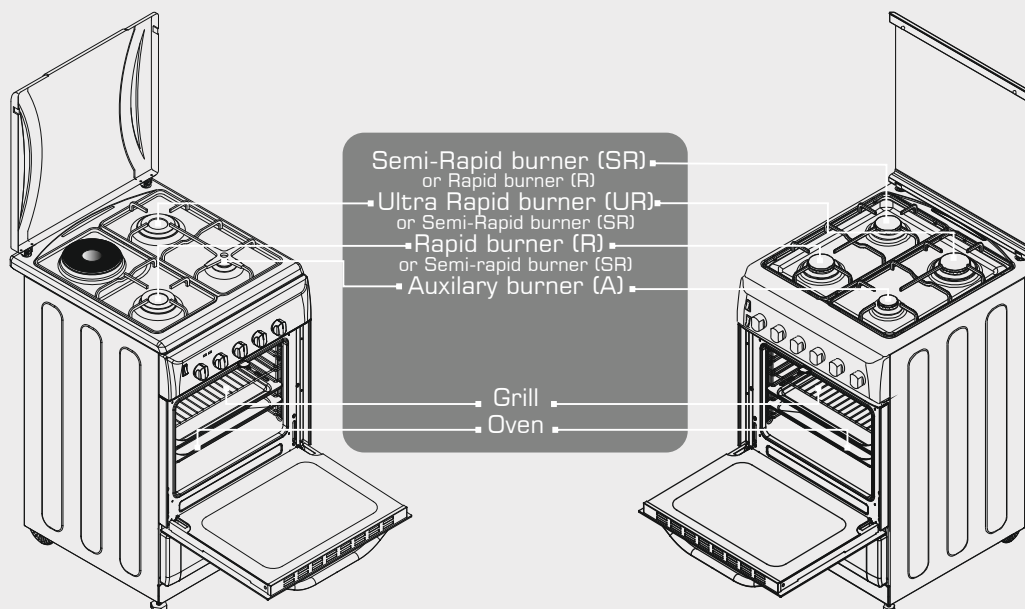
Αυτή η συσκευή έχει επισημανθεί σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Τα ΑΗΗΕ περιέχουν ρυπογόνες ουσίες (που μπορεί να προκαλέσουν αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον) και βασικά συστατικά (που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν). Είναι σημαντική η επιβολή εξειδικευμένης επεξεργασίας των ΑΗΗΕ, προκειμένου να αφαιρεθούν και να διατεθούν κατάλληλα όλοι οι ρύποι, και να ανακτηθούν και να ανακυκλωθούν όλα τα υλικά.

Οι ιδιώτες μπορούν να διαδραματίσουν σημαντικό ρόλο διασφαλίζοντας ότι τα ΑΗΗΕ δεν δημιουργούν περιβαλλοντικό ζήτημα. Είναι ιδιαίτερα σημαντικό να ακολουθηθούν μερικοί βασικοί κανόνες:

- Τα ΑΗΗΕ δεν θα επεξεργαστούν ως οικιακά απόβλητα.

- Τα ΑΗΗΕ θα παραδοθούν στα σχετικά σημεία συλλογής τα οποία διαχειρίζεται ο Δήμος ή εγκεκριμένες εταιρείες. Σε πολλές χώρες, στην απόρριψη μεγάλων ΑΗΗΕ, μπορεί να διατεθεί μαζί η αποκομιδή οικιακών απορριμμάτων.

- όταν αγοράζετε μια νέα συσκευή, η παλαιά μπορεί να επιστραφεί στο λιανοπωλητή που θα πρέπει τη συλλέξει δωρεάν με αντιστοιχία ένα προς ένα, εφόσον αυτός ο εξοπλισμός είναι ισοδύναμου τύπου και επιτελεί τις ίδιες λειτουργίες με τον προσφερόμενο εξοπλισμό



FS COOKERS GAS TYPE

II2HS3B/P

HU

Gaz típusa			G20
Gaz nyomása			25 mbar
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.83
SR	1.85	0.85	1.00
R	2.95	1.20	1.20
UR	3.80	1.00	1.40
Oven	2.35	0.80	1.10
Grill	2.30	-	1.10
Gaz típusa			G25.1
Gaz nyomása			25 mbar
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.83
SR	1.70	0.85	1.00
R	2.65	1.20	1.20
UR	3.15	1.00	1.40
Oven	2.10	0.80	1.10
Grill	2.10	-	1.10
Gaz típusa			G30 / G31
Gaz nyomása			30 / 30 mbar
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.50
SR	1.70	0.85	0.65
R	2.70	1.20	0.85
UR	3.80	1.00	0.92
Oven	2.30	0.80	0.70
Grill	2.25	-	0.70

