

ACMT 6533 / WH



PL

Polski

Instrukcje użytkowania KUCHENKA I PIEKARNIK

Spis treści

Instrukcje użytkowania,1

Instrukcja bezpieczeństwa,3

Opis urządzenia - Przegląd ogólny,25

Opis urządzenia - Panel kontrolny,25

Instalacja,26

Uruchamianie i użytkowanie,28

Funkcjonowanie zegara/ minutnika,30

Korzystanie z płyty grzejnej,32

Czyszczenie i konserwacja,33

EN

English

Operating Instructions COOKER AND OVEN

Contents

Operating Instructions,1

Safety instructions,7

Description of the appliance-Overall view,35

Description of the appliance-Control Panel,35

Installation,36

Start-up and use, 38

Clock/Minute Minder Operation,40

Using the hob,43

Care and maintenance,44

RO

Română

Instrucțiuni de folosire ARAGAZ și CUPTOR

Sumar

Instrucțiuni de folosire,1

ATENȚIE,11

Descrierea aparatului- Vedere de ansamblu,45

Descrierea aparatului-Panoul de control,45

Instalare,46

Pornire și utilizare, 48

Funcționarea ceasului/temporizatorului ,51

Folosirea plitei vitroceramice ,53

Întreținere și curățare,54

FR

Français

Mode d'emploi CUISINIÈRE ET FOUR

Sommaire

Mode d'emploi,1

Consignes de sécurité ,16

Description de l'appareil-Vue d'ensemble, 56

Description de l'appareil-Tableau de bord,56

Installation,57

Mise en marche et utilisation,59

Fonctionnement de l'horloge/Bip minute ,61**Utilisation du plan de cuisson vitrocéramique ,63**

Nettoyage et entretien,64

BG

Български

Инструкции за експлоатация ПЕЧКА И ФУРНА

Съдържание

Инструкции за експлоатация 1

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ 21

Описание на уреда – Общ изглед ,66

Описание на уреда – Панел за управление ,66

Инсталиране,67

Стартиране и използване ,69

Работа на часовника/обратното броене,71

**Използване на стъклокерамичния
стъклен плот ,73****Поддръжка и почистване ,74**

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY JE KONIECZNIE PRZECZYTAĆ I STOSOWAĆ SIĘ DO NICH

Przed użyciem należy dokładnie zapoznać się ze wskazówkami dotyczącymi zdrowia i bezpieczeństwa oraz użytkowania i konserwacji. Zachowaj te instrukcje pod ręką na przyszłość.

Instrukcje te będą również dostępne na stronie internetowej: HYPERLINK "http://www.whirlpool.eu" www.whirlpool.eu

BEZPIECZEŃSTWO TWOJE I INNYCH OSÓB JEST BARDZO WAŻNE

Ta instrukcja, oraz samo urządzenie dostarcza ważnych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa, należy je przeczytać i ich przestrzegać przez cały czas.



To jest symbol ostrzeżenia dotyczącego bezpieczeństwa.

Symbol ten informuje o potencjalnych zagrożeniach, które mogą zabić lub zranić Ciebie i innych.

Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa są poprzedzane przez symbol ostrzegawczy lub słowo „NIEBEZPIECZEŃSTWO” lub „UWAGA”. Słowa te oznaczają:



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Oznacza niebezpieczną sytuację, wystąpienie której spowoduje poważne obrażenia.



UWAGA

Oznacza niebezpieczną sytuację, wystąpienie której może spowodować poważne obrażenia

Wszystkie ostrzeżenia przedstawiają szczegółowe informacje dotyczące potencjalnego ryzyka i wskazują, jak zmniejszyć ryzyko obrażeń, uszkodzenia i porażenia prądem w wyniku nieprawidłowego użytkowania urządzenia. Należy dokładnie przestrzegać poniższych wskazówek.

Niezastosowanie się do tych instrukcji może prowadzić do zagrożeń. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia osób lub zwierząt oraz za uszkodzenia mienia, jeśli te porady i środki ostrożności nie były przestrzegane.

- Bardzo młode (0-3 lat) i młode dzieci (3-8 lat), powinny być trzymane z dala od urządzenia, chyba że są ciągle nadzorowane.
- Dzieci w wieku od 8 lat i powyżej oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, mogą używać urządzenia tylko wtedy, gdy są nadzorowane lub zostały poinstruowane jak bezpiecznie korzystać z urządzenia oraz jeśli rozumieją związane z tym ryzyko. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego do gotowania potraw. Inne zastosowanie jest niedozwolone (np. ogrzewanie pomieszczeń).
- Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas używania, małe dzieci powinny być trzymane z dala od urządzenia.
- Nie dopuść, aby urządzenie weszło w kontakt z tkaniną lub innymi materiałami palnymi do momentu, aż wszystkie elementy całkowicie ostygną.
- Podczas użycia oraz po użyciu nie wolno dotykać elementów grzejnych lub wewnętrznych powierzchni urządzenia - ryzyko poparzenia.
- Przegrzane oleje i tłuszcze mogą się łatwo zapalić. Zawsze należy zachować czujność podczas gotowania potraw bogatych w tłuszcze, oleje lub alkohol (np. rum, koniak, wino).
- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas suszenia żywności.

OSTRZEŻENIE: Nie podgrzewaj i nie gotuj w urządzeniu szczelnie zamkniętych słoików lub pojemników. Ciśnienie, które buduje się w środku może spowodować ich rozerwanie, uszkadzając urządzenie.

- Jeśli napoje alkoholowe są używane podczas gotowania jedzenia (np. rum, koniak, wino), należy pamiętać o tym, że alkohol paruje w wysokich temperaturach. W rezultacie istnieje ryzyko, iż opary alkoholu zapalą się, jeżeli wejdą w kontakt z elektrycznym elementem grzejnym.
- Używaj rękawic kuchennych do wyjmowania naczyń i akcesoriów, uważając, aby nie dotykać elementów grzejnych.
- Jeśli urządzenie nadaje się do użycia sondy, należy używać tylko czujnika temperatury zalecanego dla tego piekarnika.

ZAGROŻENIE POŻAREM: Nie przechowuj żadnych przedmiotów na powierzchni do gotowania, ponieważ mogą się zapalić.

OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym (tylko dla urządzeń ze szklaną powierzchnią).

PRZEZNACZENIE PRODUKTU

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Używanie urządzenia w celach profesjonalnych jest zabronione. Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe użycie lub błędne ustawienie elementów sterujących.
- Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego lub w podobnych miejscach, np.:
 - w kuchniach personelu sklepu, biur i innych środowisk pracy;
 - gospodarstwach rolne;
 - przez klientów hoteli, moteli i innych miejsc typu mieszkalnego;
 - w pensjonatach oferujących nocleg ze śniadaniem.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz.

OSTROŻNIE: Urządzenie to nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem zdalnie sterującym.

- Nie przechowuj substancji wybuchowych lub łatwopalnych, takich jak aerozole i nie umieszczaj ani używaj benzyny lub innych materiałów palnych w środku lub w pobliżu urządzenia: może wybuchnąć pożar, jeśli urządzenie zostanie przypadkowo włączone.

INSTALACJA

- Montaż i naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z zaleceniami producenta i obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa. Nie należy naprawić lub wymienić żadnych części urządzenia, chyba że określono to jasno w instrukcji obsługi.
- Dzieci nie powinny wykonywać czynności instalacyjnych. Trzymaj dzieci z dala podczas instalacji urządzenia. Materiały z opakowania (worki plastikowe, kawałki styropianu, itp.) trzymaj w miejscu niedostępnym dla dzieci, zarówno w trakcie, jak i po instalacji urządzenia.
- Noś rękawice ochronne podczas wszystkich czynności rozpakowywania i instalacji.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie zostało ono uszkodzone podczas transportu. W razie problemów, skontaktuj się ze sprzedawcą lub najbliższym autoryzowanym serwisem posprzedażowym.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że drzwiczki prawidłowo się zamykają.
- W razie problemów, skontaktuj się ze sprzedawcą lub najbliższym autoryzowanym serwisem posprzedażowym. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, zdejmij piekarnik z jego styropianowej podstawy tylko w czasie instalacji.
- Urządzenie musi być przenoszone i instalowane przez co najmniej dwie osoby.
- Urządzenie musi być odłączone od zasilania przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z instalacją.
- Podczas instalacji pilnuj, aby urządzenie nie uszkodziło kabla zasilania.
- Włącz urządzenie dopiero po zakończeniu instalacji.
- Szafka kuchenne dotykające urządzenia muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 90°C).
- Po instalacji, dolna część urządzenia nie może już być dostępna.
- Dla prawidłowego funkcjonowania urządzenia, nie należy zasłaniać minimalnego odstępu między blatem i górną krawędzią piekarnika.
- Urządzenie nie może być zamontowane za dekoracyjnymi drzwiami, aby zapobiec jego przegrzaniu.
- Urządzenie nie może być umieszczone na cokole.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

- Upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu Twojej sieci domowej.
- Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej krawędzi piekarnika (widoczna po otwarciu drzwiczek).
- Aby spełniać przepisy bezpieczeństwa dotyczące instalacji, wymagany jest wyłącznik wielobiegunowy o minimalnym rozwarciu styku 3mm.
- Przepisy wymagają, aby urządzenie było uziemione.
- W przypadku urządzeń z wbudowanymi wtyczkami - jeśli wtyczka nie pasuje do gniazdka, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Nie używaj przedłużaczy, rozgałęźników czy adapterów. Nie podłączaj urządzenia do gniazdka, które może być obsługiwane za pomocą pilota.
- Przewód zasilający musi być wystarczająco długi, aby po założeniu obudowy, sięgać do źródła zasilania.
- Nie ciągnij za przewód zasilający.
- Jeśli kabel zasilania zostanie uszkodzony, musi zostać wymieniony na identyczny. Kabel zasilania musi być wymieniany przez wykwalifikowany personel, zgodnie z zaleceniami producenta i obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa. Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Nie korzystaj z urządzenia, jeśli ma uszkodzony przewód zasilający lub wtyczkę, jeśli nie działa prawidłowo lub jeśli zostało uszkodzone lub upuszczone. Nie zanurzaj kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie. Trzymaj przewód z dala od gorących powierzchni.
- Po instalacji elementy elektryczne nie mogą być dostępne dla użytkownika.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi częściami ciała i nie obsługuj go bosą.

PRAWIDŁOWE UŻYCIĘ

OSTROŻNIE: Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być nadzorowany nieprzerwanie.

OSTRZEŻENIE: Nienadzorowane gotowanie na kuchence, używając tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i zakończyć się pożarem.

Nigdy nie gaś ognia wodą lecz wyłącz urządzenie i przykryj płomienie, np.: pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.


- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać.
- Nie używaj płyty jako blatu kuchennego lub podstawy.
- Po zakończeniu użytkowania wyłącz element grzejny odpowiednią kontrolką i nie polegaj na czujniku obecności garnka.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



- Urządzenie musi być odłączone od zasilania przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją.
- Załóż rękawice ochronne na czas czyszczenia i konserwacji.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed wymianą żarówki upewnij się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parowego.
- Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie należy używać materiałów ściernych i metalowych skrobaczek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szkła.
- Upewnij się, że urządzenie jest schłodzone przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych lub czyszczenia.
- Nie używaj ściernych ani agresywnych produktów, środków czyszczących na bazie chloru lub szczotek do szorowania patelni.

OCHRONA ŚRODOWISKA

POZBYWANIE SIĘ OPAKOWAŃ

- Materiał opakowania nadaje się w 100% do recyklingu i jest oznaczony symbolem recyklingu . Poszczególnych części opakowania należy zatem pozbyć się odpowiedzialnie, w pełnej zgodności z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

ZŁOMOWANIE SPRZĘTU AGD



- Podczas złomowania urządzenia upewnij się, że nie będzie nadawać się do użytku, odcinając kabel zasilania i usuwając drzwi oraz półki (jeśli obecne) tak, aby dzieci nie mogły łatwo wejść do środka i zostać uwięzione.
- Urządzenie jest wykonane z materiałów nadających się do recyklingu  lub wielokrotnego użytku. Wyrzucaj zgodnie z lokalnymi przepisami o utylizacji odpadów.
- Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, złomowania i recyklingu urządzeń elektrycznych gospodarstwa domowego, należy skontaktować się z właściwym organem lokalnym, miejscem świadczącym usługi w zakresie zbiórki odpadów lub ze sklepem, w którym zakupiono urządzenie.
- To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE, dotyczącą utylizacji odpadów elektrycznych i elektronicznych (WEEE).
- Upewniając się, że produkt ten zostanie właściwie zutylizowany, pomożesz zapobiec potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i ludzkiego zdrowia, które w innym przypadku zostałyby spowodowane niewłaściwym obchodzeniem się z tym produktem.
- Symbol  na produkcie lub w dokumentacji mu towarzyszącej wskazuje na to, że nie powinien być on traktowany na równi z innymi odpadami komunalnymi, ale musi zostać zutylizowany w odpowiednim centrum zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

PORADY DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

- Nagrzewaj wstępnie piekarnik tylko wtedy, gdy określono to w tabeli pieczenia lub przepisie.
- Używaj ciemno lakierowanych lub emaliowanych naczyń do pieczenia ponieważ znacznie lepiej pochłaniają ciepło.
- Wyłącz piekarnik 10 -15 minut przed czasem zakończenia pieczenia. Jedzenie wymagające przedłużonego pieczenia będzie nadal pieczone nawet po wyłączeniu piekarnika.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

- To urządzenie spełnia wymogi projektowania ekologicznego określonych rozporządzeniami UE nr 65/2014, oraz 66/2014 w zgodności z europejską normą EN 60350-1.

TABELA CHARAKTERYSTYKI PRODUKTU	
Wymiary piekarnika (WxSZxG)	32,4 x 45,5 x 41,3 cm
Pojemność	61 l
Przydatne wymiary wnętrza piekarnikaszerokość	42cm
głębokość	44cm
wysokość	8,5cm
Napięcie i częstotliwość	tabliczka znamionowa patrz
Płyta ceramiczna	
lewy tył	1200 W
prawy tył	2300 W
lewy przedni	1700 W
prawy przedni	1200 W
Max. zużycie energii	6400 W
ETYKIETA EFEKTYWNOŚCI ENERGETYCZNEJ i ECODESIGN	Energochłonność podana w oparciu o nastawy piekarnika: - pieczenie statyczne: wybrana funkcja:  tryb konwencjonalny - pieczenie dynamiczne: wybrana funkcja :  pieczenie ciasta

SERWIS POSPRZEDAŻOWY

Zanim zadzwonisz do centrum obsługi posprzedażnej

1. Sprawdź, czy możesz wyeliminować ten problem na własną rękę (patrz: „Instrukcja rozwiązywania problemów“).
2. Wyłącz urządzenie i włącz je ponownie, aby sprawdzić, czy problem nadal występuje.

Jeśli usterka nadal występuje po wykonaniu powyższych czynności, należy skontaktować się z najbliższym się z serwisem posprzedażowym.

Określ: rodzaj usterki;

- dokładny typ i model piekarnika;
- numer serwisu posprzedażowego (numer podany po słowie „Service“ na tabliczce znamionowej), znajdujący się po wewnętrznej stronie klapy schowka. Numer serwisowy jest również podany w karcie gwarancyjnej;
- swój dokładny adres;
- swój numer telefonu.

Po naprawie, skontaktuj się z Autoryzowanym serwisem obsługi posprzedażnej, określonym w gwarancji.

Jeśli jakkolwiek praca jest wykonywana przez techników nie należących do autoryzowanych centrów usług posprzedażnych producenta, należy zażądać potwierdzenia określającego wykonywane prace i upewnić się, że części zamienne są oryginalne. Niezastosowanie się do powyższej procedury może uniemożliwić prawidłowe i bezpieczne funkcjonowanie urządzenia.

SERVICE 00 0000 00000



SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE RED AND OBSERVED


Before using the appliance carefully read Health and Safety and Use and Care guides.

Keep these instructions close at hand for future reference.

These instructions shall also be available on website: www.whirlpool.eu

YOUR SAFETY AND SAFETY OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.

-  This is the safety alert symbol.
 This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.
 All safety messages will follow the safety alert symbol or the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

 **DANGER** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.

 **WARNING** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions.

Failure to observe these instructions may lead to risks. The Manufacturer declines any liability for injury to persons or animals or damage to property if these advices and precautions are not respected.

- Very young (0-3 years) and young children (3-8 years) shall be kept away unless continuously supervised.
- Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe appliance use and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is designed solely for domestic use for cooking food. No other use is permitted (e.g. heating rooms).
- The appliance and its accessible parts become hot during use, young children should be kept away.
- Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled down completely.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surface of the appliance - risk of burns.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat, oil or alcohol (e.g. rum, cognac, wine).
- Never leave the appliance unattended during food drying.

WARNING : Do not heat or cook with sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause them to explode, damaging the appliance.

- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol catch fire if coming in contact with the electrical heating element.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- If the appliance is suitable for probe usage, Only use the temperature probe recommended for this oven.

DANGER OF FIRE : Do not store items on the cooking surfaces since they can catch fire.

WARNING : If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock (only for appliances with glass surface).

INTENDED USE OF THE PRODUCT

- This appliance is designed solely for domestic usage. To aim the appliance as professional use is forbidden. The manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential environments;
 - Bed and breakfast type environments.
- Do not use the appliance outdoors.

CAUTION : The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote controlled supply system.

- Do not store explosive or flammable substances such as aerosol cans and do not place or use gasoline or other flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.

INSTALLATION

- Installation and repairs must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Children should not perform installation operations. Keep children away during installation of the appliance. Keep the packaging materials (plastic bags, polystyrene parts, etc.) out of reach of children, during and after the installation of the appliance.
- Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations.
- After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service.
- After unpacking the appliance, make sure that the appliance door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.
- The appliance must be handled and installed by two or more persons.
- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.
- During installation, make sure the appliance does not damage the power cable.
- Only activate the appliance when the installation procedure has been completed.
- Kitchen units in contact with the appliance must be heat resistant (min 90°C).
- After installation, the bottom of the appliance must no longer be accessible.
- For correct appliance operation, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- The appliance must not be placed on a base.

ELECTRICAL WARNINGS

- Make sure the voltage specified on the rating plate corresponds to that of your home.
- The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).
- For installation to comply with current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3mm is required.
- Regulation require that the appliance is earthed.
- For appliances with fitted plug, if the plug is not suitable for you socket outlet, contact a qualified technician.
- Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. Do not connect the appliance to a socket which can be operated by remote control.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply.
- Do not pull the power supply cable.
- If the power cable is damaged it must be replaced with an identical one. The power cable must only be replaced by a qualified technician in compliance with the manufacturer instruction and current safety regulations. Contact an authorized service center.
- Do not operate this appliance if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse the mains cord or plug in water. Keep the cord away from hot surfaces.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.

CORRECT USE

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

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.


- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the hob as a work surface or support.
- Care should be taken removing all spillage from the glass lid before opening.
Allow the hob surface to cool down before closing the lid.

CLEANING AND MAINTANCE



- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any cleaning or maintenance operation.
- Use protective gloves for cleaning and maintenance operations.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Never use steam cleaning equipment.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the appliance door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Ensure the appliance is cooled down before carrying out any cleaning or maintenance operation.
- Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

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

SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES



- When scrapping the appliance, make it unusable by cutting off the power cable and removing the doors and shelves (if present) so that children cannot easily climb inside and become trapped.
- This appliance is manufactured with recyclable  or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchase the appliance.
- This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

- Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moduls as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off."

DECLARATION OF CONFORMITY

- This appliance meets the Eco Design requirements of European Regulations n. 65/2014, and n. 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350-1.

TABLE OF CHARACTERISTICS	
Oven dimensions (HxWxD)	32,4x45,5x41,3cm
Volume	61 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 8.5 cm
Voltage and frequency	see data plate
Ceramic hob	
Back Left	1200 W
Back Right	2300 W
Front Left	1700 W
Front Right	1200 W
Max. ceramic hob consumption	6400 W
ENERGY LABEL and ECODESIGN	Energy consumption for Natural convection – heating mode:  Convection mode Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Baking 

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service

1. See if you can eliminate the problem on your own (see “Troubleshooting Guide”).
2. Switch the appliance off and on again to see if the problem persists.

If the fault persists after the above checks, contact your nearest After-Sales Service.

Specify: the type of fault;

- exact type and model of oven;
- the After-Sales Service number (the number given after the word “Service” on the dataplate) located inside the storage compartment flap. The service number is also given in the warranty booklet;
- your full address;
- your telephone number.

For repairs, contact an **Authorised After-Sales Service**, indicated in the warranty.

If any work is carried out by technicians not belonging to the Manufacturer's authorised After-Sales Service centres, request a receipt specifying the work performed and make sure the replacement parts are **original**.

Failure to comply with these instructions can compromise the safety and quality of the product.

SERVICE 00 0000 00000



IMPORTANT DE CITIT ȘI RESPECTAT

Înainte de a folosi echipamentul, citiți cu atenție ghidurile de Sănătate și Siguranță și Folosire și Îngrijire. Țineți aceste instrucțiuni la îndemână pentru referință viitoare. Aceste instrucțiuni vor fi disponibile pe pagina web: www.whirlpool.eu

SIGURANȚA DVS. ȘI A CELORLALȚI ESTE FOARTE IMPORTANTĂ

Acest manual și echipamentul însuși oferă avertismente de siguranță importante, care trebuie citite și respectate în permanență.



Acesta este un simbol de alertă de siguranță.

Acest simbol vă avertizează asupra posibilelor pericole care pot duce la rănire sau deces în cazul dvs. sau al altora.

Toate mesajele de siguranță vor urma simbolul de alertă de siguranță sau cuvântul "PERICOL" sau "AVERTISMENT." Aceste cuvinte înseamnă:

**PERICOL**

Indică o situație periculoasă, care, dacă nu este evitată, va provoca răniri grave.

**AVERTISMENT**

Indică o situație periculoasă care, dacă nu e evitată, va provoca răniri serioase.

Toate avertismentele de siguranță oferă detalii specifice despre posibilul risc prezentat și indică modul în care se reduce riscul de rănire, avariere și electrocutare care rezultă în urma folosirii inadecvate a echipamentului. Respectați cu strictețe următoarele instrucțiuni.

Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la riscuri. Producătorul declină orice răspundere pentru rănirea persoanelor sau animalelor sau pentru pagubele aduse proprietății dacă aceste sfaturi și măsuri de precauție nu sunt respectate.

- Copiii foarte mici (0-3 ani) și mici (3-8 ani) trebuie ținute departe sau supravegheați în permanență.
- Copiii de la 8 ani în sus și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență sau cunoștințe pot folosi acest echipament sub supraveghere sau dacă au primit instrucțiuni asupra utilizării echipamentului în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu echipamentul. Curățarea și operațiunile de întreținere realizate de utilizator nu vor fi realizate de copii nesupravegheați.
- Echipamentul și piesele sale accesibile se încing în timpul folosirii, copiii mici trebuie ținute departe. Nu permiteți echipamentului să intre în contact cu cârpe sau alte materiale inflamabile decât după ce toate componentele s-au răcit complet.
- În timp și după utilizare, nu atingeți elementele de încălzire sau suprafața interioară a echipamentului - risc de arsuri.
- Uleiurile și grăsimile supraîncălzite iau foc cu ușurință. Rămâneți mereu vigilenți atunci când gătiți mâncăruri bogate în grăsimi, ulei sau alcool (ex. rom, coniac, vin).
- Nu lăsați niciodată echipamentul nesupravegheat în timpul uscării mâncării.
- **AVERTISMENT:** Nu încălziți și nu gătiți cu borcane sau containere sigilate în echipament.
- Presiunea acumulată înăuntru pe poate face să explodeze, avariind echipamentul.
- Dacă se folosesc băuturi alcoolice atunci când gătiți mâncare (ex. rom, coniac, vin), nu uitați că alcoolul se evaporă la temperaturi înalte. Ca urmare, există riscul ca vaporii emanați de alcool să ia foc dacă intră în contact cu elementul de încălzire electric.
- Dacă echipamentul este adecvat folosirii sondelor, folosiți numai o sondă de temperatură adecvată acestui cuptor.
- **PERICOL DE INCENDIU:** Nu stocați articole pe suprafețe de gătit, deoarece pot lua foc.
- **ATENȚIE:** În cazul în care se sparge sticla plitei: -opriți imediat toate arzătoarele și orice element e încălzire electric și izolați echipamentul de sursa de alimentare; - nu atingeți suprafața echipamentului; -nu folosiți echipamentul
- Aceste instrucțiuni sunt valide dacă simbolul țării apare pe echipament. Dacă simbolul nu apare pe echipament, este necesar să consultați instrucțiunile tehnice care vor oferi suficiente informații referitoare la modificarea echipamentului pentru condițiile de folosire ale țării
- Dacă informațiile din acest manual nu sunt respectate exact, o flacără sau o explozie poate rezulta, provocând pagube materiale sau răniri.

DOMENIUL DE UTILIZARE A PRODUSULUI

- Acest echipament este conceput doar pentru uz domestic. Nicio altă utilizare nu este permisă (ex. încălzirea încăperilor). Folosirea echipamentului în scopuri comerciale este interzisă. Producătorul își declină răspunderea pentru utilizarea inadecvată sau pentru setarea incorectă a comenzilor.
- Acest echipament este făcut pentru a fi folosit pentru aplicații domestice sau similare, precum:
 - Chicinete pentru angajați în magazine, birouri sau alte medii de lucru;
 - Ferme;
 - De către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii rezidențiale;
 - Medii de tip pensiune.
- **ATENȚIE:** Echipamentul nu este destinat utilizării cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă la distanță.
- Nu folosiți echipamentul în aer liber.
- Nu stocați substanțe explozive sau inflamabile precum sprayurile cu aerosoli și nu plasați sau folosiți benzina sau alte materiale inflamabile în sau pe echipament: e posibil să izbucnească un incendiu dacă echipamentul este pornit în mod neglijent.

INSTALARE

- Instalarea și reparațiile trebuie efectuate de către un tehnician calificat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului și cu reglementările locale de siguranță. Nu reparați și nu înlocuiți nicio parte a echipamentului decât dacă acest lucru este stipulat în mod special în manualul de utilizare.
- Conexiunile de la alimentarea cu curent electric și cu gaz trebuie să respecte reglementările locale.
- Copiii nu trebuie să efectueze operațiuni de instalare. Țineți copiii departe în timpul instalării echipamentului. Nu lăsați materialele de ambalare (pungi de plastic, bucăți din polistiren etc.) la îndemâna copiilor, în timpul și după instalarea echipamentului.

AVERTISMENT: Modificarea echipamentului și metoda sa de instalare sunt esențiale pentru folosirea echipamentului în condiții de siguranță și corect în toate celelalte țări

- Folosiți mănuși de protecție pentru a efectua toate operațiunile de despachetare și instalare.
- După despachetarea echipamentului, asigurați-vă că ușa echipamentului se închide bine. În cazul în care apar probleme, contactați dealerul sau cel mai apropiat service post-vânzare. Pentru a preveni orice avarii, îndepărtați cuptorul din baza din polistiren doar la momentul instalării.
- Acest echipament trebuie manevrat și instalat de cel puțin două persoane.
- Echipamentul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de instalare.
- În timpul instalării, asigurați-vă că echipamentul nu avariază cablul de alimentare.
- Activați echipamentul doar când procedura de instalare a fost încheiată.
- Unitățile de bucătărie care intră în contact cu echipamentul trebuie să fie rezistente la căldură (min 90°C).

CONEXIUNEA LA REȚEAUA DE GAZE

AVERTISMENT: Înainte de instalare, asigurați-vă că condițiile locale de furnizare a gazului (natural sau presiune) sunt compatibile cu setarea plitei (consultați plăcuța indicatoare și tabelul cu injectoare).

- Folosiți regulatoarele adecvate pentru presiunea gazului indicat în instrucțiuni.
- **AVERTISMENT:** Condițiile de ajustare pentru acest echipament sunt stipulate pe etichetă (sau plăcuța indicatoare).
- **AVERTISMENT:** Acest echipament nu este conectat la un dispozitiv de evacuare a produselor de combustie. Va fi instalat și conectat în conformitate cu reglementările curente de instalare. Trebuie să acordați atenție specială cerințelor relevante referitoare la ventilație.

- **AVERTISMENT:** Aceste operațiuni trebuie efectuate de către un tehnician calificat.
- Dacă echipamentul este conectat la o alimentare cu gaz lichefiat, șurubul de reglare trebuie strâns cât mai bine posibil.
- Atunci când cilindrul de gaz este adoptat, cilindrul sau containerul de gaz trebuie să fie așezat corect (orientare verticală).
- Folosiți doar racorduri metalice flexibile sau rigide pentru conexiunea la gaze.
- **IMPORTANT :** Dacă este folosit un racord din oțel inoxidabil, trebuie instalat astfel încât să nu atingă nicio piesă mobilă de mobilier (ex. sertarul). Trebuie să treacă printr-o zonă unde nu există obstrucții și unde e posibilă inspectarea acestuia pe toată lungimea.
- După conectarea la alimentarea cu gaze, verificați dacă există scurgeri cu apă cu săpun. Aprindeți arzătoarele și rotiți butoanele de la poziția max 1* la poziția minimă 2* pentru verificarea stabilității flăcării.

