**BG****Български**

Инструкции за експлоатация
ПЕЧКА И ФУРНА
Съдържание

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ 2

Описание на уреда – Общ изглед 5

Описание на уреда – Панел за управление ,6

Инсталиране 7

Стартиране и използване 9

Режими на готвене 10

Използване на котлоните 14

Предпазни мерки и съвети 15

Грижа и поддръжка 16

Помощ 16

GR**Ελληνικά**

Οδηγίες Λειτουργίας
ΚΟΥΖΙΝΑ ΚΑΙ ΦΟΥΡΝΟΣ
Περιεχόμενα

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ,2

Περιγραφή της συσκευής-Γενική άποψη,5

Περιγραφή της συσκευής-Πίνακας ελέγχου,6

Εγκατάσταση,19

□ναρξη λειτουργίας και χρήση,21

Λειτουργίες μαγειρέματος,22

Χρήση της πλάκας εστιών,26

Προφυλάξεις και πρακτικές συμβουλές,27

Φροντίδα και συντήρηση,28

Τεχνική βοήθεια,28

DE**Deutsch**

Betriebsanleitung
HERD UND OFEN
Inhalt

WARNHINWEISE,3

Gerätebeschreibung - Überblicke,5

Gerätebeschreibung - Steuertafel,6

Aufstellung,31

Einschalten und Verwendung,34

Kochmodi,34

Vorsichtsmaßnahmen und Tipps,38

Pflege und Wartung,40

Kundendienst,40

IT**Italiano**

Istruzioni d'uso
FORNELLO E FORNO
Indicazioni

AVVERTENZA,3

Descrizione del dispositivo - Panoramica,5

Descrizione del dispositivo - Pannello di controllo,6

Installazione,41

Avvio e uso,43

Tabella con consigli per cottura in forno, 47

Uso del piano cottura,48

Consigli e precauzioni,49

Cura e manutenzione, 50

Assistenza,50

FR**Français**

Mode d'emploi
CUISINIÈRE ET FOUR
Sommaire

ATTENTION,4

Description de l'appareil-Vue d'ensemble, 5

Description de l'appareil-Tableau de bord,6

Installation,53

Utilisation du plan de

cuisson vitrocéramique, 58

Précautions et conseils,59

Nettoyage et entretien,61

Assistance,61

I6VMC6A(W)/GR**I6VMH2A(W)/GR**

BG**ΠΡΕΔΥΠΡΕЖДЕНИЕ**

ΠΡΕΔΥΠΡΕЖДЕНИЕ: Уредът и достъпните му части се нагорещяват по време на работа. Избягвайте докосването на нагревателните елементи.

Деца под 8 годишна възраст трябва да се държат далеч, ако не могат да бъдат под непрекъснат надзор.

Този уред може да се използва от деца над 8 годишна възраст, хора с физически, слухови или умствени затруднения, както и от хора с липса на опит или познания, ако е осигурен контрол или им е предоставена информация относно опасностите. Деца не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, оставени без надзор.

ΠΡΕΔΥΠΡΕЖДЕНИЕ: 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 одеало.

ΠΡΕΔΥΠΡΕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не съхранявайте нищо върху повърхността за готвене.

ΠΡΕΔΥΠΡΕЖДЕНИЕ: Ако повърхността е напукана, отворете веригата на уреда, за да избегнете риск от токов удар.

Твърди и абразивни почистващи препарати или твърди метални стръгалки 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

Вътрешните повърхности на отделението (при наличие) могат да се нагорещят.

Никога не използвайте пароструйки или водоструйки за почистване на уреда.

Отстранете течността от капака, преди да го отворите.

Незатваряйте стъкления капак (при наличие), докато газовите или електрическите котлони са все още горещи.

ΠΡΕΔΥΠΡΕЖДЕНИЕ: За да избегнете токов удар, уверете се, преди да смените лампата, че веригата е отворена.

! Когато поставяте скарата вътре се уверете, че стопорът е насочен нагоре и назад в гнездото.

GR**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσπελάσιμα μέρη της αποκτούν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση.

Θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις θέρμανσης.

Πρέπει να κρατάτε μακριά τα παιδιά κάτω των 8 ετών εκτός αν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.

Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, αν τους έχει δοθεί επιτήρηση ή εκπαίδευση σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν θα πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το μαγείρεμα με λίπος ή λάδι σε πλάκα εστιών χωρίς επιτήρηση μπορεί να είναι επικίνδυνο και να αποτελέσει αιτία πυρκαγιάς.

ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και κατόπιν καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα κάλυμμα ή με πυρίμαχη κουβέρτα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε είδη πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αν εμφανιστεί ρωγμή στην υαλοκεραμική επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε το ενδεχόμενο της ηλεκτροπληξίας.

Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που χαράζουν ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το τζάμι της πόρτας του φούρνου γιατί μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια, πράγμα που μπορεί να προκαλέσει θραύση του τζαμιού. Οι εσωτερικές επιφάνειες του διαμερίσματος φύλαξης (όπου υπάρχει) μπορεί να αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία.

Ποτέ μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές ή πιεστικές μηχανές πλυσίματος στη συσκευή.

Αφαιρέστε οποιοδήποτε υγρό από το κάλυμμα πριν το ανοίξετε.

Μην κλείνετε το γυάλινο κάλυμμα (αν υπάρχει) κάλυμμα πριν κρυώσουν οι ηλεκτρικές εστίες ή οι εστίες αερίου.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει απενεργοποιηθεί πριν αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα, για να αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας.

! Όταν τοποθετείτε τη σχάρα στο φούρνο, να βεβαιώνετε ότι το стоп κατευθύνεται προς τα πάνω και βρίσκεται στην πίσω πλευρά του θαλάμου.

DE ACHTUNG!

ACHTUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei der Verwendung heiß.

Vermeiden Sie, die Heizelemente zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät entfernt gehalten werden, es sei denn, sie stehen unter ständiger Aufsicht. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahre und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeit oder fehlender Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn Sie vorher über die sichere Verwendung des Gerätes unterrichtet wurden und die damit zusammenhängenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Anwenderwartung sollte nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

ACHTUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf der Kochfläche kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.

Versuchen Sie NIE Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen das Gerät aus und ersticken die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.

ACHTUNG: Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen.

ACHTUNG: Wenn die Oberfläche der Glaskeramik gerissen ist, schalten Sie das Gerät auch, um einen möglichen Stromschlag zu verhindern.

Verwenden Sie keine harten scheuernden Reiniger oder scharfe Metallschaber, um das Glas der Ofentür zu reinigen, da dies die Oberfläche verkratzt und zum Zerspringen des Glases führt.

• Die inneren Oberflächen der Schublade (wo vorhanden) werden heiß.

!Verwenden Sie bei dem Gerät niemals Dampf- oder Druckreiniger.

Entfernen Sie jegliche Flüssigkeit vom Deckel, bevor Sie ihn öffnen.

Schließen Sie nie die Glasabdeckung (sofern vorhanden), wenn die Gasbrenner oder elektrischen Heizplatten noch heiß sind.

ACHTUNG: Wenn Sie die Ofenlampe austauschen möchten, schalten Sie das Gerät vorher aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.

!! Wenn Sie eine Blech oder Rost hineingeben, passen Sie auf, dass der Stopper nach oben und nach hinten in den Ofenraum zeigt.

IT AVVERTENZA

AVVERTENZA: L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti.

I bambini di età inferiore agli 8 anni vanno tenuti a distanza, a meno che non siano sotto continua supervisione.

Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchiatura. La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

AVVERTENZA: Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.

Non tentare MAI di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.

AVVERTENZA: Pericolo di esplosione: non conservare nulla sulle superfici di cottura.

AVVERTENZA: Se la superficie di vetroceramica presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura per evitare il rischio di scossa elettrica.

Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro

Le superfici interne dello scomparto (ove presenti) si potrebbero surriscaldare.

Non usare mai detergenti a vapore o a pressione sul dispositivo.

Rimuovere qualsiasi liquido dal coperchio prima di aprirlo.

Non chiudere il coperchio in vetro (ove presente) quando i bruciatori a gas o le piastre elettriche sono ancora calde.

AVVERTENZA: Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.

! Quando viene inserito il vano, verificare che il punto di blocco sia rivolto verso l'alto e che si trovi nella parte posteriore della cavità.

ATTENTION : cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement.

Il faut faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants.

Ne laisser s'approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.

Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

ATTENTION : laisser un récipient de cuisson contenant de l'huile ou de la graisse sur le foyer est dangereux et risque d'entraîner un incendie.

Il ne faut JAMAIS essayer d'éteindre une flamme ou un incendie avec de l'eau ! Il faut éteindre l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.

ATTENTION : risque d'incendie : ne pas laisser d'objets sur les surfaces de cuisson.

ATTENTION : si la surface vitrocéramique est fêlée, éteindre l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de spatules métalliques coupantes pour nettoyer la porte du four en verre, sous peine d'égraffer la surface et de briser le verre.

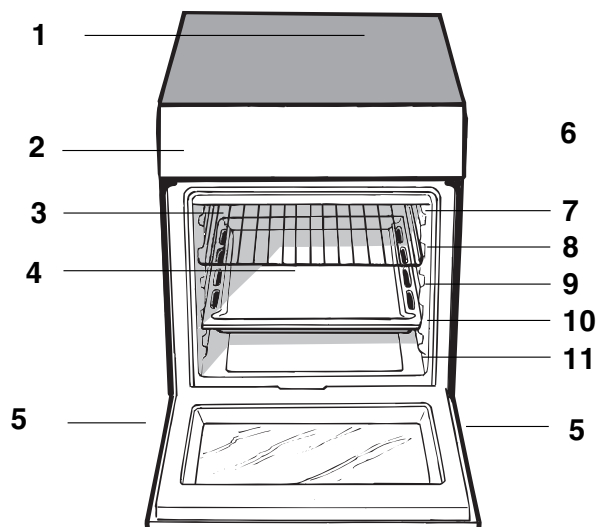
Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.

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

Essuyer tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir. Ne pas abaisser le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.

ATTENTION : s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

! Lors de l'introduction de la grille, s'assurer que l'arrêt est bien tourné vers le haut et se trouve dans la partie arrière de l'enceinte.



BG

Описание на уреда Общ преглед

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

DE

Gerätebeschreibung Übersicht

1. Glaskeramik Kochfläche
2. Steuertafel
3. Gleitendes Griffrost
4. TROPFpfanne
5. Verstellbarer Fuß
6. FÜHRUNGSSCHIENEN für die gleitenden Roste
7. Position 5
8. Position 4
9. Position 3
10. Position 2
11. Position 1

GR

Περιγραφή της συσκευής Γενική άποψη

1. Υαλοκεραμική πλάκα εστιών
2. Πίνακας ελέγχου
3. Συρόμενη υποδοχή σχάρας
4. Δίσκος συλλογής σταγόνων
5. Ρυθμιζόμενο πόδι στήριξης
7. Ράγες οδήγησης για τις συρόμενες σχάρες
7. Θέση 5
8. Θέση 4
9. Θέση 3
10. Θέση 2
11. Θέση 1

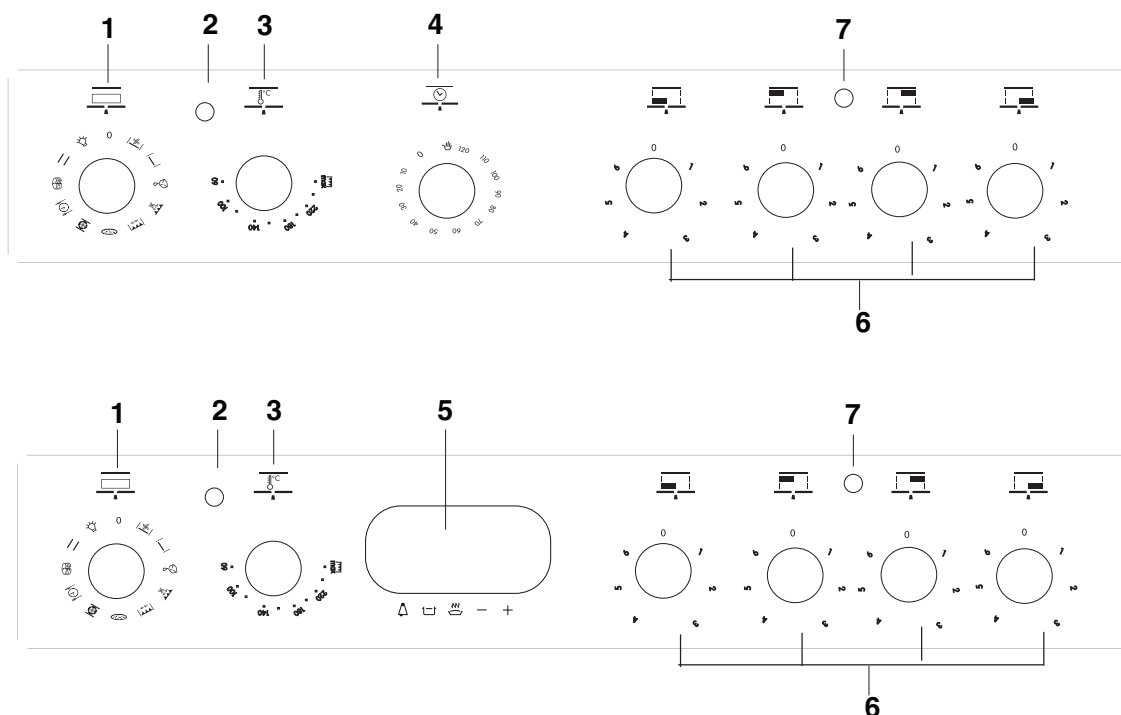
IT

Descrizione dell'apparecchio Panoramica

1. Piano di cottura in vetroceramica
2. Pannello di controllo
3. Vano griglia scorrevole
4. Leccarda
5. Piedino regolabile
6. GUIDE per vani scorrevoli
7. posizione 5
8. posizione 4
9. posizione 3
10. posizione 2
11. posizione 1

FR

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



BG

Описание на уреда Панел за управление

1. СЕЛЕКТОРЕН бутон
 2. Индикаторна лампичка на ТЕРМОСТАТА
 3. Копче на ТЕРМОСТАТА
 4. Копче на ТАЙМЕРА*
 5. Електронен програматор за готвене*
 6. Копче за управление на електрическия КОТЛОН
 7. Индикаторна лампичка на ЕЛЕКТРИЧЕСКИЯ КОТЛОН
- * Съществува само при някои модели.