II2ELS3B/P

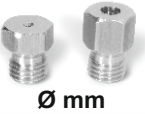
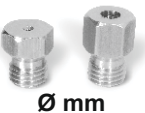
PL

Rodzaj gazu/Type de gaz/Gassoort/Gasart			G20
Cisnienie gazu/Pression gaz/Gasdruck			20 mbar
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.83
SR	1.70	0.85	1.00
R	2.70	1.20	1.20
UR	3.50	1.00	1.40
Oven	2.30	0.80	1.10
Grill	2.25	-	1.10
Rodzaj gazu/Type de gaz/Gassoort/Gasart			G30
Cisnienie gazu/Pression gaz/Gasdruck			37 mbar
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.50
SR	1.75	0.85	0.65
R	2.95	1.20	0.85
UR	3.80	1.00	0.92
Oven	2.30	0.80	0.70
Grill	2.30	-	0.70
Rodzaj gazu/Type de gaz/Gassoort/Gasart			G2.350
Cisnienie gazu/Pression gaz/Gasdruck			13 mbar
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	1.10
SR	1.70	0.85	1.35
R	2.70	1.20	1.70
UR	3.50	1.00	1.90
Oven	2.30	0.80	1.55
Grill	2.25	-	1.25

UWAGA! PL G2.350 - 13 mbar (Ls) Jeśli G2.350 - 13 mbar (Ls) jest używany można wykorzystać dysze o kodzie 35000236. Bardzo prosimy o zaopatrywanie autoryzowanym serwisie.

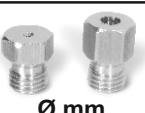
II 2H3+

CY, CZ, GB, GR, IE, IT, PT, SI, ES, CH, TR

Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz Tipo de gás/Tύπος αερίου/Gaz type/Gaz Tipi			G20
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása/Gaz Basıncı			20 mbar
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.83
SR	1.70	0.85	1.00
R	2.70	1.20	1.20
UR	3.50	1.00	1.40
Oven	2.30	0.80	1.10
Grill	2.25	-	1.10
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz/ Tipo de gás/Tύπος αερίου/Tipo de gás/Gaz type/ Vrsta plina/Pritisk plina/Typ gazu/Rodzaj gazu			G30 / G31
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak gasa/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása			28-30/37 mbar
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.50
SR	1.70	0.85	0.65
R	2.70	1.20	0.85
UR	3.80	1.00	0.92
Oven	2.30	0.80	0.70
Grill	2.25	-	0.70

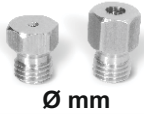
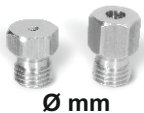
II 2L 3B/P

NL

Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz			G25
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas			25 mbar
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.83
SR	1.70	0.85	1.00
R	2.70	1.20	1.20
UR	3.40	1.00	1.40
Oven	2.25	0.80	1.10
Grill	2.20	-	1.10
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz			G30 / G31
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas			30/30 mbar
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.50
SR	1.70	0.85	0.65
R	2.70	1.20	0.85
UR	3.80	1.00	0.92
Oven	2.30	0.80	0.70
Grill	2.25	-	0.70

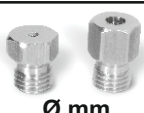
II 2H3B/P

BG, HR, DK, EE, FI, LV, LT, NO, RO, SK, SE

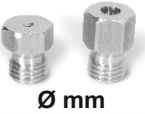
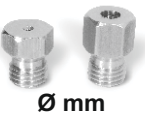
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz/Tipo de gás/Tύπος αερίου/Gaz type			G20
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak gasa/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása			20 mbar
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.83
SR	1.70	0.85	1.00
R	2.70	1.20	1.20
UR	3.50	1.00	1.40
Oven	2.30	0.80	1.10
Grill	2.25	-	1.10
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz/ Tipo de gás/Tύπος αερίου/Tipo de gás/Gaz type/ Vrsta plina/Pritisk plina/Typ gazu/Rodzaj gazu			G30 / G31
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak gasa/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása			30/30 mbar
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.50
SR	1.70	0.85	0.65
R	2.70	1.20	0.85
UR	3.80	1.00	0.92
Oven	2.30	0.80	0.70
Grill	2.25	-	0.70