AVERTISMENTE ELECTRICE

- Asigurați-vă că voltajul specificat pe plăcuța identificatoare corespunde cu cea de acasă de la dvs.
- Pentru ca instalarea să corespundă cu reglementările actuale referitoare la siguranță, este necesar un comutator omnipolar cu un interval minim de contact de 3 mm.
- Reglementările necesită ca echipamentul să fie împământat.
- Pentru echipamentele dotate cu ștecăr, dacă ștecărul nu se potrivește cu priza din perete, contactați un tehnician calificat.
- Nu folosiți prelungitoare, prize multiple sau adaptoare. Nu conectați echipamentul la o priză care poate fi acționată prin telecomandă.
- Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru conectarea echipamentului, odată așezat la locul său, la rețeaua de curent electric.
- Nu trageți de cablul de alimentare furnizat.
- Dacă cablul de alimentare este avariât, trebuie înlocuit cu unul identic. Cablul de alimentare trebuie înlocuit de către un tehnician calificat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului și cu reglementările locale de siguranță. Contactați un centru de service autorizat.
- Nu puneți echipamentul în funcțiune dacă are cablul de alimentare sau ștecărul avariât, dacă nu funcționează normal sau dacă a fost avariât sau scăpat. Nu scufundați cablul de alimentare sau ștecărul în apă. Țineți cablul de alimentare departe de suprafețe fierbinți.
- Keep the cord away from hot surfaces.
- Nu atingeți echipamentul cu nicio parte udă a corpului și nu-l operați desculț.
- Trebuie să fie posibilă deconectarea echipamentului de la sursa de alimentare prin scoaterea din priză dacă ștecărul este accesibil sau prin intermediul unui comutator multipolar accesibil instalat înaintea prizei în conformitate cu standardele naționale de siguranță electrică.

FOLOSIREA CORECTĂ

ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie supravegheat. Procesul de gătire trebuie supravegheat în permanență.

- Nu utilizați plita ca blat de lucru sau suport.
- **AVERTISMENT:** Gătitul nesupravegheat cu grăsimi sau ulei pe o plită poate fi periculos și poate conduce la incendiu. Nu încercați niciodată să stingeți focul cu apă, însă opriți echipamentul și acoperiți flacăra, de exemplu, cu un capac sau o pătură pentru foc.
- Folosiți mănuși de bucătărie pentru a îndepărta tăvile și accesoriile, având grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- **IMPORTANT :** În cazul în care întâmpinați dificultăți în rotirea butoanelor arzătoarelor, vă rugăm să contactați serviciul post-vânzare pentru înlocuirea robinetului arzătorului dacă se dovedește a fi defect.
- Fantele folosite pentru aerisire și dispersia căldurii nu trebuie acoperite niciodată.
- Folosiți oale și tăvi cu funduri de aceeași lățime ca cea a arzătoarelor sau puțin mai mari (vezi tabelul specific). Asigurați-vă că oalele de pe grile trec dincolo de marginea plitei.
- **AVERTISMENT:** Nu lăsați flacăra arzătorului să se extindă dincolo de marginea tăvii
- **IMPORTANT :** Folosirea inadecvată a grilelor poate duce la avarierea plitei: nu poziționați grilele cu susul în jos și nu le frecați de plită.
- Nu folosiți: Site din fontă, ceaune, oale sau tigăi din teracotă.
- Difuzoarele de căldură, precum plasa metalică sau orice alt tip.


- Notă: în cazul în care anumite condiții locale ale gazului furnizat fac dificilă aprinderea arzătorului, este recomandabil să repetați operațiunea cu butonul rotit spre setarea mică a flăcării.RO
- Notă: În cazul instalării unei hote deasupra suprafeței de gătit, consultați instrucțiunile hotei pentru distanța corectă.
- AVERTISMENT: Picioarele protectoare din cauciuc ale grilei reprezintă un pericol de înecare pentru copiii mici.
După îndepărtarea grilelor, asigurați-vă că toate picioarele sunt corect montate.
- Îndepărtați orice lichid de pe capac înainte să-l deschideți

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE



- Echipamentul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înaintea operațiunilor de curățare sau întreținere.
- Nu folosiți niciodată echipamente de curățare cu aburi.
- Asigurați-vă că echipamentul este oprit înainte de a înlocui becul, pentru a evita electrocutarea
- Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau raclete ascuțite din metal pentru a curăța ușile de sticlă, deoarece pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.
- Nu folosiți produse abrazive sau corozive, agenți pe bază de clor sau bureți de sârmă.
- Pentru a evita avarierea dispozitivului de aprindere electrică, nu-l folosiți atunci când arzătoarele nu sunt în carcasă.

PROTEJAREA MEDIULUI

ARUNCAREA MATERIALELOR DE AMBALARE

- Materialul de ambalare este 100% reciclabil și este marcat cu simbolul de reciclare . Diverse părți ale ambalajului trebuie astfel aruncate într-un mod responsabil și în conformitate cu reglementările autorităților locale privind aruncarea deșeurilor.

CASAREA ECHIPAMENTELOR GOSPODĂREȘTI



- Atunci când casați un echipament gospodăresc, faceți-l neutilizabil tăind cablul de alimentare și îndepărtând ușile și rafturile (dacă există) astfel încât copiii să nu aibă acces facil în interior, rămânând blocați.
- Acest echipament este produs cu materiale reciclabile  sau reutilizabile. Aruncați-le în conformitate cu reglementările locale de tratare a deșeurilor.
- Pentru mai multe informații asupra tratării, recuperării și reciclării echipamentelor electrice gospodărești, contactați autoritatea locală competentă, serviciul de colectare pentru deșeurile gospodărești sau magazinul de unde ați achiziționat echipamentul.
- Acest echipament este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/EU, DEEE (Deșeurile de echipamente electrice și electronice).
- Asigurându-vă că acest produs este aruncat corect, veți putea evita posibilele consecințe negative pentru sănătatea mediului și cea umană, care ar putea fi provocate de tratarea incorectă a deșeurilor rezultate în urma casării acestui produs.
- Simbolul  de pe produs sau de pe documentația însoțitoare indică faptul că nu trebuie să fie tratat ca deșeu gospodăresc, ci trebuie dus într-un centru de colectare adecvat pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

SFATURI PENTRU DE ECONOMISIREA ENERGIEI

- Preîncălziți cuptorul doar dacă acest lucru este specificat în tabelul de gătit sau în rețeta dvs.
- Folosiți module de copt smălțuite sau emailate negre, deoarece acestea absorb căldura mult mai bine.
- Opriți cuptorul 10-15 minute înainte de seta timpul de gătit. Mâncarea care necesită gătire prelungită va continua să fie gătită chiar după oprirea cuptorului."

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Acest echipament îndeplinește cerințele Eco Design ale Reglementărilor Europene nr. 65/2014, și nr. 66/2014 în conformitate cu Standardul European EN 60350-1.

TABEL CARACTERISTICI	
Dimensiuni	32,4 x 45,5 x 41,3 cm
Volum	61l
Dimensiunile compartimentului inferior	lățime 42 cm înălțime 8,5 cm adâncime 44 cm
Arzătoare	poate fi adaptat pentru a fi folosit cu orice tip de gaz indicat pe plăcuța cu date tehnice, care se află înăuntru sau, după ce compartimentul cuptorului a fost deschis, pe peretele
Tensiune și frecvență	vezi plăcuța cu date tehnice
Plită din ceramică	
Anterior stg	2300 W
Posterior stg	1200 W
Posterior dr	1700 W
Anterior dr	1200 W
Absorbție plite ceramice Max	6400 W
ETICHETĂ PENTRU ALIMENTARE CU ENERGIE și ECODESIGN	Consum energie pentru convecție naturală - mod încălzire:  Convecție; Consum de energie declarat pentru clasa de convecție forțată mod încălzire: Coacere 

Plăcuța identificatoare se află în interiorul clapetei sau, după ce compartimentul cuptorului a fost deschis, pe peretele din stânga din interiorul cuptorului.

SERVICE POST-VÂNZARE

Înainte de apelării serviciului post-vânzare

1. Vedeți dacă puteți elimina problema de unul singur (vedeți "Ghidul de depanare").
2. Opriți echipamentul și reporniți-l pentru a vedea dacă problema persistă.

Dacă problema persistă după verificările de mai sus, contactați cel mai apropiat service post-vânzare.

Specificați: tipul defecțiunii;

- tipul exact și modelul cuptorului;
- numărul serviciului post-vânzare (numărul de după cuvântul "Service" de pe plăcuța identificatoare) aflat înăuntru clapetei compartimentului de stocare. Numărul de service este de asemenea furnizat în ghidul de garanție;
- adresa dvs. completă;
- telefonul dvs.

Pentru reparații, contactați un Serviciu Post-Vânzare Autorizat, indicat în garanție.

Dacă orice lucrări efectuate de tehnicieni neafiliați centrelor de service post-vânzare ale Producătorului, solicitați o chitanță care specifică lucrări efectuate și asigurați-vă că piesele de rezervă sunt originale. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate compromite siguranța și calitatea produsului.

SERVICE 00 0000 00000



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

INSTRUCTIONS IMPORTANTES À LIRE ET À RESPECTER

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les guides de sécurité, d'utilisation et d'entretien. Gardez ces documents à portée de main pour toute référence future.

Ces instructions sont également disponibles sur le site Web : www.whirlpool.eu

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE D'AUTRUI EST TRÈS IMPORTANTE

Ce manuel et l'appareil lui-même fournissent des avertissements de sécurité importants, à lire et à respecter en tout temps.



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous avertit des risques potentiels de blessures graves ou même de mort qui peuvent survenir pour vous et toute autre personne. Tous les messages concernant la sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité et du mot « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ».

Ces mots signifient :



AVERTISSEMENT

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, provoque des blessures graves.



AVERTISSEMENT

Indique une situation risquée qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves.

Tous les messages de sécurité donnent des détails spécifiques du risque potentiel présenté et indiquent comment réduire le risque de lésion, de dommage et de choc électrique résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil. Observez minutieusement les instructions suivantes.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des risques. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessure causée à des personnes ou des animaux et en cas de dommage matériel résultant du non-respect de ces consignes et précautions.

- Les bébés (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil à moins d'être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissances uniquement si elles sont supervisées ou ont reçu des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants sans surveillance.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Par conséquent, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart. Ne laissez l'appareil entrer en contact avec des tissus ou d'autres matériaux inflammables que lorsque tous les composants ont complètement refroidi.
- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas aux éléments chauffants ou à la surface intérieure de l'appareil, afin d'éviter tout risque de brûlures.
- Les huiles et graisses surchauffées prennent feu facilement. Vous devez toujours rester vigilant lors de la cuisson des aliments riches en graisse, en huile ou en alcool (par exemple, rhum, cognac, vin).
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments.
- AVERTISSEMENT : Évitez de cuisiner ou de chauffer les aliments sur l'appareil avec les brocs ou récipients fermés.
- La pression qui monte à l'intérieur pourrait les faire exploser et endommager l'appareil.
- Si les boissons alcoolisées sont utilisées lors de la cuisson des aliments (par exemple, le rhum, le cognac, le vin), rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. En conséquence, il existe un risque que les vapeurs dégagées par l'alcool prennent feu en cas de contact avec l'élément de chauffage électrique.
- Si l'appareil est adapté pour l'utilisation de la sonde, utilisez seulement la sonde de température recommandée pour ce four.
- **RISQUE D'INCENDIE** : N'entrez pas d'éléments sur les surfaces de cuisson puisqu'elles sont inflammables.
- **ATTENTION** : En cas de cassure du verre de la plaque chauffante : éteignez immédiatement tous les brûleurs et tout élément chauffant électrique puis débranchez l'appareil ; ne touchez pas la surface de l'appareil ; - n'utilisez pas l'appareil
- Ces instructions sont valables si le symbole du pays s'affiche sur l'appareil. Si le symbole ne s'affiche pas sur l'appareil, il est recommandé de se référer aux instructions techniques qui fourniront les consignes nécessaires relatives à l'adaptation de l'appareil aux conditions d'utilisation du pays.
- Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas respectées à la lettre, un incendie ou une explosion pourraient survenir et causer des dégâts matériels ou des blessures.

USAGE PRÉVU DE L'APPAREIL

- Le présent appareil a été conçu à des fins domestiques uniquement. Toute utilisation à des fins autres que celles prévues est interdite (chauffage de pièces par exemple) Tout usage à des fins professionnelles est interdit. Le fabricant décline toute responsabilité pour un usage inapproprié ou un réglage incorrect des commandes.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et dans des endroits similaires, tels que :
 - les espaces cuisine dans les boutiques, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - les maisons de campagne ;
 - les cuisines pour clients dans les hôtels, motels et autres lieux d'habitation ; et
 - les chambres d'hôtes.
- **ATTENTION** : Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne stockez pas des substances explosives ou inflammables telles que les aérosols et ne posez pas ni utilisez l'essence ou d'autres matériaux inflammables dans ou près de l'appareil. Autrement, cela pourra entraîner un incendie si l'appareil est mis sous tension par inadvertance.

INSTALLATION

- L'installation et les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié, en conformité avec les instructions du fabricant et les réglementations de sécurité locales. Évitez de réparer ou de remplacer toute pièce de l'appareil sauf indication contraire dans le mode d'emploi.
 - Les connexions électriques et de gaz doivent être conformes aux réglementations locales.
 - Les enfants ne doivent pas effectuer des opérations d'installation. Éloignez les enfants lors de l'installation de l'appareil. Conservez les matériaux d'emballage (sacs en plastique, éléments en polystyrène, etc.) hors de portée des enfants, pendant et après l'installation de l'appareil.
- AVERTISSEMENT : Toute modification de l'appareil et sa méthode d'installation sont cruciales pour une utilisation correcte et en toute sécurité de l'appareil dans les autres pays

- Utilisez des gants de protection pour effectuer toutes les opérations de déballage et d'installation.
- Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous que la porte se ferme bien. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le service après-vente le plus proche. Pour éviter tout dommage, retirez le four de son socle en mousse de polystyrène seulement au moment de l'installation.
- L'appareil doit être manipulé et installé par deux personnes ou plus.
- Avant d'effectuer toute opération d'installation, assurez-vous de débrancher l'appareil du secteur.
- Lors de l'installation, assurez-vous que l'appareil n'endommage pas le câble d'alimentation.
- Allumez l'appareil uniquement lorsque la procédure d'installation a été achevée.
- Les unités de cuisine en contact avec l'appareil doivent être résistantes à la chaleur (min 90 °C).

CONNEXION DE GAZ

AVERTISSEMENT : Avant l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution de gaz (nature ou pression) sont compatibles avec le réglage de la plaque de cuisson (voir la plaque signalétique et le tableau d'injection).

- Utilisez des régulateurs de pression adaptés à la pression de gaz indiquée dans les instructions.
- **AVERTISSEMENT** : Les conditions de réglage de cet appareil sont marquées sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil n'est pas relié à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et relié conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences pertinentes concernant la ventilation.
- **AVERTISSEMENT** : Ces opérations doivent être réalisées par un technicien qualifié.
- Si l'appareil est relié au gaz liquéfié, la vis de régulation doit être serrée correctement.
- Lorsque la bouteille de gaz est adoptée, la bouteille ou le conteneur de gaz doit être correctement positionné(e) (position verticale).
- Utilisez uniquement un tuyau métallique flexible ou rigide pour la connexion de gaz.
- **IMPORTANT** : Si un tuyau en acier est utilisé, il doit être installé de manière à ne toucher aucune partie mobile des meubles (par exemple le tiroir). Il doit passer à travers une zone exempte d'obstructions et permettant une inspection sur toute sa longueur.
- Après la connexion à l'alimentation en gaz, vérifiez les fuites avec de l'eau savonneuse. Allumez les brûleurs et tournez

AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'ÉLECTRICITÉ

- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de votre maison.
- Pour que l'installation soit conforme aux réglementations de sécurité en vigueur, un interrupteur omnipolaire avec ouverture de contact minimale de 3 mm est nécessaire.
- Le règlement exige que l'appareil soit relié à la terre.
- Pour les appareils avec prise intégrée, si la fiche ne convient pas à votre prise de courant, contactez un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de rallonges, de multiprises ou d'adaptateurs. Ne branchez pas l'appareil à une prise qui peut être actionnée par télécommande.
- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour relier l'appareil, une fois monté dans son logement, à l'alimentation principale.
- Évitez de tirer sur le câble d'alimentation.
- S'il venait à être endommagé, remplacez-le par un câble identique. Le câble d'alimentation doit être remplacé uniquement par un technicien qualifié, en conformité avec les instructions du fabricant et les normes de sécurité en vigueur. Contactez un centre de service agréé.
- N'utilisez pas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé ou s'il est tombé. Ne plongez pas le cordon d'alimentation ou la fiche dans de l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes.
- Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation.
- Ne touchez pas l'appareil avec une partie du corps mouillée et ne l'utilisez pas pieds nus.
- Il est possible de déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique en le débranchant si la prise est accessible, ou au moyen d'un commutateur multipolaire accessible installé en amont de la prise en conformité avec les normes de sécurité électriques nationales.

UTILISATION APPROPRIÉE

ATTENTION : Le processus de cuisson doit être supervisé. Une cuisson de courte durée doit être surveillée en permanence.

- La plaque signalétique se trouve sur le bord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).
- N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou appui.
- **AVERTISSEMENT :** Une cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut causer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau. Arrêtez plutôt l'appareil et ensuite couvrez les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Utilisez des gants de cuisine pour sortir les casseroles et les accessoires, en prenant soin de ne pas toucher les éléments chauffants.
- **IMPORTANT :** S'il vous est difficile de tourner les boutons du brûleur, veuillez contacter le service après-vente pour le remplacement du brûleur en cas de défaillance.
- Les orifices utilisés pour la ventilation et la dispersion de la chaleur ne doivent jamais être obstrués.
- Utilisez des marmites et des casseroles dont la largeur est égale ou légèrement supérieure à celle des brûleurs (voir le tableau spécifique). Assurez-vous que les marmites sur les grillages ne dépassent pas les limites de la plaque de cuisson.
- **AVERTISSEMENT :** Ne laissez pas la flamme du brûleur dépasser le bord de la casserole
- **IMPORTANT :** Un usage inapproprié des grilles peut endommager la plaque de cuisson : ne posez pas les grilles à l'envers ou ne les faites pas glisser sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas : de plaques de gril en fonte, de pierres ollaires, de marmites et de casseroles en terre cuite ;
- des diffuseurs de chaleur tels que les grillages métalliques, ou tout autre type ;
- Remarque : lorsque les conditions locales particulières du gaz distribué rendent l'allumage du brûleur difficile, il est recommandé de répéter l'opération avec le bouton tourné à la position de réglage de petite flamme.
- Remarque : En cas d'installation d'une hotte au-dessus de la table de cuisson, référez-vous aux instructions de la hotte pour la distance adéquate.
- **AVERTISSEMENT :** Les pieds de protection en caoutchouc sur les grilles représentent un danger pour les jeunes enfants. Après le retrait des grilles, assurez-vous que tous les pieds sont correctement fixés.
- Essayez tout liquide sur le couvercle avant de l'ouvrir.


NETTOYAGE ET ENTRETIEN

FR
FR



- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, assurez-vous de débrancher l'appareil du secteur.
- N'utilisez jamais un équipement de nettoyage à vapeur.
- Assurez-vous de débrancher l'appareil avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou les grattoirs métalliques pour nettoyer la porte de l'appareil, ils pourraient enrayser la vitre et elle pourrait se briser.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits à base de chlore ou de tampons à récurer.
- Pour éviter tout dommage du dispositif d'allumage électrique, ne l'utilisez pas lorsque les brûleurs ne sont pas dans leur logement.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

- Le matériau d'emballage est 100 % recyclable et est marqué du symbole de recyclage  Les différentes parties de l'emballage doivent donc être éliminées en toute responsabilité et en pleine conformité avec la réglementation de l'autorité locale sur l'élimination des déchets

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

- Lors de la mise au rebut de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le câble d'alimentation et en démontant les portes et les grilles (si présente) afin que les enfants ne puissent y grimper facilement et se coincer à l'intérieur.
- Cet appareil est fabriqué à partir des matériaux recyclables  ou réutilisables. Mettez-le au rebut conformément à la réglementation d'élimination des déchets locaux.
- Pour de plus amples renseignements sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électroménagers, contactez votre autorité locale compétente, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous achetez l'appareil.
- Cet appareil est marqué conformément à la Directive 2012/19/CE du Parlement européen relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques.
- En assurant la bonne évacuation de ce produit vous pourrez éviter tous risques de conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine causées par l'élimination incorrecte de ce produit.
- Le symbole  sur le produit ou sur la documentation d'accompagnement indique qu'il ne doit pas être traité comme des ordures ménagères mais plutôt emmené à un centre spécialisé de collecte d'ordure pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.



CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

- Ne préchauffez le four que cela est spécifié dans la table de cuisson ou votre recette.
- Utilisez des modules de cuisson laqués ou émaillés sombres étant donné qu'ils absorbent beaucoup mieux la chaleur.
- Éteignez le four 10/15 minutes avant le temps de cuisson défini. Les aliments nécessitant une cuisson prolongée continue de cuire à même lorsque que le four est éteint.



DÉCLARATION DE CONFIRMITÉ

- Cet appareil répond aux exigences d'éco-conception de la directive européenne n° 65/2014, et n° 66/2014 en conformité avec la norme européenne EN 60350-1

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		
Dimensions du four HxLxP	32,4 x 45,5 x 41,3 cm	
Volume	61l	
Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats	largeur 42 cm profondeur 44 cm hauteur 8,5 cm	
Tension et fréquence d'alimentation :	Voir plaque signalétique	
Plan de cuisson vitrocéramique	Avant gauche	1700 W
	Arrière gauche	1200 W
	Arrière droit	2300 W
	Avant droit	1200 W
	Absorption Max. plan de cuisson	6400W
ETIQUETTE ENERGIE	Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : 	
	Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four :  Pâtisserie.	

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant d'appeler le service après-vente

1. Voyez si vous pouvez résoudre le problème par vous-même (voir « Guide de dépannage »).
2. Éteignez l'appareil et rallumez-le pour voir si le problème persiste.

Si le défaut persiste après les vérifications ci-dessus, contactez votre service après-vente le plus proche.

Précisez : le type d'anomalie ;

- le type et le modèle exacts du four ;
- le numéro du service après-vente (le numéro indiqué après le mot « service » sur la plaque signalétique) situé à l'intérieur du rabat du compartiment de rangement. Le numéro du service est également mentionné dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

Pour les réparations, contactez un **Service après-vente agréé**, indiqué dans la garantie.

Si des travaux sont effectués par des techniciens ne relevant pas des centres de service après-vente autorisés du fabricant, demandez un reçu précisant le travail effectué et assurez-vous que les pièces de rechange sont d'origine. Le non-respect de ces instructions peut compromettre la sécurité et la qualité du produit.

SERVICE 00 0000 00000



ВАЖНО, ДА СЕ ПРОЧЕТЕ И СПАЗВА

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно указанията за Здравословно и безопасно използване и грижа за уреда. Запазете тези инструкции на удобно място за бъдещи справки.

Тези инструкции са достъпни също и на интернет страницата www.whirlpool.eu

ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ И БЕЗОПАСНОСТТА НА ДРУГИТЕ Е ПРИОРИТЕТ

Това ръководство и самият уред осигуряват важни предупреждения за безопасност, които трябва да се четат и спазват по всяко време.



Това е символът за сигнал за безопасност.

Този символ Ви предупреждава за потенциални опасности, които могат да Ви убият или да Ви наранят и др. Всички съобщения за безопасност ще следват символа за сигнал за безопасност, или думата "опасност" или "Внимание". Тези думи означават:

**ОПАСНОСТ**

Показва опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, ще причини сериозно нараняване.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Показва опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, ще причини сериозно нараняване.

Всички предупреждения за безопасност дават конкретни данни за потенциала на наличния риск и показват как да се намали рискът от нараняване, увреждане и токов удар в резултат на неправилна употреба на уреда.

Внимателно спазвайте следните указания:

Неспазването на тези инструкции може да доведе до рискове. Производителят не носи никаква отговорност за нараняване на хора или животни, или за увреждане на имущество, ако тези съвети и предпазни мерки не са спазени.

- Невръстни (0-3 години) и малки деца (3-8 години) трябва да се държат далеч, освен ако не са под непрекъснато наблюдение.
- Деца от 8-годишна възраст и по-горе и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и знания могат да използват този уред само ако са под надзор или са им били дадени инструкции за безопасна употреба на уреда и ако разбират свързаните с това опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, оставени без надзор.
- Не докосвайте фурната по време на цикъл пиролиза. Дръжте децата далеч от фурната по време на цикъл пиролиза. Следи от покапване и всеки предмет трябва да бъде отстранен от фурната, преди да започнете цикъл на почистване (само за печки с функция Пиролиза).
- Уредът е предназначен изключително за домашна употреба за приготвяне на храна. Никоя друга употреба не е разрешена (например за отопление на стаи).
- Уредът и достъпните му части да се нагорещават по време на употреба, малки деца трябва да се държат далеч. Не позволявайте на уреда да влиза в контакт с кърпи или други запалими материали, докато всички компоненти не са охладени напълно.
- По време и след употреба не докосвайте нагревателните елементи или вътрешната повърхност на уреда - има риск от изгаряния.
- Прегрели масла и мазнини са лесно запалими. Винаги бъдете бдителни, когато готвите храни, богата на мазнини, масла или алкохол (например ром, коняк, вино).
- Никога не оставяйте уреда без наблюдение по време на изсушаване на храна.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не загрявайте и не гответе със запечатани буркани или съдове в уреда. Налягането, което се натрупва, вътре може да ги накара да експлодират, повреждайки уреда.

- Ако се използват алкохолни напитки, когато готвите храни (например ром, коняк, вино), не забравяйте, че алкохолът се изпарява при високи температури. В резултат на това съществува риск изпаренията, отделени от огъня на алкохола, да се възпламенят, ако влязат в контакт с електрически нагревателен елемент.
- Използвайте ръкохватки за изваждане на тигани и аксесоари, като внимавате да не се докосват нагревателните елементи.
- Ако уредът е подходящ за използване на сонда, използвайте само температурна сонда, препоръчителна за тази фурна.
- По време и след цикъла пиролиза, животните трябва да се държат далеч от зоната на разположение на уреда (само за печки с функция Пиролиза),

ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене, тъй като те могат да се запалят.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да се избегне възможността от токов удар (само за уреди със стъклена повърхност).

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ НА ПРОДУКТА

- Този уред е предназначен за само домакинска употреба. Използването на уреда за професионални цели е забранено. Производителят не носи никаква отговорност за неподходяща употреба или неправилна настройка на контролните функции.
- Този уред е предназначен да се използва в битови и подобни приложения, като например:
 - Служители в кухненските зони на магазините, офисите и други работни среди;
 - Стопански постройки;
 - Клиенти в хотели, мотели и други типове жилищни среди;
 - Различни видове настаняване с нощувка със закуска.
- Не използвайте на открито.

ВНИМАНИЕ: Уредът не е предназначен да се задейства посредством външен таймер или отделна система за дистанционен контрол.

- Не съхранявайте лесно запалими и избухливи вещества, като аерозолни флакони, и не поставяйте или използвайте бензин или други запалителни материали в или в близост до уреда: може да възникне пожар, ако уредът неволно се включи.

ИНСТАЛИРАНЕ

- Монтажът и ремонтът трябва да се извършват от квалифициран техник, в съответствие с инструкциите на производителя и местните разпоредби за безопасност. Не ремонтирайте и не заменяйте част на уреда, освен ако изрично е посочено в инструкцията за употреба.
- Децата не трябва да извършват монтажни работи. Дръжте децата далеч от уреда по време на инсталирането. Съхранявайте опаковъчните материали (пластмасови торби, части от полистирол и т.н.) на място, недостъпно за деца, по време и след инсталирането на уреда.
- Използвайте предпазни ръкавици за извършване на всички дейности по разопаковане и монтаж.
- След разопаковане на уреда, уверете се, че не е бил повреден по време на транспортирането. В случай на проблеми, свържете се с доставчика или най-близкия сервиз за следпродажбено обслужване.
- След разопаковане на уреда, уверете се, че вратата на уреда се затваря правилно. В случай на проблеми, свържете се с доставчика или най-близкия сервиз за следпродажбено обслужване. За да се предотврати всякаква повреда, само отстранете фурната от основата от пенополистирол по време на инсталацията.
- Уредът трябва да се мести и инсталира от две или повече лица.
- Уредът трябва да бъде изключен от захранването, преди извършването на работа по инсталацията.
- По време на инсталацията, се уверете, че уредът няма да повреди захранващия кабел.
- Включете уреда едва след като инсталационната процедура е приключена.
- Кухненски шкафове в контакт с уреда трябва да бъдат устойчиви на топлина (минимум 90°C).
- След инсталацията дъното на уреда повече не трябва да бъде достъпно.
- За правилната работа на уреда, премахнете всякакви препятствия към минималното разстояние между плота и горния ръб на фурната.
- Уредът не трябва да се монтира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.
- Уредът не трябва да се поставя върху основа.