IT

Descrizione dell'apparecchio Pannello di controllo

1. Manopola del SELETTORE
 2. Luce spia del TERMOSTATO
 3. Manopola del TERMOSTATO
 4. Manopola TIMER*
 5. Programmatore fornello elettronico*
 6. Manopola di controllo PIASTRA DI COTTURA elettrica
 7. Luce spia PIASTRA DI COTTURA ELETTRICA
- *Solo alcuni modelli

GR

Περιγραφή της συσκευής Πίνακας ελέγχου

1. Περιστροφικό κουμπί ΕΠΙΛΟΓΗΣ
 2. Ενδεικτική λυχνία ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ
 3. Περιστροφικό κουμπί ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ
 4. Περιστροφικό κουμπί ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ*
 5. Ηλεκτρονικός προγραμματιστής μαγειρέματος*
 6. Περιστροφικό κουμπί ελέγχου ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣ
 7. Ενδεικτική λυχνία ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣ
- * Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα.

FR

Description de l'appareil Tableau de bord

1. Manette PROGRAMMES
 2. Voyant lumineux thermostat
 3. Manette du THERMOSTAT
 4. Manette du MINUTEUR*
 5. PROGRAMMATEUR ETETRONIQUE*
 6. Manette de la plaque électrique VTC
 7. Voyant de fonctionnement de la plaque électrique
- *N'existe que sur certains modèles

DE

Gerätebeschreibung Steuertafel

1. SELECTOR Knopf
 2. THERMOSTAT Anzeigelampe
 3. THERMOSTAT Knopf
 4. TIMER Knopf*
 5. Elektronische Kochprogrammierung*
 6. Kontrollknopf f. elektrische HEIZPLATTE
 7. Anzeigelampe für die ELEKTRISCHE HEIZPLATTE
- * Nur bei bestimmten Modellen verfügbar.

Инсталиране

Преди да използвате вашия нов уред, моля прочетете внимателно тази книжка с инструкции. Тя съдържа важна информация относно безопасността на монтаж и работа на уреда.

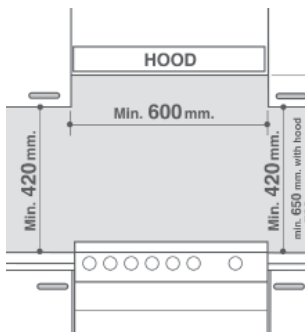
Моля пазете тези инструкции за експлоатация за бъдещи справки. При продажба на уреда, при прекратяване на използването му или при преместване се уверете, че книжката с инструкциите е заедно с него. Инсталирането на уреда трябва да се извърши от квалифициран специалист съгласно настоящите инструкции.

Всяка операция по настройка или поддръжка трябва да се извършва, когато печката е изключена от електрическото захранване.

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 (T 90°C).

За правилно инсталиране:

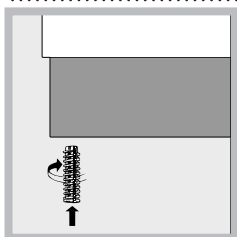


- поставете уреда в кухнята, трапезарията или в едностайно жилище (не в банята);
- ако плотът на печката е по-висок от плота на мебелите, уредът трябва да се инсталира на поне 600 mm от тях;
- ако печката се монтира под окачен шкаф, последният трябва да

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);

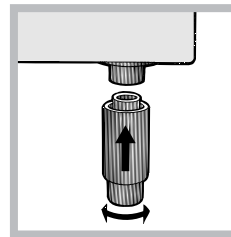
- не трябва да поставяте пердетата зад печката или на разстояние от страничните ѝ стени по-малко от 200;
- евентуални аспиратори трябва да бъдат инсталирани в съответствие с указанията от съответното ръководство с инструкции.



Нивелиране

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

Тази процедура трябва да се извърши от квалифициран техник, упълномощен от производителя.



Крачетата* се монтират в сглобката под основата на печката.

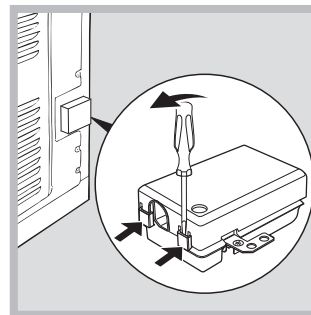
Уредът не трябва да се монтира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.

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.

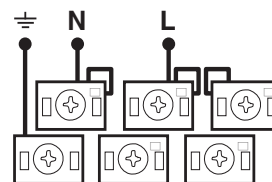


За да инсталирате кабела, следвайте инструкциите по-долу:

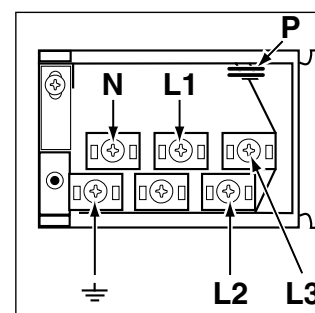
- Разхлабете винта на кабелната скоба и контактните винтове на проводника.

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

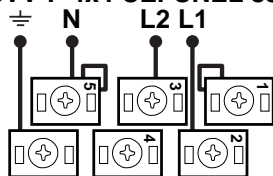


- За осъществяване на електрическите връзки, както е показано на фигурите, използвайте двата джъмпера вътре в кутията (виж фигурата – с надпис "P").

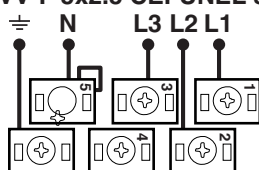


* Съществува само при някои модели.

**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 него една точка да не влиза в контакт с температура, по-висока от 50°C.

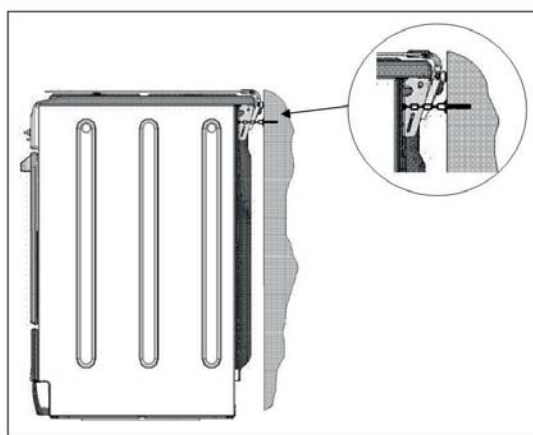
Преди да извършите свързването, уверете се, че:

- 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.

Стартиране и използване

ТАБЛИЦА НА ТЕХНИЧЕСКИТЕ ДАННИ	
Размери на печката (ВxШxД)	32,4 x 45,5 x 41,3 cm
Обем	61 l
Полезни мерни единици, отнасящи се до фурната	Ширина 42 cm Дълбочина 44 cm Височина 8,5 cm
Напрежение и честота	Вижте фирмената табелка
Керамични котлони	
Преден ляв	1700 W
Заден ляв	1200 W
Заден десен	2100 W
Преден десен	1200 W
Макс. Консумация на керамичните котлони	6200 W
	<p>МАРКИРОВКА ЗА ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ и ЕКО ДИЗАЙН</p> <p>Директива 65/2014/ЕС, включваща директива 2010/30/ЕС. Наредба 66/2014/ЕС, включваща Директива 2009/125/ЕС. Наредба EN 60350-1 Наредба EN 50564</p> <p>Консумация на електроенергия за естествена конвекция – режим на нагряване:  Традиционен режим  Обявена консумация на електроенергия за клас на принудителна конвекция – режим на нагряване:  Печене.</p>
 	<p>Този уред отговаря на следните директиви на Европейската икономическа общност: 2006/95/ЕО от 12/12/06 (ниско напрежение) и последващите изменения - 2004/108/ЕО от 15/12/04 (електромагнитна съвместимост) и последващите изменения - 93/68/ЕИО от 22/07/93 и последващите изменения. 2002/96/ЕО 1275/2008 (Режим на готовност/Изкл.)</p>

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 използваните за защита фурната вещества. Преди употреба трябва да отстраните изцяло пластмасовото покритие, поставено на страничните стени на уреда.




Никога не поставяйте предмети направо на дъното на фурната, защото съществува риск от повреждане на емайла.

* Съществува само при някои модели.

Пускане на фурната

- Изберете желаната програма за готвене чрез завъртане на СЕЛЕКТОРНИЯ бутон.
- 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).

Ако уредът е оборудван с електронен програматор , за да използвате електронната фурна,  просто натиснете едновременно бутоните (символът ще се  появи на дисплея) преди да изберете желаната функция за готвене..

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);
- да 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 XX с бутоната, осветлението се включва без да се задейства никакъв загреващ елемент.

Режими на готвене

Температурата може да се настрои за всички режими на готвене между 60°C и Max (Макс.) с изключение на следните модели

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

Режим ТРАДИЦИОННА ФУРНА

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.

Режим 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.

Режим 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.

Режим ГОТВЕНЕ НА НЯКОЛКО ЯСТИЯ ЕДНОВРЕМЕННО

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 покафевява храната едновременно. Едновременно могат да се използват до две нива едновременно.

Режим ПИЦА

The circular heating elements and the elements at the bottom of the oven are switched on and the fan

is activated.»Кръглите нагревателни елементи и елементите на дъното на фурната се включват и вентилаторът се активира.

Режим ГРИЛ

Централната част на горния нагревателен елемент се включва. Високата и директна температура на грила се препоръчва за храна, която изисква 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.

Режим 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.

Режими на готвене ГРИЛ и ОГРЕТЕН трябва да се използват при затворена врата на фурната.

Режим 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, десерти от сметана или яйчен крем, плодови торти. 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.

Режим ДОЛНО ВЕНТИЛИРАНЕ

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.

Режим ФУРНА ОТДОЛУ:

По-долният нагревателен елемент се активира. Тази позиция се препоръчва за усъвършенстване 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. Трябва да се отбележи, че тази функция не позволява достигане на максимална температура във фурната (250°C) и поради тази причина не се препоръчва ястията да се готвят само на този режим, освен ако не печете торти (които трябва да се пекат при температура 180°C или по-ниска).

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.

Планиране на готвенето с електронния таймер*

Настройване на часовника

След свързване на печката към електрозахранването или след спиране на тока, часовникът автоматично се включва на 0:00 и започва да мига. За да настроите часа:

1. Едновременно натиснете  бутона ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ и КРАЙ НА ВРЕМЕТО ЗА  ГОТВЕНЕ.
2. В рамките на 4 секунди след натискане на тези бутони, настройте точното време чрез натискане на бутони + и -. Бутонът + увеличава часа, а бутонът – го намалява.

След настройване на часа, програматорът автоматично превключва на ръчен режим.

Настройване на таймера


Таймерът позволява задаване на обратно отброяване, когато времето изтече ще се чуе звуков сигнал.

За да настроите таймера, направете следното:

Натиснете бутона ТАЙМЕР . Дисплеят показва:

1. Натиснете бутони + и -, за да настроите желаното време.
2. Натиснете бутони + и -, за да настроите желаното време.
3. Когато пуснете бутоните, таймерът започва обратно броење, а текущото време се появява на дисплея.



4. След изтичане на времето ще чуете звуков сигнал, който може да се изключи чрез натискане на някой от бутоните (с изключение на бутони + и -).  Символът ще изгасне.

Таймерът не включва или изключва фурната.


Настройване силата предупредителния сигнал

След избиране и потвърждаване на настройките на часовника, използвайте бутона -, за да настроите силата на предупредителния звук.


Настройване на времето на готвене с отложен старт

Първо решете кой режим на готвене ще използвате и задайте подходящата температура, използвайки СЕЛЕКТОРНИЯ бутон и превключвателя на ТЕРМОСТАТА на фурната.

На този етап е възможно да настроите времето за готвене:

1. Натиснете бутона ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ .
2. В рамките на 4 секунди след натискане на тези бутони, настройте точното време чрез натискане на бутони + и -. Ако, например, искате да настроите времето за готвене на 30 минути, дисплеят ще показва:




3. 4 секунди след пускане на бутона, текущото време (например 10.00) се появява отново на дисплея със символа  и буквата А (АВТОМ.).


* Съществува само при някои модели.

Настройване на времето на готвене с незабавен старт

Следвайте описаната по-горе процедура за определяне на времето за готвене (точки 1-3).

Когато буквата А се появи, това означава че и времето за готвене и часът за край на готвенето са били програмирани в АВТОМАТИЧЕН режим. За да върнете ръчния режим на фурната, след всеки АВТОМАТИЧЕН режим натиснете едновременно бутони ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ и КРАЙ НА ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ.

! Символът  ще продължи да свети заедно с фурната по време на целия процес на готвене.

Настроената продължителност на готвене може да се покаже по всяко време чрез натискане на бутона  ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ, а края на времето за готвене чрез натискане на бутона КРАЙ НА ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ. Ще чуете звуков сигнал след изтичане на времето за готвене. За да го спрете, натиснете някой бутон без бутони + и -.

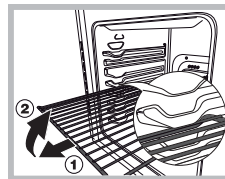
Отмяна предварително зададена програма за готвене

Едновременно натиснете  бутона ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ и КРАЙ НА ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ.

Промяна или отмяна на предишно зададени данни
Въведените данни могат да бъдат променяни по всяко време чрез натискане на съответния бутон (ТАЙМЕР, ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ или КРАЙ НА ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ) и бутона + или -.

Когато данните за времето за готвене са отменени, данните за края на времето за готвене се отменят автоматично и обратно.

Ако фурната вече е програмирана, тя няма да приеме времената за край на готвенето, които са преди началото на програмирания процес на готвене.




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).