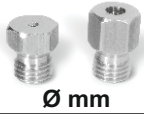
II 2E 3B/P

DE

Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz			G20
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas			20 mbar
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.83
SR	1.70	0.85	1.00
R	2.70	1.20	1.20
UR	3.50	1.00	1.40
Oven	2.30	0.80	1.10
Grill	2.25	-	1.10
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz			G30 / G31
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas			50/50 mbar
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.45
SR	1.70	0.85	0.60
R	2.70	1.20	0.70
UR	3.90	1.00	0.82
Oven	2.30	0.80	0.65
Grill	2.25	-	0.65

Wichtig: Österreich, Deutschland und der Schweiz - **AT, DE, CH G30/31 - 50 mbar (3B/P)** Beim Gastyp **G30/31 - 50 mbar (3B/P)** dagegen müssen die Gasdüsen Art.-Nr. **35000237** benutzt werden. Bitte bestellen Sie die entsprechenden Gasdüsensätze bei unserem autorisierten Werkskundendienst.

Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/ Type de gaz/Tipo de gás/Tύπος αερίου/Gaz type			G20
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak gasa/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása			20 mbar
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.83
SR	1.70	0.85	1.00
R	2.70	1.20	1.20
UR	3.50	1.00	1.40
Oven	2.30	0.80	1.10
Grill	2.25	-	1.10
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/ Type de gaz/Tipo de gás/Tύπος αερίου/Gaz type			G25
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak gasa/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása			25 mbar
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.83
SR	1.70	0.85	1.00
R	2.70	1.20	1.20
UR	3.40	1.00	1.40
Oven	2.25	0.80	1.10
Grill	2.20	-	1.10
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz/ Tipo de gás/Tύπος αερίου/Tipo de gás/Gaz type/ Vrsta plina/Pritisk plina/Typ gazu/Rodzaj gazu			G30 / G31
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak gasa/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása			28-30/37 mbar
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.50
SR	1.70	0.85	0.65
R	2.70	1.20	0.85
UR	3.80	1.00	0.92
Oven	2.30	0.80	0.70
Grill	2.25	-	0.70

Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz			G20
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas			20 mbar
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.83
SR	1.70	0.85	1.00
R	2.70	1.20	1.20
UR	3.50	1.00	1.40
Oven	2.30	0.80	1.10
Grill	2.25	-	1.10
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz			G30 / G31
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas			50/50 mbar
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.45
SR	1.70	0.85	0.60
R	2.70	1.20	0.70
UR	3.90	1.00	0.82
Oven	2.30	0.80	0.65
Grill	2.25	-	0.65

Wichtig: Österreich, Deutschland und der Schweiz - **AT, DE, CH G30/31 - 50 mbar (3B/P)** Beim Gastyp **G30/31 - 50 mbar (3B/P)** dagegen müssen die Gasdüsen Art.-Nr. **35000237** benutzt werden. Bitte bestellen Sie die entsprechenden Gasdüsensätze bei unserem autorisierten Werkskundendienst.

Remarque: Autriche, Allemagne et Suisse - **AT, DE, CH G30/31 - 50 mbar (3B/P)** Si le gaz utilisé est de type **G30/31 - 50 mbar (3B/P)**, vous pouvez utiliser le jeu d'injecteurs **35000237**. Merci de vous rapprocher du service approprié pour obtenir le jeu d'injecteurs.

Nota: Austria, Germania, Svizzera - **AT, DE, CH G30/31 - 50 mbar (3B/P)** Se dovete installare il gas **G30/31 - 50 mbar (3B/P)**, va utilizzato il set di iniettori di cui al codice **35000237**. Prego richiedere il set di iniettori al servizio assistenza autorizzato.