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Уверете се, че напрежението, указано на табелката, съответства на това на Вашия дом.
- Табелката с напрежението се намира върху предния ръб на фурната (видима, когато вратата е отворена).
- За да се съобрази инсталацията с настоящите разпоредби за безопасност, се изисква еднополюсен прекъсвач с минимално разстояние между контактите 3 мм.
- Регламент изискват уредът да бъде заземен.
- За уреди с вграден щепсел, ако щепселът не е подходящ за Вашето гнездо, свържете се с квалифициран техник.
- Моля, не използвайте удължители, разклонители или адаптери. Не свързвайте уреда към контакт, който може да се управлява с дистанционно управление.
- Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да свържете уреда, след като се монтира в неговия корпус, към главното захранване.
- Не дърпайте захранващия кабел.
- Ако захранващият кабел е повреден трябва да бъде подменен с друг идентичен. Захранващият кабел трябва да бъде подменен само от квалифициран техник, в съответствие с инструкциите на производителя и действащите разпоредби за безопасност. Свържете се с оторизиран сервизен център.

- Не работете с уреда, ако е с повреден захранващ кабел или щепсел, ако не работи правилно, или ако е бил повреден или изпуснат. Не потапяйте захранващия кабел или щепсела във вода. Пазете кабела от горещи повърхности.
- Електрическите компоненти не трябва да са достъпни за потребителя след инсталацията.
- Не докосвайте уреда с мокри или влажни част на тялото и не го ползвайте, когато сте боси.

ПРАВИЛНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да бъде контролиран. Съкратеният процес на готвене трябва да бъде наблюдаван непрекъснато.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Небрежно готвене, при което върху печката попада мазнина или масло, може да бъде опасно и да причини пожар.


- Никога не се опитвайте да изгасяте огъня с вода, само затворете веригата на уреда и след това покрийте пламъка с капак или противопожарно одеяло.
- Не използвайте плота като работна повърхност или опора.
- Не използвайте плота, докато фурната работи на самопочистваща функция (Пиролиза).
- Трябва внимателно да се премахнат всички разливи от стъкления капак преди отваряне. Оставете повърхността на котлона да се охлади, преди да затворите капака.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА


- Уредът трябва да бъде изключен от захранването, преди извършване на почистване и поддръжка.
- Използвайте предпазни ръкавици за дейностите по почистване и поддръжка.
- За да избегнете токов удар, уверете се, преди да смените лампата, че уредът е изключен.
- Никога не използвайте парочистачка за почистване.
- Твърди и абразивни почистващи препарати или твърди метални стъргалки не трябва да се използват за почистване на стъклената врата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността ѝ и да доведат до нейното счупване
- Уверете се, че уредът е изстинал, преди извършването на дейности по почистване или поддръжка.
- Ако фурната е инсталирана под плот, уверете се, че всички горелки или електрически котлони са изключени по време функцията за самопочистване (пиролиза).
- Отстранете всички аксесоари, преди да стартирате функцията за пиролиза (също и страничните решетки).
- Не използвайте абразивни или разяждащи продукти, почистващи препарати, базирани на хлор, или стъргалки за тиган.

ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВЪЧНИТЕ МАТЕРИАЛИ

- Опаковъчният материал е 100% рециклируеми и е маркиран със символа за рециклиране . Различните части на опаковката трябва да бъдат унищожени с отговорно отношение и в пълно съответствие с предписанията на местните власти, управляващи депонирането на отпадъци.

БРАКУВАНЕ НА ДОМАКИНСКИ УРЕДИ



- При бракуване на уреда, направете го неизползваем, като отрежете захранващия кабел и свалите вратите и рафтовете (ако има такива), така че децата да не могат лесно да влизат във вътрешността и да се заклещят.
- Този уред е произведен с рециклирани или материали  за многократна употреба. Изхвърлете я в съответствие с местните разпоредби за депониране на отпадъци.
- За по-подробна информация относно преработването, оползотворяването и рециклирането на домакински електроуреди, свържете се с Вашия компетентен местен орган, службата за събиране на битови отпадъци или магазина, от който сте закупили уреда.
- Този уред е маркиран в съответствие с Европейска Директива 2012/19/ЕС относно отпадъците от електрическо и електронно оборудване (WEEE).
- Като се погрижите този продукт да бъде депониран по подходящ начин, Вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и човешкото здраве, които в противен случай могат да се случат при неправилното изхвърляне на този продукт.
- Символът  върху продукта или върху придружаващата документация показва, че не трябва да се третира като битови отпадъци, но трябва да се достави до подходящ център за рециклиране на електрическо и електронно оборудване.

СЪВЕТИ ЗА ПЕСТЕНЕ НА ЕНЕРГИЯ

- Само загрейте фурната, ако така е посочено в таблицата за готвене или Вашата рецепта.
- Използвайте тъмни лакирани или емайлирани модули за печене, тъй като те абсорбират топлината много по-добре.
- Включете фурната 10/15 минути преди времето за готвене. Храни, изискващи продължително готвене, ще продължат да се готвят и след изключване на фурната.

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

- Този уред отговаря на изискванията Еко Дизайн на европейските регламенти № 65/2014, и № 66/2014 в съответствие с европейския стандарт EN 60350-1.

ТАБЛИЦА НА ТЕХНИЧЕСКИТЕ ДАННИ	
ТАБЛИЦА НА ТЕХНИЧЕСКИТЕ ДАННИ (ВхШхД)	32,4x45,5x41,3 cm
Обем	61 l
Полезни	Широчина 42 cm
мерни единици,	Дълбочина 44 cm
отнасящи се до фурната	Височина 8,5 cm
За напрежението и честотата вижте	табелката
Керамични котлони	
Отзад отляво	1200 W
Отзад оотдясно	2300 W
отпред отляво	1700 W
Отпред отдясно	1200 W
Макс.Консумация на керамичните котлони	6400 W
ЕНЕРГИЕН КЛАС и ЕКО ДИЗАЙН	МКонсумация на електроенергия за естествена конвекция - режим на нагряване: Режим конвекция 
	Обявена консумация на електроенергия за клас на принудителна конвекция - режим на нагряване :  Печене .

СЛЕДПРОДАЖБЕНА СЕРВИЗНА ПОДДРЪЖКА

Преди да се обадите за следпродажбено обслужване

1. Вижте дали можете сами да елиминирате проблема (вижте "Отстраняване на неизправности").
2. Изключете уреда и го включете отново, за да видите дали проблемът ще бъде отстранен.

Ако неизправността продължава и след горните проверки, свържете се с най-близкия Сервиз за поддръжка.

Посочете: вида на повредата;

- Точния вид и модел на фурната;
- Номерът на Сервиза за поддръжка (номер, посочен след думата "обслужване" на табелката) се намира вътре в капака на отделението за съхранение. Сервизният номер е даден в гаранционната книжка;
- пълния Ви адрес;
- телефонния Ви номер.

За ремонт, свържете се с Оторизирания сервиз, посочен в гаранцията.

Ако дадена дейност се извършва от технически лица, които не принадлежат към оторизираните центрове за следпродажбено обслужване на производителя, поискайте разписка с посочване на извършената работа и се уверете, че частите за подмяна са оригинални. Неспазването на тези инструкции може да застраши безопасността и качеството на продукта.

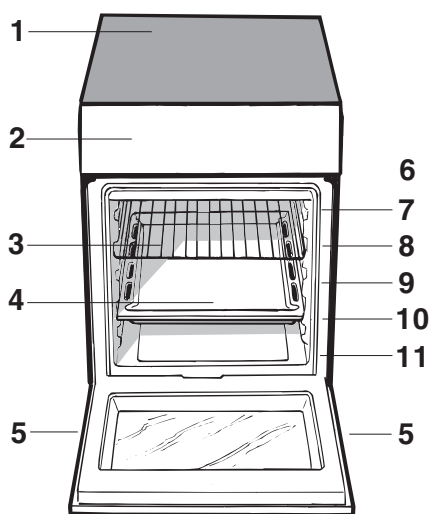
SERVICE 00 0000 00000



INSTRUKCJA CODZIENNEJ EKSPLOATACJI

! Przed użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU

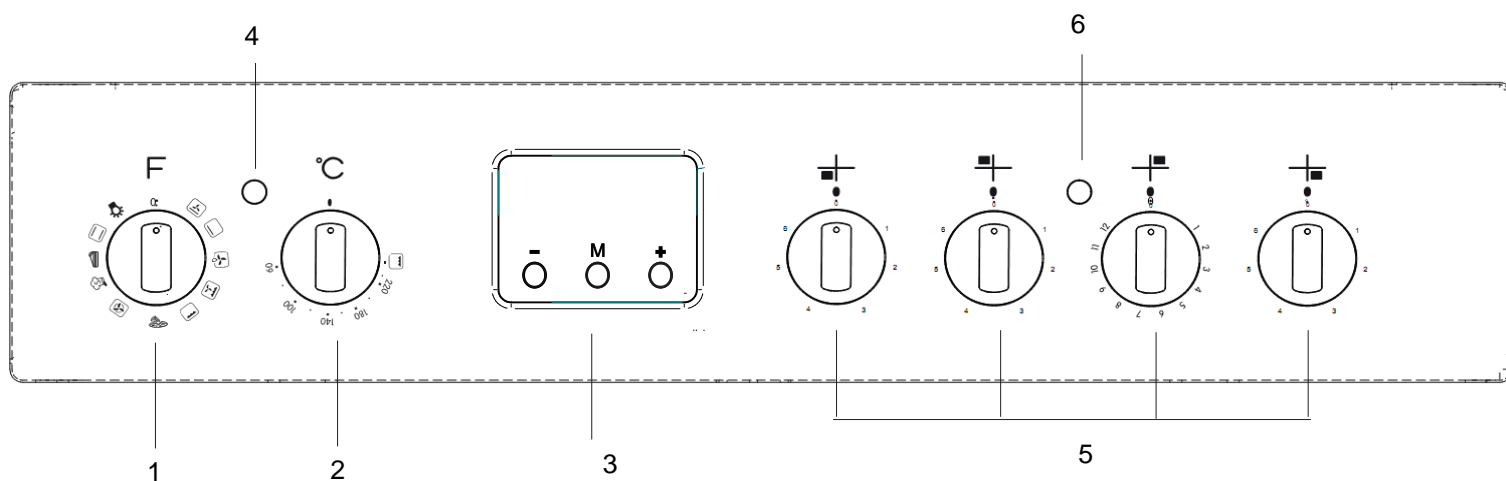


PL

Opis urządzenia Przegląd ogólny

1. Płyta szklano- ceramiczna
2. Panel kontrolny
3. Przesuwany ruszt grilla
4. Taca NA OCIEKAJĄCY TŁUSZCZ
5. Regulowane nóżki
6. SZYNY do wsuwania rusztów
7. pozycja 5
8. pozycja 4
9. pozycja 3
10. pozycja 2
11. pozycja 1

OPIS PANELU STEROWANIA



PL

Opis urządzenia Panel kontrolny

1. Pokrętło WYBORU FUNKCJI
2. Pokrętło TERMOSTATU
3. Programator elektroniczny
4. Kontrolka TERMOSTATU
5. Pokrętła kontrolne ELEKTRYCZNEJ PŁYTY GRZEJNEJ
6. Kontrolka ELEKTRYCZNEJ PŁYTY GRZEJNEJ

Instalacja

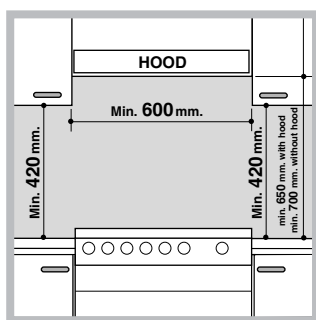
Ustawienie i poziomowanie

Możliwe jest zamontowanie urządzenia obok szafek kuchennych, których wysokość nie przekracza wysokości kuchenki.

Upewnij się że ściana stykająca się z kuchenką wykonana jest z niepalnego, odpornego na gorąco materiału (T 90°C).

Aby poprawnie zamontować urządzenie:

- Umieść urządzenie w kuchni, jadalni lub kawalerce (nie w łazience).
- Jeśli górna krawędź kuchenki umieszczona jest niżej niż szafki, urządzenie musi być od nich oddalone o co najmniej 600mm.
- Jeśli kuchenka umieszczona jest pod szafkami wiszącymi, odstęp pomiędzy nimi, a górną krawędzią kuchenki musi wynosić co najmniej 420mm.

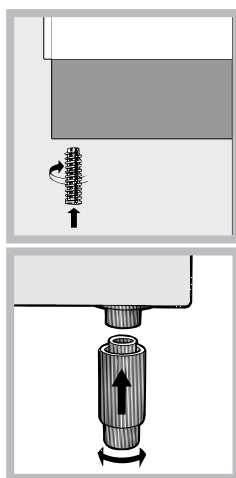


Dystans ten powinien być większy niż 700mm, jeśli szafki są wykonane z materiałów palnych (patrz: rysunek).

- Nie montuj żaluzji za kuchenką lub w odległości mniejszej niż 200mm od jej boków.

- Wszelki okapy muszą być zamontowane zgodnie z instrukcjami zawartymi w odpowiedniej instrukcji użytkowania.

Poziomowanie



Jeśli konieczne jest wypoziomowanie urządzenia, służą do tego regulowane nóżki znajdujące się w każdym rogu kuchenki (patrz: rysunek).

Nóżki* pasują do otworów umieszczonych w podstawie kuchenki.

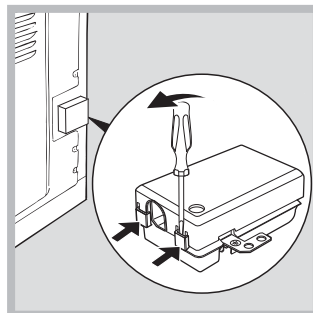
Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy montować za ozdobnymi drzwiczkami.

Połączenia elektryczne

Montowanie kabla zasilania

Aby otworzyć listwę przyłączeniową:

- Włóż śrubokręt w boczne zakładki osłony listwy przyłączeniowej.



Pociągnij za osłonę, aby ją otworzyć.

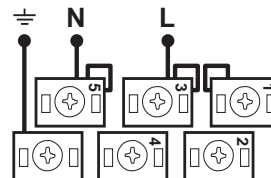
Postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami, aby podłączyć kabel:

- Poluzuj zacisk kabla i śrubki styków.

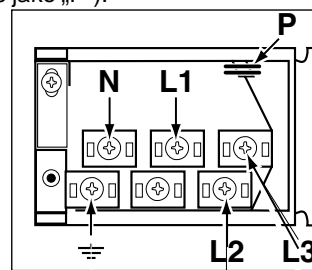
Listwa jest zmostkowana fabrycznie na połączenie jednofazowe 230V (patrz: rysunek).

230V ~

H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

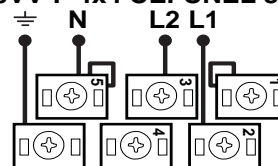


- Aby wykonać połączenie elektryczne tak, jak to pokazano na rysunku, skorzystaj z dwóch mostków wewnątrz listwy (patrz: rysunek - oznaczone jako „P“).



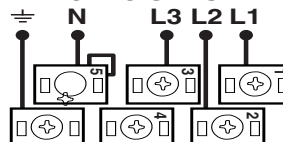
400V 2N~

H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~

H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Zabezpiecz kabel zasilania poprzez zamocowanie go zaciskiem, a następnie załóż z powrotem osłonę.

Podłączanie kabla zasilania do sieci elektrycznej

Zamontuj standardową wtyczkę odpowiednią do obciążenia zaznaczonego na tabliczce znamionowej urządzenia (patrz: „Tabela danych technicznych“). Urządzenie musi być podłączone do sieci bezpośrednio przy pomocy wyłącznika wielobiegunowego z zachowaniem minimalnej odległości 3mm pomiędzy urządzeniem a siecią. Wyłącznik musi być odpowiedni dla wskazanego obciążenia i musi być zgodny z bieżącymi przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych (kabel uziemienia nie może być przerwany wyłącznikiem). Kabel zasilania należy umieścić tak, aby w żadnym punkcie nie był wystawiony na działanie temperatur powyżej 50°C.

Przed podłączeniem urządzenia do zasilania upewnij się, że:

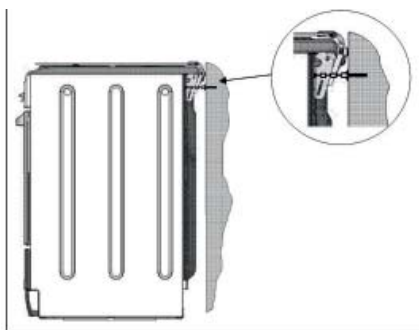
- Urządzenie jest uziemione, a wtyczka spełnia przepisy bezpieczeństwa.
- Gniazdko jest w stanie wytrzymać maksymalną moc urządzenia podaną na tabliczce znamionowej.
- Napięcie mieści się w granicach wartości opisanych na tabliczce znamionowej.
- Gniazdko jest odpowiednie dla wtyczki urządzenia. Jeśli gniazdko nie jest odpowiednie, poproś autoryzowanego fachowca o jego wymianienie. Nie korzystaj z przedłużacza lub instalacji wielogniazdkowych.

Po zainstalowaniu urządzenia, kabel doprowadzający zasilanie i gniazdko elektryczne muszą być łatwo dostępne. Kabel nie może być zagięty lub przygnieciony. Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowanego fachowca.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niestosowania się do tych zaleceń.

Tabliczka znamionowa znajduje się na wewnętrznej stronie klapy lub wewnątrz piekarnika, na lewej jego ścianie.

Łańcuszek bezpieczeństwa



! Aby zapobiec przypadkowemu przewróceniu urządzenia, np.: przez dziecko wspinające się na drzwi piekarnika, dołączony do zestawu łańcuszek bezpieczeństwa **MUSI** zostać zainstalowany!

Kuchenka wyposażona jest w łańcuszek bezpieczeństwa, który należy przymocować wkrętem (do kupienia osobno) do ściany za urządzeniem, na tej samej wysokości, na której łańcuszek przymocowany jest do urządzenia. Wybierz wkręt i koszulkę odpowiednią do typu materiału, z którego wykonana jest ściana za urządzeniem. Jeśli główka wkrętu jest mniejsza niż 9mm, należy użyć podkładki. Ściany betonowe wymagają użycia wkrętu o średnicy co najmniej 8mm i długości 60mm.

Upewnij się, że łańcuszek jest przymocowany do tylnej ścianki kuchenki i ściany tak, jak to pokazano na rysunku, aby po montażu był on naprężony i ułożony poziomo do podłogi.

Przed pierwszym użyciem piekarnika, rozgrzej pusty piekarnik z zamkniętymi drzwiami do temperatury maksymalnej na przynajmniej pół godziny. Upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane przed wyłączeniem piekarnika i otwarciem jego drzwi. Urządzenie może wydzielać lekko nieprzyjemny zapach spowodowany wypalaniem się substancji zabezpieczających użytych w czasie produkcji.

Przed użytkowaniem zdejmij całą folię z boków urządzenia.

Włączanie piekarnika

1. Wybierz żądany tryb pieczenia pokrętkiem FUNKCJI.
2. Ustaw zalecaną temperaturę dla trybu pieczenia lub żądaną temperaturę pokrętkiem TERMOSTATU.

W odnośnej tabeli można odnaleźć szczegóły dotyczące trybów pieczenia i sugerowanych temperatur pieczenia (patrz: tabela porad pieczenia w piekarniku)

Podczas pieczenia zawsze możliwa jest:

- Zmiana trybu pieczenia pokrętkiem FUNKCJI.
- Zmiana temperatury pokrętkiem TERMOSTATU.
- Ustawienie całkowitego czasu pieczenia i czasu zakończenia pieczenia (patrz poniżej).
- Zatrzymanie pieczenia pokrętkiem FUNKCJI, przekręcając go na pozycję „0”.

Nigdy nie umieszczaj przedmiotów bezpośrednio na dnie piekarnika; unikniesz w ten sposób zniszczenia emalii. Korzystając z różną używaj wyłącznie pozycji 1.

Zawsze umieszczaj naczynia na dołączonych rusztach.

Lampka kontrolna TERMOSTATU

Gdy się świeci, oznacza to, iż piekarnik się nagrzewa. Lampka wyłączy się po osiągnięciu przez piekarnik żądanej temperatury. Gdy to się stanie, lampka zacznie naprzemiennie zapalać się i gasnąć, wskazując na pracę termostatu, utrzymującego temperaturę na żądanym poziomie.

Oświetlenie piekarnika

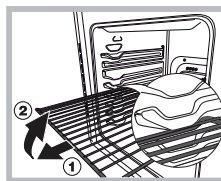
Ustawienie pokrętła na symbolu .

umożliwia włączenie oświetlenia piekarnika bez konieczności włączania żadnych elementów grzejących.

Tryby pieczenia

Dla każdego z trybów pieczenia można ustawić poziom temperatury

- GRILL (zalecane ustawienie to wyłącznie MAX)
- GRATIN (zalecane jest nieprzekraczanie temperatury 200°C).



OSTRZEŻENIE! Piekarnik jest wyposażony w system zatrzymywania rusztów podczas ich wyciągania, aby zapobiec ich wypadnięciu. (1). Jak pokazano na rysunku, aby wyciągnąć je do końca, po prostu je unieś, trzymając za ich przednią część, i pociągnij (2).










Pieczenie na kilku poziomach

Jeżeli zamierzamy piec jednocześnie na więcej niż jednej półce, należy zastosować tryb PIEKARNIK Z NAWIEWEM



Korzystając z trybu PIEKARNIK Z NAWIEWEM należy mieć poniższe sugestie na uwadze:

- Półka piekarnika ma pięć poziomów. Podczas pieczenia w trybie z nawiewem, do pieczenia wybiera się dwa spośród trzech środkowych poziomów. Poziom najwyższy i najniższy wystawione są na najbardziej bezpośrednie działanie przepływającego w piekarniku gorącego powietrza. Pieczenie na tych poziomach może doprowadzić do spalenia bardziej delikatnych potraw;
- Zasadniczo, dla dań wymagających intensywniejszego pieczenia zalecane jest stosowanie drugiego i czwartego poziomu. Na przykład, podczas równoczesnego przygotowywania pieczeni wraz z innymi potrawami, pieczeń umieszczana jest na drugim poziomie a czwarty poziom przeznaczony jest na dania bardziej delikatne;
- Podczas pieczenia potraw wymagających różnych temperatur pieczenia lub czasów pieczenia, należy ustawić średnią temperaturę dla tych dwóch potraw a danie bardziej delikatne umieścić na czwartym poziomie piekarnika. Jako pierwsze należy wyjąć z piekarnika danie o krótszym czasie pieczenia;
- Podczas pieczenia pizzy na dwóch poziomach, przy temperaturze 220°C i po 15 min. nagrzania piekarnika, pizza pieczona na poziomie nr 4 powinna być pieczona kilka minut dłużej niż z poziomu nr 2.
- Na dolnym poziomie ustawia się tacę a ruszt umieszcza się na poziomie wyższym;

Funkcje	Funkcje	Opis
	Tryb PIEKARNIKA TRADYCYJNEGO	Włączą się zarówno górny, jak i dolny element grzewczy. Używając tego trybu pieczenia, najlepiej jest korzystać tylko z jednego rusztu. Przy korzystaniu z kilku rusztów, ciepło będzie się rozprzodzało nierównomiernie.
	Tryb PIECZENIA CIASTA	Tylny element grzejny oraz wentylator są włączone, gwarantując rozłożenie ciepła w całym piekarniku w delikatny i jednorodny sposób. Tryb ten jest idealny do pieczenia i gotowania potraw wrażliwych na temperaturę (takich, jak ciasta, które muszą wyrosnąć), oraz do przygotowywania ciastek na 3 półkach równocześnie.
	Tryb SZYBKIEGO PIECZENIA	Elementy grzejne i nawiew włączają się, zapewniając systematyczne i jednakowe nagrzewanie całego piekarnika. Dla tego trybu pieczenia, rozgrzewanie wstępne piekarnika nie jest konieczne. Tryb ten jest szczególnie odpowiedni dla szybkiego pieczenia zakupionych gotowych potraw (mrożonych lub wstępnie gotowanych). Najlepsze rezultaty osiągnie się używając tylko jednego rusztu.
	Tryb MULTI-COOKING	Wszystkie elementy grzejne (górny, dolny i kołowy) oraz nawiew zostają włączone. Jako, że temperatura jest jednakowa w całym piekarniku, powietrze piecze i brązowi jedzenie w sposób jednakowy. W tym samym czasie można korzystać maksymalnie z dwóch rusztów
	Tryb PIZZY	Kołowy element grzejny, elementy grzejne dolne oraz nawiew włączają się. Kombinacja ta szybko nagrzewa piekarnik wytwarzając duże ilości ciepła, szczególnie przy pomocy elementu dolnego. Jeśli używasz więcej niż jednego rusztu w tym samym czasie, w połowie pieczenia zamień potrawy miejscami
	Tryb GRILLA	Włącza się centralna część górnego elementu grzejnego. Wysoka i bezpośrednio działająca temperatura grilla jest zalecana do pieczenia jedzenia wymagającego wysokiej temperatury powierzchniowej (cielęcina i steki wołowe, steki z polędwicy wołowej i antrykoty). Ten tryb pieczenia zużywa ograniczoną ilość energii i jest idealny do grillowania niewielkich potraw. Umieść jedzenie na środku rusztu, gdyż umieszczone po bokach, nie będzie się równomiernie piekło.
	Tryb GÓRNY WENTYLOWANY (GRATIN)	Włącza się górny element grzejny, rożen zaczyna się obracać (jeśli jest), a także włącza się nawiew. Kombinacja tych funkcji podwyższa efektywność jednokierunkowego emitowania gorąca dostarczanego przez elementy grzejne w całym piekarniku poprzez wymuszony nawiew. Zapobiega to przypalaniu się powierzchni potraw i pozwala wysokiej temperaturze przenikać do ich wnętrza. ! Tryby GRILL i GRATIN wymagają zamkniętych drzwi piekarnika.
	Tryb ROZMRAŻANIA	Wentylator umieszczony w dnie piekarnika rozprzodza powietrze o temperaturze pokojowej wokół jedzenia. Jest to zalecane do rozmrażania wszelkiego rodzaju potraw, szczególnie dla delikatnych typów jedzenia niewymagających wysokich temperatur takich, jak: lody, ciasta lodowe lub desery budyniowe i ciasta owocowe. Dzięki nawiewowi, czas rozmrażania skraca się o mniej więcej połowę. W przypadku mięsa, ryb i chleba możliwe jest przyspieszenie tego procesu przy użyciu trybu „multi-cooking“ i ustawieniu temperatury na 80° - 100°C.
	TRYB DOLNEJ GRZALKI	Włącza się dolny element grzejny. Pozycja ta jest zalecana dla dochodzenia pieczonych potraw (na tacach do pieczenia), które są już upieczone na zewnątrz ale wymagają dopieczenia ich środka, lub też dla deserów z owocami albo dżemem na wierzchu, wymagających tylko lekkiego przypieczenia powierzchni. Zwróć uwagę, że funkcja ta nie pozwala na osiągnięcie maksymalnej temperatury wewnątrz piekarnika (250°C) i nie jest z tego powodu zalecana dla potraw pieczonych przy użyciu wyłącznie tego ustawienia, o ile nie pieczesz ciasta (które powinno być pieczone w temperaturze 180°C lub niższej).
	TRYB DOLNEGO WENTYLATORA	Włącza się dolny element grzejny i wentylator, co pozwala na rozprzodzenie się ciepła po całej komorze piekarnika. Kombinacja ta jest użyteczna dla lekkiego przypiekania warzyw i ryb.

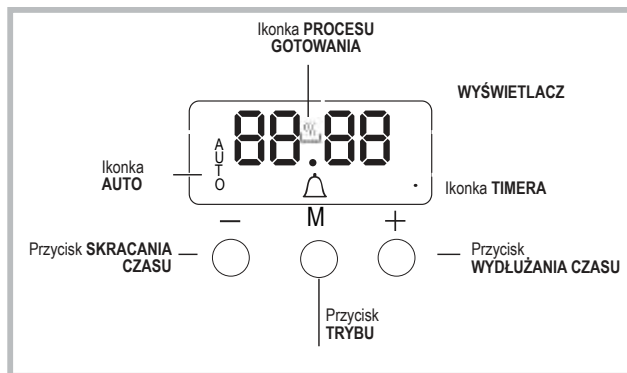
Wskazówki dotyczące pieczenia

W trybie GRILL podstaw tacę na ściekający tłuszcz w pozycji 1.
GRILL

- Umieść ruszt w pozycji 3 lub 4. Umieść jedzenie na jego środku.
- Zalecamy ustawienie maksymalnego poziomu mocy. Górny element grzejny jest sterowany termostatem i może nie pracować przez cały czas.

PIZZA

- Użyj aluminiowej blachy na pizzę. Umieść ją na odpowiednim ruszcie.
Aby otrzymać kruche ciasto, nie używaj głębokiej blachy do pieczenia, ponieważ nie pozwala ona na tworzenie się kruchego ciasta i wydłuża całkowity czas pieczenia.
- Jeśli pizza zawiera dużo dodatków, zalecamy położenie na wierzchu sera mozzarella w połowie pieczenia.




Ustawianie zegara !

! Zegar może zostać ustawiony gdy piekarnik jest włączony lub wyłączony zakładając, że jeszcze nie zaprogramowano czasu zakończenia pieczenia. Po podłączeniu urządzenia do zasilania

lub po awarii zasilania, na ekranie zaczną migać cyfry 00:00.