Използване на таймера за готвене*

1. За да настроите звуковия сигнал, завъртете превключвателя ТАЙМЕР ЗА ГОТВЕНЕ по посока на часовниковата стрелка на почти пълен оборот.
2. Завъртете превключвателя обратно на часовниковата стрелка, за да настроите желаното време: центрирайте минутите, показани върху превключвателя ТАЙМЕР ЗА ГОТВЕНЕ с индикатора на панела за управление.
3. При изтичане на времето прозвучава звуков сигнал и фурната се изключва.
4. Когато фурната е изключена, таймерът за печене може да се използва като нормален таймер.

! За да използвате фурната при ръчен режим на работа, с други думи, когато не искате да използвате края на таймера за готвене, въртете превключвателя на ТАЙМЕРА ЗА ГОТВЕНЕ, докато достигне символа .

* Съществува само при някои модели.

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 печка	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)	-	3	15	180	15-20
	Тарти	1	3	15	180	30-35
Режим на печене	Тарти	0.5	3	15	180	20-30
	Плодови торти	1	2 и 3	15	180	40-45
	Кей със стафиди	0.7	3	15	180	40-50
	Пандишпан	0.5	3	15	160	25-30
	Пълнени палачинки (на 2-ра скара)	1.2	2 и 4	15	200	30-35
	Малки тортички (на 2-ра скара)	0.6	2 и 4	15	190	20-25
	Топки от сирене (на 2-ра скара)	0.4	2 и 4	15	210	15-20
	Топки с крем (на 3-ра скара)	0.7	1 и 3 и 5	15	180	20-25
	Бисквитки (на 3-та скара)	0.7	1 и 3 и 5	15	180	20-25
	Целувки (на 3-та скара)	0.5	1 и 3 и 5	15	90	180
Бързо готвене	Замразена храна					
	Пица	0.3	2	-	250	12
	Плак със скариди и тиквички	0.4	2	-	200	20
	Селски пай със спанак	0.5	2	-	220	30-35
	Тригуни	0.3	2	-	200	25
	Лазаня	0.5	2	-	200	35
	Питки	0.4	2	-	180	25-30
	Пилешки хапки	0.4	2	-	220	15-20
	Полуфабрикати					
	Панирани пилешки крилца	0.4	2	-	200	20-25
Прясна храна						
Бисквитки (дребни сладкиши)	0.3	2	-	200	15-18	
Кей със стафиди	0.6	2	-	180	45	
Топки от сирене	0.2	2	-	210	10-12	
Готвене на няколко ястия едновременно	Пица (на 2-та скара)	1	2 и 4	15	230	15-20
	Лазаня	1	3	10	180	30-35
	Агне	1	2	10	180	40-45
	Печено пиле + картофи	1+1	2 и 4	15	200	60-70
	Скумрия	1	2	10	180	30-35
	Кей със стафиди	1	2	10	170	40-50
	Топки с крем (на 2-ра скара)	0.5	2 и 4	10	190	20-25
	Бисквитки (на 2-та скара)	0.5	2 и 4	10	180	10-15
	Пандишпан (на 1-ва скара)	0.5	2	10	170	15-20
	Пандишпан (на 2-ра скара)	1	2 и 4	10	170	20-25
Пикантни пайове	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 и 3	10	180	60-70
Барбекю	Морски език и сепия	0.7	4	-	Max	10-12
	Калмари и скариди	0.6	4	-	Max	8-10
	Сепия	0.6	4	-	Max	10-15
	Филе от треска	0.8	4	-	Max	10-15
	Гриловани зеленчуци	0.4	3 и 4	-	Max	15-20
	Телешки стек	0.8	4	-	Max	15-20
	Наденички	0.6	4	-	Max	15-20
	Хамбургери	0.6	4	-	Max	10-12
	Скумрия	1	4	-	Max	15-20
	Сандвичи на тост (или тост)	4 and 6	4	-	Max	3-5
Огретен	Пиле на грил	1.5	2	10	200	55-60
	Сепия	1.5	2	10	200	30-35
Долна вентилация	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 (рататуи)	0.8 – 1,0	3	21'	190 - 200	50 - 60
	Добре приготвени зеленчуци	1,5 – 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
Дъно	Довършителни готвене					

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.

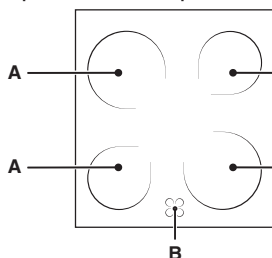
Включване и изключване на зоните за готвене

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.



А. Зона за готвене с лъчисти нагревателни елементи.

Б. Светлинен индикатор за остатъчната 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.

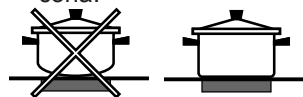
Кръглите лъчисти нагревателни елементи гарантират равномерно разпределение в допълнение към обичайните предимства, които лъчистите нагревателни елементи имат.

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 с дебело, 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.

ниво	плоча
0	От
1	Готварски зеленчуци и риба
2	Готварски картофи (пара) и супи
3	Освен това готвене на големи количества храна
4	Печене (средна)
5	Печене (повече)
6	Браун или бързо кипене

Предпазни мерки и препоръки

Този уред е произведен в съответствие с международните норми за безопасност при работа. Тези предупреждения са дадени от съображения за безопасност и трябва да бъдат прочетени внимателно.

Общи правила за безопасност

- Тези инструкции са валидни само за държавите, чиито символи се срещат в ръководството и върху табелката със серийния номер, разположен върху уреда.
- Уредът е разработен за непрофесионална употреба в жилищни сгради.
- Уредът не трябва да се инсталира на открито, дори когато е на защитено място. Много е опасно уредът да се оставя изложен на въздействието на дъжд и буря.
- Уредът не трябва да се докосва, когато сте с боси крака или пък с мокри или влажни ръце и крака.
- **Уредът трябва да се използва за приготвяне на ястия само от възрастни и съгласно инструкциите, предвидени в тази книжка.. Всяка друга употреба (напр. за отопление на помещения) се счита за неподходяща и следователно за опасна. Производителят не носи отговорност за възможни щети, произтичащи от неподходяща, неправилна или неразумна употреба.**
- Тази инструкция се отнася за уреди от клас 1 (монтирани самостоятелно) или от клас 2 – подклас 1 (вградени между два мебели).
- **Не докосвайте нагревателните елементи или някои части на вратата на фурната, докато уредът работи; тези части са много горещи. Децата да се държат настрана от уреда.**
- Да се внимава горещите части на уреда да не влизат в контакт със захранващите кабели на други електродомакински уреди.
- Не запушвайте отворите за вентилация и отвеждане на топлината.
- Не използвайте нестабилни или деформирани съдове върху зоните за готвене, това ще ви помогне да избегнете случайно разливане. Уверете се, че дръжките на тенджерата са обърнати към центъра на плота, за да избегнете случайни изгаряния.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при поставяне или отстраняване на съдове.
- Не използвайте запалителни течности (алкохол, бензин и т.н.) в близост до работещия уред.
- Не поставяйте запалим материал в долното отделение или във фурната. Ако уредът неочаквано заработи, може да възникне пожар.
- Когато уредът не се използва, винаги проверявайте, дали копчетата са в позиция •.
- Не изваждайте щепсела от контакта, като дърпате кабела; вместо това хванете самия щепсел.
- Не извършвайте операции по почистване или поддръжка, без преди това да сте изключили щепсела от електрическата мрежа.
- Ако уредът се повреди, никога не се опитвайте да го поправите сами. Ремонтът, извършен от неквалифицирани лица, може да причини повреди или последваща неправилна работа на уреда. Свържете се със Сервиза за техническо обслужване и ремонт.
- Не опирайте тежки предмети на отворената врата на фурната.
- Вътрешните повърхности на отделението (при наличие)

могат да се нагорещят.

- Стъклокерамичният плот е устойчив на механични сътресения, но може да се напука юрили дори пръсне), ако го ударите с остър предмет, като напр. инструмент. Ако това се случи, незабавно изключете уреда от електрическата мрежа и веднага се свържете със Сервизния център.
- Ако повърхността на плота е напукана, изключете уреда, за да избегнете токови удари.
- Не забравяйте, че зоните за готвене оставят сравнително топли най-малко за тридесет минути, след като са били изключени.
- Дръжте всеки обект, който може да се стопи, далече от плота, напр. пластмасови или алуминиеви предмети или продукти с високо съдържание на захар. Бъдете особено внимателни, когато използвате пластмасово или алуминиево фолио, или опаковки: ако се поставят върху повърхности, които все още са горещи, това може да причини сериозни повреди на плота.
- Не поставяйте метални предмети (ножове, лъжици, капаци на тенджери и т.н.) върху плота, тъй като могат да се нагорещят.
- Уредът не трябва да се използва от хора (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени възможности, от неопитни лица или от всеки, който е незапознат с уреда. Тези лица, най-малкото, трябва да се наблюдават от някой, който поема отговорност за тяхната безопасност или да получат инструкции, свързани с работата на уреда.
- Децата не трябва да си играят с уреда.
- Ако печката е поставена на подставка, вземете необходимите предпазни мерки, за да предотвратите падането на печката.

Изхвърляне

- При изхвърляне на опаковъчния материал: спазвайте местното законодателство, така че опаковката да може да се използва повторно.
 - Европейската директива 2002/96/ЕО относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО) предвижда, че електродомакинските уреди не трябва да се преработват с обикновения поток твърди отпадъци. Извадените от употреба уреди трябва да бъдат събирани отделно, за да се оптимизира делът на повторна употреба и рециклирани на съставлящите ги материали и да се предотвратят потенциалните щети на здравето на хората и околната среда. Всички уреди са означени със знак задраскан контейнер за боклук, който напомня за задължението за разделно събиране на отпадъците.
- За допълнителна информация, свързана с изхвърлянето на остарелите домакински електроуреди, собствениците трябва да се свържат с обществената служба за събиране на отпадъците или местния дилър.

Поддръжка и почистване

Изключване на уреда

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

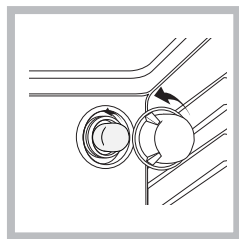
Почистване на фурната

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 плотовете 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

Помощ

Никога не използвайте услугите на неоторизиран техник.

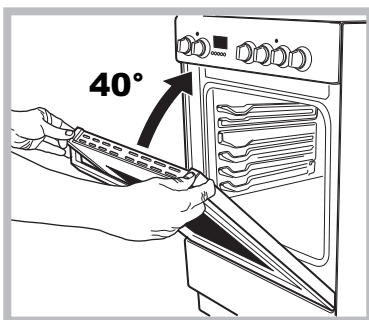
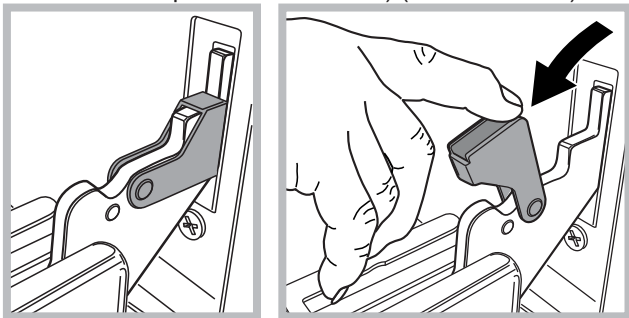
Дръжте следната информация под ръка:

- Типа на проблема.
- Модела на машината (Mod.).
- Серийния номер (S/N).

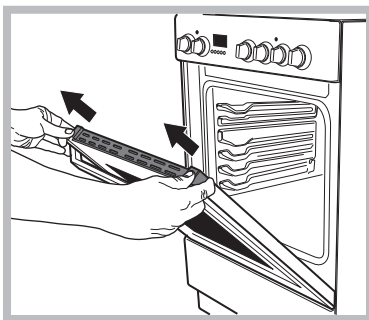
Тези последни две сведения се намират на фирмената табелка, разположена върху уреда..

Демонтаж и монтаж на вратата на фурната:

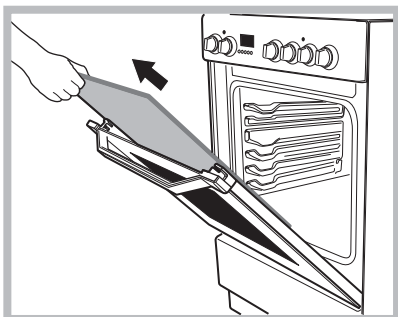
- 1.Отворете вратата
- 2.Напълно завъртете назад шарнирните скоби на вратата на фурната (виж снимката)
- 3.Затворете вратата докато скобата спре (вратата ще остане отворена на около 40°) (виж снимката)



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



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

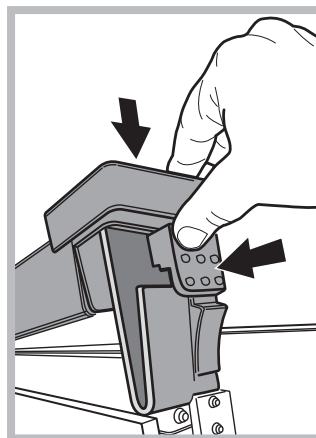


- 6.Сменете стъклото.

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.

Почистване на фурната с помощта на пара*

Този метод на почистване се препоръчва след готвене на много мазно (печено) месо.

Този процес на почистване улеснява отстраняването на замърсявания по стените на фурната чрез генериране на пара, която се образува във фурната и улеснява почистването.

! Важно! Преди да започнете да почиствате с пара:

-Отстранете всички остатъци от храна и мазнина от дъното на фурната.

- Свалете всички аксесоари (решетки и тави).

Извършвайте гореописаните операции съгласно следната процедура:

1. Налейте 300ml вода в тавата за печете във фурната и я поставете на най-долно ниво. При модели, където няма тава, използвайте тавичка за печене на хлебни изделия и я поставете на грила на долното ниво.

2. Изберете функцията **Режим ФУРНА ОТДОЛУ**
| — | настройте температурата на 100 ° C;

3. Оставете я във фурната за 15 мин.