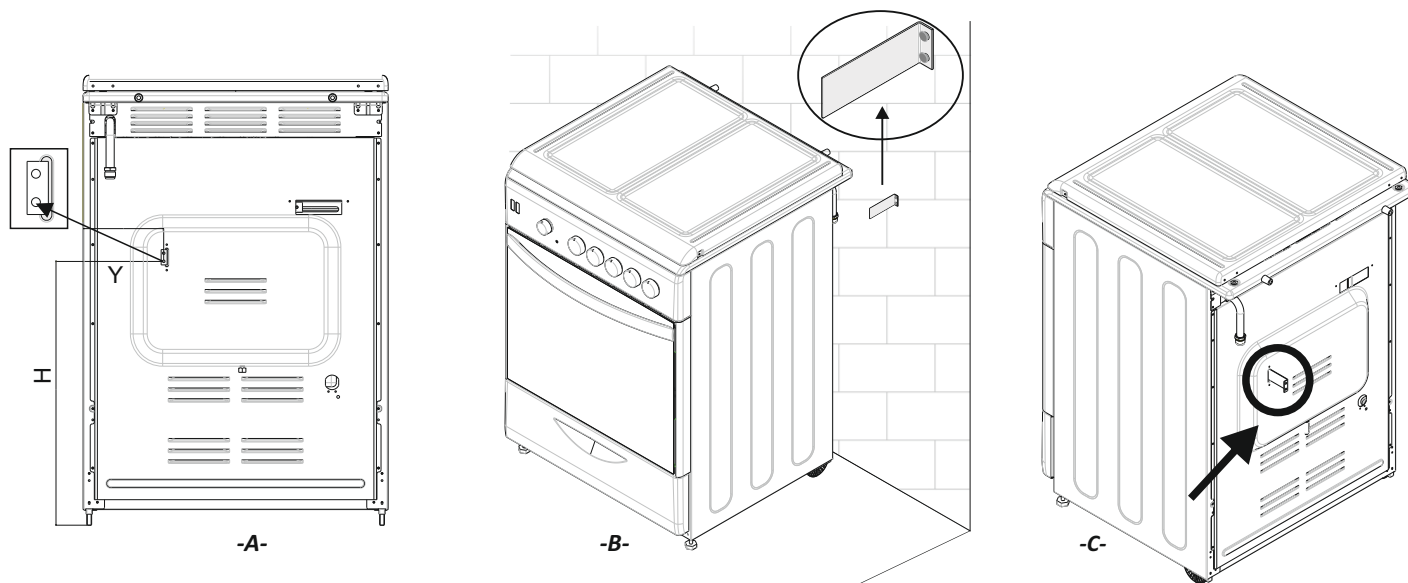
TIPOVER PROTECTION	GB
PROTECTION CONTRE LE RENVERSEMENT	FR
PROTECCIÓN FRENTE A VOLCADO	ES
ЗАЩИТА ОТ ОПОКИДЫВАНИЯ	RU
PROTECȚIE ÎMPOTRIVA RĂSTURNĂRII	RO
ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΑΠΟ ΑΝΑΤΡΟΠΗ	GR

PROTEZIONE ANTI RIBALTAMENTO	IT
SCHUTZ GEGEN UMKIPPEN	DE
PROTEÇÃO PARA NÃO VIRAR	PT
ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEWROCENIEM	PL
BESCHERMING TEGEN OMVALLEN	NL

- ①
- GB** Wall Mounting fixture
IT Fissaggio per il montaggio a parete
FR Fixation murale
DE Wandhalterung
ES Accesorio de montaje en pared
PT Dispositivo de montagem na parede
RU Настенное крепление
PL Uchwyty do mocowania do ściany
RO Dispozitiv de fixare pe perete
NL Bevestiging voor wandmontage
GR Εξάρτημα στερέωσης στον τοίχο

- ②
- GB** Screw
IT Vite
FR Vis
DE Schraube
ES Tornillo
PT Parafuso
RU Штырь
PL Śruba
RO Șurub
NL Schroef
GR Βίδα
- (4,8 mm x 32mm)

- ③
- GB** Dowel
IT Spinetta in legno
FR Goujon
DE Dübel
ES Pasador
PT Bucha
RU Дюбель
PL Kołek
RO Dîblu
NL Plug
GR Ούπατ
- (8mm)



GB Please apply the following procedure while placing your oven.

- 1- Place your oven to the place of use and make its height and level adjustments.
 - 2- Determine the H and Y measure as indicated in the figure and mark the wall to which the oven will be fixed. (Figure A)
 - 3- Fix the wall mounting fixture (in the service pouch) on the wall using a dowel and screw (not provided). (Figure B)
 - 4- Push the oven backwards and make the fixture settle in the slot on the back side of the oven. (Figure C)
- The fixture will function when inserted 20 mm deep in its slot.

IT Applicare la procedura che segue quando si posiziona il forno.

- 1- Posizionare il forno nel punto di utilizzo e regolarne altezza e livello.
 - 2- Stabilire la misura H e Y come indicato nella figura e contrassegnare la parete a cui sarà fissato il forno. (Figura A)
 - 3- Posizionare il fissaggio per il montaggio a parete (nella sacca di manutenzione) alla parete utilizzando spinetta in legno e vite (non in dotazione). (Figura B)
 - 4- Spingere all'indietro il forno e lasciare che il fissaggio di posizioni nell'apertura sul retro del forno. (Figura C)
- Il fissaggio è utile se inserito a 20 mm di profondità nell'apertura.