1. Naciśnij jednocześnie przyciski „+” i „-”. Dwukropek pomiędzy godziną i minutą zacznie migać.
2. Użyj przycisków „+” i „-” do ustawienia godziny; jeśli naciśniesz i przytrzymasz którykolwiek z przycisków, cyfry będą się zmieniać szybciej, ułatwiając i przyspieszając ustawienie żądanej wartości.

Zmiana częstotliwości brzęczyka

1. Najpierw naciśnij jednocześnie przyciski „+” i „-”, a następnie przycisk , aby wybrać menu zmiany częstotliwości brzęczyka. Podczas gdy widoczny jest napis tonX można zmienić częstotliwość sygnału brzęczyka, dotykając kilkakrotnie „-”.

Ustawianie minutnika !


! Funkcja ta nie przerywa pieczenia i nie ma wpływu na piekarnik; ona tylko włącza sygnał dźwiękowy po upływie określonego czasu.

1. Naciśnij kilkakrotnie przycisk , aż ikonka  i trzy cyfry na wyświetlaczu zaczną migać.
2. Użyj przycisków „+” i „-” do ustawienia żadanego czasu; jeśli naciśniesz i przytrzymasz którykolwiek z przycisków, cyfry będą się zmieniać szybciej, ułatwiając i przyspieszając ustawienie wartości.
3. Odczekaj 5 sekund; jeśli naciśniesz przycisk jeszcze raz, wyświetlacz pokaże upływający czas. Gdy czas ten upłynie, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Programowanie pieczenia !


! Przed rozpoczęciem programowania należy wybrać tryb pieczenia.

Programowanie czasu trwania pieczenia

1. Naciśnij kilkakrotnie przycisk , aż ikonka **AUTO** i napis DUR na wyświetlaczu zaczną migać.
2. Użyj przycisków „+” i „-” do ustawienia żadanego czasu trwania; jeśli naciśniesz i przytrzymasz którykolwiek z przycisków, cyfry będą się zmieniać szybciej, ułatwiając i przyspieszając ustawienie wartości.
3. Odczekaj 5 sekund, po upływie których na wyświetlaczu pojawi się ikonka **AUTO**.
4. Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć.
 - Przykładowo: jest godzina 9 rano, zaprogramowano czas 1 godziny i 15 minut. Program zakończy się automatycznie o 10:15 rano.

Anulowanie programu

Aby anulować program:

- naciskaj przycisk , aż ikonka odpowiadająca ustawieniu, które chcesz anulować oraz cyfry na wyświetlaczu przestaną migać. Naciśnij przycisk „-”, aż na wyświetlaczu pojawią się cyfry 00:00.
- Naciśnij i przytrzymaj przyciski „+” i „-”; anuluje to wszystkie wcześniejsze ustawienia, w tym timery.

Pieczenie w piekarniku – porady praktyczne

Tryby pieczenia	Jedzienie	Waga (kg.)	Pozycja rusztu piekarnika	Czas wstępnego nagrzewania (minuty)	Zalecana temperatura	Czas pieczenia (minuty)
Piekarnik Tradycyjny	Kaczka	1	3	15	200	65-75
	Pieczona cielęcina lub wołowina	1	3	15	200	70-75
	Pieczeń wieprzowa	1	3	15	200	70-80
	Herbatniki (ciasto kruche)	-	3	15	180	15-20
	Tarty	1	3	15	180	30-35
Pieczenie ciasta	Tarty	0.5	3	15	180	20-30
	Ciasta owocowe	1	2 lub 3	15	180	40-45
	Ciasta śliwkowe	0.7	3	15	180	40-50
	Ciasta biszkoptowe	0.5	3	15	160	25-30
	Naleśniki nadziewane (na 2 rusztach)	1.2	2 i 4	15	200	30-35
	Małe ciasta (na 2 rusztach)	0.6	2 i 4	15	190	20-25
	Chrupki serowe (na 2 rusztach)	0.4	2 i 4	15	210	15-20
	Ptysie (na 3 rusztach)	0.7	1 i 3 i 5	15	180	20-25
	Herbatniki (na 3 rusztach)	0.7	1 i 3 i 5	15	180	20-25
	Bezy (na 3 rusztach)	0.5	1 i 3 i 5	15	90	180
Tryb Szybkiego Pieczenia	Mrożone jedzienie					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Cukinia i pieróg z krewetkami	0.4	2	-	200	20
	Wiejski pieróg szpinakowy	0.5	2	-	220	30-35
	Ciasto zawijane	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Złociste bułeczki	0.4	2	-	180	25-30
	Kąski kurczaka	0.4	2	-	220	15-20
	Jedzienie wstępnie ugotowane					
	Złociste skrzydełka kurczaka	0.4	2	-	200	20-25
Świeże jedzienie						
	Herbatniki (ciasto kruche)	0.3	2	-	200	15-18
	Ciasto śliwkowe	0.6	2	-	180	45
	Chrupki serowe	0.2	2	-	210	10-12
Multi-Cooking	Pizza (na 2 rusztach)	1	2 i 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Jagnięcina	1	2	10	180	40-45
	Pieczony kurczak + ziemniaki	1+1	2 i 4	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Ciasto śliwkowe	1	2	10	170	40-50
	Ptysie (na 2 rusztach)	0.5	2 i 4	10	190	20-25
	Herbatniki (na 2 rusztach)	0.5	2 i 4	10	180	10-15
	Ciasto biszkoptowe (na 1 ruszcie)	0.5	2	10	170	15-20
	Ciasto biszkoptowe (na 2 rusztach)	1	2 i 4	10	170	20-25
	Pikantne pierogi	1.5	3	15	200	25-30
	Tryb Pizza	Pizza	0.5	3	15	220
Pieczona cielęcina lub wołowina		1	2	10	220	25-30
Kurczak		1	2 lub 3	10	180	60-70
Grill	Sola lub mątwą	0.7	4	-	Mix	10-12
	Kałamarz i kebaby z krewetek	0.6	4	-	Mix	8-10
	Mątwą	0.6	4	-	Mix	10-15
	Filet z dorsza	0.8	4	-	Mix	10-15
	Warzywa z grilla	0.4	3 lub 4	-	Mix	15-20
	Stek jagnięcy	0.8	4	-	Mix	15-20
	Kiełbaski	0.6	4	-	Mix	15-20
	Hamburgery	0.6	4	-	Mix	10-12
	Makrele	1	4	-	Mix	15-20
	Tostowane kanapki (lub grzanki)	4 i 6	4	-	Mix	3-5
Gratin	Grillowany kurczak	1.5	2	10	200	55-60
	Mątwą	1.5	2	10	200	30-35
Dolny Wentylowany	Leszcz	0.5	3	18	170 - 180	25 - 35
	Filet z dorsza	0.5	3	16	160 - 170	15 - 20
	Strzępiel w folii	0.5	3	24	200 - 210	35 - 45
	Mieszanka warzyw (rodzaj Ratatouille)	0.8 - 1.0	3	21	190 - 200	50 - 60
	Warzywa dobrze wypieczone	1.5 - 2.0	3	20	180 - 190	55 - 60
Dolny	Dla idealnego pieczenia					

PL | Używanie ceramicznej płyty grzejnej

Klej nałożony na uszczelki pozostawia tłuste ślady na szkle. Przed korzystaniem z urządzenia zalecamy usunięcie ich nierysującym środkiem czyszczącym. Podczas pierwszych kilku godzin użytkowania może się wydzielać zapach gumy, który bardzo szybko zniknie.

Włączanie i wyłączanie stref gotowania

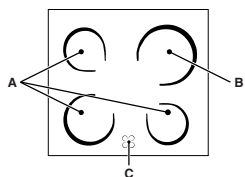
Aby włączyć strefę gotowania, przekręć odpowiadającą jej gałkę w prawo.

Aby ją wyłączyć, przekręć odpowiadającą jej gałkę w lewo, aż do pozycji „0”.

Jeśli pali się lampka WŁĄCZONEJ STREFY GRZEJNEJ, wskazuje ona na to, że przynajmniej jedna ze stref grzejnych jest włączona.

Strefy grzejne

Płyta jest wyposażona w elektryczne elementy grzejne. Gdy są one w użyciu, następujące elementy na płycie świecą się na czerwono. Płyta jest wyposażona w elektryczne promiennikowe elementy grzejne. Gdy są one w użyciu, następujące elementy na płycie świecą się na czerwono.



- A. Strefa grzejna z elementem grzejnym promiennikowym.
- B. Strefa grzejna z elementem promiennikowym grzejnym (highlight)
- C. Kontrolka nagromadzonej energii cieplnej : wskazuje ona na to, że temperatura odpowiadającej jej strefy

grzejnej jest wyższa niż 60°C.

element grzejny, nawet po wyłączeniu, pozostaje jeszcze gorący.

Strefy grzejne z promiennikowymi elementami grzejnymi

Emitują one ciepło poprzez lampy promiennikowe, w które są wyposażone. Są one podobne do palników gazowych: są łatwe w obsłudze i szybko osiągają żądaną temperaturę, pozwalając faktycznie zobaczyć dostarczaną energię.

Opis urządzenia elementów grzejnych

Okrągłe elementy grzejne promiennikowe zaświecą się na czerwono po około 10 - 20 sekundach od ich włączenia. Elementy grzejne promiennikowe, oprócz zwyczajowych plusów elementów grzejnych promiennikowych, gwarantują równomierne rozpraszanie ciepła. Lampy grzejne promiennikowe wydzielają duże ilości ciepła i światła, jak tylko się je włączy, oferując następujące praktyczne korzyści:

- szybkie nagrzewanie (w porównaniu z palnikiem gazowym)
- szybkie ochładzanie
- równomierną temperaturę na całej powierzchni (dzięki okrągłym elementom grzejnym)

Są one podobne do innych stref gotowania na kuchence i dlatego są łatwe w użyciu. Aby upewnić się, że prawidłowo używasz płyty kuchennej, wszystko co musisz zrobić, to zapoznać się z tabelami dotyczącymi gotowania, znajdującymi się w instrukcji obsługi.

Porady praktyczne dotyczące korzystania z płyty grzejnej

- Używaj naczyń z grubą i płaską podstawą, aby w pełni przylegały do strefy grzejnej.



- Zawsze używaj naczyń, których średnica jest wystarczająco duża, aby w pełni przykryć grzejnik w celu pełnego wykorzystania wydzielanego ciepła.



- Pilnuj, aby dno naczynia było zawsze czyste i suche: zapewnia to idealne przyleganie naczynia do strefy grzejnej i zarówno naczynie, jak i płyta grzejna pozostają wydajne przez dłuższy czas.
- Unikaj używania tych samych naczyń, które były używane na palnikach gazowych: wysoka koncentracja gorąca palników gazowych mogła zdeformować podstawę naczynia powodując jej niedokładne przyleganie do płyty.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonej strefy grzejnej bez postawionego na niej naczynia: może to spowodować uszkodzenie strefy.

Poz.	Ceramiczna płyta grzejna promiennikowa Płyta grzejna normalna lub szybka	Ceramiczna płyta grzejna halogenowa Automatyczna płyta grzejna
0	Wyłączona	Wyłączona
1	Gotowanie ryb	Topienie masła lub czekolady
2	Gotowanie ziemniaków (na parze), zup, ciecierzycy, fasoli	Podgrzewanie płynów
3	Kontynuowanie gotowania dużych ilości żywności, zupy jarzynowej	
4	Pieczenie mięsa (średnio wysmażone)	Do sosów (w tym sosów śmietanowych)
5	Pieczenie mięsa (dobrze wysmażone)	
6	Aby zbrązowić lub szybko doprowadzić do wrzenia	Gotowanie w temperaturze wrzenia
7		
8		Do pieczenia
9		
10		Do gulaszu
11		
12		Do smażenia

Wyłączanie urządzenia

Przed wykonywaniem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych, odłącz urządzenie od zasilania.

Czyszczenie piekarnika

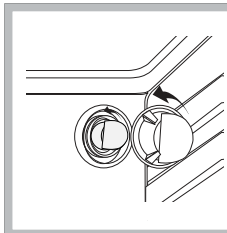
Nigdy nie korzystaj z urządzeń czyszczących parą lub urządzeń wykorzystujących wysokie ciśnienie do czyszczenia urządzenia.

- Wyczyść szklaną część drzwi piekarnika gąbką i nierysującego środka czyszczącego, a następnie wytrzyj do sucha miękką ściereczką. Nie używaj materiałów ściernych ani ostrych metalowych skrobaczek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i spowodować pęknięcia szkła. Części zewnętrzne wykonane ze stali nierdzewnej lub emaliowane oraz gumowe uszczelki mogą być myte gąbką zamoczoną w letniej wodzie z neutralnym mydłem. Aby usunąć uporczywe plamy użyj produktów specjalistycznych. Po umyciu, dokładnie opłucz i wytrzyj do sucha. Nie używaj proszków ściernych lub substancji żrących.
- Najlepiej, aby wnętrze piekarnika było czyszczone po każdorazowym użyciu, gdy jest nadal lekko ciepłe. Używaj gorącej wody z detergentem, następnie dokładnie opłucz i wytrzyj do sucha miękką ściereczką. Nie używaj produktów ściernych.
- Akcesoria mogą być myte jak normalne naczynia, można je nawet myć w zmywarce.
- Brud i tłuszcz na panelu kontrolnym powinien być usuwany nierysującą gąbką lub miękką ściereczką.
- Stal nierdzewna może zostać pozostawiona plamami po twardej wodzie pozostającej na jej powierzchni przez długi czas lub po agresywnych detergentach zawierających fosfor. Zalecamy dokładne płukanie i wycieranie do sucha powierzchni ze stali nierdzewnej.

Kontrola uszczelki piekarnika

Kontroluj regularnie uszczelki dookoła piekarnika. Jeśli są zniszczone, proszę się skontaktować z najbliższym Centrum Obsługi Posprzedażnej. Zalecamy niekorzystanie z piekarnika do czasu wymiany uszczelki.

Wymiana żarówki w piekarniku



1. Po odłączeniu piekarnika od prądu zdejmij szklany klosz przykrywający gniazdo żarówki (patrz: rysunek).
2. Wykręć żarówkę i wymień ją na podobną: napięcie prądu 230V, moc 25W, gwint E14.
3. Załóż klosz i ponownie podłącz piekarnik do prądu.

Nie używaj lampy piekarnika do nastrojowego oświetlenia pomieszczenia.

Produkt ten wyposażony jest w oświetlenie klasy efektywności energetycznej E.

Boczne panele katalityczne i panel tylny

Są to panele pokryte specjalną emalią, absorbującą tłuszcz, który się wytwarza podczas pieczenia. Emalia ta jest na tyle wytrzymała, że przesuwanie różnych akcesoriów (ruszty, brytfanny, itp.) nie powoduje jej uszkodzenia. Nie należy się martwić małymi białymi śladami, które pojawiają się na jej powierzchni.

Należy jednakże unikać:

- skrobienia emalii ostrymi przedmiotami (na przykład nożem);
- stosowania środków czyszczących lub ściernych.

Czyszczenie szklano-ceramicznej płyty grzejnej

Nie używaj ściernych lub żrących detergentów (np.: produktów w sprayu do czyszczenia grillów i piekarników), odplamiaczy, odrdzewiaczy, detergentów w proszku oraz gąbek z ostrymi powierzchniami: mogą one bezpowrotnie porysować powierzchnię.

- Zwykle wystarczy po prostu wymyć płytę wilgotną gąbką i wytrzeć do sucha papierowym ręcznikiem kuchennym.
- Jeśli płyta grzejna jest szczególnie brudna, natrzyj ją specjalnym produktem do czyszczenia szkła ceramicznego, następnie wypłucz dokładnie i wytrzyj do sucha.
- Aby usunąć uporczywy brud, użyj odpowiedniej drapaczki (do kupienia osobno). Wytrzyj rozlane płyny jak najszybciej, nie czekając, aż urządzenie wystygnie, aby uniknąć tworzenia się twardej skorupy. Możesz osiągnąć doskonałe rezultaty używając nierdzewnej gąbki z drutu stalowego, zaprojektowanej specjalnie do powierzchni ceramicznych, zamoczonej w wodzie z mydłem.
- Jeśli plastik lub substancje o dużej zawartości cukru przypadkowo stopiły się na płycie grzejnej, usuń je natychmiast drapaczką, podczas gdy powierzchnia jest nadal gorąca.
- Po wyczyszczeniu płyty grzejnej można ją natrzeć specjalnym produktem ochronnym: pozostawi on niewidoczną warstwę, chroniącą powierzchnię przed kapnięciami podczas gotowania. Konserwacja powinna być wykonywana, gdy urządzenie jest ciepłe (nie gorące) lub zimne.
- Zawsze pamiętaj o opłukaniu urządzenia czystą wodą i dokładnym go wysuszeniu: osad może się zapiec podczas gotowania.

Środki czyszczące płyty szklano-ceramicznej	Dostępne
Drapaczka do okien Sklepy z materiałami budowlanymi	Drapaczki z żyletkami
Wymienne żyletki	Markety budowlane, supermarkety, apteki
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISS-CLEANER	Boots, sklepy Co-op, domy towarowe, sklepy Regional Electricity Company, supermarkety

Wsporniki półek piekarnika

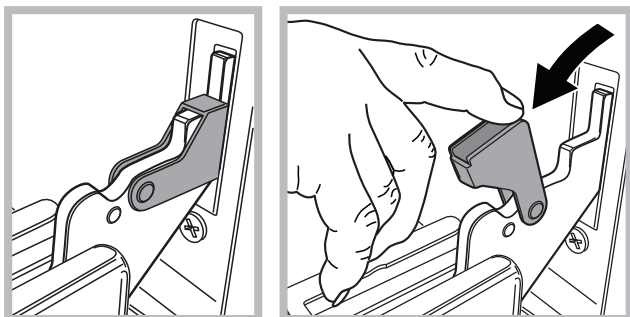
Wsporniki półek są wyjmowane i nadają się do mycia w zmywarce.

Aby wyjąć wspornik, chwyć go z przodu i pociągnij od ścianki piekarnika; wspornik można następnie umyć w zlewie lub zmywarce. Po jego wyjęciu można będzie uzyskać łatwiejszy dostęp do ścianki piekarnika w celu jej umycia ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

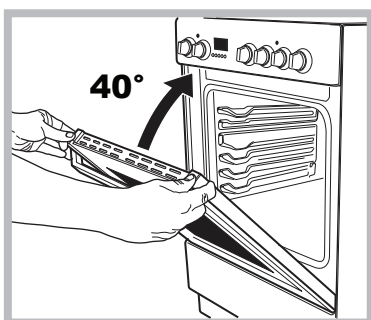
Aby włożyć wspornik z powrotem, wsuń dłuższą końcówkę w tylny otwór mocujący, a następnie wepchnij przednią końcówkę.

Wyjmowanie i montaż drzwi piekarnika:

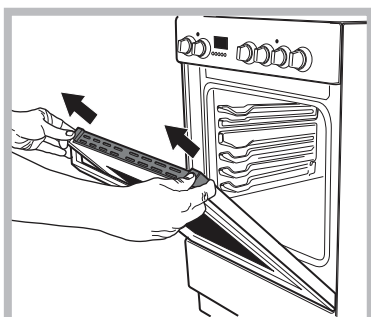
1. Otwórz drzwi piekarnika
2. Obróć zaciski zawiasów drzwi piekarnika całkowicie do tyłu (patrz: zdjęcie)



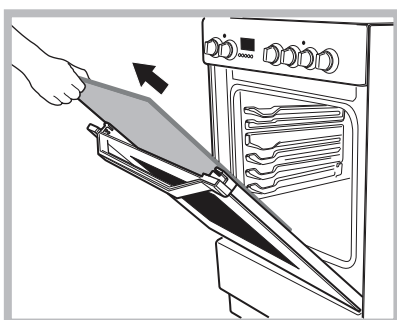
3. Zamknij drzwi piekarnika tak daleko, jak pozwolą na to zaciski (drzwi pozostaną otwarte pod kątem około 40°) (patrz: zdjęcie)



4. Naciśnij dwa przyciski na górnym profilu i go wyciągnij (patrz: zdjęcie)



5. Wyciągnij taflę szklaną i wyczyść tak, jak to opisano w rozdziale: „Czyszczenie i konserwacja”

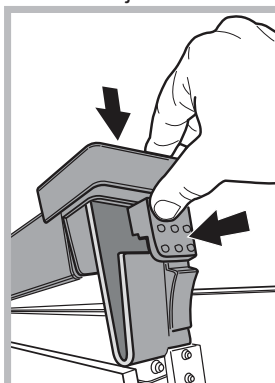


6. Włóż z powrotem taflę szklaną.

OSTRZEŻENIE! Piekarnika nie można używać, gdy wyjęta jest wewnętrzna szyba drzwi!

OSTRZEŻENIE! Podczas wkładania z powrotem wewnętrznego szklanego panelu drzwi, upewnij się, że jest włożony właściwie, a napis na panelu nie jest odwrócony i może być z łatwością odczytany.

7. Włóż z profil powrotem, kliknięcie będzie oznaczać, że część jest umieszczona właściwie.
8. Otwórz do końca drzwi piekarnika.
9. Zamknij zaciski zawiasów (patrz: zdjęcie).



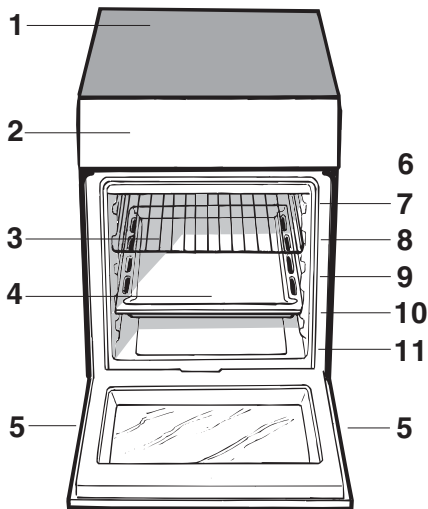
10. Można teraz zamknąć całkowicie drzwi piekarnika i rozpocząć jego normalne użytkowanie.

DAILY REFERENCE GUIDE



Read the safety instructions carefully before using the product

PRODUCT DESCRIPTION



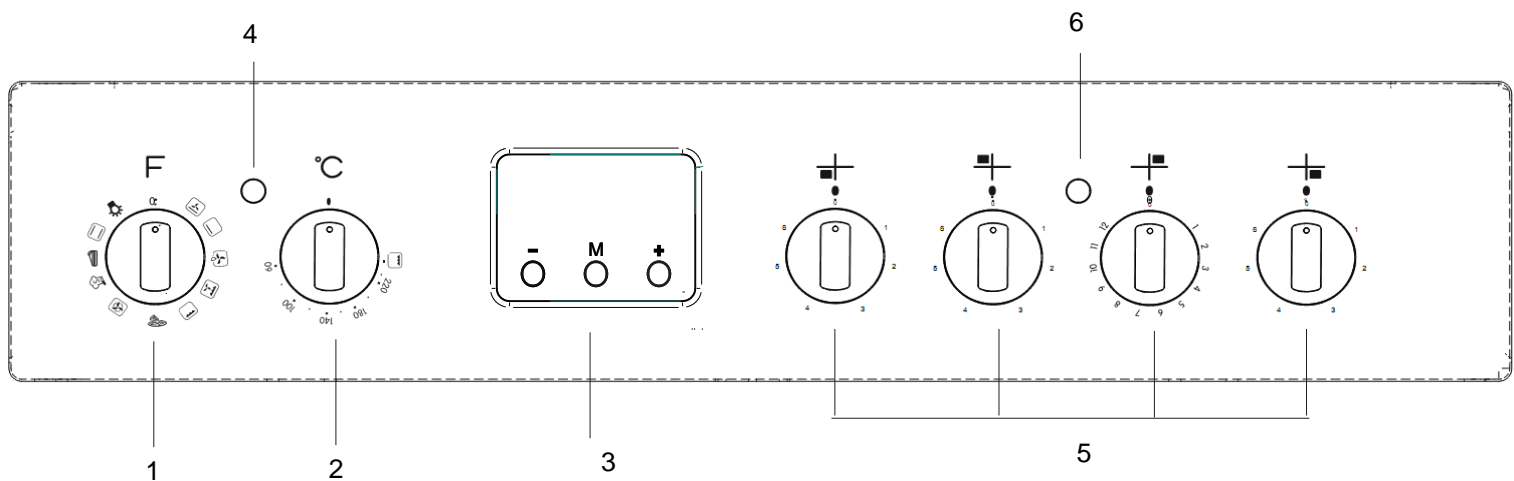
EN

Description of the appliance

Overall view

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

CONTROL PANEL



EN

Description of the appliance

Control panel

1. SELECTOR knob
2. THERMOSTAT knob
3. Electronic cooking programmer
4. Indicator light for THERMOSTAT
5. Hob ELECTRIC HOTPLATE control knobs
6. Indicator light for ELECTRIC HOTPLATE

⚠ WARNING : This operation must be performed by a qualified technician

EN Installation

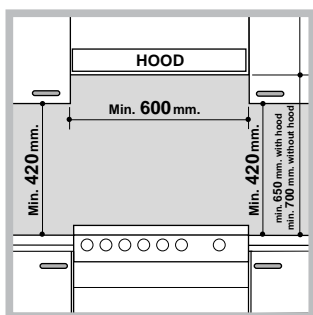
Positioning and levelling

The appliance may be installed alongside any cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

Make sure that the wall which is in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, the dining room or the studio flat (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

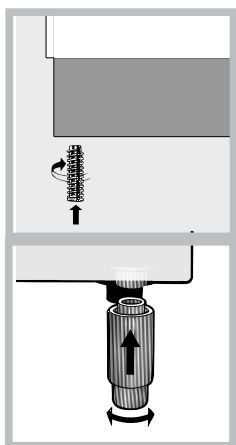


This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.

- Any hoods must be installed in accordance with the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the positions provided on each corner of the base of the cooker (see figure).

The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

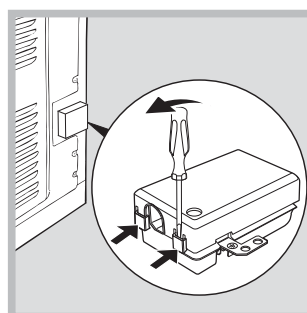
The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating

Electrical connection

Fitting the power supply cable

To open the terminal board:

- Insert a screwdriver into the side tabs of the terminal board cover.



- Pull the cover to open it.

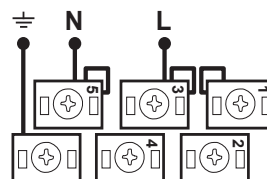
To install the cable, follow the instructions below:

- Loosen the cable clamp screw and the wire contact screws.

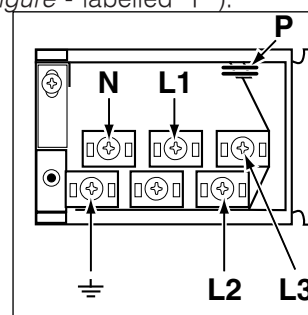
The jumpers are pre-set at the Factory for 230 V single-phase connection (see figure).

230V ~

H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

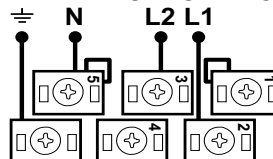


- To carry out the electrical connections as shown in the figures, use the two jumpers inside the box (see figure - labelled "P").



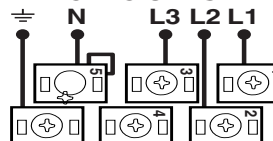
400V 2N~

H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~

H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



⚠ WARNING : This operation must be performed by a qualified technician

- Secure the power supply cable by fastening the cable clamp screw then put the cover back on.

Connecting the supply cable to the electricity mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see *Technical data table*).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage falls between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

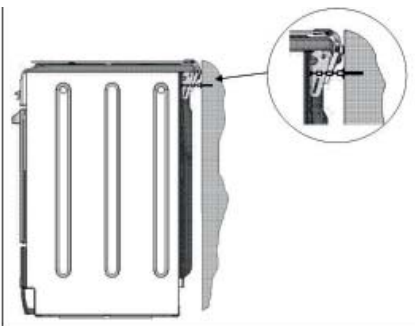
The cable must not be bent or compressed.

The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Data plate, is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.

Safety Chain



! In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the supplied safety chain **MUST** be installed!

* Only available in certain models.

The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.

Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length.

Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.

Start-up and use

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

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

Starting the oven

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

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

During cooking it is always possible to:

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


Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged. Only use position 1 in the oven when cooking with the rotisserie spit.

Always place cookware on the rack(s) provided.

THERMOSTAT indicator light

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

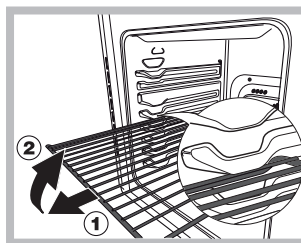
Oven light

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

Cooking modes


A temperature value can be set for all cooking modes between 60°C and Max, except for the following modes

- GRILL (recommended: set only to MAX power level)
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).