4. Изключете фурната.

5. След охлаждане на фурната, можете да отворите вратата, за да почистите с вода и влажна кърпа.

6. Отстранете останалата вода след приключване на почистването.

След почистването с пара, след готвене на много мазни храни или ако почистването на мазнината е много трудно, може да се наложи да завършите процеса на почистване по традиционния метод, описан в предишния параграф.

! Почиствайте фурната само когато е студена!

Зачитане и опазване на околната среда

- Винаги дръжте вратата на фурната затворена, когато използвате режими ГРИЛ и ОГРЕТЕН: така ще постигнете по-добри резултати и ще спестите електроенергия (около 10%).
- Винаги, когато е възможно, избягвайте предварително загряване на фурната и стремете да я запълните. Отваряйте вратата на фурната колкото е възможно най-малко, тъй като при всяко отваряне се губи топлина.
- За да спестите значително количество електроенергия, просто изключете фурната 5 до 10 минути преди края на планираното време за готвене и използвайте топлината, която фурната продължава да генерира.
Стандартните програми са базирани на стандартните хранителни продукти.
- Ако имате договор за изчислена по време тарифа за електроенергия, опцията „забавено готвене“ ще ви помогне по-лесно да спечелите пари, задавайки по-евтин времеви период за изпълнение на операцията.
- Възползвайте се максимално от остатъчната топлина на котлона, изключвайки чугунения котлон 10 минути преди края времето за готвене, а стъклокерамичния котлон - 5 минути.
- Основата на тенджерата или тигана трябва да покрива изцяло котлона. Ако е по-малка, ще се изгуби ценна електроенергия, а готвещите се над тях домакински съдове оставят остатъци, които трудно могат да се премахнат.
- Гответе храната в затворени съдове или съдове с плътно затварящи се капаци и използвайте възможно най-малко вода. Готвенето при отворен капак значително ще увеличи потреблението на електроенергия. Използвайте плоски тенджери и тигани
- Ако пригответе ястие, което отнема много време, струва си да използвате тенджера под налягане, което е два пъти по-бързо и спестява една трета от електроенергията.

* Съществува само при някои модели.

Εγκατάσταση

Πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα σας συσκευή, διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών. Περιέχει σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την ασφαλή εγκατάσταση και λειτουργία της συσκευής.

Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες χρήσης για μελλοντική αναφορά. Βεβαιωθείτε ότι οι οδηγίες θα συνοδεύουν τη συσκευή σε περίπτωση που αυτή πουληθεί, χαριστεί ή μεταφερθεί σε άλλο χώρο εγκατάστασης.

Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί από εξειδικευμένο επαγγελματία σύμφωνα με τις παρεχόμενες οδηγίες.

Οποιαδήποτε απαραίτητη εργασία ρύθμισης ή συντήρησης πρέπει να γίνει αφού η συσκευή μαγειρέματος αποσυνδεθεί από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.

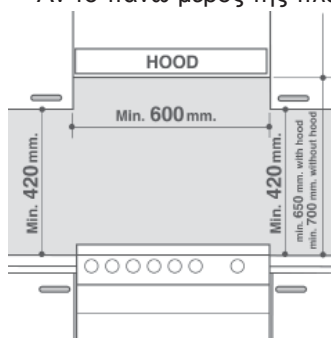
Τοποθέτηση και οριζοντίωση της συσκευής

Μπορείτε να εγκαταστήσετε τη συσκευή δίπλα σε ντουλάπια των οποίων το ύψος δεν υπερβαίνει αυτό της επιφάνειας της πλάκας εστιών.

Βεβαιωθείτε ότι ο τοίχος που είναι σε επαφή με το πίσω μέρος της συσκευής είναι κατασκευασμένος από μη εύφλεκτο, ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό (T 90°C).

Για να εγκαταστήσετε σωστά τη συσκευή:

- Τοποθετήστε την στην κουζίνα, στην τραπεζαρία ή σε δωμάτιο με εγκατάσταση κουζίνας (όχι στο μπάνιο).
- Αν το πάνω μέρος της πλάκας εστιών είναι ψηλότερα από τα ντουλάπια, η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί τουλάχιστον 600 mm μακριά τους.



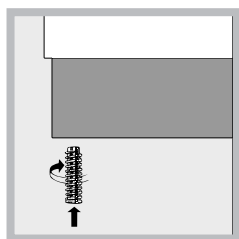
από τα ντουλάπια, η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί τουλάχιστον 600 mm μακριά τους.

• Αν η πλάκα εστιών εγκατασταθεί κάτω από επιτοίχιο ντουλάπι, πρέπει να υπάρχει ελάχιστη απόσταση 420 mm ανάμεσα σε αυτή και το ντουλάπι.

Η απόσταση θα πρέπει να αυξηθεί σε 700 mm αν τα

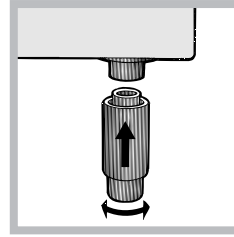
επιτοίχια ντουλάπια είναι εύφλεκτα (βλ. εικόνα).

- Μην τοποθετείτε στόρια πίσω από τη συσκευή μαγειρέματος ή σε απόσταση μικρότερη από 200 mm από τις πλευρές της.
- Τυχόν απορροφητήρας πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στο αντίστοιχο εγχειρίδιο χρήσης.



Οριζοντίωση

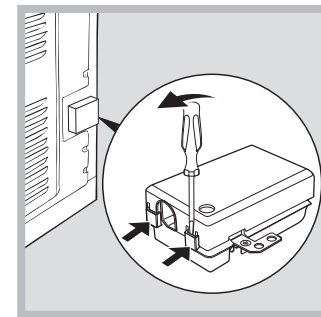
Αν χρειάζεται να οριζοντιώσετε τη συσκευή, βιδώστε τα ρυθμιζόμενα πόδια στήριξης στις παρεχόμενες



θέσεις σε κάθε γωνία της βάσης της συσκευής μαγειρέματος (βλ. εικόνα). Τα πόδια στήριξης* εφαρμόζουν μέσα στις εγκοπές στην κάτω πλευρά της βάσης της συσκευής μαγειρέματος

Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα, για την αποφυγή υπερθέρμανσης

Σύνδεση στο ηλεκτρικό ρεύμα



Σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας ρεύματος
Για να ανοίξετε τον πίνακα ακροδεκτών:

- Εισάγετε ένα κατσαβίδι μέσα στα πλευρικά ρύγχη του καλύμματος του πίνακα ακροδεκτών.
- Τραβήξτε το κάλυμμα για να το ανοίξετε.

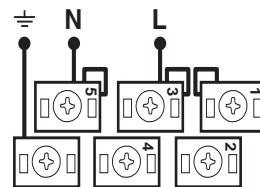
Για να εγκαταστήσετε το καλώδιο, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

- Λασκάρετε τη βίδα του σφιγκτήρα καλωδίου και τις βίδες των επαφών καλωδίων.

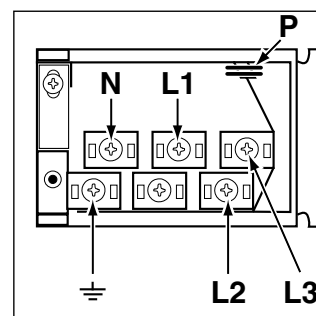
! Οι γεφυρώσεις είναι προρυθμισμένες από το εργοστάσιο για μονοφασική σύνδεση 230 V (βλ. εικόνα).

230V ~

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

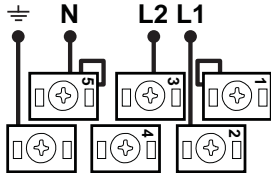


- Για να πραγματοποιήσετε τις ηλεκτρικές συνδέσεις όπως δείχνουν οι εικόνες, χρησιμοποιήστε τις δύο γεφυρώσεις που υπάρχουν μέσα στο κιβώτιο (βλ. εικόνα - σήμανση "P").

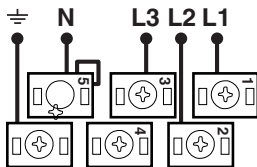


* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα.

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



- Στερεώστε το καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος σφίγγοντας τη βίδα του σφιγκτήρα του καλωδίου και κατόπιν τοποθετήστε πάλι το κάλυμμα.

Σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας στο δίκτυο ρεύματος

Εγκαταστήστε ένα στάνταρ φως που αντιστοιχεί στο φορτίο που αναφέρεται στην πινακίδα στοιχείων της συσκευής (Βλ. πίνακα Τεχνικά στοιχεία).

Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί απευθείας στο δίκτυο ρεύματος, με χρήση ενός διακόπτη απομόνωσης όλων των πόλων με ελάχιστο διάκενο επαφών 3 mm, εγκαταστημένο μεταξύ συσκευής και δικτύου ρεύματος. Ο διακόπτης πρέπει να είναι κατάλληλος για το αναφερόμενο φορτίο και πρέπει να συμμορφώνεται με τους ισχύοντες ηλεκτρικούς κανονισμούς (το καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από το διακόπτη). Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να τοποθετηθεί έτσι ώστε να μην έρχεται σε επαφή με θερμοκρασίες υψηλότερες από 50°C σε κανένα σημείο του.

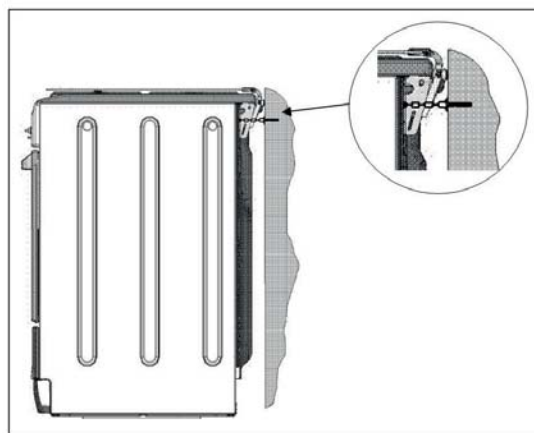
Πριν τη σύνδεση της συσκευής στην παροχή ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι:

- Η συσκευή είναι γειωμένη και το φως συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας.
- Η πρίζα μπορεί να αντέξει τη μέγιστη ισχύ της συσκευής, η οποία αναφέρεται στην πινακίδα στοιχείων.
- Η τάση είναι μεταξύ των ορίων που αναφέρονται στην πινακίδα στοιχείων.
- Η πρίζα είναι συμβατή με το φως της συσκευής. Αν η πρίζα είναι ασύμβατη με το φως, ζητήστε από εξουσιοδοτημένο τεχνικό να την αντικαταστήσει. Μη χρησιμοποιείτε καλώδια επέκτασης ή πολύπριζα.

Αφού έχει εγκατασταθεί η συσκευή, πρέπει να υπάρχει εύκολη πρόσβαση στο καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος και την πρίζα.

Το καλώδιο δεν πρέπει να τσακιστεί ή να συμπιεστεί. Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.

Ο κατασκευαστής αποποιείται οποιαδήποτε ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης αυτών των μέτρων ασφαλείας.



Αλυσίδα ασφαλείας






Για να εμποδίσετε την κατά λάθος ανατροπή της συσκευής, για παράδειγμα επειδή ένα παιδί ανέβηκε πάνω στην πόρτα του φούρνου, ΠΡΕΠΕΙ να εγκατασταθεί η παρεχόμενη αλυσίδα ασφαλείας!

Η συσκευή μαγειρέματος είναι εξοπλισμένη με μια αλυσίδα ασφαλείας η οποία πρέπει να στερεωθεί με μια βίδα (δεν παρέχεται μαζί με τη συσκευή) στον τοίχο πίσω από τη συσκευή, στο ίδιο ύψος στο οποίο συνδέεται η αλυσίδα στη συσκευή.

Επιλέξτε τη βίδα και το ούπατ της βίδας σύμφωνα με τον τύπο του υλικού του τοίχου που βρίσκεται πίσω από τη συσκευή. Αν το κεφάλι της βίδας έχει διάμετρο μικρότερη από 9 mm, θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί κατάλληλη ροδέλα. Για τοίχο από σκυρόδεμα απαιτείται βίδα ελάχιστων διαστάσεων διαμέτρου 8 mm και μήκους 60 mm.

Βεβαιωθείτε ότι η βίδα έχει στερεωθεί στο πίσω τοίχωμα της συσκευής μαγειρέματος και στον τοίχο, όπως φαίνεται στην εικόνα, ώστε μετά την εγκατάσταση να είναι τεντωμένη και παράλληλη με το επίπεδο του δαπέδου.

Έναρξη λειτουργίας και χρήση

ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ	
Διαστάσεις φούρνου (ΥxΠxΒ)	32,4 x 45,5 x 41,3 cm
Όγκος	61 L
Χρήσιμες διαστάσεις σχετικά με το διαμέρισμα φύλαξης του φούρνου	πλάτος 42 cm βάθος 44 cm ύψος 8,5 cm
Τάση και συχνότητα	βλ. πινακίδα στοιχείων
Κεραμική πλάκα εστιών	1700 W
Μπροστά αριστερά	1200 W
Πίσω αριστερά	2100 W
Πίσω δεξιά	1200 W
Μπροστά δεξιά	
Μέγ. κατανάλωση κεραμικής πλάκας εστιών	6200 W
ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΕΤΙΚΕΤΑ	Οδηγία 2002/40/ΕΚ στην ετικέτα ηλεκτρικών φούρνων. Πρότυπο EN 50304
	Κατανάλωση ενέργειας για λειτουργία θέρμανσης με φυσική αγωγή της θερμότητας:  Παραδοσιακή λειτουργία  Λειτουργία θέρμανσης για δηλωθείσα κατανάλωση ενέργειας για κατηγορία φυσικής αγωγής της θερμότητας:  Ψήσιμο.
 	Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τις ακόλουθες Οδηγίες των Ευρωπαϊκών Οικονομικών Κοινοτήτων: 2006/95/ΕΚ της 12/12/06 (Χαμηλής τάσης) και μετέπειτα τροποποιήσεις - 2004/108/ΕΚ της 15/12/04 (Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα) και μετέπειτα τροποποιήσεις - 93/68/ΕΟΚ της 22/07/93 και μετέπειτα τροποποιήσεις. 2002/96/ΕΚ 1275/2008 (Λειτουργία αναμονής/απενεργοποίησης)




Πριν την πρώτη χρήση, θερμάνετε το φούρνο στη μέγιστη θερμοκρασία ενώ είναι κενός και με την πόρτα του κλειστή, για τουλάχιστον μισή ώρα. Βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται καλά πριν σβήσετε το φούρνο και ανοίξετε την πόρτα του. Η συσκευή μπορεί να αναδίδει μια ελαφρά δυσάρεστη οσμή που προκαλείται από το κάψιμο των προστατευτικών υλικών που χρησιμοποιήθηκαν κατά την παραγωγική διαδικασία.