FR Veuillez respecter la procédure suivante lors de la fixation de votre four.

- 1- Placez votre four à son lieu d'utilisation puis réglez sa hauteur et son niveau.
 - 2- Déterminez la mesure H et Y comme l'indique la figure, puis faites une marque sur le mur pour identifier l'endroit où le four sera fixé. (Figure A)
 - 3- Fixez le dispositif (dans le sac de service) sur le mur en utilisant un goujon et des vis (non fournis). (Figure B)
 - 4- Poussez le four vers l'arrière et procédez à la fixation dans la rainure, à l'arrière du four. (Figure C)
- La fixation n'est effective que lorsqu'elle est d'une profondeur de 20 mm dans sa rainure.

DE Bitte stellen Sie Ihren Ofen auf folgende Weise auf:

1. Stellen Sie den Ofen an seinem endgültigen Einsatzort auf, passen Sie seine Höhe an, sorgen Sie dafür, dass er gerade steht.
 2. Ermitteln Sie die in der Abbildung illustrierten H- und Y-Maße, markieren Sie die Wand, an welcher der Ofen fixiert werden soll, entsprechen. (Abbildung A)
 3. Fixieren Sie die Wandhalterung (diese finden Sie im Zubehörbeutel) mit Schraube und Dübel (beides separat erhältlich) an der Wand. (Abbildung B)
 4. Schieben Sie den Ofen an die Wand, hängen Sie die Halterung in den Schlitz an der Rückseite des Ofens ein. (Abbildung C)
- Die Halterung greift richtig, wenn sie 20 mm tief in den Schlitz eingehangen wird.

ES Siga el siguiente procedimiento al colocar su horno.

1. Coloque su horno en el lugar donde vaya a utilizarlo y haga los ajustes de altura y nivel.
 2. Determine las medidas H y Y que se indican en la figura y marque la pared a la que va a fijar el horno. (Figura A)
 3. Fije en la pared el accesorio de montaje en pared (que encontrará en la bolsa de servicio) con la ayuda de un pasador y un tornillo (no suministrados). (Figura B)
 4. Empuje el horno hacia atrás y haga que el accesorio se asiente en la ranura situada en la parte trasera del horno. (Figura C)
- El accesorio funcionará cuando esté insertado a una profundidad de 20 mm en esta ranura.