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

Cooking on several shelves simultaneously

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

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

Function	Function	Function
	TRADITIONAL OVEN	Both the top and bottom heating elements will come on. When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. If more than one rack is used, the heat will be distributed in an uneven manner.
	BAKING	The rear heating element and the fan are switched on, thus guaranteeing the distribution of heat in a delicate and uniform manner throughout the entire oven. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods (such as cakes that need to rise) and for the preparation of pastries on 3 shelves simultaneously.
	FAST COOKING	The heating elements and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat consistently and uniformly throughout the oven. Preheating is not necessary for this cooking mode. This mode is particularly suitable for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are achieved using one cooking rack only.
	MULTI-COOKING	All the heating elements (top, bottom and circular) switch on and the fan begins to operate. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.
	PIZZA	The circular heating elements and the elements at the bottom of the oven are switched on and the fan is activated. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the element at the bottom. If you use more than one rack at a time, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.
	GRILL	The central part of the top heating element is switched on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires a high surface temperature (veal and beef steaks, fillet steak and entrecôte). This cooking mode uses a limited amount of energy and is ideal for grilling small dishes. Place the food in the centre of the rack, as it will not be cooked properly if it is placed in the corners.
	GRATIN	The top heating element and the rotisserie (where present) are activated and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food.
	DEFROSTING	The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food. This is recommended for the defrosting of all types of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat, such as for example: ice cream cakes, cream or custard desserts, fruit cakes. By using the fan, the defrosting time is approximately halved. In the case of meat, fish and bread, it is possible to accelerate the process using the "multi-cooking" mode and setting the temperature to 80° - 100°C
	BOTTOM	The lower heating element is activated. This position is recommended for perfecting the cooking of dishes (in baking trays) which are already cooked on the surface but require further cooking in the centre, or for desserts with a covering of fruit or jam, which only require moderate colouring on the surface. It should be noted that this function does not allow the maximum temperature to be reached inside the oven (250°C) and it is therefore not recommended that foods are cooked using only this setting, unless you are baking cakes (which should be baked at a temperature of 180°C or lower).
	BOTTOM VENTILATED	The bottom heating element and the fan is activated, which allows for the heat distribution within the whole cavity of the oven. This combination is useful for light cooking of vegetables and fish

Practical cooking advice

In the GRILL cooking mode, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

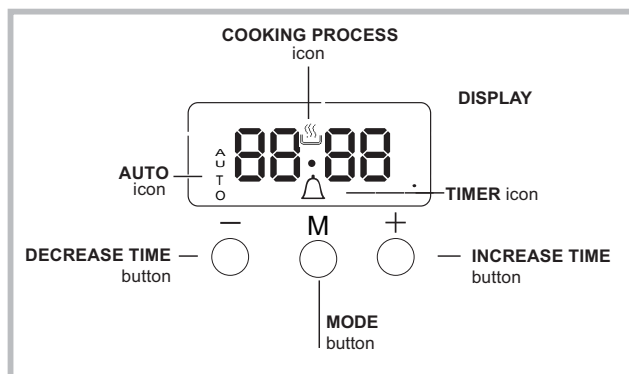
GRILL

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

PIZZA

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

Clock/Minute Minder Operation



Setting the clock

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

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


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

Changing the buzzer frequency

1. First press "+" and "-" button simultaneously and then press the ^M button for selecting the menu for changing the buzzer frequency. While the text tonX is visible the buzzer signal frequency can be changed by touching the "-" repeatedly.

Setting the minute minder

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

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

Programming cooking

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

Programming the cooking duration

1. Press the ^M button several times until ^A icon ^U and the DUR digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the desired duration; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 5 seconds, after that the icon ^A will be visible on the display.
4. When the set time has elapsed and the oven will stop cooking you will hear a buzzer sounds. Press any button to stop the buzzer.
 - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Cancelling a programme

To cancel a programme:

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

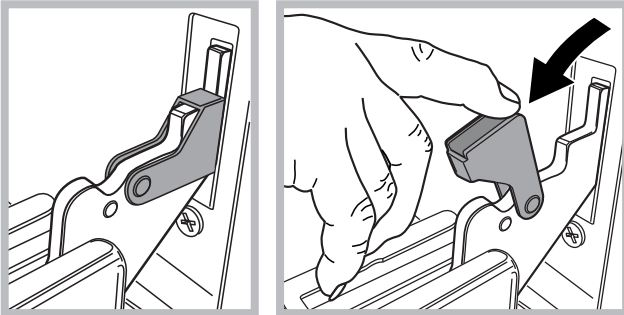
Oven cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack Position	Pre-heating time (minutes)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
Traditional Oven	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Baking Mode	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 or 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180
Fast cooking	Frozen food					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	-	200	20
	Country style spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Turnovers	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Golden Rolls	0.4	2	-	180	25-30
	Chicken morsels	0.4	2	-	220	15-20
	Pre-cooked food					
	Golden chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	Fresh Food					
	Biscuits (short pastry)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
Cheese puffs	0.2	2	-	210	10-12	
Multi-cooking	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
	Pizza Mode	Pizza	0.5	3	15	220
Roast veal or beef		1	2	10	220	25-30
Chicken		1	2 or 3	10	180	60-70
Grill	Soles and cuttlefish	0.7	4	-	Max	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4	-	Max	8-10
	Cuttlefish	0.6	4	-	Max	10-15
	Cod fillet	0.8	4	-	Max	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3 or 4	-	Max	15-20
	Veal steak	0.8	4	-	Max	15-20
	Sausages	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max	10-12
	Mackerels	1	4	-	Max	15-20
	Toasted sandwiches (or toast)	4 and 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	10	200	30-35
Bottom Ventilated	Bream	0.5	3	18'	170-180	25-35
	Codfish fillet	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Sea bass in foil	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Mixed vegetables (Ratatouille type)	0.8 - 1,0	3	21'	190 - 200	50 - 60
	Well-done vegetables	1,5 - 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
Bottom	For perfecting cooking					

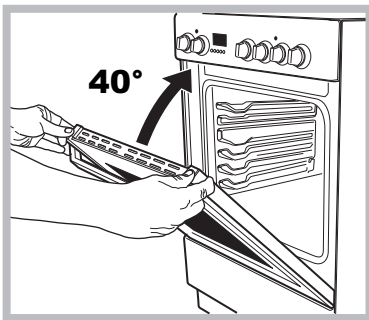
* cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or fan assisted grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

Removing and fitting the oven door:

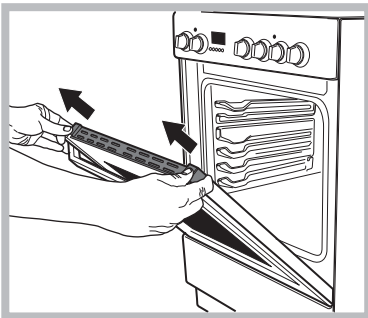
1. Open the door
2. Make the hinge clamps of the oven door rotate backwards completely (see photo)



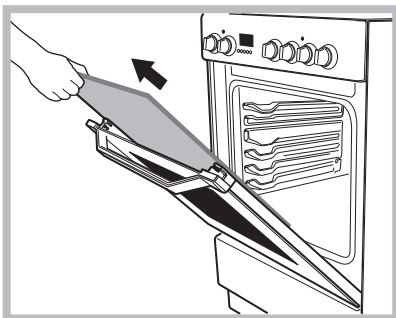
3. Close the door until the clamps stop (the door will remain open for 40° approx.) (see photo)



4. Press the two buttons on the upper profile and extract the profile (see photo)



5. Remove the glass sheet and do the cleaning as indicated in chapter: "Care and maintenance".

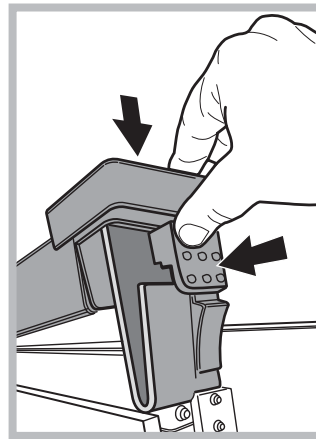


6. Replace the glass.

WARNING! Oven must not be operated with inner door glass removed!

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

7. Replace the profile, a click will indicate that the part is positioned correctly.
8. Open the door completely.
9. Close the supports (see photo).



10. Now the door can be completely closed and the oven can be started for normal use.

Using the glass ceramic hob

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

Switching the cooking zones on and off

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

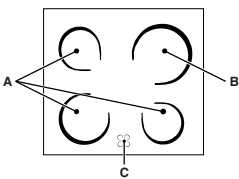
To switch it off again, turn the knob in an anticlockwise direction until it is in the "0" position.

If the COOKING ZONE ON indicator light is lit, this shows that at least one of the cooking zones on the hob is switched on.

Cooking zones

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

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



A. The cooking zone with radiant heating elements.

B. The cooking zone with a hilite heating element.

C. The residual heat indicator light: this indicates that the temperature of the

corresponding cooking zone is greater than 60°C, even when the heating element has been switched off but is still hot.

Cooking zones with hilite heating elements

These emit heat via radiation from the hilite lamps they contain. They have similar properties to gas burners: they are easy to control and reach set temperatures quickly, allowing you to actually see the power they are providing.

Description of the heating elements

The circular radiant heating elements become red 10 - 20 seconds after they have been switched on.

The circular hilite heating elements guarantee even heat distribution in addition to the usual advantages that hilite heating elements bring.

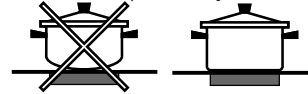
Hilite lamps emit high levels of heat and light as soon as they are switched on, offering the following practical advantages:

- rapid heating (in relation to a gas burner)
- rapid cooling
- even temperature across the whole surface (due to the circular heating elements).

They are similar to the other cooking zones on the hob and are therefore easy to use. To ensure you use the hob correctly, all you need to do is consult the cooking tables in the instruction booklet.

Practical advice on using the hob

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



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



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

Pos.	Radiant Ceramic Hot Plate Normal or Fast Hot Plate	Ceramic Halogen Hot Plate Automatic Hot Plate
0	Off	Off
1	To cook fish	To melt butter or chocolate
2	To cook potatoes (steam), soup, chickpeas, beans	To reheat liquids
3	To continue cooking large quantities of food, vegetable soup	
4	To roast (medium)	For sauces (including cream sauces)
5	To roast (well done)	
6	To brown or quickly bring to a boil	To cook at boiling point
7		
8		
9		For roasts
10		For stews
11		
12		To fry

Care and maintenance

Switching the appliance off

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

Cleaning the oven

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

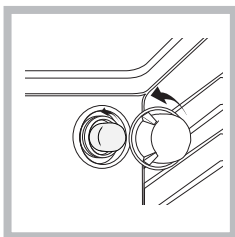
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge which has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Dirt and grease should be removed from the control panel using a non-abrasive sponge or a soft cloth.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents that contain phosphorus.

We recommend that the steel surfaces are rinsed well then dried thoroughly.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the oven light bulb



1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (see figure).

2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.

3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

This product contains a light source of energy efficiency class E.

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

Side and rear catalytic liners

These are panels coated with a special enamel, which is able to absorb the fat released by food as it cooks.

This enamel is quite strong, so that the various accessories (racks, dripping pans, etc.) can slide along them without damaging them. White marks may appear on the surfaces; these are not a cause for concern.

Nevertheless, the following should be avoided:

- scraping the enamel with sharp objects (a knife, for example);
- using detergents or abrasive materials.

Cleaning the glass ceramic hob

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

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- If the hob is particularly dirty, rub it with a special glass ceramic cleaning product, then rinse well and dry thoroughly.
- To remove more stubborn dirt, use a suitable scraper (this is not supplied with the appliance). Remove spills as soon as possible, without waiting for the appliance to cool, to avoid residues forming crusty deposits. You can obtain excellent results by using a rustproof steel wire sponge - specifically designed for glass ceramic surfaces - soaked in soapy water.
- If plastic or sugary substances have accidentally been melted on the hob, remove them immediately with the scraper, while the surface is still hot.
- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

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

Oven shelf supports

The shelf supports are removable and dishwasher safe. **To remove** hold the support at the front and pull away from the oven side, this can then be cleaned in a sink or a dishwasher.

When removed it allows access to the oven side, which can be cleaned with warm soapy water.

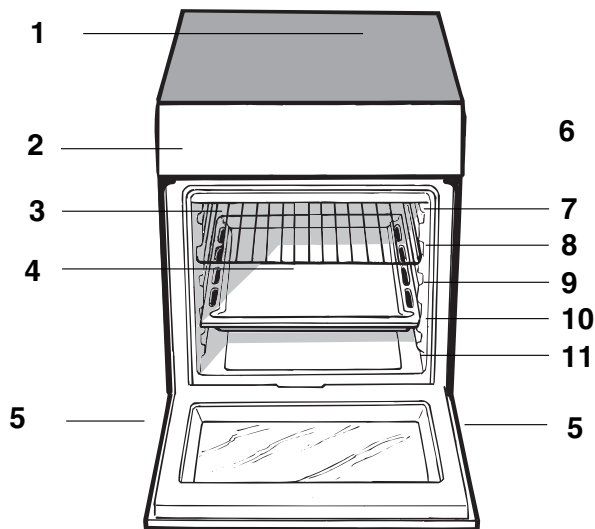
To refit the support, insert the longer leg into the rear fixing hole and push in the front leg.

GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ



Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.

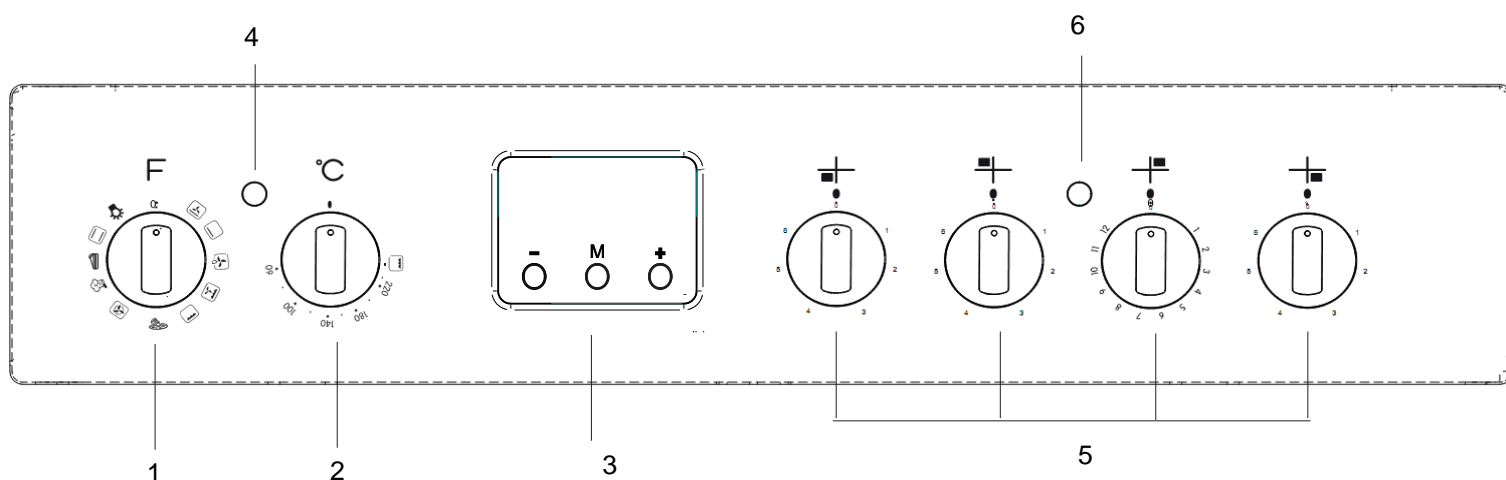
DESCRIEREA PRODUSULUI



RO Descriere aparatului Vedere de ansamblu

1. Plita ceramică
2. Panou frontal de control
3. Grătarul cuptorului
4. Tavă de coacere
5. Picioare reglabile
6. GHIDAJE alunecare rafturi
7. nivelul 5
8. nivelul 4
9. nivelul 3
10. nivelul 2
11. nivelul 1

PANOUL DE COMANDĂ



RO Descriere aparatului Panoul de control

1. Buton PROGRAME
2. Buton TERMOSTAT
3. Programator electronic
4. Indicator TERMOSTAT
5. Butoane comandi ochiuri aragaz
6. Indicator aragaz electric

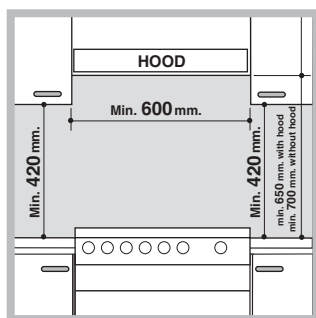
Instalare

Poziționarea și punerea la nivel

Este posibil să instalați aparatul între alte piese de mobilier, dacă înălțimea acestora nu depășește înălțimea aragazului.

Asigurați-vă că peretele din spatele aragazului este făcut dintr-un material neinflamabil, rezistent la căldură (t 90°C).

Pentru o instalare corectă:

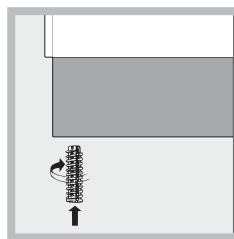


- amplasați aparatul în bucătărie, în sala de masă sau într-o garsonieră fără pereți despărțitori, dar niciodată în baie.
- dacă aragazul este mai înalt decât celelalte piese de mobilier, acestea trebuie să fie distanțate cu 200 mm de

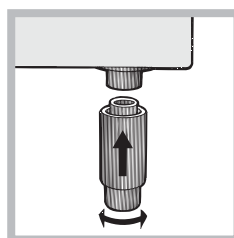
aparat ;

- dacă aragazul se instalează sub un raft, acesta din urmă va trebui să fie montat la o distanță de minim 420 mm de blatul de lucru. Dacă rafturile sunt inflamabile, distanța trebuie să fie de 700 mm (vezi figura);
- perdelele nu trebuie să fie montate în spatele aragazului și nici la mai puțin de 200 mm de flancurile acestuia;
- eventualele hote trebuie să fie instalate conform indicațiilor conținute în manualul de instrucțiuni ale acestora.

Punerea la nivel



Dacă este necesar să puneți la nivel aparatul, înșurubați șuruburile de reglare - din dotare – în locașurile speciale de sub aragaz (vezi figura).



Picioarele* vor fi introduse în orificiile de sub aragaz.

Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative, pentru a evita supraîncălzirea

Conectarea electrică

Montați pe cablu un ștecăr normalizat, capabil să suporte sarcina indicată pe plăcuța cu caracteristici a aparatului (vezi tabelul cu Date tehnice).

În cazul efectuării legăturii directe la rețea, este necesar să se monteze între aparat și rețea un întrerupător omipolar cu deschiderea minimă a contactelor de 3 mm, dimensionat la sarcină, conform normelor NFC 15-100 (firul de împământare nu trebuie să fie întrerupt de întrerupător). Cablul de alimentare trebuie să fie poziționat astfel încât să nu atingă în nici un punct o temperatură cu 50°C peste temperatura mediului ambiant.

Înainte de a efectua legătura, asigurați-vă că:

- priza să fie cu împământare și conform prevederilor de lege;
- priza să poată suporta sarcina maximă de putere a mașinii, indicată pe plăcuța de caracteristici;
- tensiunea de alimentare să fie cuprinsă în valorile indicate pe plăcuța cu caracteristici;
- priza să fie compatibilă cu ștecărul aparatului. În caz contrar înlocuiți priza sau ștecărul; nu folosiți prelungitoare sau prize multiple.

După instalarea aparatului, cablul de alimentare și priza de curent trebuie să fie ușor accesibile.

Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.

Cablul trebuie să fie controlat periodic și înlocuit de electricieni autorizați.

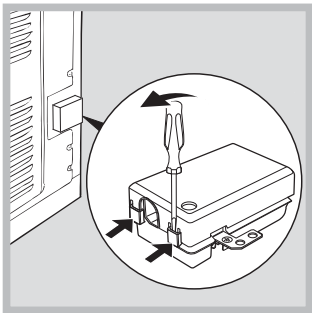
Firma își declină orice responsabilitate în cazul în care aceste norme nu se respectă.

Conexiunea electrică

Montarea cablului de alimentare cu energie

Pentru a deschide panoul de conexiuni:

- Introduceți o șurubelniță în lateralele capacului panoului de conexiuni
- Trageți de capac și deschideți-l.



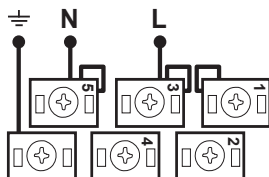
Pentru a instala cablul, urmați instrucțiunile de mai jos:

- Deșurubați șurubul clemei de cablu și șuruburile firului de contact.

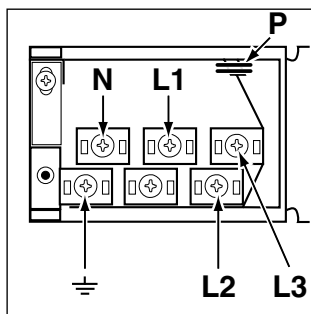
Conectorii sunt presetați în Fabrică pentru o conexiune de 230 V unifazică (vezi figura).

230V ~

H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

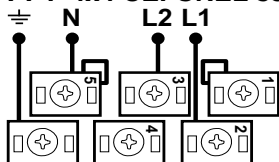


- Pentru a efectua conexiunile electrice așa cum se vede în figură, folosiți cei doi conectori din cutie (vezi figura - eticheta "P").



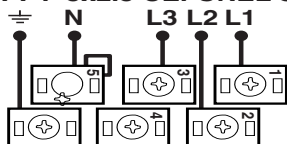
400V 2N~

H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



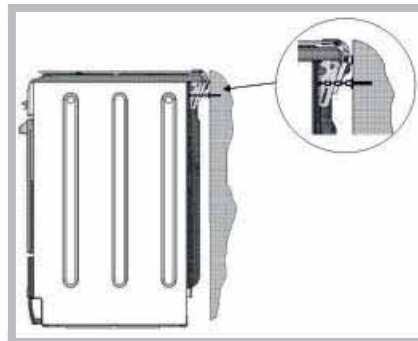
400V 3N~

H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



Fixați cablul de alimentare electrică strângând șurubul clemei de cablu, iar apoi așezați capacul la loc.

Siguranță furnizat



! Pentru a preveni răsturnarea accidentală a aparatului, de exemplu de către un copil care se cațără pe ușa cuptorului, **TREBUIE** să fie montat lanțul de siguranță furnizat!

Aragazul este echipat cu un lanț de siguranță care trebuie să fie fixat cu un șurub (care nu este furnizat cu

aragazul) de peretele din spatele aparatului, la aceeași înălțime ca și lanțul care este atașat la aparat. Alegeți șurubul și ancora șurubului în funcție de tipul de material al peretelui din spatele aparatului. În cazul în care capul șurubului are un diametru mai mic de 9mm, trebuie să se utilizeze o șaibă. Peretele de

beton necesită un șurub cu diametrul de cel puțin 8 mm, și lungimea de cel puțin 60mm.

Asigurați-vă că lanțul este fixat de peretele din spate al aragazului și de perete, așa cum se arată în imagine, astfel încât, după instalare, să fie întins și paralel cu nivelul solului.

Pornire și utilizare

La prima aprindere, vă recomandăm să lăsați cuptorul să funcționeze în gol timp de aproximativ o oră, cu termostatul la maxim și ușa închisă. Stingeți apoi cuptorul, deschideți ușa și aerisiți camera. Aparatul poate emana un miros neplăcut datorită evaporării substanțelor protectoare folosite în timpul procesului de fabricație.

Pornirea cuptorului

1. Selectați programul de coacere dorit rotind butonul **PROGRAME**.
2. Alegeți temperatura rotind butonul **TERMOSTAT**. O listă cu tipurile de coacere și temperaturile recomandate poate fi consultată în Tabelul coacere (vezi *Programe*).
3. Indicatorul **TERMOSTAT** aprins fixat pe panoul de control semnalează că preîncălzirea este terminată: introduceți alimentele de preparat în cuptor.
4. În timpul coacerii sunt întotdeauna posibile:
 - modificarea programului de coacere acționând butonul **PROGRAME**;
 - modificarea temperaturii acționând butonul **TERMOSTAT**;
 - întreruperea coacerii aducând butonul **PROGRAME** în poziția "0".


Nu așezați niciodată obiecte pe fundul cuptorului, pentru că riscați să deteriorați smaltul.

Așezați întotdeauna recipientele/vasele cu mâncare pe grătarul din dotare.

Indicator TERMOSTAT

Aprinderea acestuia arată că în cuptor se produce căldură. Se stinge atunci când în interior se atinge temperatura selectată. În această fază indicatorul se aprinde și se stinge alternativ, indicând faptul că termostatul funcționează și menține temperatura constantă.

Lumina din cuptor

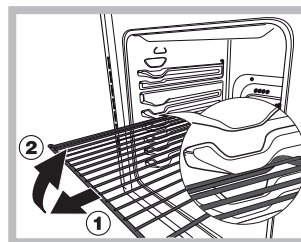
Se aprinde rotind butonul **PROGRAME** în orice poziție diferită de "0" și rămâne aprinsă atât timp cât cuptorul este în funcțiune. Selecționând  cu butonul, lumina se aprinde fără activarea niciunui element de încălzire.

Programe de coacere

Pentru toate programele se poate regla o temperatură între 50°C și MAX, în afară de:

- GRILL și DUBLU GRILL (se recomandă reglarea numai pe MAX);
- GRATIN (se recomandă să nu depășiți temperatura de 200°C).

Programele de coacere GRILL, DUBLU GRILL și GRATIN trebuie efectuate cu ușa închisă.












ATENȚIE!Cuptorul este prevăzut cu un sistem de oprire a grătarelor care permite extragerea acestora fără ca ele să iasă din cuptor(1).

Pentru a extrage complet grătarele este suficient, astfel cum se arată în desen, să le ridicați, prinzându-le din partea din față și să le trageți (2).

Moduri de gătire

Toate modurile de gătire au o temperatură implicită de gătit care poate fi ajustată manual la o valoare între 40°C și 250°C după dorință.

Funcție	Funcție	Funcție
	CUPTOR TRADIȚIONAL	Ambele elemente de încălzire de sus și de jos vor fi activate. Atunci când folosiți modul de gătire tradițional, este mai bine să folosiți o singură poliță. Dacă folosiți mai mult de o poliță, căldura va fi distribuită în mod neuniform.
	COACEREA	Elementul de încălzire din spate și ventilatorul sunt activate, garantând astfel distribuția căldurii într-o manieră delicată și uniformă în întregul cuptor. Acest mod este ideal pentru coacere și gătire de mâncăruri delicate (mai ales prăjituri care trebuie să crească) și pentru pregătirea anumitor tarte pe 3 polițe simultan.
	GĂTIRE RAPIDĂ	Elementele de încălzire și ventilator pornesc, garantând o căldură delicată distribuită uniform în tot cuptorul. Preîncălzirea nu este necesară pentru acest mod de gătire. Acest mod este adecvat mai ales pentru gătitul de mâncare preambalată rapid (congelată sau pregătită). Cele mai bune rezultate se realizează folosind o singură poliță.
	GĂTIRE MULTIPLĂ	Toate elementele de încălzire (superioare, inferioare și circulare) pornesc și ventilatorul începe să funcționeze. Din momentul în care căldura rămâne constantă în tot cuptorul, aerul gătește și colorează în cafeniu mâncarea în mod uniform. Maximum două polițe pot fi folosite același timp.
	PIZZA	Elementele de încălzire circulare și elementele din partea de jos a cuptorului sunt aprinse și ventilatorul este activat. Această combinație încălzește cuptorul rapid producând o cantitate considerabilă de căldură, mai ales din elementul de jos. Dacă vedeți mai mult de un raft odată, schimbați poziția vaselor la jumătatea procesului de gătit.
	GRILL (GRĂTAR)	Partea centrală a elementului de încălzire de sus pornește. Temperatura înaltă și directă a grătarului este recomandată pentru mâncarea care necesită o temperatură de suprafață mai mare (fripturi de vită și mânzat, fileuri și antricoate). Acest mod de gătire folosește o cantitate limitată de energie și este ideal pentru a face mici feluri de mâncare la grătar. Puneți mâncarea în centrul poliței, deoarece nu va fi gătită în mod adecvat dacă stă în colț.
	GRATINARE	Elementul de încălzire de deasupra și elementul pentru rotisare (atunci când e prezent) sunt activate și ventilatorul începe să funcționeze. Această combinație de funcții sporește eficiența radiațiilor termice unidireționale ale elementelor de încălzire prin circulația forțată a aerului prin cuptor. Acest lucru previne arderea mâncării de la suprafață și permite căldurii să pătrundă direct în mâncare.
	DECONGELAREA	Ventilatorul din partea inferioară a cuptorului antrenează aerul de la temperatura camerei în jurul alimentelor. Acesta este recomandat pentru decongelarea tuturor tipurilor de alimente, însă în special pentru tipurile delicate de alimente care nu necesită încălzire, de exemplu: torturi de înghețată, deserturi cu frișcă, șarlote, torturi cu fructe. Utilizând ventilatorul, intervalul de dezghețare este redus aproximativ la jumătate. În cazul cărnii, peștelui și pâinii, este posibilă accelerarea procesului prin utilizarea modului „multi-cooking” (gătire multiplă) și setarea temperaturii la 80° - 100°C
	PARTEA INFERIOARĂ	Elementul de încălzire inferior este activat. Această poziție este recomandată pentru perfecționarea gătirii de feluri de mâncare (în tăvi de copt) care sunt deja gătite pe suprafață, dar necesită și gătit în centru sau pentru deserturi cu un strat de fructe sau gem, care necesită doar o colorare moderată la suprafață. A se nota că această funcție nu permite atingerea temperaturii maxime în interiorul cuptorului (250°C) și nu este recomandat ca felurile de mâncare să fie gătite folosind această setare, cu excepția cazului în care coaceți torturi (care trebuie coapte la o temperatură de 180°C sau mai mică).
	MODUL INFERIOR VENTILAT	Elementul de încălzire a părții inferioare și ventilatorul sunt activate, lucru ce permite distribuția căldurii în întregul interior al cuptorului. Această combinație este utilă pentru gătitul ușor al legumelor și peștelui

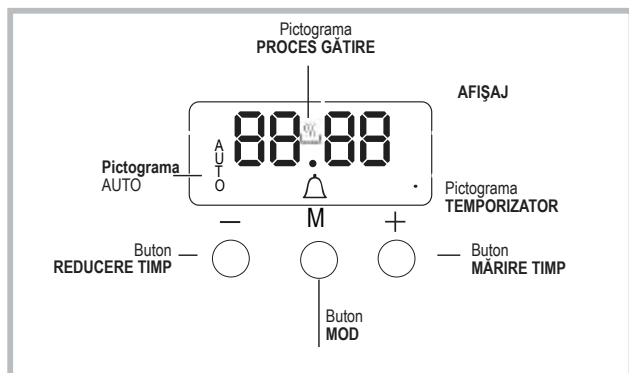
Gătirea pe mai multe polițe simultan

Dacă este necesar să folosiți două polițe, folosiți modul de

gătire CUPTOR VENTILATOR  deoarece acesta este singurul mod de gătire adecvat acestui tip de gătire. Vă mai recomandăm:

- să nu folosiți pozițiile 1 și 5. Asta deoarece căldura directă excesivă poate arde alimentele sensibile la temperatură.
- să folosiți pozițiile 2 și 4 sunt folosite și ca mâncarea care are nevoie de mai multă căldură să fie plasată pe poliță în poziția 2.
- Atunci când gătiți mâncăruri care necesită timpi de gătit diferiți și temperaturi diferite, setați o temperatură la jumătate intervalului dintre cele două temperaturi recomandate (vezi tabelul de sfaturi pentru gătirea la cuptor) și plasați mâncărurile mai delicatese pe poliță în poziția 4. Scoateți mai întâi mâncarea care necesită un timp mai scurt de gătire.
- Atunci când gătiți pizza pe mai multe polițe cu temperatura setată la 220°C, cuptorul este preîncălzit timp de 15 minute. În general, gătirea pe poliță în poziția 4 durează mai mult: recomandăm ca pizza gătită pe polița cea mai de jos să fie scoasă prima, urmată de pizza gătită pe poziția 4, după câteva minute.
- Plasați tava de colectare în partea de jos și polița sus.