Πριν θέσετε σε λειτουργία το προϊόν, αφαιρέστε κάθε πλαστική μεμβράνη από τις πλευρές της συσκευής. Ποτέ μην τοποθετείτε αντικείμενα απευθείας πάνω στη βάση του θαλάμου του φούρνου, για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς στην εμαγιέ επίστρωση.

Έναρξη λειτουργίας του φούρνου

1. Επιλέξτε τον επιθυμητό τρόπο μαγειρέματος γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί ΕΠΙΛΟΓΗΣ.
2. Επιλέξτε τη συνιστώμενη ή επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ.

Μια λίστα που περιγράφει με λεπτομέρειες τις λειτουργίες μαγειρέματος και συνιστώμενες θερμοκρασίες μαγειρέματος μπορείτε να βρείτε στον αντίστοιχο πίνακα (βλ. πίνακα Συμβουλές για μαγείρεμα στο φούρνο).

Σε περίπτωση που η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρονικό προγραμματιστή*, για να χρησιμοποιήσετε τον  ηλεκτρικό  φούρνο απλά πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά και (το σύμβολο  θα εμφανιστεί στην οθόνη) πριν επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος.

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μπορείτε οποιαδήποτε στιγμή να:

- Αλλάξετε τη λειτουργία μαγειρέματος γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί ΕΠΙΛΟΓΗΣ.
- Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ.
- Ρυθμίσετε το συνολικό χρόνο μαγειρέματος και το χρόνο λήξης του μαγειρέματος (βλ. παρακάτω).
- Σταματήστε το μαγείρεμα γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί ΕΠΙΛΟΓΗΣ στη θέση "0".


Ποτέ μην τοποθετείτε αντικείμενα απευθείας πάνω στη βάση του θαλάμου του φούρνου, για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς στην εμαγιέ επίστρωση. Χρησιμοποιείτε τη θέση 1 στο φούρνο μόνον όταν μαγειρεύετε με τη σούβλα.

Πάντα να τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη στις παρεχόμενες υποδοχές.

Ενδεικτική λυχνία ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

Εταν είναι αναμμένη, ο φούρνος παράγει θερμότητα. Σβήνει όταν το εσωτερικό του φούρνου φθάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία. Από αυτή τη στιγμή και μετά η λυχνία ανάβει και σβήνει εναλλάξ, υποδεικνύοντας ότι ο θερμοστάτης λειτουργεί και διατηρεί τη θερμοκρασία σε σταθερό επίπεδο.

Φως φούρνου

Αυτό ανάβει μόνο γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί ΕΠΙΛΟΓΗΣ σε οποιαδήποτε θέση εκτός της θέσης "0". Παραμένει αναμμένο όσο λειτουργεί ο φούρνος. Επιλέγοντας  με το περιστροφικό κουμπί, το φως ανάβει χωρίς να ενεργοποιηθεί καμία από τις αντιστάσεις θέρμανσης.

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα.

Λειτουργίες μαγειρέματος

Για όλες τις λειτουργίες μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί μια τιμή θερμοκρασίας μεταξύ 60°C και Max (μέγιστη), εκτός από τις εξής λειτουργίες

- ΓΚΡΙΑ (συνιστάται: ρύθμιση μόνο στο επίπεδο ισχύος MAX)
- ΓΚΡΑΤΕΝ (συνιστάται: όχι πάνω από 200°C).



Λειτουργία ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ανάβουν και οι δύο αντιστάσεις θέρμανσης, πάνω και κάτω. εταν χρησιμοποιείτε αυτή την παραδοσιακή λειτουργία μαγειρέματος, είναι καλύτερο να χρησιμοποιείτε μόνο μία θέση στο φούρνο. Αν χρησιμοποιηθούν περισσότερες από μία θέσεις, η θερμότητα δεν θα κατανέμεται ομοιόμορφα.



Λειτουργία ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Ανάβει η πίσω αντίσταση θέρμανσης και ο ανεμιστήρας, εξασφαλίζοντας την κατανομή της θερμότητας με ακριβή και ομοιόμορφο τρόπο σε όλο το φούρνο. Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για ψήσιμο και μαγείρεμα φαγητών ευαίσθητων στη θερμοκρασία (όπως κέικ που χρειάζεται να φουσκώσουν) και για την παρασκευή γλυκών ζύμης σε 3 θέσεις στο φούρνο ταυτόχρονα.



Λειτουργία ΓΡΗΓΟΡΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ανάβουν οι αντιστάσεις θέρμανσης και ο ανεμιστήρας, εξασφαλίζοντας την κατανομή της θερμότητας με σταθερό και ομοιόμορφο τρόπο σε όλο το φούρνο.

Σε αυτή τη λειτουργία μαγειρέματος δεν χρειάζεται προθέρμανση. Αυτή η λειτουργία ενδείκνυται ιδιαίτερα για γρήγορο μαγείρεμα προσυσκευασμένων φαγητών (κατεψυγμένων ή προμαγειρεμένων). Μπορείτε να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιώντας μόνο μία θέση μαγειρέματος.



Λειτουργία ΠΟΛΛΑΠΛΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ανάβουν όλες οι αντιστάσεις θέρμανσης (πάνω, κάτω και κυκλική) και αρχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας. Επειδή η θέρμανση διατηρείται σταθερή σε όλο το φούρνο, ο αέρας μαγειρεύει και ροδίζει το φαγητό με ομοιόμορφο τρόπο. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν το πολύ δύο θέσεις στο φούρνο ταυτόχρονα.



Λειτουργία ΠΙΤΣΑΣ

Ανάβουν οι κυκλικές αντιστάσεις θέρμανσης και οι αντιστάσεις στο κάτω μέρος του φούρνου και ενεργοποιείται ο ανεμιστήρας. Αυτός ο συνδυασμός θερμαίνει το φούρνο πολύ γρήγορα παράγοντας

σημαντικό ποσό θερμότητας, ειδικά από την αντίσταση στο κάτω μέρος. Αν χρησιμοποιείτε περισσότερες από μία θέσεις στο φούρνο ταυτόχρονα, ανταλλάξτε τη θέση των φαγητών στο μέσον της διάρκειας του μαγειρέματος.



Λειτουργία ΓΚΡΙΑ

Ανάβει το κεντρικό τμήμα της πάνω αντίστασης θέρμανσης. Η υψηλή και απευθείας θέρμανση που προσφέρει το γκριλ συνιστάται για φαγητά που χρειάζονται υψηλή θερμοκρασία στην επιφάνεια (μοσχαρίσιες μπριζόλες, φιλέτο και κόντρα φιλέτο). Αυτή η λειτουργία μαγειρέματος χρησιμοποιεί περιορισμένη ποσότητα ενέργειας και είναι ιδανικό για ψήσιμο στο γκριλ μικρών ποσοτήτων φαγητού. Τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο της σχάρας, επειδή δεν θα μαγειρευτεί σωστά αν τοποθετηθεί εκτός κέντρου.



Λειτουργία ΓΚΡΑΤΕΝ

Ανάβει η πάνω αντίσταση θέρμανσης και ενεργοποιείται η σούβλα (όπου διατίθεται) και αρχίζει να λειτουργεί ο φούρνος. Αυτός ο συνδυασμός χαρακτηριστικών αυξάνει την απόδοση της θερμικής ακτινοβολίας που παρέχεται από τις αντιστάσεις θέρμανσης, με τη βοήθεια της εξαναγκασμένης κυκλοφορίας του αέρα σε όλο το φούρνο. τσι αποτρέπεται το επιφανειακό κάψιμο του φαγητού και διευκολύνεται η διείσδυση της θερμότητας στο φαγητό.

Οι λειτουργίες μαγειρέματος ΓΚΡΙΑ και ΓΚΡΑΤΕΝ πρέπει να χρησιμοποιούνται με την πόρτα του φούρνου κλειστή.



Λειτουργία ΑΠΟΨΥΞΗΣ

Ο ανεμιστήρας που βρίσκεται στο κάτω μέρος του φούρνου αναγκάζει τον αέρα να κυκλοφορεί γύρω από τα τρόφιμα σε θερμοκρασία δωματίου. Αυτή η λειτουργία συνιστάται για την απόψυξη όλων των τύπων τροφίμων, αλλά ιδιαίτερα για ευπαθείς τύπους τροφίμων που δεν χρειάζονται θέρμανση, όπως για παράδειγμα: τούρτα -παγωτό, επιδόρπια με σαντιγί ή κρέμα ζαχαροπλαστικής, κέικ φρούτων. Με τη χρήση του ανεμιστήρα, ο χρόνος απόψυξης μειώνεται περίπου στον μισό. Στην περίπτωση κρέατος, ψαριού και ψωμιού, μπορείτε να επιταχύνετε τη διαδικασία χρησιμοποιώντας τη λειτουργία „πολλαπλού μαγειρέματος” και ρυθμίζοντας τη θερμοκρασία στους 80° - 100°C.



Λειτουργία ΚΑΤΩ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ

Ανάβει η κάτω αντίσταση θέρμανσης και ενεργοποιείται ο ανεμιστήρας, επιτρέποντας την κατανομή της θερμότητας σε όλο το θάλαμο του φούρνου. Αυτός ο συνδυασμός είναι χρήσιμος για ελαφρύ μαγείρεμα λαχανικών και ψαριών.

— | Λειτουργία ΚΑΤΩ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ

Είναι ενεργοποιημένη η κάτω αντίσταση θέρμανσης. Η θέση αυτή συνιστάται για τελειοποίηση του μαγειρέματος φαγητών (σε δίσκους ψησίματος) τα οποία είναι ήδη μαγειρεμένα στην επιφάνεια αλλά χρειάζονται περισσότερο μαγείρεμα στο κέντρο, ή για επιδόρπια με επικάλυψη φρούτων ή μαρμελάδας, η οποία χρειάζεται μέτριο ρόδισμα της επιφάνειας. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι αυτή η λειτουργία δεν επιτρέπει την επίτευξη της μέγιστης θερμοκρασίας (250°C) και επομένως δεν συνιστάται για φαγητά που μαγειρεύονται μόνο με αυτή τη ρύθμιση, εκτός αν ψήνετε κέικ (τα οποία πρέπει να ψήνονται σε θερμοκρασία 180°C ή μικρότερη).

Πρακτικές συμβουλές μαγειρέματος

Στη λειτουργία μαγειρέματος ΓΚΡΙΑ, τοποθετήστε το δίσκο συλλογής στη θέση 1 για να συλλέγονται τα κατάλοιπα του μαγειρέματος (ζωμός και/ή λίπος).

ΓΚΡΙΑ

- Τοποθετήστε τη σχάρα στη θέση 3 ή 4. Τοποθετήστε το φαγητό στη μέση της σχάρας.
- Συνιστούμε το επίπεδο ισχύος να τεθεί στη μέγιστη ρύθμιση. Η πάνω αντίσταση θέρμανσης ρυθμίζεται από θερμοστάτη και ενδέχεται να μη λειτουργεί συνεχόμενα.



ΠΙΤΣΑ

- Χρησιμοποιήστε ένα ελαφρού τύπου ταψάκι πίτσας. Τοποθετήστε το πάνω στην παρεχόμενη σχάρα. Για τραγανιστή κρούστα, μη χρησιμοποιείτε το δίσκο συλλογής επειδή εμποδίζει το σχηματισμό κρούστας αυξάνοντας το συνολικό χρόνο μαγειρέματος.
- Αν η πίτσα έχει πολλά υλικά, συνιστούμε να προσθέτετε τη μοτσαρέλα στο πάνω μέρος της πίτσας στα μισά της διαδικασίας μαγειρέματος.

Προγραμματισμός μαγειρέματος με τον ηλεκτρονικό προγραμματιστή*

Ρύθμιση του ρολογιού

Αφού συνδεθεί η συσκευή στην παροχή ρεύματος, ή μετά από διακοπή ρεύματος, θα γίνει αυτόματη επαναφορά της ένδειξης ώρας σε 0:00 και η ένδειξη θα αρχίσει να αναβοσβήνει. Για να ρυθμίσετε την ώρα:

1. Πατήστε ταυτόχρονα το κουμπί ΧΡΟΝΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ και  το κουμπί  ΩΡΑΣ ΛΗΞΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ.

2. Μέσα σε 4 δευτερόλεπτα από το πάτημα αυτών των κουμπιών, ρυθμίστε την ακριβή ώρα πατώντας τα κουμπιά + και -. Το κουμπί + αυξάνει την τιμή των ωρών και το κουμπί - την μειώνει.

Αφού έχει ρυθμιστεί η ώρα, ο προγραμματιστής μεταβαίνει αυτόματα σε χειροκίνητη λειτουργία.

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα.

Ρύθμιση του χρονομέτρου

Το χρονόμετρο επιτρέπει τη ρύθμιση μιας αντίστροφης μέτρησης χρόνου και όταν έχει περάσει ο ρυθμισμένος χρόνος ηχεί ένας βομβητής.

Για να ρυθμίσετε το χρονόμετρο, προχωρήστε ως εξής:


1. Πατήστε το κουμπί ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ: . Η οθόνη δείχνει:



2. Πατήστε τα κουμπιά + και - για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο.

3. Αν ελευθερώσετε τα κουμπιά, το χρονόμετρο αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση του χρόνου και στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα.