PT	Aplice o procedimento seguinte ao colocar o seu forno. 1- Coloque o seu forno no local de utilização e realize os ajustes da sua altura e nível. 2- Determine a medida H e Y como indicado na figura e marque a parede na qual o forno será fixado. (Figura A) 3- Fixe o dispositivo de montagem em parede (no saco de serviço) na parede usando uma bucha e parafuso (não fornecidos). (Figura B) 4- Empurre o forno para trás e faça com que dispositivo de instalação encaixe na ranhura na parte de trás do forno. (Figura C) A dispositivo de instalação funcionará quando inserido 20 mm dentro da sua ranhura.
RU	При установке электроприбора следуйте нижеприведенной процедуре. 1- Поставьте электроприбор в место его эксплуатации и выставите по высоте и уровню. 2- Определите размеры H и Y, как показано на рисунке, и сделайте соответствующие отметки на стене, к которой будет крепиться электроприбор. (Рисунок А) 3- Прикрепите настенное крепление (входит в комплект) к стене с помощью дюбеля и шурупа (в комплект не входят). (Рисунок В) 4- Наклоните электроприбор назад и вставьте крепление в паз на задней стенке электроприбора. (Рисунок С) Крепление будет функционировать только, если его вставить в паз на глубину 20 мм.
PL	Przy ustawiania piekarnika należy postępować następująco: 1- Ustaw piekarnik na miejscu, wyreguluj wysokość i poziom. 2- Zmierz odległości H i Y jak pokazano na rysunku i oznacz ścianę, do której przytwierdzony będzie piekarnik. (Rysunek A) 3- Umocuj uchwyt do mocowania do ściany (w torebeczce) do ściany za pomocą kołka i śruby (niedostarczane). (Rysunek B) 4- Popchnij piekarnika do tyłu i wsadź uchwyt w szczelinę z tyłu piekarnika. (Rysunek C) Uchwyt będzie działał, gdy sięga 20 mm w głąb szczeliny.
RO	Parcurgeți următoarea procedură la amplasarea cuptorului. 1- Amplasați cuptorul la locul său, reglați-i înălțimea și echilibrul. 2- Măsurați dimensiunile H și Y indicate în figură și faceți un semn pe perețele pe care va fi fixat cuptorul. (Figura A) 3- Montați pe perete dispozitivul de fixare (din punguța de service) folosind un diblu și un șurub (nu sunt furnizate). (Figura B) 4- Împingeți cuptorul în spate și asigurați-vă că dispozitivul de fixare intră în fanta din spatele cuptorului. (Figura C) Pentru a funcționa, dispozitivul de fixare trebuie să intre 20 mm în interiorul fantei.
NL	Pas de volgende procedure toe bij het plaatsen van uw oven. 1- Plaats uw oven op zijn gebruikspositie en maak de hoogte- en uitlijnaanpassingen. 2- Bepaal de H- en Y-afmetingen zoals is aangegeven in de afbeelding en markeer de wand waar de oven aan bevestigd zal worden. (Afbeelding A) 3- Bevestig de wandmontagebevestiging (in de servicezak) op de wand met gebruik van de plug en schroef (niet meegeleverd). (Afbeelding B) 4- Duw de oven naar achteren en vergrendel de bevestiging in de sleuf aan de achterkant van de oven. (Afbeelding C) De bevestiging zit goed als deze 20 mm diep in de sleuf wordt gestoken.
GR	Ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία κατά την τοποθέτηση του φούρνου σας. 1- Τοποθετήστε το φούρνο σας στη θέση χρήσης και πραγματοποιήστε τις ρυθμίσεις του ως προς το ύψος και την επιπεδότητα. 2- Προσδιορίστε τις διαστάσεις H και Y όπως φαίνεται στην εικόνα και σημαδέψτε τον τοίχο στον οποίο θα στερεωθεί ο φούρνος. (Εικόνα Α) 3- Τοποθετήστε στον τοίχο το εξάρτημα στερέωσης (βρίσκεται στο σακουλάκι σέρβις) χρησιμοποιώντας ένα ούπατ και μια βίδα (δεν παρέχεται). (Εικόνα Β) 4- Σπρώξτε το φούρνο προς τα πίσω και κάνετε το εξάρτημα στερέωσης να περάσει στην εγκοπή στην πίσω πλευρά του φούρνου. (Εικόνα C) Το εξάρτημα στερέωσης θα λειτουργεί όπως προβλέπεται όταν έχει εισαχθεί σε βάθος 20 χιλ. μέσα στην εγκοπή του.

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.

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.

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.

DE

Der Hersteller haftet nicht für etwaige Ungenauigkeiten in dieser Gebrauchsanweisung aufgrund von Druck- oder Übertragungsfehlern. Der Hersteller behält sich das Recht vor bei Bedarf das Gerät, einschließlich Verbrauchswerte abzuändern, ohne jedoch die Merkmale in Bezug auf Sicherheit und Funktionstüchtigkeit zu beeinträchtigen.

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.

PT

O fabricante não será responsável por qualquer imprecisão resultante de erros de impressão ou de transcrição contidos nesta publicação. Reservamos o direito de efectuar modificações nos produtos de acordo com o necessário, incluindo interesses de consumo, sem prejudicar as características relacionadas com segurança ou funções.

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

PL

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne błędy w druku niniejszej instrukcji. Ponadto zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian do własnych produktów, uznanych przez niego za użyteczne, bez pogarszania podstawowych parametrów.

RO

Producătorul nu se face responsabil pentru erorile de printare din acest manual. Ne rezervăm dreptul de a realiza modificări asupra produselor fără a afecta caracteristicile privind siguranța sau funcționarea.”

NL

De fabrikant is niet aansprakelijk voor enige onnauwkeurigheid die hetgevolg is van drukfouten of transcriptiefouten in deze brochure. Wij behouden ons het recht voor zo nodig, onder meer in het belang van een gunstiger verbruik, wijzigingen aan producten aan te brengen, zonder dat dit gevolgen heeft voor de kenmerken ten aanzien van veiligheid of functionering.

GR

Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε ανακρίβεια που μπορεί να προέκυψε από την εκτύπωση ή φραστικά σφάλματα που περιέχονται σε αυτό το φυλλάδιο. Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να προβεί σε τροποποιήσεις στα προϊόντα όταν αυτό απαιτείται, προς το συμφέρον των καταναλωτών εφόσον δεν θίγει τα χαρακτηριστικά που αφορούν την ασφάλεια ή τη λειτουργία