Funcționarea ceasului/ temporizatorului




Setarea ceasului !

! Ceasul poate fi setat atunci când cuptorul este oprit sau pornit, cu condiția ca ora de final a ciclului de gătit să nu fi fost programat anterior. După ce aparatul a fost conectat la rețeaua de alimentare,

sau după o pană de curent, cifrele 00:00 de pe AFIȘAJ vor începe să clipească.



1. Apăsăți și țineți apăsat butoanele "+" și "-" simultan. Apoi, cele două puncte dintre ore și minute vor începe să clipească.
2. Folosiți butoanele "+" și "-" pentru a ajusta ora; dacă apăsați și țineți apăsat oricare dintre butoane, afișajul va defila printre valori mai rapid, stabilirea valorii dorite făcându-se mai rapid și mai simplu.

Schimbarea frecvenței alarmei

1. Mai întâi apăsați butoanele "+" și "-" simultan și apoi apăsați butonul  pentru selectarea meniului pentru schimbarea frecvenței alarmei. În timp ce textul tonX este vizibil, frecvența semnalului alarmei poate fi schimbată apăsând în mod repetat "-".

Setarea temporizatorului !


! Această funcție nu întrerupe gătitul și nu afectează cuptorul; este folosită doar pentru a activa alarma atunci când perioada de timp stabilită s-a scurs.

1. Apăsăți butonul  de mai multe ori până când pictograma  și cele trei cifre de pe ecran încep să clipească.
2. Folosiți butoanele "+" și "-" pentru a ajusta ora; dacă apăsați și țineți apăsat oricare dintre butoane, afișajul va defila printre valori mai rapid, stabilirea valorii dorite făcându-se mai rapid și mai simplu.
3. Așteptați vreme de 5 secunde. Dacă apăsați butonul încă o dată, afișajul va arăta timpul scurgându-se. Atunci când această perioadă de timp s-a scurs, va fi activată alarma.

Programarea gătitului !


! Un mod de gătire trebuie selectat înainte de programare.

Programarea duratei de gătit

1. Apăsăți butonul  de mai multe ori până când pictograma **AUTO** și cifrele DUR de pe AFIȘAJ încep să clipească.
 2. Folosiți butoanele "+" și "-" pentru a ajusta durata dorită; dacă apăsați și țineți apăsat oricare dintre butoane, afișajul va defila printre valori mai rapid, stabilirea valorii dorite făcându-se mai rapid și mai simplu.
 3. Așteptați 5 secunde, după care pictograma **AUTO** va fi vizibilă pe ecran.
 4. Atunci când timpul setat a trecut și cuptorul a oprit procesul de gătire, veți auzi o alarmă sunând. Apăsăți orice buton pentru a opri alarma.
- De exemplu: este ora 9:00 A.M. și este programată o perioadă de 1 oră și 15 minute. Programul se va opri automat la ora 10:15 A.M.

Anularea unui program

Pentru a anula un program:

- apăsați butonul  până când pictograma care corespunde setării pe care doriți să o anulați și cifrele de pe afișaj clipească. Apăsăți butonul "-" până când cifrele 00:00 apar pe afișaj.
- Apăsăți și țineți apăsați butoanele "+" și "-"; acest lucru va anula toate setările selectate anterior, inclusiv setările de temporizare.

Tabel recomandări gătire la cuptor

Moduri de gătire	Preparate	Greutate (în kg)	Greutate (în kg)	Timp preîncălzire (minute)	Temperatură recomandată	Timp gătire (minute)
Tradițional Cuptor	Rată	1	3	15	200	65-75
	Mânzat sau vită friptă	1	3	15	200	70-75
	Friptură de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuiți (pateuri mici)	-	3	15	180	15-20
		1	3	15	180	30-35
Coacere Mod	Tarte	0,5	3	15	180	20-30
	Prăjituri cu fructe Plumchec	1	2 sau 3	15	180	40-45
	Pandișpan	0,7	3	15	180	40-50
	Clătite umplute (pe 2 polițe)	0,5	3	15	160	25-30
	Prăjitur mici (pe 2 polițe)	1,2	2 și 4	15	200	30-35
	Prăjitur mici (pe 2 polițe)	0,6	2 și 4	15	190	20-25
	pufuleți (pe 2 polițe)	0,4	2 și 4	15	210	15-20
	choux a la creme (pe 3 polițe)	0,7	1 și 2 și 3 și 4	15	180	20-25
	biscuiți (pe 3 polițe)	0,7	1 și 2 și 3 și 4	15	180	20-25
	bezele (pe 3	0,5	1 și 2 și 3 și 4 și 5	15	90	180
Gătire rapidă	Alimente congelate	0,3	2	-	250	12
	Pizza	0,4	2	-	200	20
	Plăcintă cu dovlecei și crevete	0,5	2	-	220	30-35
	Plăcintă țărăneasă cu spanac Trigoane	0,3	2	-	200	25
	Lazane	0,5	2	-	200	35
		0,4	2	-	180	25-30
		0,4	2	-	220	15-20
	Mâncare semipreparată	0,4	2	-	200	20-25
	Aripoare de pul aurii					
	Mâncare proaspătă	0,3	2	-	200	15-18
Biscuiți (pateuri mici)	0,6	2	-	180	45	
Plumchec	0,2	2	-	210	10-12	
Pufuleți cu brânză						
Gătire multiplă	Pizza (pe 2 polițe)	1	2 și 4	15	230	15-20
	Lazane	1	2	10	180	30-35
	Miel	1	2	10	180	40-45
	Pui fript + cartofi	1+1	2 și 4	15	200	60-70
	Macrou	1	2	10	180	30-35
	Plumchec	1	2	10	170	40-50
	Choux a la creme (pe 2 polițe)	0,5	2 și 4	10	190	20-25
	Biscuiți (pe 2 polițe)	0,5	2 și 4	10	180	10-15
	Pandișpan (pe 1 poliță)	0,5	2 și 4	10	170	15-20
	Pandișpan (pe 2 polițe)	1	2 și 4	10	170	20-25
	1,5	3	15	200	25-30	
Modul Pizza	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Mânzat sau vită friptă	1	2	10	220	25-30
	Pui	1	2 sau 3	10	180	60-70
Grăitoare	Calcan și sepie Kebap cu calmar și crevete	0,7	4	-	Max	10-12
	Sepie	0,6	4	-	Max	8-10
	Sepie	0,6	4	-	Max	10-15
	File de cod	0,8	4	-	Max	10-15
	Legume la grătar	0,4	3 sau 4	-	Max	15-20
	Friptură de vițel	0,3	4	-	Max	15-20
	Cămași	0,6	4	-	Max	15-20
	Hamburgeri	0,6	4	-	Max	10-12
	Macrou	1	4	-	Max	15-20
	Sandvișuri prăjite (sau pâine prăjită)	4 en 6	4	-	Max	3-5
Gratinare	Pui la grătar	1,5	2	10	200	55-60
	Sepie	1,5	2	10	200	30-35
Ventilat inferior	Plătică	0,5	3	18	170-180	25-35
	File de cod	0,5	3	16	160-170	15-20
	Baban de mare în folie	0,5	3	24	200-210	35-45
	Amestec Legume (Tip Ratatouille)	0,8-1,0	3	21	190-200	50-60
	Legume bine făcute	1,5-2,0	3		180-190	55-60
Partea inferioară	Pentru gătit perfectă					

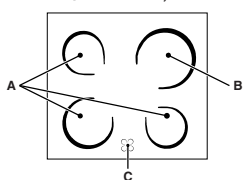
timpii de gătit sunt aproximativi și pot varia în funcție de gustul personal. Atunci când gătiți, roșiiți grătarul asistat de ventilator, tigaia trebuie plasată întotdeauna pe primul raft al cuptorului de jos.

Folosirea plitei vitroceramice

Adezivul aplicat pe garnituri lasă urme de grăsime pe sticlă. Înainte de a folosi aparatul, se recomandă eliminarea acestora cu un produs specific pentru întreținere neabraziv. În timpul primelor ore de funcționare se poate simți un miros de cauciuc, care oricum va dispărea repede.

Zonele de gătit

Pe plită se află elemente radiante electrice de încălzire. În timpul funcționării, se colorează în roșu:



- A. Zone de gătit cu elemente radiante.
- B. Zone de gătit cu elemente hilight extensibile.
- C. Indicator de căldură: indică faptul că temperatura zonei de

coacere corespunzătoare este mai mare de 60°C, chiar dacă elementul este stins, dar încă cald.

Aprinderea și stingerea zonelor de gătit

Zone de gătit tradiționale

Zonele de gătit tradiționale sunt compuse din elemente de încălzire circulare. Se colorează în roșu după aproximativ zece secunde de la aprinderea lor. Fiecare zonă de gătit este echipată cu un buton de comandă care vă permite să selectați 12 temperaturi diferite, de la o valoare minimă de 1 la una maximă de 12.

Zone de gătit cu elemente de gătit Hilite

Acestea emit căldură prin radiațiile de la lămpile Hilite pe care le conțin. Au proprietăți similare cu arzătoarele cu gaz: acestea sunt ușor de controlat și ating temperaturile dorite rapid, permițându-vă să vedeți puterea produsă

Descrierea elementelor de încălzire

Elementele de încălzire radiante circulare devin roșii preț de 10 - 20 de secunde după ce au fost pornite.

Elementele de încălzire Hilite circulare garantează distribuția uniformă a căldurii pe lângă avantajele elementelor de încălzire evidențiate.

Lămpile Hilite emit niveluri înalte de căldură și lumină imediat ce ele sunt pornite, oferind următoarele avantaje practice:

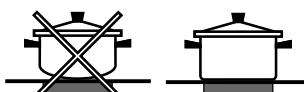
- încălzire rapidă (în relație cu arzătoarele cu gaz)
- răcire rapidă
- temperatură uniformă pe toată suprafața (datorită elementelor de încălzire circulare).

Sunt similare cu celelalte zone de gătit de pe plită și sunt ușor de folosit. Pentru a vă asigura că folosiți plita corect, nu trebuie decât să consultați tabelele de gătit din manualul de instrucțiuni.

Sfaturi practice pentru folosirea plitei

Pos.	Piastra radiante
0	Spento
1	Per sciogilire burro, cioccolata
2	Per riscaldare liquidi
3	
4	Per creme e salse
5	
6	Per cuocere alla temperatura di ebollizione
7	
8	Per arrosti
9	
10	Per grandi lessi
11	
12	Per Friggere

- Folosiți vase cu fundul plat și cu grosime mare, pentru a fi siguri că acestea aderă perfect la zona de încălzire;



- folosiți vase cu un diametru suficient pentru a acoperi complet zona de încălzire, astfel încât să se exploateze toată căldura;



- asigurați-vă că fundul vaselor este întotdeauna perfect uscat și curat: aderența la zonele de gătit va fi foarte bună, și atât vasele, cât și plita vor dura mai mult;
- evitați folosirea aceleiași vase folosite pe arzătoarele cu gaz: concentrația de căldură pe arzătoarele cu gaz poate deforma fundul vasului, care pierde aderență;
- nu lăsați niciodată o zonă de gătit aprinsă fără cratiță pentru că s-ar putea deteriora.

Debransarea de la rețeaua electrică

Înainte de orice operație, debransați aparatul de la rețeaua de alimentare cu curent electric.

Nu folosiți niciodată aparate cu aburi sau sub presiune, pentru a curăța aparatul.

Curățarea cuptorului

- Părțile externe, smălțuite sau din inox, precum și garniturile din cauciuc pot fi curățate cu un burete îmbibat în apă călduță și săpun neutru. Dacă petele sunt persistente, folosiți produse speciale. După fiecare spălare, se recomandă să clătiți bine și să ștergeți. Nu folosiți prafuri abrazive sau substanțe corozive.
- Interiorul cuptorului se va spăla, de preferință, după utilizare, când este cald. Folosiți apă caldă și detergent; clătiți bine și ștergeți cu o cârpă moale. Evitați substanțele abrazive.
- Curățați geamul ușii cu un burete și produse neabrazive și ștergeți-l cu o cârpă moale; nu folosiți materiale aspre, abrazive sau raclete metalice, ascuțite, care pot zgâria suprafața sau cauza crăparea geamului.
- Accesoriile pot fi spălate ca orice alt vas, chiar și în mașina de spălat vase.
- Panoul de control trebuie să fie curățat de mizerie și grăsime cu un burete neabraziv sau cu o cârpă moale.

Controlați garniturile cuptorului

Controlați periodic garnitura din jurul ușii cuptorului.

Dacă este deteriorată, apelați la cel mai apropiat Centru de Asistență. Se recomandă să nu folosiți cuptorul până la înlocuirea garniturii.

Curățarea plitei vitroceramice

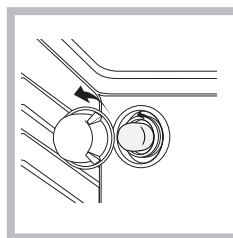
Evitați utilizarea de detergenți abrazivi sau corosivi, ca de ex. spray-urile pentru barbecue și cuptoare, soluțiile de scos pete sau produsele împotriva ruginii, detergenții praf sau bureții care au o suprafață abrazivă: pot zgâria iremediabil suprafața.

- Pentru operațiile de întreținere curente, este suficient să spălați aragazul cu un burete umed, după care să-l ștergeți cu hârtie absorbantă de bucătărie.
- Dacă plita este deosebit de murdară, ștergeți cu un produs specific pentru curățarea suprafețelor vitroceramice, clătiți și uscați.
- Pentru a elimina acumulările de murdărie mai consistente, folosiți o racletă specială (nu este furnizată). Intervenți cât mai curând posibil, fără a aștepta ca aparatul să se răcească, pentru a

preveni încrustarea reziduurilor. Rezultate excelente pot fi obținute folosind un burete de sârmă din oțel inoxidabil - conceput special pentru plitele vitroceramice - înmuiat în apă și săpun.

- Dacă pe plită s-au topit în mod accidental obiecte sau materiale, precum cele din plastic sau din zahăr, eliminați-le imediat, cât timp suprafața este încă fierbinte.
- Când este curată, plita poate fi tratată cu un produs specific pentru întreținere și protecție: pelicula invizibilă lăsată de acest produs protejează suprafața în cazul picurărilor din timpul coacerii. Este recomandat să facă acest lucru atunci când aparatul este cald sau rece.
- Amintiți-vă întotdeauna să clătiți cu apă curată și să uscați bine plita: reziduurile de produse s-ar putea încrusta în timpul gătirii ulterioare.

Înlocuirea becului cuptorului



1. După ce ați debransat aparatul de la alimentarea electrică, scoateți capacul din sticlă care acoperă becul (vezi figura).
2. Deșurubați becul și înlocuiți-l cu unul similar: tensiune 230 V, putere 25 W, cuplare E 14.
3. Montați la loc capacul de sticlă

și racordați din nou aragazul la instalația electrică.

Nu folosiți lampa cuptorului pentru și ca iluminare a încăperilor.

Acest produs conține o sursă de lumină cu eficiență energetică din clasa E.

Asistență

Comunicați:

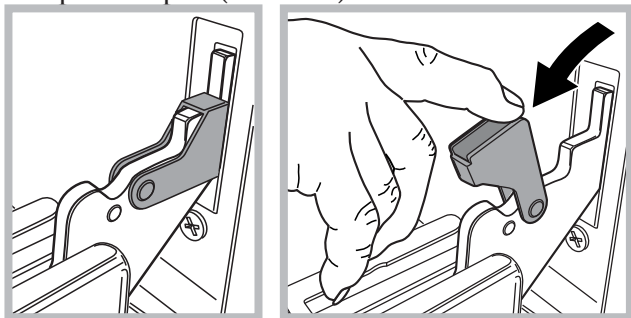
- modelul aparatului (Mod.);
- numărul de serie (S/N).

Aceste informații se găsesc pe tăblița cu caracteristici lipită pe aparat și/sau pe ambalaj.

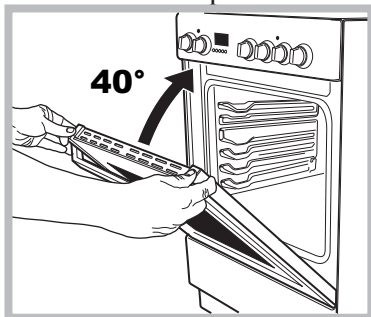
Produse specifice pentru curățarea plitei din vitroceramică	Unde se cumpără
Raschietto a lametși Lame de schimb	Bricolaj și Feronerie
Stahl-Fix WK TOP Alte produse pentru vitroceramică	Articole casnice Bricolaj Feronerie Supermarket-uri

Scoaterea și montarea ușii cuptorului:

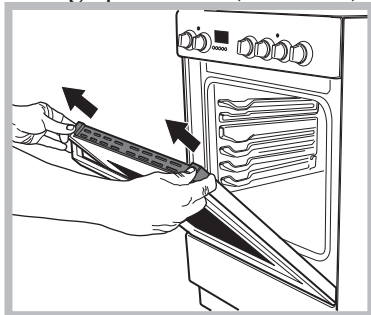
1. Deschideți ușa
2. Face clemele balamalelor din ușa cuptorului roti înapoi complet (vezi foto)



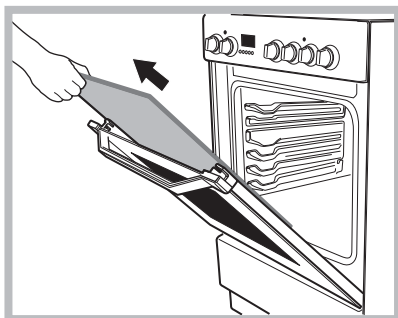
3. Închideți ușa până când clemele opri (ușa se va rămâne deschis pentru 40° aprox.) (vezi foto)



4. Apăsăți cele două butoane de pe profilul superior și extrageți profilul (vezi foto)



5. Scoateți foaia de sticlă și de a face curățenie în calitate de indicate în capitolul: "Îngrijire și întreținere".

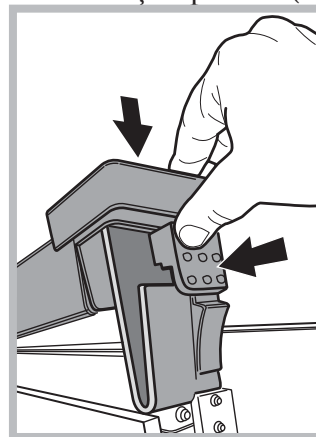


6. Înlocuiți de sticlă.

ATENȚIE! Cuptorul nu trebuie să fie operat cu interior ușa de sticlă eliminat!

ATENȚIE! La reasamblare ușa interioară sticlă se introduce geamul corect, astfel încât text scris pe panoul nu este inversat și poate fi ușor lizibile

7. Înlocuiți profil, un clic va indica faptul că parte este poziționat corect.
8. Deschideți complet ușa.
9. Închideți suporturi (vezi foto).



10. Acum ușa poate fi închisă complet și cuptorul poate fi pornit pentru o utilizare normală.

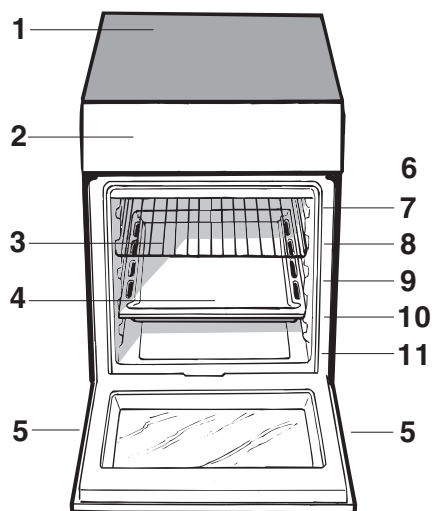
Panouri catalitice laterale și posterior
Sunt panouri acoperite cu un email special care poate absorbi grăsimea care provine de la gătit.
Acest email este suficient de rezistent pentru a permite glisarea diferitelor accesorii (grătare, tăvi etc.) fără a se deteriora. Nu trebuie să vă îngrijorați dacă apar mici urme albe pe suprafețe. Totuși, trebuie să evitați:

- să răzuiți emailul cu obiecte tăioase (de exemplu, un cuțit);
- să folosiți detergenți sau produse abrazive.

FR | GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE

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

DESCRIPTION DU PRODUIT

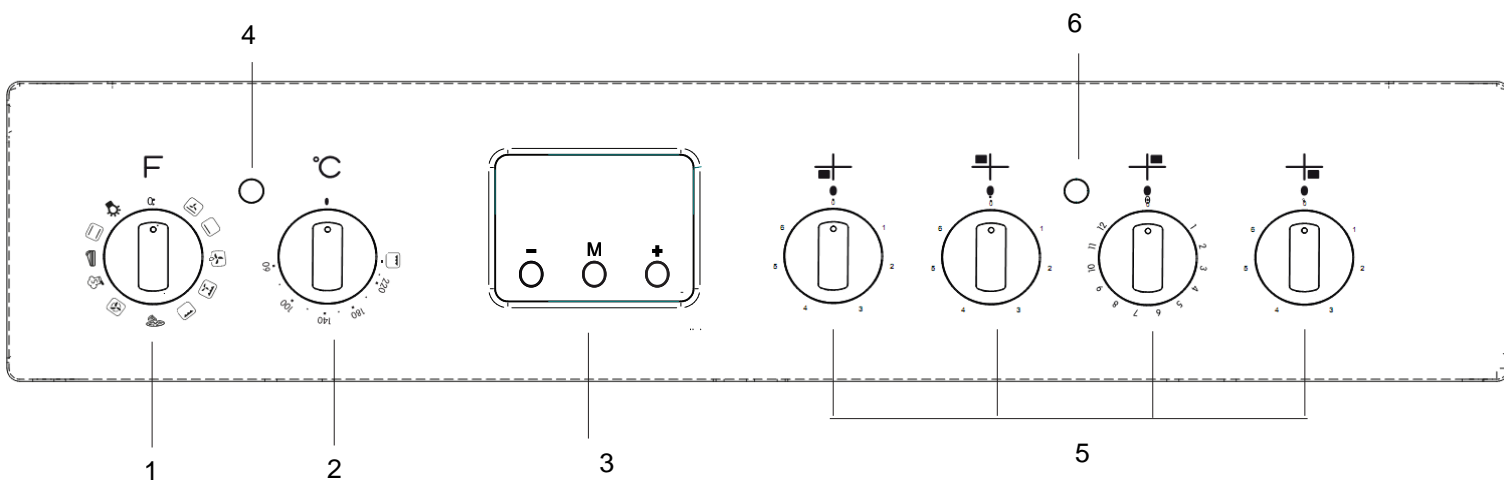


FR Description de l'appareil

Vue d'ensemble

1. Table de cuisson céramique
2. Tableau de bord
3. Support GRILLE
4. Support LECHEFRITE
5. Pied de réglage
6. GLISSIERES de coulissement
7. niveau 5
8. niveau 4
9. niveau 3
10. niveau 2
11. niveau 1

PANNEAU DE COMMANDES



FR

Description de l'appareil

Tableau de bord

1. Manette PROGRAMMES
2. Manette du THERMOSTAT
3. PROGRAMMATEUR ETETRONIQUE
4. Voyant lumineux thermostat
5. Manette de la plaque électrique VTC
6. Voyant de fonctionnement de la plaque électrique

Installation

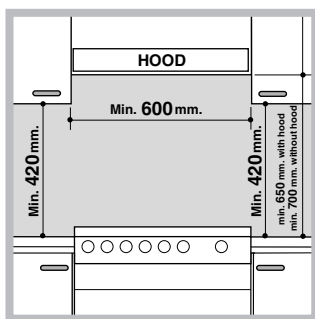
Positionnement et nivellement

L'appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

S'assurer que le mur en contact avec la paroi arrière de l'appareil est réalisé en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

Pour une installation correcte :

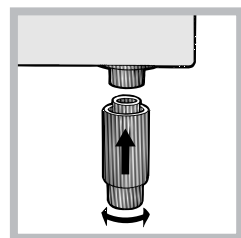
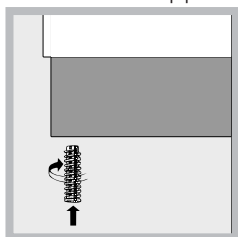
- installer cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bains) ;
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, ces derniers doivent être placés à au moins 200 mm de l'appareil.
- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420 mm de distance du plan. Il faut prévoir une distance de 700 mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure) ;



- ne pas placer de rideaux derrière ou sur les côtés de la cuisinière à moins de 200 mm de distance.
- pour l'installation de hottes, se conformer aux instructions de leur notice d'emploi.

Nivellement

Pour mettre l'appareil bien à plat, visser les pieds* de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (vedi figura).



Montage des pieds* fournis avec l'appareil par encastrement sous la base.

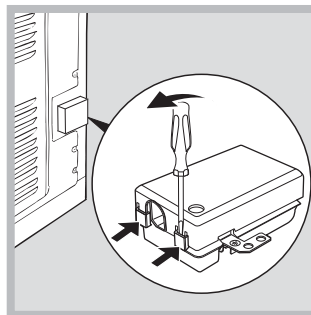
N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

Raccordement électrique

Montage du cordon d'alimentation

Ouverture du bornier :

- Faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle du bornier ;
- Tirez et ouvrez le couvercle du bornier.

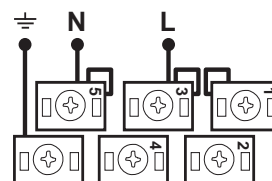


Pour monter le cordon d'alimentation, procédez comme suit :

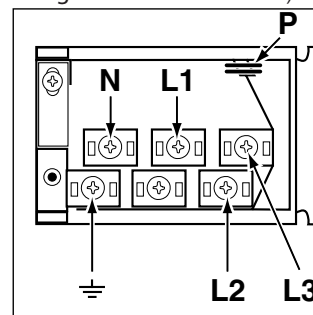
- dévissez la vis du serre-câble de même que les vis des contacts

Les pontets sont montés en usine pour raccordement à 230V monophasé (voir figure).