4. Αφού έχει περάσει ο ρυθμισμένος χρόνος, θα ηχήσει ο βομβητής. Μπορείτε να τον απενεργοποιήσετε πατώντας οποιοδήποτε κουμπί (εκτός από τα + και -). Το σύμβολο θα πάψει  να εμφανίζεται.

Το χρονόμετρο δεν ενεργοποιεί ή απενεργοποιεί το φούρνο.

Ρύθμιση της έντασης ήχου του βομβητή.

Μετά την επιλογή και την επιβεβαίωση των ρυθμίσεων του ρολογιού, χρησιμοποιήστε το κουμπί - για να ρυθμίσετε την ένταση του ήχου του βομβητή ειδοποίησης.

Ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος με καθυστέρηση έναρξης

Πρώτα αποφασίστε ποια λειτουργία μαγειρέματος θα θέλατε να χρησιμοποιήσετε και ρυθμίστε μια κατάλληλη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τα περιστροφικά κουμπιά ΕΠΙΛΟΓΗΣ και ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ στο φούρνο.

Στο σημείο αυτό μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος.



1. Πατήστε το κουμπί ΧΡΟΝΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ .

2. Μέσα σε 4 δευτερόλεπτα από το πάτημα αυτού του κουμπιού, ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο πατώντας τα κουμπιά + και -. Αν, για παράδειγμα, θέλετε να ρυθμίσετε ένα χρόνο μαγειρέματος 30 λεπτών, η οθόνη θα δείξει:





3. 4 δευτερόλεπτα μετά την απελευθέρωση των κουμπιών, στην οθόνη εμφανίζεται πάλι η τρέχουσα ώρα (για παράδειγμα 10.00) μαζί με το σύμβολο e και το γράμμα A (ΑΥΤΟΜΑΤΑ).

Ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος με άμεση έναρξη
Ακολουθήστε την παραπάνω διαδικασία για ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος (σημεία 1-3).

! εταν εμφανιστεί το γράμμα **A**, αυτό δείχνει ότι και ο χρόνος μαγειρέματος και η ώρα λήξης μαγειρέματος έχουν προγραμματιστεί στη λειτουργία **ΑΥΤΟΜΑΤΑ**. Για να επαναφέρετε το  φούρνο σε χειροκίνητη λειτουργία, μετά από κάθε λειτουργία **ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ** μαγειρέματος, πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά **ΧΡΟΝΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ** και  **ΩΡΑΣ ΛΗΞΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ**.

Το σύμβολο  θα παραμείνει αναμμένο, μαζί με το φούρνο, για ολόκληρη τη διάρκεια του προγράμματος μαγειρέματος.

Μπορείτε να εμφανίσετε τη ρυθμισμένη διάρκεια μαγειρέματος οποιαδήποτε στιγμή, πατώντας το κουμπί **ΧΡΟΝΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ**  και την ώρα λήξης μαγειρέματος πατώντας το  κουμπί **ΩΡΑΣ ΛΗΞΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ**. εταν έχει περάσει ο χρόνος μαγειρέματος, ηχεί ένα βομβητής. Για να τον σταματήσετε, πατήστε οποιοδήποτε κουμπί εκτός από τα κουμπιά + και -.

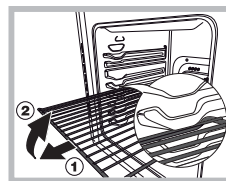
Ακύρωση ήδη ρυθμισμένου προγράμματος μαγειρέματος

Πατήστε ταυτόχρονα το κουμπί **ΧΡΟΝΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ** και  το κουμπί  **ΩΡΑΣ ΛΗΞΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ**.


Διόρθωση ή ακύρωση ήδη ρυθμισμένων δεδομένων

Μπορείτε να τροποποιήσετε οποιαδήποτε στιγμή τα δεδομένα που έχετε καταχωρίσει, πατώντας το αντίστοιχο κουμπί (**ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ**, **ΧΡΟΝΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ** ή **ΩΡΑΣ ΛΗΞΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ**) και το κουμπί + ή -. εταν έχουν ακυρωθεί τα δεδομένα χρόνου μαγειρέματος, ακυρώνονται αυτόματα και τα δεδομένα ώρας λήξης μαγειρέματος, και αντίστροφα.

Αν ο φούρνος έχει ήδη προγραμματιστεί, δεν θα δέχεται ώρες λήξης μαγειρέματος που είναι πριν την έναρξη της προγραμματισμένης διαδικασίας μαγειρέματος.




ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ο φούρνος διαθέτει ένα σύστημα συγκράτησης που επιτρέπει την εξαγωγή των σχαρών εμποδίζοντάς τις να βγουν από το φούρνο (1).

 πως δείχνει και το σχέδιο, για να τις αφαιρέσετε τελείως, απλά ανασηκώστε τις, κρατώντας τις από το μπροστινό μέρος και τραβήξτε (2).

Χρήση του χρονομέτρου μαγειρέματος*

1. Για να ρυθμίσετε το βομβητή, γυρίστε το περιστροφικό κουμπί **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ** δεξιόστροφα σχεδόν μια πλήρη στροφή.
2. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί αριστερόστροφα για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο: ευθυγραμμίστε τα λεπτά που φαίνονται πάνω στο περιστροφικό κουμπί **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ** με το δείκτη που βρίσκεται πάνω στον πίνακα ελέγχου.
3. Εταν έχει περάσει ο επιλεγμένος χρόνος, ηχεί ένας βομβητής και ο φούρνος απενεργοποιείται.
4. Εταν είναι σβηστός ο φούρνος, το χρονόμετρο μαγειρέματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί όπως ένα κανονικό χρονόμετρο.

! Για να χρησιμοποιήσετε το φούρνο χειροκίνητα, δηλ όταν δεν θέλετε να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο τέλους μαγειρέματος, περιστρέψτε το κουμπί **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ** έως ότου φθάσει στο σύμβολο .

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα.

Πίνακας συμβουλών μαγειρέματος στο φούρνο

Λειτουργίες μαγειρέματος	Τρόφιμα	Βάρος (kg)	Θέση υποδοχής	Χρόνος προθέρμανσης (λεπτά)	Συνιστώμενη θερμοκρασία	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Παραδοσιακός φούρνος	Πάπια	1	3	15	200	65-75
	Ψητό μοσχάρι ή βοδινό	1	3	15	200	70-75
	Ψητό χοιρινό	1	3	15	200	70-80
	Μπισκότα (τριφτή ζύμη)	-	3	15	180	15-20
	Τάρτες	1	3	15	180	30-35
Λειτουργία Ψησίματος	Τάρτες	0.5	3	15	180	20-30
	Κέικ φρούτων	1	1 και 2	15	180	40-45
	Κέικ με δαμάσκηνα	0.7	3	15	180	40-50
	Παντεσπάνι	0.5	3	15	160	25-30
	Γεμιστά πανκέικ (σε 2 σχάρες)	1.2	1 και 2	15	200	30-35
	Μικρά κέικ (σε 2 σχάρες)	0.6	1 και 2	15	190	20-25
	Σφολιατάκια με τυρί (σε 2 σχάρες)	0.4	1 και 2	15	210	15-20
	Σφολιατάκια με κρέμα (σε 3 σχάρες)	0.7	1 και 3 και 5	15	180	20-25
	Μπισκότα (σε 3 σχάρες)	0.7	1 και 3 και 5	15	180	20-25
Γλυκό μαρέγκας (σε 3 σχάρες)	0.5	1 και 3 και 5	15	90	180	
Γρήγορο μαγείρεμα	Κατεψυγμένα τρόφιμα					
	Πίτσα	0.3	2	-	250	12
	Πίτσα με κολοκυθάκια και γαρίδες	0.4	2	-	200	20
	Χωριάτικη σπανακόπιτα	0.5	2	-	220	30-35
	Πιτάκια	0.3	2	-	200	25
	Λαζάνια	0.5	2	-	200	35
	Ρολά	0.4	2	-	180	25-30
	Κοτομπουκιές	0.4	2	-	220	15-20
	Προμαγειρεμένο φαγητό					
	Τηγανητές φτερούνες κοτόπουλου	0.4	2	-	200	20-25
Νωπά τρόφιμα	Μπισκότα (τριφτή ζύμη)	0.3	2	-	200	15-18
	Κέικ με δαμάσκηνα	0.6	2	-	180	45
	Σφολιατάκια τυριού	0.2	2	-	210	10-12
Πολλαπλό μαγείρεμα	Πίτσα (σε 2 σχάρες)	1	2 και 4	15	230	15-20
	Λαζάνια	1	3	10	180	30-35
	Αρνάκι γάλακτος	1	2	10	180	40-45
	Ψητό κοτόπουλο + πατάτες	1+1	2 και 4	15	200	60-70
	Σκουμπρί	1	2	10	180	30-35
	Κέικ με δαμάσκηνα	1	2	10	170	40-50
	Σφολιατάκια με κρέμα (σε 2 σχάρες)	0.5	2 και 4	10	190	20-25
	Μπισκότα (σε 2 σχάρες)	0.5	2 και 4	10	180	10-15
	Παντεσπάνι (σε 1 σχάρα)	0.5	2	10	170	15-20
	Παντεσπάνι (σε 2 σχάρες)	1	2 και 4	10	170	20-25
	Νόστιμες πίτες	1.5	3	15	200	25-30
Λειτουργία Πίτσας	Πίτσα	0.5	3	15	220	15-20
	Ψητό μοσχάρι ή βοδινό	1	2	10	220	25-30
	Κοτόπουλο	1	2 και 3	10	180	60-70
Γκριλ	Γλώσσες και σουπιές	0.7	4	-	Max	10-12
	Σουβλάκια καλαμάρια και γαρίδες	0.6	4	-	Max	8-10
	Σουπιά	0.6	4	-	Max	10-15
	Φιλέτο μπακαλιάρου	0.8	4	-	Max	10-15
	Λαχανικά σε γκριλ	0.4	3 και 4	-	Max	15-20
	Μοσχαρίσια μπριζόλα	0.8	4	-	Max	15-20
	Λουκάνικα	0.6	4	-	Max	15-20
	Χάμπουργκερ	0.6	4	-	Max	10-12
	Σκουμπρί	1	4	-	Max	15-20
	Ψητό σάντουιτς (ή τoστ)	4 και 6	4	-	Max	3-5
Γκρατέν	Κοτόπουλο, σάρας	1.5	2	10	200	55-60
	Σουπιά	1.5	2	10	200	30-35
Κάτω θέρμανση με ανεμιστήρα	Μπριάμ	0.5	3	18'	170-180	25-35
	Βακαλάος φιλέτο	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Λαβράκι σε αλουμινόχαρτο	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Ανάμικτα λαχανικά (τύπου ραταούιγ)	0.8 – 1,0	3	21'	190 -200	50 - 60
	Καλοψημένα λαχανικά	1,5 – 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
Κάτω θέρμανση	Για την τελειοποίηση της μαγειρικής					

Χρήση της υαλοκεραμικής πλάκας εστιών

Η κόλλα που εφαρμόζεται στις φλάντζες στεγανοποίησης αφήνει ίχνη γράσου πάνω στο γυαλί. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, συνιστούμε να τα αφαιρέσετε με ένα ειδικό καθαριστικό προϊόν που δεν χαράζει. Κατά τις πρώτες λίγες ώρες χρήσης ίσως να υπάρχει μια οσμή ελαστικού η οποία θα πάψει πολύ γρήγορα.

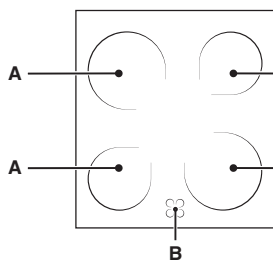
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των ζωνών μαγειρέματος

Για να ενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος, γυρίστε δεξιόστροφα το αντίστοιχο περιστροφικό κουμπί.

Για να την απενεργοποιήσετε πάλι, γυρίστε το περιστροφικό κουμπί αριστερόστροφα ως τη θέση "0".

Αν είναι αναμμένη η λυχνία ΕΝΕΡΓΗΣ ΖΩΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ, αυτό δείχνει ότι είναι ενεργή τουλάχιστον μία από τις ζώνες μαγειρέματος της πλάκας εστιών.

Ζώνες μαγειρέματος



Η πλάκα εστιών είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικές αντιστάσεις θέρμανσης. Όταν αυτές είναι σε χρήση, τα παρακάτω στοιχεία στην πλάκα εστιών γίνονται κόκκινα (πυρώνουν).

A. Η ζώνη μαγειρέματος με αντιστάσεις θέρμανσης

με ακτινοβολία.

B. Η ενδεικτική λυχνία υπολειπόμενης θερμότητας: αυτή δείχνει ότι η θερμοκρασία της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 60°C, ακόμα και όταν η αντίσταση θέρμανσης έχει απενεργοποιηθεί αλλά είναι ακόμα ζεστή.

Περιγραφή των αντιστάσεων θέρμανσης

Οι κυκλικές αντιστάσεις θέρμανσης με ακτινοβολίας πυρώνουν 10 - 20 δευτερόλεπτα μετά την ενεργοποίησή τους.

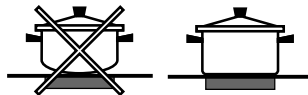
Οι κυκλικές αντιστάσεις θέρμανσης εξασφαλίζουν ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας επιπλέον των συνήθων πλεονεκτημάτων που προσφέρουν οι αντιστάσεις θέρμανσης με ακτινοβολία.

Οι αντιστάσεις θέρμανσης με ακτινοβολία εκπέμπουν υψηλά επίπεδα θερμότητας και φωτός από τη στιγμή που θα ενεργοποιηθούν, προσφέροντας τα ακόλουθα πρακτικά πλεονεκτήματα:

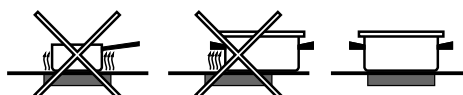
- ταχεία θέρμανση (σε σχέση με εστία αερίου)
- ταχεία ψύξη
- ομοιόμορφη θερμοκρασία σε όλη την επιφάνεια (λόγω των κυκλικών αντιστάσεων θέρμανσης)

Πρακτικές συμβουλές σχετικά με τη χρήση της πλάκας εστιών

- Χρησιμοποιείτε σκεύη με παχιά, επίπεδη βάση για να διασφαλιστεί ότι θα εφαρμόζουν τέλεια στη ζώνη μαγειρέματος.



- Πάντα να χρησιμοποιείτε σκεύη με διάμετρο που είναι αρκετά μεγάλη για να καλύψει πλήρως την ηλεκτρική εστία, ώστε να χρησιμοποιείτε όλη την παραγόμενη θερμότητα.



- Να βεβαιώνετε πάντα ότι η βάση των σκευών είναι τελείως καθαρή και στεγνή: έτσι εξασφαλίζεται ότι τα σκεύη εφαρμόζουν τέλεια στις ζώνες μαγειρέματος και ότι τόσο τα σκεύη όσο και η πλάκα εστιών διατηρούν το μέγιστο της απόδοσής τους για περισσότερο χρόνο.
- Αποφεύγετε να χρησιμοποιείτε τα ίδια σκεύη που χρησιμοποιούνται σε εστίες αερίου: η συγκέντρωση της θερμότητας στις εστίες αερίου μπορεί να έχει προκαλέσει στρέβλωση της βάσης του σκεύους, με αποτέλεσμα αυτό να μην εφαρμόζει σωστά πάνω στην επιφάνεια.
- Ποτέ μην αφήνετε μια ζώνη μαγειρέματος ενεργοποιημένη χωρίς να υπάρχει πάνω της ένα σκεύος, γιατί έτσι μπορεί να προκληθεί ζημιά στη ζώνη.

Ρύθμιση	Κανονική ή ταχεία εστία
0	Απενεργοποίηση
1	Για να μαγειρεύετε λαχανικά, ψάρια
2	Για να μαγειρεύετε πατάτες (με χρήση ατμού), σουπές, ρεβύθια, φασόλια
3	Συνέχιση μαγειρέματος μεγάλων ποσοτήτων φαγητού, μινεστρόνε
4	Για ψήσιμο (μέτρια ρύθμιση)
5	Για ψήσιμο (πάνω από μέτρια ρύθμιση)
6	Για τσιγάρισμα και για να επιτύχετε βράσιμο σε σύντομο χρόνο

Προφυλάξεις και πρακτικές συμβουλές

Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί και κατασκευαστεί σύμφωνα με διεθνή πρότυπα ασφαλείας. Οι ακόλουθες προειδοποιήσεις παρέχονται για λόγους ασφαλείας και πρέπει να τις διαβάσετε προσεκτικά.

Γενικά θέματα ασφαλείας

- Οι οδηγίες αυτές ισχύουν μόνο για τις χώρες των οποίων τα σύμβολα εμφανίζονται στο εγχειρίδιο και στη πινακίδα αριθμού σειράς που είναι τοποθετημένη πάνω στη συσκευή.
- Η συσκευή σχεδιάστηκε για οικιακή χρήση στο σπίτι και δεν προορίζεται για επαγγελματική ή βιομηχανική χρήση.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί σε υπαίθριο χώρο, ούτε ακόμα σε καλυπτόμενες περιοχές. Είναι εξαιρετικά επικίνδυνο να αφήσετε τη συσκευή εκτεθειμένη σε βροχή και καταιγίδες.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή έχοντας γυμνά πόδια ή με υγρά ή βρεγμένα χέρια και πόδια.
- **Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται από ενήλικες μόνο για την παρασκευή φαγητού, σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο. Οποιαδήποτε άλλη χρήση της συσκευής (π.χ. για θέρμανση του δωματίου) αποτελεί ακατάλληλη χρήση και είναι επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για οποιαδήποτε ζημία προκύψει από ακατάλληλη, λανθασμένη και μη εύλογη χρήση της συσκευής.**
- Το εγχειρίδιο οδηγιών συνοδεύει μια συσκευή κατηγορίας 1 (μονωμένη) ή κατηγορίας 2 - υποκατηγορίας 1 (εντοιχιζόμενη μεταξύ 2 ντουλαπιών).
- **Μην αγγίζετε τις αντιστάσεις θέρμανσης ή ορισμένα μέρη της πόρτας του φούρνου όταν χρησιμοποιείται η συσκευή. Αυτά τα μέρη αποκτούν εξαιρετικά υψηλή θερμοκρασία. Κρατάτε τα παιδιά σε απόσταση ασφαλείας από τη συσκευή.**
- Βεβαιωθείτε ότι τα καλώδια τροφοδοσίας ρεύματος άλλων ηλεκτρικών συσκευών δεν έρχονται σε επαφή με τα καυτά μέρη του φούρνου.
- Τα ανοίγματα που χρησιμοποιούνται για αερισμό και απομάκρυνση της θερμότητας δεν πρέπει να καλύπτονται ποτέ.
- Μην χρησιμοποιείτε ασαφή ή παραμορφωμένα σκεύη πάνω στις ζώνες μαγειρέματος. τσι θα μειωθεί η πιθανότητα να χυθεί φαγητό στη συσκευή. Βεβαιωθείτε ότι οι λαβές στα σκεύη είναι στραμμένες προς το κέντρο της πλάκας εστιών, για να αποφύγετε ατυχήματα με κάψιμο.
- Πάντα να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν τοποθετείτε μαγειρικά σκεύη στο φούρνο ή όταν τα αφαιρείτε.
- Μην χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υγρά (οινόπνευμα, βενζίνη κλπ.) κοντά στη συσκευή ενώ αυτή χρησιμοποιείται.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά στο κάτω διαμέρισμα αποθήκευσης ή μέσα στον ίδιο το φούρνο. Αν η συσκευή ενεργοποιηθεί κατά λάθος, θα μπορούσε να προκληθεί πυρκαγιά.
- Πάντα να βεβαιώνετε ότι τα περιστροφικά κουμπιά είναι στη θέση • όταν δεν χρησιμοποιείται η συσκευή.
- ταν αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα, πάντα να τραβάτε το φις από την πρίζα και όχι το καλώδιο.
- Ποτέ μην πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης χωρίς να έχετε αποσυνδέσει τη συσκευή από το δίκτυο ρεύματος.
- Αν η συσκευή υποστεί βλάβη, σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να επιχειρήσετε να πραγματοποιήσετε μόνοι σας τις επισκευές. Οι επισκευές που πραγματοποιούνται από μη έμπειρα άτομα μπορεί να γίνουν αιτία τραυματισμού ή περαιτέρω βλαβών της συσκευής. Απευθυνθείτε στην Τεχνική βοήθεια.
- Μην αφήνετε βαριά αντικείμενα πάνω στην ανοικτή πόρτα του φούρνου.
- Οι εσωτερικές επιφάνειες του διαμερίσματος αποθήκευσης (όπου υπάρχει) μπορεί να αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία.
- Η υαλοκεραμική πλάκα εστιών είναι ανθεκτική σε μηχανικές καταπονήσεις, αλλά μπορεί να ραγίσει (ή ακόμα και να σπάσει)

αν χτυπηθεί με αιχμηρό αντικείμενο όπως ένα εργαλείο. Αν συμβεί αυτό, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από το δίκτυο ρεύματος και απευθυνθείτε σε ένα Κέντρο σέρβις.

- Αν ραγίσει η επιφάνεια της πλάκας εστιών, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να εμποδίσετε την πρόκληση ηλεκτροπληξίας.
- Να θυμάστε ότι οι ζώνες μαγειρέματος παραμένουν σχετικά ζεστές για τουλάχιστον τριάντα λεπτά μετά την απενεργοποίησή τους.
- Κρατάτε μακριά από την πλάκα εστιών οποιοδήποτε αντικείμενο θα μπορούσε να λιώσει, για παράδειγμα πλαστικά και αλουμιένια αντικείμενα ή προϊόντα με υψηλή περιεκτικότητα ζάχαρης. Προσέχετε ιδιαίτερα όταν χρησιμοποιείτε πλαστική μεμβράνη και αλουμινοχαρτό ή είδη συσκευασίας: αν τοποθετηθούν πάνω σε επιφάνειες που είναι ακόμα ζεστές, μπορεί να προκαλέσουν σοβαρές ζημιές στην πλάκα εστιών.
- Μην τοποθετείτε μεταλλικά αντικείμενα (μαχαίρια, κουτάλια, καπάκια από κατσαρόλες κλπ.) πάνω στην πλάκα εστιών γιατί μπορεί να αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία.
- Ο χειρισμός της συσκευής δεν πρέπει να γίνεται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες, από άτομα με έλλειψη εμπειρίας ή από οποιονδήποτε δεν είναι εξοικειωμένος με το προϊόν. Αυτά τα άτομα θα πρέπει, τουλάχιστον, να βρίσκονται υπό την επίβλεψη κάποιου που αναλαμβάνει την ευθύνη για την ασφαλεία τους ή να λάβουν προκαταρκτικές οδηγίες σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής.
- Μην αφήνετε παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Αν η συσκευή μαγειρέματος έχει τοποθετηθεί πάνω σε βάθρο, λάβετε τα αναγκαία μέτρα προφύλαξης για να αποτρέψετε το ενδεχόμενο να γλιστρήσει η συσκευή από το βάθρο.

Απόρριψη

- Κατά την απόρριψη των υλικών συσκευασίας: τηρείτε την τοπική νομοθεσία ώστε τα είδη συσκευασίας να μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν.
- Η ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EK σχετικά με τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) αναφέρει ότι οι οικιακές συσκευές δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με χρήση του κανονικού κύκλου συλλογής στερεών αστικών αποβλήτων. Οι συσκευές στο τέλος της ζωής τους θα πρέπει να συλλέγονται ξεχωριστά, για να βελτιστοποιείται το κόστος επαναχρησιμοποίησης και ανακύκλωσης των υλικών που περιέχονται στη συσκευή, ενώ ταυτόχρονα θα αποτρέπονται ενδεχόμενες αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον και τη δημόσια υγεία. Ο διαγραμμένος κάδος απορριμμάτων προστίθεται ως σήμανση σε όλα τα προϊόντα για να υπενθυμίζει στους ιδιοκτήτες τους την υποχρέωσή τους σχετικά με την ξεχωριστή αποκομιδή των αποβλήτων. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη σωστή τελική διάθεση οικιακών συσκευών, οι ιδιοκτήτες μπορούν να απευθύνονται στις αρμόδιες δημόσιες υπηρεσίες ή στον τοπικό τους αντιπρόσωπο.

Σεβασμός και προστασία του περιβάλλοντος

- Μπορείτε να βοηθήσετε στη μείωση του φορτίου αιχμής των εταιρειών του δικτύου παροχής ρεύματος με το να χρησιμοποιείτε το φούρνο στο διάστημα από αργά το απόγευμα έως νωρίς το πρωί.
- Πάντα να διατηρείτε την πόρτα του φούρνου κλειστή όταν χρησιμοποιείτε τις λειτουργίες μαγειρέματος ΓΚΡΙΑ και ΓΚΡΑΤΕΝ: τσι θα επιτύχετε βελτιωμένα αποτελέσματα και ταυτόχρονα θα εξοικονομήσετε ενέργεια (περίπου 10%).
- Ελέγχετε τακτικά τις στεγανοποιήσεις της πόρτας και σκουπίζετε τις για να βεβαιώνετε ότι είναι απαλλαγμένες από υπολείμματα. τσι θα εφαρμόζουν καλύτερα στην πόρτα εμποδίζοντας τη διαφυγή της θερμότητας.

Φροντίδα και συντήρηση

Απενεργοποίηση της συσκευής

Αποσυνδέστε τη συσκευή σας από την παροχή ρεύματος πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία σε αυτή.

Καθαρισμός του φούρνου

Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστές ή πιεστικές συσκευές πλυσίματος στη συσκευή.

- Καθαρίζετε το γυάλινο μέρος της πόρτας του φούρνου χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι και ένα καθαριστικό προϊόν που δεν χαράζει. Κατόπιν στεγνώνετε σχολαστικά με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε σκληρά υλικά που χαράζουν ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες, γιατί θα μπορούσε να χαραχτεί η επιφάνεια με αποτέλεσμα τη δημιουργία ρωγμών στο γυαλί.
- Τα εξωτερικά μέρη από ανοξείδωτο χάλυβα ή με εμαγιέ επικάλυψη και οι λαστιχένιες στεγανοποιήσεις καθαρίζονται με ένα σφουγγάρι το οποίο έχετε υγράνει σε χλιαρό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό. Χρησιμοποιήστε εξειδικευμένα προϊόντα για την αφαίρεση επίμονων κηλίδων. Μετά τον καθαρισμό, ξεπλύνετε και στεγνώστε σχολαστικά. Μη χρησιμοποιείτε σκόνες που χαράζουν ή διαβρωτικές ουσίες.
- Το εσωτερικό του φούρνου θα πρέπει ιδανικά να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση, όταν είναι ακόμη χλιαρό. Χρησιμοποιείτε ζεστό νερό και απορρυπαντικό και κατόπιν ξεπλύνετε καλά και στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε προϊόντα που χαράζουν.
- Τα αξεσουάρ μπορούν να πλένονται όπως τα καθημερινά πιατικά και είναι ασφαλή για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.
- Οι ακαθαρσίες και τα λίπη θα πρέπει να αφαιρούνται από τον πίνακα ελέγχου με χρήση ενός σφουγγαριού που δεν χαράζει ή ενός μαλακού πανιού.
- Ο ανοξείδωτος χάλυβας μπορεί να σημαδευτεί από νερό υψηλής σκληρότητας που έχει παραμείνει στην επιφάνειά του για πολύ χρόνο ή από δραστικά απορρυπαντικά που περιέχουν φώσφορο. Συνιστούμε να ξεπλύνετε καλά και να στεγνώνετε σχολαστικά τις επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα.