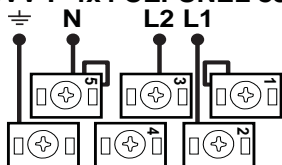
230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



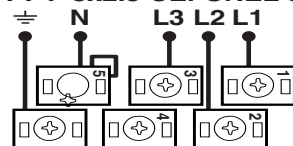
- pour effectuer les raccordements électriques illustrés figure, utilisez les deux pontets placés dans le boîtier (voir figure - référence "P")



400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermez le couvercle.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

En cas de raccordement direct au réseau, intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, une température dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, s'assurer que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique;
- Ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

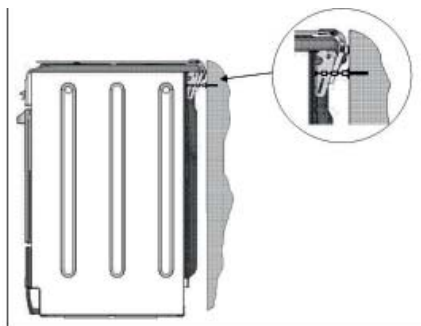
Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles. Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

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

La chaîne de sécurité





! Pour éviter le basculement de l'appareil, par exemple si un enfant s'accroche à la porte du four, la chaîne de sécurité

DOIT être installée !

La cuisinière est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être fixée à l'aide d'une vis (non fournie avec l'appareil) au mur derrière l'appareil, à la même hauteur que sur la cuisinière.

Choisissez une vis et un système d'ancrage adapté au mur contre lequel se trouve l'appareil. Si la vis présente un diamètre inférieur à 9 mm, utilisez une rondelle. En présence d'un mur en béton, la vis doit faire au moins 8 mm de diamètre et 60 mm de long.

Veillez à ce que la chaîne soit fixée derrière la cuisinière et au mur, comme l'indique l'illustration, de sorte à être tendue et parallèle au sol au terme de l'installation.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES											
Dimensions du four HxLxP	32x43,5x40 cm										
Volume	61L										
Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats	largeur 42 cm profondeur 44 cm hauteur 8,5 cm										
Brûleurs	adaptables à n'importe quel type de gaz parmi ceux indiqués sur plaque signalétique										
Tension et fréquence d'alimentation :	Voir plaque signalétique										
Plan de cuisson vitrocéramique	<table border="0"> <tr> <td>Avant gauche</td> <td>1700 W</td> </tr> <tr> <td>Arrière gauche</td> <td>1200 W</td> </tr> <tr> <td>Arrière droit</td> <td>2300 W</td> </tr> <tr> <td>Avant droit</td> <td>1200 W</td> </tr> <tr> <td>Absorption Max. plan de cuisson</td> <td>6400W</td> </tr> </table>	Avant gauche	1700 W	Arrière gauche	1200 W	Arrière droit	2300 W	Avant droit	1200 W	Absorption Max. plan de cuisson	6400W
Avant gauche	1700 W										
Arrière gauche	1200 W										
Arrière droit	2300 W										
Avant droit	1200 W										
Absorption Max. plan de cuisson	6400W										
ETIQUETTE ENERGIE	<p>Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304</p> <p>Consommation énergie convection Naturelle – fonction four :</p> <p>Traditionnel ; <input type="checkbox"/></p> <p>Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four :</p> <p>Pâtisserie. </p>										
 	<p>Directives Communautaires: 2006/95/EC du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/EC du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/EEC du 22/07/93 et modifications successives - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)</p>										

Mise en marche et utilisation

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

Utilisation du four

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

Avant toute utilisation, enlever les pellicules plastiques sur les côtés de l'appareil

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

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

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

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


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

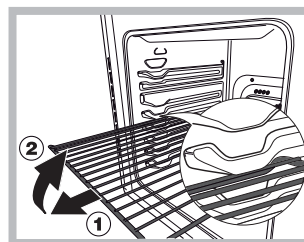
Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Voyant THERMOSTAT

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

Eclairage du four

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



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

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

Conseils de cuisson

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

MULTICUISSON

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

GRIL

- En cas de cuisson en mode GRIL, placer la grille au gradin 5 et la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson. En cas de cuisson en mode GRATIN, placer la grille au gradin 2 ou 3 et la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.











FOUR PIZZA

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

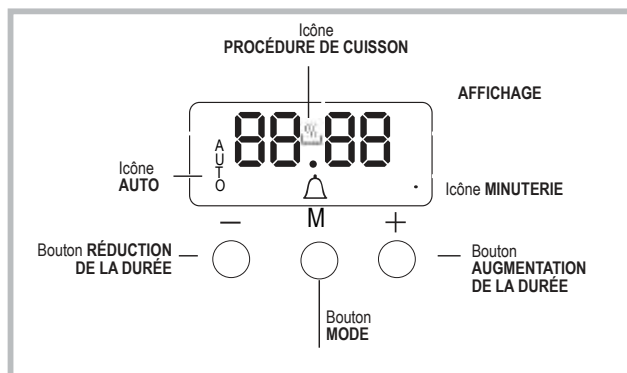
Programmes de cuisson

Pour tous les programmes, il est possible de sélectionner une température comprise entre 50°C et MAX., sauf pour :

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

Function	Function	Programmes de cuisson
	FOUR TRADITION	Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur
	FOUR PATISSERIE	Mise en marche de la résistance arrière et du ventilateur pour obtenir une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du four. Ce programme est particulièrement indiqué pour la cuisson de mets délicats (comme des gâteaux levés par ex.) et certains petits-fours sur trois niveaux en même temps.
	FAST COOKING	Mise en marche des résistances et du ventilateur pour obtenir une chaleur constante et uniforme. Pas besoin de préchauffage. Ce programme est tout particulièrement recommandé pour les cuissons rapides de plats préparés (surgelés ou précuits). Pour obtenir d'excellents résultats, n'enfourner que sur un seul niveau.
	MULTICUISSON	Mise en marche de toutes les résistances (sole, voûte et circulaire) ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.
	FOUR PIZZA	Mise en marche de la résistance de sole et de la résistance circulaire ainsi que du ventilateur. Cette combinaison permet une montée en température rapide avec un fort apport de chaleur provenant surtout de la sole. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, ne pas oublier de les changer de place à mi-cuisson.
	GRIL	Mise en marche de la partie centrale de la résistance de voûte et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface (steak de veau et de bœuf, filet, entrecôte). Ce programme, idéal pour griller de petites préparations, permet de réduire la consommation d'électricité. Attention à bien placer le plat au milieu de la grille car, dans les coins, la chaleur ne suffit pas à le cuire.
	GRATIN	Mise en marche de la résistance de voûte, de la turbine et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Les cuissons GRIL et GRATIN doivent avoir lieu porte fermée.
	DEGRIVRAGE	Le ventilateur situé au fond du four permet à l'air faire circuler à la température ambiante autour de l'aliment. c'est recommandé pour le dégivrage de tous les types de nourriture, mais dans notamment pour les types d'aliments délicats qui ne nécessitent pas chaleur, comme par exemple: les gâteaux à la crème glacée, crème ou desserts à la crème, gâteaux aux fruits. En utilisant le ventilateur, le temps de dégivrage est réduit de moitié. Dans le cas d' la viande, le poisson et le pain, il est possible d'accélérer l' traiter en utilisant le mode „multi-cuisson» et en réglant le température de 80 ° - 100 ° C.
	Programme INFÉRIEUR	L'élément chauffant inférieur est branché. Cette position est conseillée pour parfaire la cuisson d'aliments (placés dans des plats à rôti) qui sont déjà bien cuits à la surface mais encore mous à l'intérieur ou pour des gâteaux garnis de fruits ou de confiture qui ont besoin de se colorer modérément à leur surface. A remarquer que cette fonction ne permet pas d'atteindre une température maximum à l'intérieur du four (250°C), il est par conséquent déconseillé de cuire en maintenant longuement le four dans cette position à moins qu'il ne s'agisse de gâteaux qui exigent des températures inférieures ou égales à 180° C.
	INFÉRIEUR VENTILATED	L'élément de chauffage de fond et le ventilateur est activé, qui permet la distribution de la chaleur dans l'ensemble la cavité du four. Cette combinaison est utile pour la lumière cuisson des légumes et du poisson

Fonctionnement de l'horloge/Bip minute





Réglage de l'horloge !

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

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



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

Modification de la fréquence de l'avertisseur

- Appuyez d'abord simultanément sur les boutons « + » et « - » et ensuite appuyez sur le bouton  pour sélectionner le menu pour changer la fréquence de l'avertisseur. Lorsque le texte  est visible, la fréquence de l'avertisseur sonore peut être modifiée en appuyant plusieurs fois sur « - ».

Réglage du bip minute !


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

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

Programmation de la cuisson !

Sélectionnez un mode de cuisson avant la programmation.

Programmation de la durée de cuisson

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

Annulation d'un programme

Pour annuler un programme :


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

Tableau de cuisson au four

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfouissement	Préchauffage (minutes)	Température préconisée	Durée cuisson (minutes)
Four Tradition	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (pâte Brisée)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
Four Pâtisserie	Tartes	0.5	3	15	180	20-30
	Tarte aux fruits	1	2 ou 3	15	180	40-45
	Cake aux fruits	0.7	3	15	180	40-50
	Génoise	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes farcies (sur 2 niveaux)	1.2	2 et 4	15	200	30-35
	Petits gâteaux (sur 2 niveaux)	0.6	2 et 4	15	190	20-25
	Friands au fromage (sur 2 niveaux)	0.4	2 et 4	15	210	15-20
	Choux (sur 3 niveaux)	0.7	1, 3 et 5	15	180	20-25
	Biscuits (sur 3 niveaux)	0.7	1, 3 et 5	15	180	20-25
	Meringues (sur 3 niveaux)	0.5	1, 3 et 5	15	90	180
Fast cooking	Surgelés					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Mélange de courgettes et crevettes en croûte	0.4	2	-	200	20
	Feuilleté aux épinards	0.5	2	-	220	30-35
	Chaussons salés	0.3	2	-	200	25
	Lasagnes	0.5	2	-	200	35
	Petits pains dorés	0.4	2	-	180	25-30
	Poulet en morceaux	0.4	2	-	220	15-20
	Précuits					
	Ailes de poulet dorées	0.4	2	-	200	20-25
	Aliments Frais					
	Biscuits (pâte Brisée)	0.3	2	-	200	15-18
	Cake aux fruits	0.6	2	-	180	45
	Friands au fromage	0.2	2	-	210	10-12
	Multicuisson	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	15	230
Lasagnes		1	3	10	180	30-35
Agneau		1	2	10	180	40-45
Poulet rôti + pommes de terre		1+1	2 et 4	15	200	60-70
Maquereau		1	2	10	180	30-35
Cake aux fruits		1	2	10	170	40-50
Choux (sur 2 niveaux)		0.5	2 et 4	10	190	20-25
Biscuits (sur 2 niveaux)		0.5	2 et 4	10	180	10-15
Génoise (sur 1 niveau)		0.5	2	10	170	15-20
Génoise (sur 2 niveaux)		1	2 et 4	10	170	20-25
Tartes salées		1.5	3	15	200	25-30
Four Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	10	220	25-30
	Poulet	1	2 ou 3	10	180	60-70
Gril	Soles et seiches	0.7	4	-	Max.	10-12
	Brochettes de calmars et crevettes	0.6	4	-	Max.	8-10
	Seiches	0.6	4	-	Max.	10-15
	Tranches de colin	0.8	4	-	Max.	10-15
	Légumes grillés	0.4	3 ou 4	-	Max.	15-20
	Côte de veau	0.8	4	-	Max.	15-20
	Saucisses	0.6	4	-	Max.	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max.	10-12
	Maquereaux	1	4	-	Max.	15-20
	Croque-monsieur ou toasts	4 et 6	4	-	Max.	3-5
	Avec tournebroche (si votre appareil en est équipé)					
	Veau à la broche	1.0	-	5	Max.	80-90
	Poulet à la broche	1.5	-	5	Max.	70-80
Agneau à la broche	1.0	-	5	Max.	70-80	
Gratin	Poulet grillé	1.5	2	10	200	55-60
	Seiches	1.5	2	10	200	30-35
	Avec tournebroche (si votre appareil en est équipé)					
	Veau à la broche	1.5	-	5	200	70-80
	Agneau à la broche	1.5	2	5	200	70-80
Poulet (à la broche) + pommes de terre (dans lèche-frite)	1.5	2	5	200	70-75	
-	-	2	5	200	70-75	
Chaleur sole	Pour parfaire la cuisson					
Sous ventile'	Breme	0.5	3	15	170-180	25-35
	Filet de morue	0.5	3	15	160-170	15-20
	Loup de mer cuit au four en papillote	0.5	3	20	200-210	35-45
	Mélange de légumes (Ratatouille)	0.8 - 1,0	3	20	190-200	50-60
	Légumes farcis	1,5 - 2,0	3	20	180-190	55-60
FOND	Pour perfectionnement de cuisson					

Utilisation du plan de cuisson vitrocéramique

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

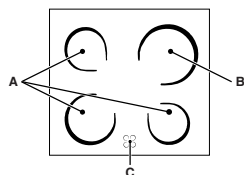
Allumer et éteindre les foyers

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

Pour l'éteindre, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à "0". L'allumage du voyant FONCTIONNEMENT FOYERS signale qu'au moins un foyer du plan de cuisson est allumé.

Les foyers

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



- A. Foyers radiants
- B. Foyers hilite
- C. Voyant de chaleur résiduelle : il signale une

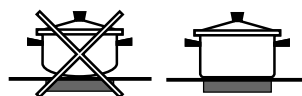
température supérieure à 60°C du foyer correspondant et ce même après extinction de ce dernier.

Foyers radiants ou hilite

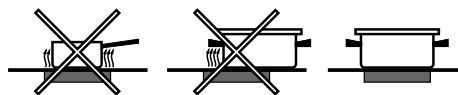
Les résistances circulaires des foyers radiants deviennent rouges 10-20 secondes à peine après allumage.

Conseils d'utilisation du plan de cuisson

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



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



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

Pos	Plaque automatique
0	Éteint
1	Pour faire fondre le beurre, le chocolat
2	Pour réchauffer les liquides
3	
4	Pour crèmes et sauces
5	
6	Pot au feu - Blanquette - Entremets
7	
8	Pâtes - Riz
9	
10	Steaks - Poissons - Omelettes
11	
12	Fritures

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

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

Nettoyage du four

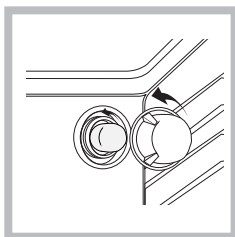
Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de raclours métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Éviter tout produit abrasif.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.
- Pour éliminer la graisse et la saleté du tableau de bord, le nettoyer avec une éponge non abrasive ou avec un chiffon doux.
- Des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs contenant du phosphore. Nous conseillons de rincer abondamment et de bien essuyer.

Contrôler les joints du four

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de son domicile. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



1. Débrancher le four, enlever le couvercle en verre du logement de la lampe (voir figure).
2. Dévisser l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : tension 230 V, puissance 25 W, culot E 14.
3. Remonter le couvercle et rebrancher le four au réseau

électrique.

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

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique E.

Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique

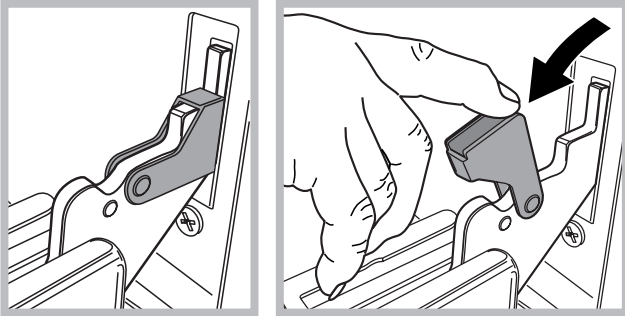
Ne jamais utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que des bombes aérosols pour grilloirs et fours, des détacheurs et dérouilleurs, des poudres à récurer ou des éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

- Pour un entretien courant, passer une éponge humide sur la surface de la table et essuyer avec du papier essuie-tout.
- Si la table est sale, frotter avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincer et essuyer.
- Pour enlever les salissures en relief, utiliser un grattoir spécial (pas fourni avec l'appareil). Intervenir dès que possible, ne pas attendre que l'appareil ait refroidi afin d'éviter toute incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable, spéciale verre vitrocéramique, imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.
- Tout objet, matière plastique ou sucre ayant accidentellement fondu sur la table de cuisson doit être aussitôt enlevé à l'aide du grattoir tant que la surface est encore chaude.
- Une fois que la table est propre, elle peut être traitée avec un produit d'entretien et de protection spécial : celui-ci forme un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Opérer de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.
- Prendre soin de toujours bien rincer à l'eau claire et d'essuyer la table : les résidus des produits pourraient en effet s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

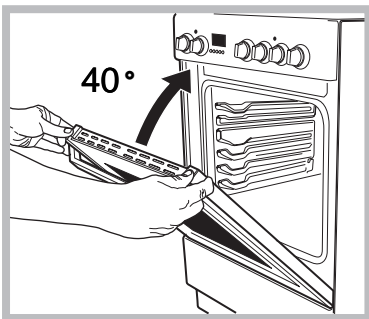
Produits de nettoyage spéciaux pour vitrocéramique	Où les acheter
Raclette à lames et lames de rechange	Bricolage et quincaillerie
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Autres produits pour vitrocéramique	Articles ménagers Bricolage Quincaillerie Supermarchés

Démontage et remontage de la porte du four :

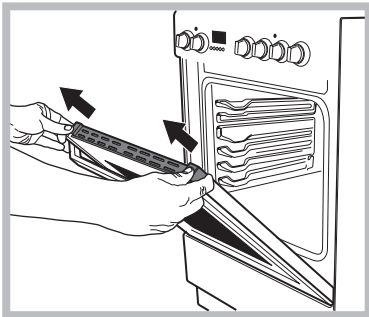
1. Ouvrir la porte
2. Faire pivoter à l'arrière les crochets des charnières de la porte du four (voir photo)



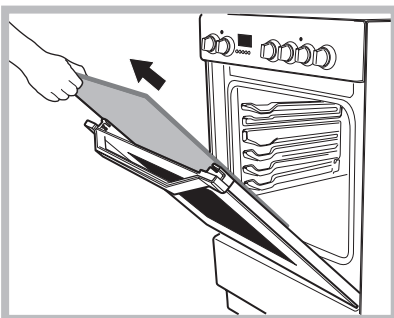
3. Refermer la porte jusqu'à l'arrêt du crochet (la porte restera ouverte à 40° environ) (voir photo)



4. Appuyer sur les deux boutons placés sur le profil supérieur et retirer le profil (voir photo)



5. Retirer la plaque de verre, procéder au nettoyage comme indiqué au chapitre : « Nettoyage et entretien



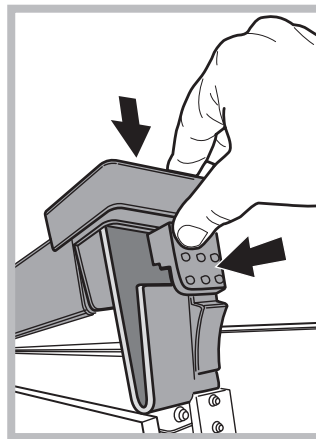
6. Remonter la vitre.

AVERTISSEMENT: Le four ne doit pas être utilisé avec la porte du four en verre enlevé.

AVERTISSEMENT: Réassembler le verre correctement afin que le signe sur le verre est correctement lisible.

7. Remonter le profil, un clic signale si la pièce est positionnée comme il faut.

8. Ouvrir la porte complètement.
9. Refermer les cavaliers (voir photo)



10. Il est à présent possible de fermer complètement la porte, pour faire fonctionner le four.

Nettoyage automatique du four par catalyse

Dans certains modèles de four, les parois verticales intérieures sont revêtues d'un émail poreux dit émail catalytique. Il a pour propriété de détruire les corps gras sous l'effet de la chaleur. Ceci est possible quand la température des parois dépasse 170°C.

En fin de cuisson, s'il y a encore des traces de graisse sur les parois catalytiques, continuez à faire fonctionner le four, à vide, porte fermée, en amenant le bouton FOUR sur la position MAX, pendant un laps de temps compris entre 60 et 90 minutes selon le degré de salissure. Vous pouvez accélérer le dégraissage en nettoyant les projections alimentaires plus importantes avec un peu d'eau chaude et une brosse souple.

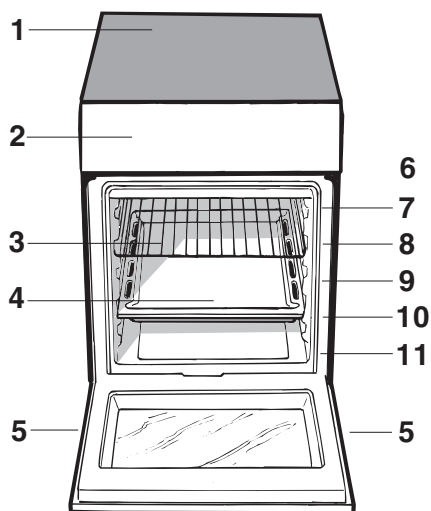
L'émail catalytique est résistant mais il faut éviter : de gratter l'émail avec des objets tranchants (couteaux ...) et d'utiliser des détergents ou des produits de nettoyage abrasifs, les propriétés autonettoyantes de l'émail risqueraient autrement d'être détruites irrémédiablement.

РЪКОВОДСТВО ЗА ВСЕКИДНЕВНА СПРАВКА



Прочетете внимателно инструкциите относно безопасността, преди да използвате уреда

ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

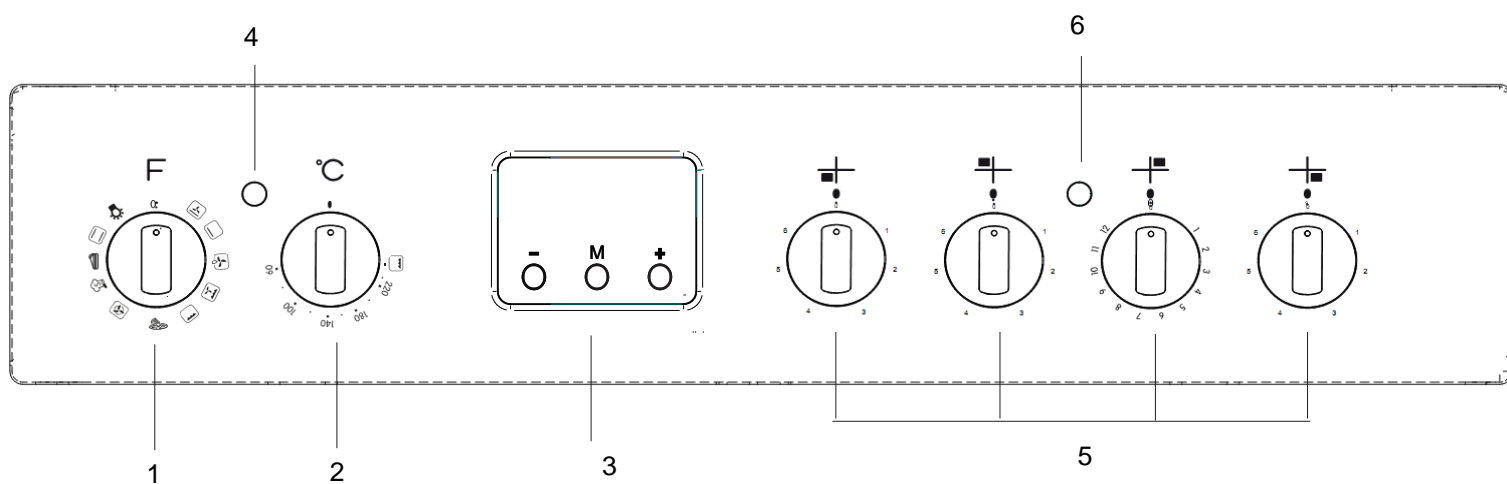


Описание на уреда

Общ преглед

1. Стъклокерамичен котлон
2. Панел за управление
3. Плъзгача грил скара
4. ТАВИЧКА
5. Нивелиращо краче
6. ВОДЕЩИ РЕЛСИ на плъзгачите се скари
7. позиция 5
8. позиция 4
9. позиция 3
10. позиция 2
11. позиция 1

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



BG

Описание на уреда

Панел за управление

1. СЕЛЕКТОРЕН бутон
2. Копче на ТЕРМОСТАТА
3. Електронен програматор за готвене
4. Индикаторна лампичка на ТЕРМОСТАТА
5. Копче за управление на електрическия КОТЛОН
6. Индикаторна лампичка на ЕЛЕКТРИЧЕСКИЯ КОТЛОН

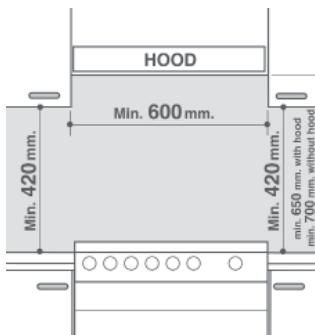
Инсталиране

Позициониране и нивелиране

Печката може да се инсталира до мебели, чиято височина не надвишава тази на горивния плот.

Трябва да се уверите, че стената, която е в контакт със задната част на уреда, е изработена от незапалим и устойчив на топлина материал (Т 90°С).

За правилно инсталиране:

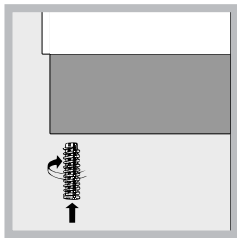


- поставете уреда в кухнята, трапезарията или в едностайно жилище (не в банята);
- ако плотът на печката е по-висок от плота на мебелите, уредът трябва да се инсталира на поне 600 mm от тях;
- ако печката се монтира под окачен шкаф, последният трябва да

бъде на минимално разстояние от 420 mm от готварския плот.

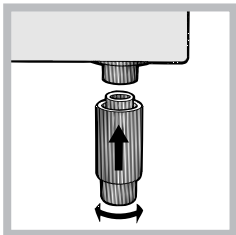
Това разстояние трябва да бъде 700 mm, ако окачените шкафове са от запалим материал (виж фигурата);

- не трябва да поставяте пердетата зад печката или на разстояние от страничните ѝ стени по-малко от 200;
- евентуални аспиратори трябва да бъдат инсталирани в съответствие с указанията от съответното ръководство с инструкции.



Нивелиране

Ако уредът трябва да бъде нивелиран, завийте нивелиращите крачета в предназначения за тях легла, разположени в основата на печката (виж фигурата).



Крачетата* се монтират в сглобката под основата на печката.

Уредът не трябва да се монтира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.

Електрическо свързване

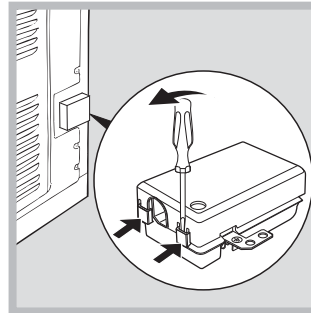
Инсталиране на захранващия кабел

За да отворите кутията с изводите:

Поставете отвертка в страничните зъбчета на капака

на кутията с изводите.

- Издърпайте капака, за да го отворите.



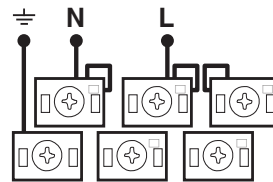
За да инсталирате кабела, следвайте инструкциите по-долу:

- Разхлабете винта на кабелната скоба и контактните винтове на проводника.

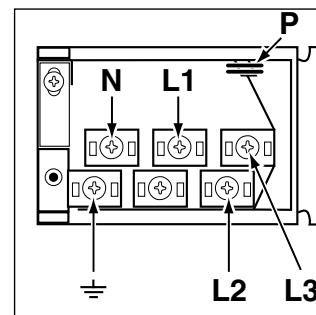
! Джъмперите за предварително настроени фабрично на 230 V монофазна връзка (виж фигурата).

230V ~

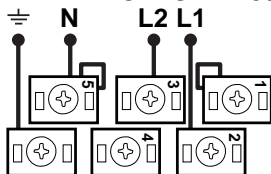
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



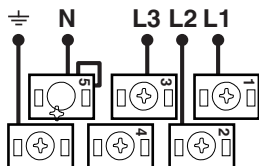
- За осъществяване на електрическите връзки, както е показано на фигурите, използвайте двата джъмпера вътре в кутията (виж фигурата – с надпис "P").



400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Фиксирайте захранващия кабел чрез затягане на винта на скобата на кабела, след което поставете отново капака.

Свързване на захранващия кабел към електрическата мрежа

Монтирайте върху кабела нормализиран щепсел за електрическо натоварване, посочено на табелката с характеристики, която е поставена на уреда (виж таблица „Технически данни“).

Свържете уреда директно към мрежата, като за целта използвате многополюсен прекъсвач с минимално отваряне между контактите от 3 mm, поставен между уреда и мрежата. Многополюсният прекъсвач трябва да бъде оразмерен за посоченото натоварване и да отговаря на текущите електрически норми (заземителният кабел не трябва да се изключва от прекъсвача). Захранващият кабел трябва да бъде разположен така, че в нито една точка да не влиза в контакт с температура, по-висока от 50°C.

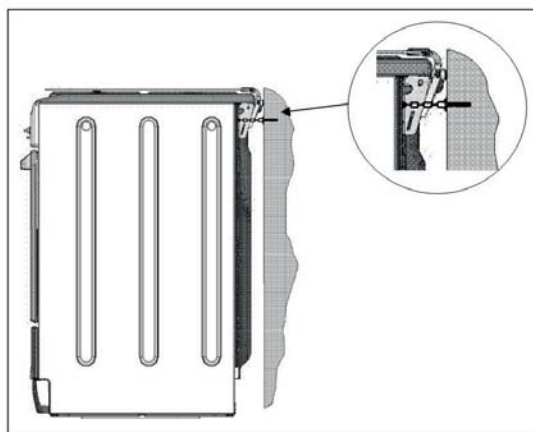
Преди да извършите свързването, уверете се, че:

- уредът е заземен и е в съответствие със съответните разпоредби;
- контактът може да издържи максималното натоварване на мощността на уреда, означено на табелката с характеристиките;
- захранващото напрежение е в границите на стойностите, означени на табелката с характеристиките;
- контактът е съвместим с щепсела на уреда. Ако контактът не е съвместим с щепсела, обърнете се към оторизиран техник за подмяната му. Не използвайте удължители или разклонители.

Уредът трябва да бъде инсталиран така, че кабелът и контактът да са лесно достъпни.

Кабелът не трябва да бъде прегъван или притискан. Кабелът трябва периодично да се проверява и подменя от оторизиран техник.

Производителят не носи никаква отговорност при неспазване на посочените норми.



Обезопасителна верига

С цел предотвратяване на случайно преобръщане, напр. ако дете се качи върху вратата на фурната, ТРЯБВА да инсталирате предоставената осигурителна верига!

Печката е снабдена с предпазна верига, която да се фиксира с помощта на винт (не се доставя с печката) към стената зад уреда, на същата височина, на която уредът е фиксиран към стената.

Изберете винт и анкерен болт в зависимост от типа на материала на стената зад уреда. Ако главата на винта е с диаметър по-малък от 9 mm, използвайте шайба. Бетонна стена изисква винт с диаметър най-малко от 8 mm и дължина от 60 mm.

Уверете се, че веригата е фиксирана към гърба на печката и към стената, както е показано на фигурата, така че да се обтегне след монтаж и да е успоредна на земята.

При първо включване на уреда той трябва да поработи празен за най-малко половин час при термостата в максимална позиция и затворена врата. След като я изключите, отворете вратата и проветрете помещението. Миризмата, която се усеща, се дължи на вещества, използвани за защита на фурната, които изгарят по време на производствения процес.

Преди употреба трябва да отстраните изцяло пластмасовото покритие, поставено на страничните стени на уреда.

Пускане на фурната

1. Изберете желаната програма за готвене чрез завъртане на СЕЛЕКТОРНИЯ бутон.
2. Изберете препоръчаната за режима на готвене температура или желаната от вас температура от превключвателя на ТЕРМОСТАТА.

В специалната таблица можете да направите справка за списъка с програмите за печене и съответните им препоръчителни температури (Виж Таблица за печене във фурна).

По време на готвенето винаги е възможно:

- Да промените програмата за готвене чрез завъртане на СЕЛЕКТОРНИЯ бутон.
- Да промените температурата чрез завъртане на превключвателя на ТЕРМОСТАТА.
- Да настроите общото време за готвене и крайното време за готвене (виж по-долу).
- Прекъснете печенето чрез поставяне на СЕЛЕКТОРНИЯ бутон в позиция „0”.

Никога не поставяйте предмети направо на дъното на фурната, защото съществува риск от повреждане на емайла. Използвайте позиция „1”, когато готвите с вградения грил.

Винаги поставяйте съдовете върху решетката(ите), поставена(и) в комплекта.

Светлинен индикатор ТЕРМОСТАТ

Включването му показва, че фурната работи. Изгасва, когато във фурната се достигне избраната температура. При това положение светлинният индикатор светва и изгасва поред, показвайки че термостатът работи и поддържа температурата постоянна.

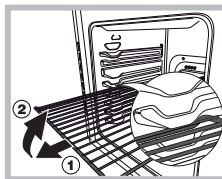
Осветление на фурната

Осветлението се включва с поставяне на СЕЛЕКТОРНИЯ бутон в позиция различна от „0”. То остава включено, докато фурната работи. С избирането на с бутон, осветлението се включва без да се задейства никакъв загреващ елемент.

Режими на готвене

Стойността на температурата може да се настрои за всички видове режими между 60°C и Max (Макс.), с изключение на следните режими:

- ГРИЛ (препоръчително: да се настройва само на МАХ (МАКС.))
- ОГРЕТЕН (препоръчително: да не надвишава 200°C).



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Фурната е снабдена със стоп система при издърпване на скарите, която не им позволява да изскочат от фурната. (1)

Както е показано на илюстрацията, за да ги издърпате докрай, просто вдигнете скарите, държейки ги за предната част и ги издърпайте (2).

Практически съвети за готвене

В режим на готвене ГРИЛ, поставете тавичката в позиция 1, за да съберете остатъците от готвенето (мазнина).

ГРИЛ

- Поставете скарата в позиция 3 или 4. Поставете храната в центъра на скарата.
- Препоръчваме ви да настроите температурата на максимум. Горният нагревателен елемент се регулира от термостата и може да не работи постоянно.

ПИЦА

- Използвайте лека алуминиева тавичка за пици. Поставете я върху съответната скара. За да получите хрупкава коричка, не използвайте тавата, тъй като тя не позволява образуването на коричка чрез увеличаване на общото време за готвене.
- Ако пицата има много съставки, препоръчваме ви да поставите моцарелата по средата на процеса на готвене.

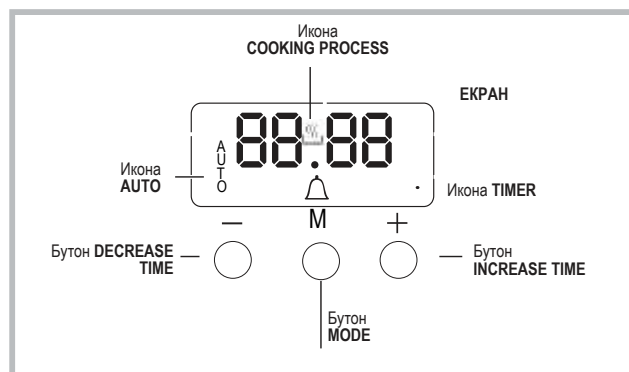
Готвене на няколко решетки едновременно

Ако се налага да изберете две решетки, използвайте режим ВЕНТИЛАТОР, тъй като това е единственият режим за готвене, подходящ за този тип готвене. Освен това препоръчваме и:

- Позиции 1 и 5 да не се използват. Това е така, защото прекалената директна топлина може да изгори чувствителни към температурата храни.
- Използват се позиции 2 и 4, и храната, изискваща повече топлина, се поставя върху решетката в позиция 2.
- При приготвяне на храни, които изискват различни времена и температури за готвене, задайте температура, която е по средата между двете препоръчителни температури (виж Таблица за съвети за фурни за готвене) и поставете по-деликатната храната върху поставената решетка. 4. Първо извадете храната, която изисква по-малко време за готвене.
- При приготвяне на пица на няколко решетки с температура, настроена на 220°C, фурната трябва предварително да се загрее за 15 минути. Най-общо казано - готвене върху решетка в позиция 4 отнема повече време: препоръчваме пицата да се приготвя в най-ниската позиция, рато решетката преди това е махната, последвана от пицата, приготвяща се на позиция 4 няколко минути по-късно.
- Поставете тавичката за капеща мазнина на дъното, а решетката на най-горното ниво.

Функция	Функция	Функция
	ТРАДИЦИОННИ ПЕЧИВА	Включват се и горния, и долния нагревателен елемент. При използване на традиционния режим на готвене използвайте само едно ниво. Използването на повече от едно ниво ще възпрепятства правилното разпределение на топлината.
	ПЕЧЕНЕ	Задният нагревателен елемент и вентилаторът се включват, като по този начин топлината се разпределя навсякъде равномерно. Този режим е идеален за печене и готвене на ястия, чувствителни на температурата (напр. сладкиши, които трябва да се надигнат) и за приготвяне на сладкиши на 3 нива едновременно.
	БЪРЗО ГОТВЕНЕ	Нагревателните елементи и вентилаторът се включват, гарантирайки равномерно разпределение на топлината във фурната. Този режим на готвене не изисква предварително подгриване. Този режим е изключително подходящ за готвене на полуфабрикати (замразени и предварително сготвени храни). Най-добри резултати се постигат при използване само на едно ниво.
	МУЛТИ ГОТВЕНЕ	Всички нагревателни елементи (отгоре, отдолу и в кръг) се включват и вентилаторът започва да работи. Тъй като топлината остава постоянна във фурната, въздухът сготвя и покафенява храната едновременно. Едновременно могат да се използват до две нива едновременно.
	ПИЦА	Кръглите нагревателни елементи и елементите на дъното на фурната се включват и вентилаторът се активира. Тази комбинация загрява фурната бързо чрез производството на значително количество топлина, особено от елемента на дъното. Ако сте използвали повече от една решетка, преместете позицията на съдовете по средата по време на процеса на готвене.
	ГРИЛ	Централната част на горния нагревателен елемент се включва. Високата и директна температура на грила се препоръчва за храна, която изисква по-висока температура на повърхността (телешко и говеждо месо, пържоли, филе, бифтек). Този режим на готвене използва ограничено количество енергия и е идеален за печене на малки ястия. Поставете храната в центъра на скарата, тъй като няма да се сготви добре, ако се постави в някои от ъглите.
	ОГРЕТЕН	Горният нагревателен елемент и скарата (при наличие) се активират и вентилаторът започва да работи. Тази комбинация от характеристики увеличава ефективността на еднопосочното топлинно излъчване от нагревателния елемент чрез принудителна вентилация на въздуха във фурната. Това не позволява на храната да прегори и позволява на топлината да проникне директно в храната.
	РАЗМРАЗЯВАНЕ	Вентилаторът, намиращ се на дъното на фурната, прави възможно циркулирането на въздух със стайна температура около храната. Препоръчва се за размразяване на всички видове храни и по-специално за деликатни видове храни, които не се нуждаят от топлина: сладоледени торти, сметана или десерти с яйчен крем, плодови кейкове. Използването на вентилатора намалява времето на размразяване наполовина. При месо, риба и хляб е възможно използването на режим „Готвене на няколко ястия едновременно“ да се ускори и температурата да се настрои между 80° - 100°C.
	ДЪНО	По-долният нагревателен елемент се активира. Тази позиция се препоръчва за усъвършенстване на готвенето на ястия (в тави), чиято повърхност вече е сготвена, но се нуждаят от допълнително готвене в средата или за десерти, покрити с плодове или конфитюр, изискващи умерена промяна на цвета на повърхността. Следва да се отбележи, че тази функция не позволява достигане на максималната температура вътре във фурната (250°C) и поради тази причина не се препоръчва храните да се приготвят само на тази настройка, освен ако не се пекат торти (които трябва да се пекат на температура от 180°C или по-ниска).
	ДЪНО ВЕНТИЛИРАНО	Долният нагревателен елемент и вентилаторът се активират, което позволява правилно разпределение на топлината във фурната. Тази комбинация е идеална за готвене на риба и зеленчуци.

Работа на часовника/обратното броене




Настройване на часовника !

! Часовникът може да бъде настроен, когато фурната е изключена или включена, при условие, че времето за край на цикъла на готвене не е бил програмиран предварително. След като уредът бъде свързан към електрическата мрежа,

или след спиране на тока, цифрите 00:00 започват да мигат на ДИСПЛЕЯ.



1. Натиснете едновременно бутони "+" и "-". След това колоната между часовете и минутите започва да мига.
2. Използвайте "+" и "-" бутоните, за да настроите часа; ако натиснете и задържите някой от бутоните, дисплеят ще премине по-бързо между стойностите, правейки настройването на стойността по-бързо и лесно.

Промяна на честотата на зумера

1. Натиснете едновременно бутони "+" и "-" и след това натиснете бутон , за да изберете менюто за промяна на честотата на зумера. Докато се вижда текстът tonX, честотата на сигнала на зумера може да се променя чрез постоянно натискане на "-".

Настройване на таймера за обратно броене


! Тази функция не прекъсва готвенето и не влияе на фурната; тя просто се използва за активиране на зумера при изтичане на определен период от време.

1. Натиснете  бутон няколко пъти, докато  иконата и трите цифри на екрана започнат да мигат.
2. Използвайте "+" и "-" бутоните, за да настроите желан час; ако натиснете и задържите някой от бутоните, дисплеят ще премине по-бързо между стойностите, правейки настройването на стойността по-бързо и лесно.
3. Изчакайте 5 секунди, ако натиснете бутон още веднъж, дисплеят ще обратното броене. Зумерът ще се активира след изтичане на този период от време.

Програмиране на готвенето !

! Режимът на готвене трябва да бъде избран преди програмата да започне.

Програмиране на продължителността на готвене

1. Натиснете  бутон няколко пъти, докато **AUTO** иконата и DUR цифри на ДИСПЛЕЯ започнат да мигат.
 2. Използвайте "+" и "-" бутоните, за да настроите желаната продължителност; ако натиснете и задържите някой от бутоните, дисплеят ще премине по-бързо между стойностите, правейки настройването на стойността по-бързо и лесно.
 3. Изчакайте 5 секунди, за да се покаже **AUTO** иконата на дисплея.
 4. След изтичане на зададеното време и спиране на готвенето, ще чуете зумера. Натиснете произволен бутон, за да спрете зумера.
- Например: часът е 9:00 и е програмирано времето от 1 час и 15 минути. Програмата автоматично ще спре в 10:15.

Отмяна на програма

За да отмените програма:


- Натиснете бутон , докато иконата, съответстваща на настройката, която искате да отмените и цифрите на дисплея не започнат да мигат. Натиснете бутон "-", докато цифрите 00:00 се появят на дисплея.
- Натиснете и задържете бутон "+" и "-"; това ще отмени всички предишно избрани настройки, включително и настройките на таймера.

Таблица за печене във фурна

Режими на готвене	Храни	Тегло (в kg)	Позиция на скарата	Време на предварително загряване (минути)	Препоръчителна температура	Време на готвене (минути)
Традиционна фурна	Патица	1	3	15	200	65-75
	Печено телешко или говеждо месо	1	3	15	200	70-75
	Свинско печено	1	3	15	200	70-80
	Бисквитки (дребни сладкиши), тартове	-	3	15	180	15-20
		1	3	15	180	30-35
Режим на печене	Тарти	0,5	3	15	180	20-30
	Плодови торти, кейкове със стафиди, пандишпани	1	2 или 3	15	180	40-45
		0,7	3	15	180	40-50
		0,5	3	15	160	25-30
	Пълнени палачинки (на 2 решетки), малки торти (на 2 решетки), топчета сирене (на 2 решетки), еклери (на 3 решетки), бисквити (на 3 решетки), целувки (на 3 решетки)	1,2	2 и 4	15	200	30-35
		0,6	2 и 4	15	190	20-25
		0,4	2 и 4	15	210	15-20
		0,7	1 и 3 и 5	15	180	20-25
		0,7	1 и 3 и 5	15	180	20-25
		0,5	1 и 3 и 5	15	90	180
	Бързо готвене	Замразена храна	0,3	2	-	250
Пица		0,4	2	-	200	20
Пай от тиквички и скариди, селски пай със спанак		0,5	2	-	220	30-35
Лазаня		0,3	2	-	200	25
Питки		0,5	2	-	200	35
Пилешки хапки		0,4	2	-	180	25-30
		0,4	2	-	220	15-20
УПредварително приготвена храна		0,4	2	-	200	20-25
Панирани пилешки крилца						
Прясна храна		0,3	2	-	200	15-18
Бисквитки (дребни сладкиши), кейкове със стафиди	0,6	2	-	180	45	
Топки от сирене	0,2	2	-	210	10-12	
Мулти готвене	Пица (на 2-та скара), лазаня	1	2 и 4	15	230	15-20
	Агне	1	3	10	180	30-35
	Печено пиле + картофи	1+1	2 и 4	10	180	40-45
	Скумрия	1	2	10	200	60-70
	Кей със стафиди	1	2	10	180	30-35
	Еклери (на 2 решетка), бисквити (на 2 решетка)	0,5	2 и 4	10	170	40-50
	Пандишпан (на 1 решетка), пандишпан (на 2 решетка), пикантни пайове	0,5	2 и 4	10	190	20-25
		0,5	2 и 4	10	180	10-15
		0,5	2 и 4	10	170	15-20
		1	2 и 4	10	170	20-25
		1,5	3	15	200	25-30
Режим „Пица“	Пица	0,5	3	15	220	15-20
	Печено телешко или говеждо месо	1	2	10	220	25-30
	Пиле	1	2 или 3	10	180	60-70
ДГрил	Писия, сепия, калмари, скариди	0,7	4	-	Max	10-12
	Филе от треска	0,6	4	-	Max	8-10
	Печени зеленчуци, телешки стек, наденички, хамбургери, Сандвичи на тост (или тост)	0,8	4	-	Max	10-15
		0,4	4	-	Max	10-15
		0,8	3 или 4	-	Max	15-20
		0,8	4	-	Max	15-20
		0,6	4	-	Max	15-20
		0,6	4	-	Max	10-12
		1	4	-	Max	15-20
		1	4	-	Max	15-20
		4 en 6	4	-	Max	3-5
Огретен	Пиле на грил Сепия	1,5	2	10	200	55-60
		1,5	2	10	200	30-35
Огретен	Морска лястовица	0,5	3	18	170-180	25-35
	Филе от треска	0,5	3	16	160-170	15-20
	Лаврак във фолио	0,5	3	24	200-210	35-45
	Смесени зеленчуци (Рататун)	0,8-1,0	3	21	190-200	50-60
	Добре сготвени зеленчуци	1,5-2,0		20	180-190	55-60
Дъно	За перфектно готвене					

* Времената за готвене са приблизителни и могат да варират в зависимост с личния вкус. При готвене с помощта на грил и грил с вентилатор, тавата винаги трябва да е на 1-та стойка в долната част на фурната.

Използване на стъклокерамичния стъклен плот

Лепилото, използвано при поставяне на уплътненията, оставя маслени следи върху стъклото. Препоръчва се, преди да използвате уреда, да отстраните тези следи със специфичен продукт за поддържане, който не е абразивен. През първите няколко часа ма работа може да се усети миризма на гума, която бързо ще изчезне.

Включване и изключване на зоните за готвене

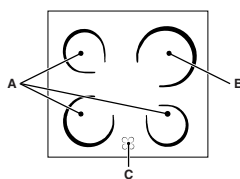
За да включите зоната за готвене, завъртете съответното копче по посока на часовниковата стрелка.

За да я изключите, завъртете копчето в посока, обратна на часовниковата стрелка до достигане на позицията „0“. Ако индикаторът за ВКЛЮЧЕНА ЗОНА НА ГОТВЕНЕ свети, това показва, че поне една от зоните за готвене на стъклокерамичния плот е включена.

Зони за готвене

На плота за готвене има излъчващи електрически нагревателни елементи. По време на работа те придобиват червен цвят.

На плота за готвене има електрически нагревателни елементи. По време на работа те придобиват червен цвят.



- А. Зона за готвене с лъчисти нагревателни елементи.
 Б. Зона за готвене с халогенни нагревателни елементи.
 В. Индикатор за остатъчна топлина: показва, че температурата на съответната

зона за готвене е над 60°C, дори когато нагревателният елемент е изключен, но все още е топъл.

Описание на нагревателните елементи

Кръглите лъчисти нагревателни елементи се зачервяват 10 - 20 сек. след като са били включени.

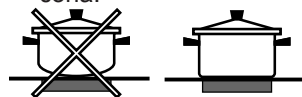
Кръглите лъчисти нагревателни елементи гарантират равномерно разпределение в допълнение към обичайните предимства, които лъчистите нагревателни елементи имат.

Лъчистите нагревателни елементи излъчват високи нива на топлина и светлина, веднага след като се включат, носейки следните практически предимства:

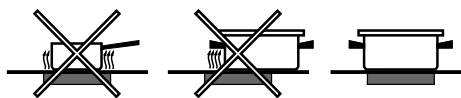
- бързо нагряване (във връзка с газовата горелка)
- бързо готвене
- равномерна температура по цялата повърхност (дължаща се на кръговите нагревателни елементи)

Практически съвети за използване на плота за готвене

- Използвайте тенджери сдебело, равно дъно, за да сте сигурни, че прилепват идеално към нагряващата зона.



- Винаги използвайте тенджери с достатъчно голям диаметър, покриващ изцяло нагрявателната зона, за да се гарантира пълно използване на топлината.



Винаги проверявайте дали дъното на тенджерите е идеално сухо и чисто: по този начин прилепването към нагряващите зони ще бъде оптимално и така и тенджерите, и плотът за готвене ще са по-ефективни.

- Избягвайте употребата на тенджери, използване за готвене на газови котлони: концентрацията на топлина от газовите горелки може да деформира дъното на тенджерата, която няма да може да прилепва плътно.
- Никога не оставяйте зоната за готвене включена, без да има съд върху нея, тъй като тя може да се повреди.

Позиция	Лъчист керамичен котлон нормален или бързоагряващ	Керамичен халогенен котлон Автоматичен котлон
0	Изкл.	Изкл.
1	За готвене на риба	За да се стопи масло или шоколад
2	Готвене на картофи (с помощта на пара), супи, нахут, боб	За приготвяне на картофи (парогенератори), супа, нахут, фасул
3	За продължително готвене на големи количества храна, зеленчукова супа	
4	За печено (средно изпечено)	За печено (добре изпечено)
5	За печено (добре изпечено)	
6	За запичане или бързо завиране	За готвене на точката на кипене
7		
8		За печено
9		
10		
11		За яхнии
12		За пържене

Изключване на уреда

Преди да извършите операции по уреда, изключете го от електрическата мрежа.

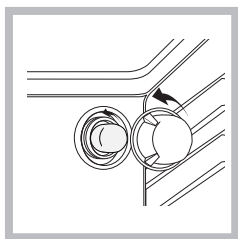
Почистване на фурната

Никога не използвайте пароструйки или водоструйки за почистване на уреда.

- Почиствайте стъклената част на вратата на фурната с помощта на гъба и неабразивен почистващ препарат, след което подсушете добре с мека кърпа. Не използвайте груби абразивни материали или заточени метални стръгалки, защото те могат да издраскат повърхността и за причинят напукване на стъклото.
- Вътрешните емайлирани или изработени от неръждаема стомана и гумените уплътнения могат да се почистват с гъба, напоена с хладка вода и неутрален сапун. Използвайте специализирани продукти за почистване, ако петната са трудно отстраними. Препоръчва се обилно изплакване и подсушаване след почистване. Не използвайте абразивни прахове или корозиращи съставки.
- В идеалния случай вътрешността на фурната трябва да се почиства след всяка употреба, докато все още е топла. Използвайте топла вода и почистващ препарат, изплакнете и изсушете с влажно парче плат. Избягвайте изплакването на абразивни вещества.
- Аксесоарите могат да се мият като обикновени съдове, дори и в миялна машина.
- Панелът за управление се почиства от нечистотиите и мазнините с неабразивна гъба или с меко парче плат.
- Върху неръждаемата стомана могат да останат петна от твърдата вода, останала дълго върху нея или от агресивните препарати, които съдържат фосфор. Препоръчваме ви да изплаквате и след това старателно да подсушавате стоманените повърхности.

Проверка на уплътненията на фурната

Проверявайте периодично състоянието на уплътнението около вратата на фурната. В случай, че то се окаже повредено, обърнете се към Следпродажбения сервизен център. Препоръчва се фурната да не се използва, докато уплътнението не бъде сменено.



Подмяна на лампичката за осветяване на фурната

1. След като изключите фурната от електрическата мрежа, свалете стъкленото капаче от фасунгата (виж фигурата).
2. Развийте крушката и я

подменете с аналогична: напрежение 230 V, мощност 25 W, свързване E 14.

3. Сменете крушката и свържете фурната към електрозахранващата мрежа.

Не използвайте лампата на фурната като/за вътрешно осветление.

Този уред съдържа светлинен източник с клас на енергийна ефективност E.

Почистване на стъклокерамичния стъклен плот

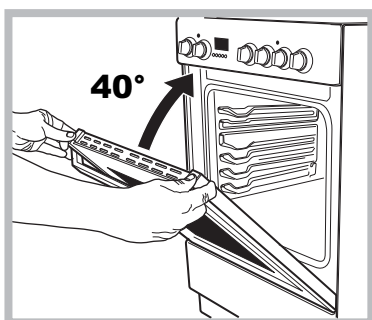
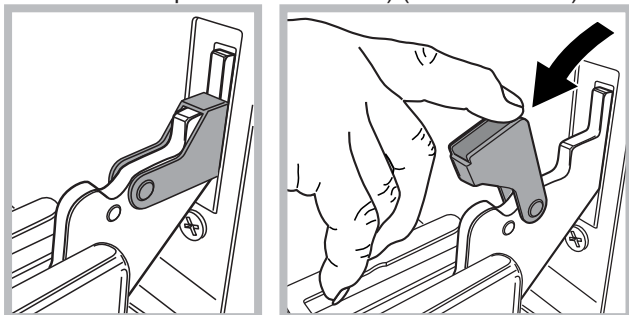
Избягвайте използването на абразивни или корозионни препарати за почистване (например спрей флакони за барбекю и фурни), продукти за почистване на петна и продукти против ръжда, почистващи препарати на прах и гъби с абразивна повърхност: те могат да надраскат непоправимо повърхността.

- Достатъчно е само да измиете плота с влажна гъба и да го изсушите с домакинска абсорбираща хартия.
- Ако плотът е силно замърсен, изтъркайте го със специален препарат за почистване на стъклокерамични повърхности, изплакнете го и го изсушете.
- За отстраняване на натрупаната мръсотия в голямо количество се използва специална стръгалка (не е включена в комплекта на доставката). Почиствайте веднага след като е възможно, без да чакате уредът да изстине, за да избегнете втвърдяването на остатъци от замърсяване. Могат да се постигнат отлични резултати чрез използване на гъба от тел от неръждаема стомана – специфична за плотове от керамично стъкло – напоена с вода и сапун.
- Ако върху готварския плот са се стопили предмети или материали, като напр. пластмаса или захар, те трябва незабавно да се отстранят със стръгалка, докато повърхността е още топла.
- След почистване плотът може да се обработи със специфичен продукт за поддръжка или защита: невидимото покритие, оставен от този продукт, предпазва повърхността от случайно излени вещества по време на готвене. Препоръчва се тези операции по поддръжката да се извършват, докато уредът е още леко топъл (не горещ) или студен.
- не забравяйте, че плотът трябва да се изплаква с чиста вода и внимателно да се изсушава: остатъците от продукти биха могли всъщност образуват нагар при следващо готвене.

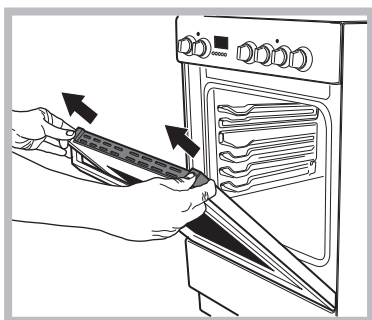
Клас на почистващите препарати на стъклокерамичните котлони	Налични в
Стръгалка за стъкло	Магазини „Направи си сам“
Бръснарско ножче Резервни остриета	„Направи си сам“ Магазини, супермаркети, дрогерии
COLLO lunetaHOB BRITEHob CleanSWISSCLEANER	Кооперативни магазини, универсални магазини, магазини на регионалните електрически компании, супермаркети

Демонтаж и монтаж на вратата на фурната:

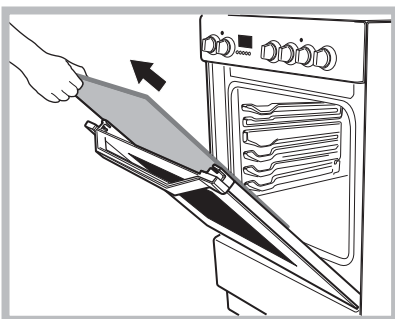
- 1.Отворете вратата
- 2.Напълно завъртете назад шарнирните скоби на вратата на фурната (виж снимката)
- 3.Затворете вратата докато скобата спре (вратата ще остане отворена на около 40°) (виж снимката)



- 4.Натиснете бутона на горния профил и издърпайте профила (виж снимката)



- 5.извадете стъклото и почистете както е посочено в глава: „Поддръжка и почистване”

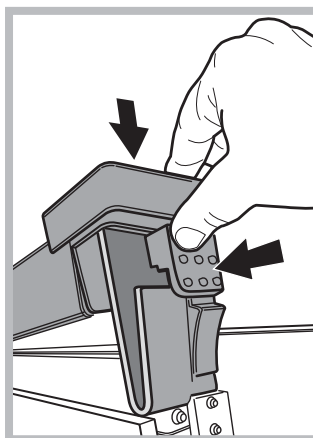


- 6.Сменете стъклото.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Фурната не трябва да се използва при свалено вътрешно стъкло!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! При повторно монтиране на вътрешното стъкло на вратата, поставете правилно стъкления панел, така че текстът върху панела да не е обърнат обратно и да може лесно да се чете.

- 7.Сменете профила, едно кликване ще покаже, че частта е правилно разположена.
8. Отворете вратата докрай.
- 9.Затворете опорите (виж фотото).



- 10.Сега вратата може да се затвори докрай и фурната може да започне да работи нормално.

Странични и задни каталитични обшивки

При някои модели, най-изложените вътрешни вертикални стени на фурната са покрити с пореста емайл, който се нарича каталитичен емайл. При нагряване този емайл разрушава мазнините, отделяни от храната. Това “окисляване” на масните частици се случва, когато температурата на стените надвиши 170°C. Порестото качество на каталитичния емайл увеличава повърхността.