Λεγχος των στεγανοποιήσεων του φούρνου

Ελέγχετε τακτικά τις στεγανοποιήσεις περιμετρικά της πόρτας του φούρνου. Αν υποστούν ζημιά οι στεγανοποιήσεις, απευθυνθείτε στο πλησιέστερο κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης. Συνιστούμε να μην χρησιμοποιείτε το φούρνο έως ότου αντικατασταθούν οι στεγανοποιήσεις.

Αντικατάσταση του λαμπτήρα φωτισμού του φούρνου

- Μετά την αποσύνδεση του φούρνου από το δίκτυο ρεύματος, αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα που καλύπτει την υποδοχή του λαμπτήρα (βλ. εικόνα).
- Ξεβιδώστε τον λαμπτήρα και αντικαταστήστε τον με έναν ίδιο: τάση 230 V, ισχύς 25 W, υποδοχή E 14.
- Αντικαταστήστε το κάλυμμα και επανασυνδέστε το φούρνο στην παροχή ρεύματος.

! Μη χρησιμοποιείτε το φωτισμό του φούρνου ως/για φωτισμό χώρου.

Αυτό το προϊόν περιέχει μια φωτεινή πηγή ενεργειακής κλάσης E.

Καθαρισμός της υαλοκεραμικής πλάκας εστιών

Μη χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά που χαράζουν ή διαβρώνουν (για παράδειγμα προϊόντα σε σπρέι για καθαρισμό μπάρμπεκιου και φούρνων), υλικά αφαίρεσης κηλίδων, αντισκωριακά προϊόντα, απορρυπαντικά σε σκόνη ή σφουγγάρια με επιφάνειες που χαράζουν: μπορεί να χαράξουν ανεπανόρθωτα την επιφάνεια.

- Συνήθως αρκεί απλά να καθαρίσετε την πλάκα εστιών με ένα ελαφρά υγρό σφουγγάρι και να την στεγνώσετε με απορροφητικό χαρτί κουζίνας.
- Αν η πλάκα εστιών είναι ιδιαίτερα λερωμένη, τρίψτε την με ένα ειδικό καθαριστικό προϊόν για υαλοκεραμικές εστίες και κατόπιν ξεπλύνετε καλά και στεγνώστε σχολαστικά.
- Για να αφαιρέσετε τις πιο επίμονες ακαθαρσίες, χρησιμοποιήστε μια κατάλληλη ξύστρα (αυτή δεν παρέχεται μαζί με τη συσκευή). Αφαιρείτε το συντομότερο δυνατόν τα υλικά που χύνονται, χωρίς να περιμένετε να κρυσώσει η συσκευή, για να αποφύγετε το σχηματισμό σκληρών αποθέσεων από τα κατάλοιπα. Μπορείτε να αποκτήσετε εξαιρετικά αποτελέσματα με χρήση ενός ανοξείδωτου σφουγγαριού με σύρμα - ειδικά σχεδιασμένου για υαλοκεραμικές επιφάνειες - το οποίο έχει εμποτιστεί με σαπουνόνερο.
- Αν έχετε κατά λάθος λιώσει πάνω στην πλάκα εστιών υλικά πλαστικά ή που περιέχουν πολλή ζάχαρη, αφαιρέστε τα άμεσα με την ξύστρα, ενώ η επιφάνεια είναι ακόμη ζεστή.
- Αφού καθαρίσετε την πλάκα εστιών, μπορείτε να την περάσετε με ένα ειδικό προστατευτικό προϊόν συντήρησης: η αόρατη μεμβράνη που αφήνει αυτό το προϊόν, προστατεύει την επιφάνεια από υλικά που χύνονται από το μαγείρεμα. Αυτή η συντήρηση θα πρέπει να πραγματοποιείται ενώ η συσκευή είναι χλιαρή (όχι καυτή) ή κρύα.
- Να θυμάστε πάντα να ξεπλύνετε καλά τη συσκευή με καθαρό νερό και να τη στεγνώνετε σχολαστικά: τα κατάλοιπα μπορούν να σκληρύνουν στους κύκλους μαγειρέματος που θα ακολουθήσουν.

Υλικά καθαρισμού υαλοκεραμικής πλάκας εστιών	Διατίθεται από
Ξύστρα παραθύρων Ξύστρες με λεπίδα ξυραφιού	Καταστήματα για μαστορέματα
Ανταλλακτικές λεπίδες	Καταστήματα για μαστορέματα, σούπερ μάρκετ, φαρμακεία
COLLO lunetaHOB BRITEHob CleansWISSCLEANER	Καταστήματα Boots, Co-op, πολυκαταστήματα, τοπικά καταστήματα ηλεκτρικών ειδών, σούπερ μάρκετ

Τεχνική βοήθεια

Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε τις υπηρεσίες μη εξουσιοδοτημένου τεχνικού.

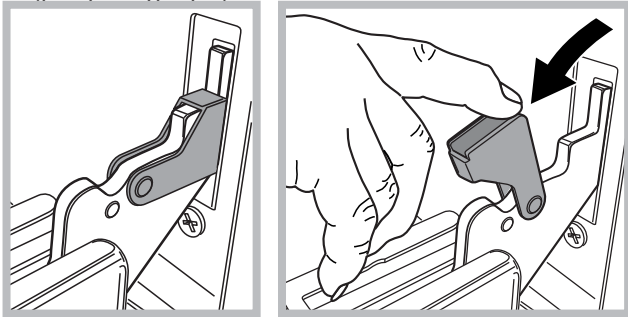
Να έχετε έτοιμες τις ακόλουθες πληροφορίες:

- Τον τύπο του προβλήματος που προέκυψε.
- Το μοντέλο της συσκευής (Mod.).
- Τον αριθμό σειράς (S/N).

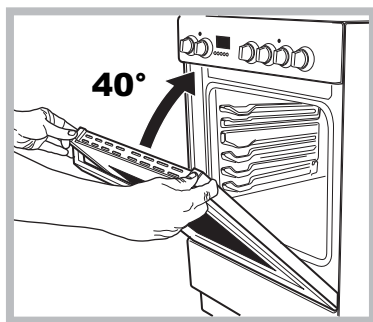
Τις τελευταίες δύο πληροφορίες μπορείτε να τις βρείτε στην πινακίδα στοιχείων που βρίσκεται πάνω στη συσκευή.

Αφαίρεση και τοποθέτηση της πόρτας του φούρνου:

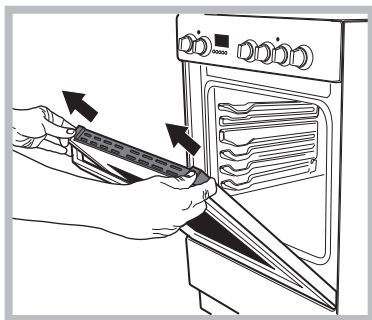
1. Ανοίξτε την πόρτα
2. Κάνετε τους σφιγκτήρες των αρθρώσεων της πόρτας του φούρνου να περιστραφούν τελείως προς τα πίσω (βλ. φωτογραφία)



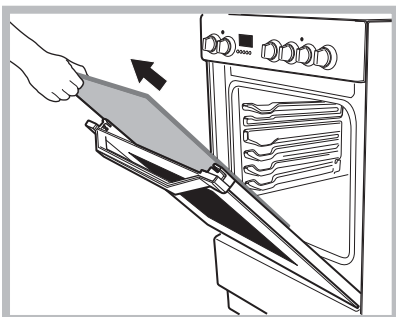
3. Κλείστε την πόρτα έως ότου σταματήσουν οι σφιγκτήρες (η πόρτα θα παραμείνει ανοικτή κατά περ. 40°) (βλ. φωτογραφία)



4. Πατήστε τα δύο κουμπιά στο πάνω μέρος του προφίλ και αφαιρέστε το προφίλ (βλ. φωτογραφία)



5. Αφαιρέστε το τζάμι και καθαρίστε όπως αναφέρεται στο κεφάλαιο: „Φροντίδα και συντήρηση”.

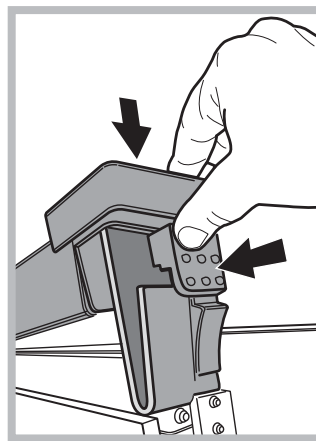


6. Επανατοποθετήστε το τζάμι.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ο φούρνος χωρίς να έχει τοποθετηθεί το εσωτερικό τζάμι της πόρτας!

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Όταν επανασυναρμολογείτε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας, εισάγετε σωστά το τζάμι ώστε το κείμενο που είναι γραμμένο πάνω στο τζάμι να μην είναι ανάποδα και να μπορεί να διαβάζεται εύκολα.

7. Επανατοποθετήστε το προφίλ. □να κλικ θα υποδείξει ότι το εξάρτημα έχει τοποθετηθεί σωστά.
8. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
9. Κλείστε τα στηρίγματα (βλ. φωτογραφία).



10. Τώρα μπορείτε να κλείσετε τελείως την πόρτα και να θέσετε σε λειτουργία τον φούρνο για κανονική χρήση.

Καθαρισμός του φούρνου με υποβοήθηση ατμού*


Αυτή η μέθοδος καθαρισμού συνιστάται ειδικά μετά το μαγείρεμα πολύ λιπαρών (ψητών) κρεάτων.

Αυτή η διαδικασία καθαρισμού διευκολύνει την αφαίρεση των ρύπων από τα τοιχώματα του φούρνου λόγω της παραγωγής ατμού στο εσωτερικό του θαλάμου του φούρνου.

Σημαντικό! Πριν αρχίσετε τον καθαρισμό με υποβοήθηση ατμού:

- Αφαιρέστε κάθε κατάλοιπο φαγητού και λίπους από τη βάση του θαλάμου του φούρνου.
- Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ του φούρνου (σχάρες και δίσκος συλλογής).

Πραγματοποιήστε τις παραπάνω εργασίες σύμφωνα με την ακόλουθη διαδικασία:

1. προσθέστε 300 mL νερού μέσα στο δίσκο ψησίματος στο φούρνο, αφού τον τοποθετήσετε στην κάτω θέση. Σε μοντέλα όπου δεν διατίθεται δίσκος συλλογής, χρησιμοποιήστε χαρτί ψησίματος και τοποθετήστε το πάνω στη σχάρα στην κάτω θέση,
2. επιλέξτε τη λειτουργία του φούρνου  Ψήσιμο γλυκών ΜΕ ΑΤΜΟ[®] και ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 100 ° C,
3. διατηρήστε το στο φούρνο για 15 λεπτά,
4. απενεργοποιήστε το φούρνο,
5. αφού κρυώσει ο φούρνος, μπορείτε να ανοίξετε την πόρτα του και να ολοκληρώσετε τον καθαρισμό με νερό και ένα ελαφρά υγρό πανί,
6. απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα νερού από το θάλαμο μετά την ολοκλήρωση του καθαρισμού.

όταν τελειώσει ο καθαρισμός με ατμό, μετά το μαγείρεμα με ιδιαίτερα λιπαρά φαγητά, ή όταν είναι δύσκολο να απομακρυνθεί το λίπος, μπορεί να χρειαστεί να ολοκληρώσετε τον καθαρισμό με την παραδοσιακή μέθοδο, η οποία περιγράφηκε στην προηγούμενη παράγραφο.

! Πραγματοποιήστε τον καθαρισμό μόνο σε κρύο φούρνο!

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα.

Aufstellung

Dieser Vorgang muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden

Bevor Sie Ihr neues Gerät verwenden, sollten Sie sich diese Anweisungsbroschüre sorgfältig durchlesen. Sie enthält wichtige Informationen zur sicheren Aufstellung und Verwendung des Haushaltsgeräts.

Bitte bewahren Sie diese Betriebsanleitungen für zukünftige Fälle auf. Sie müssen sicherstellen, dass diese Anleitungen beim Gerät verbleiben, wenn es verkauft, weggegeben oder umgezogen wird.

Das Haushaltsgerät muss von einem qualifizierten Fachmann unter Einhaltung der zur Verfügung gestellten Anleitungen aufgestellt und angeschlossen werden.

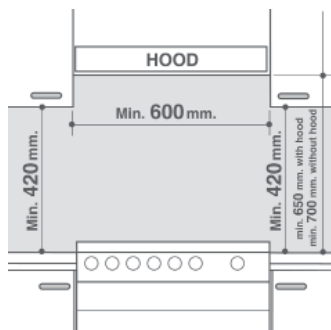
Aller erforderlichen Anpassungen oder Wartungen dürfen nur dann vorgenommen werden, wenn der Herd von der Stromversorgung getrennt wurde.

Aufstellung und Nivellierung

Es ist möglich, dieses Haushaltsgerät neben Schränken einzubauen, deren Höhe nicht die der Kochoberfläche übersteigt.

Die Wand, die mit der Rückseite des Haushaltsgerät in Kontakt kommt, muss aus nicht brennbaren und hitzebeständigen Material (T 90°C) bestehen.

So stellen Sie das Haushaltsgerät richtig auf:

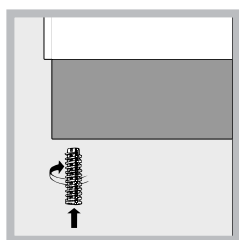


- Stellen Sie es in der Küche, dem Esszimmer oder dem Wohnschlafraum (nicht im Badezimmer) auf.
- Wenn die Oberfläche der Kochfläche höher als die Schränke sind, muss das Gerät mit mindestens 600 mm Abstand von ihnen aufgestellt werden.

- Wenn der Herd unter einem Hängeschrank aufgestellt werden soll, dann muss zwischen diesem Schrank und der Kochfläche ein Abstand von 420 mm eingehalten werden.

Dieser Abstand muss auf 700 mm erhöht werden, wenn die Hängeschränke entflammbar sind (siehe Abbildung).

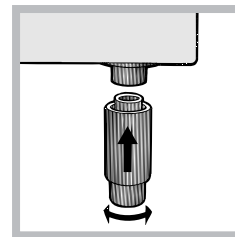
- Befestigen Sie keine Abdeckungen hinter dem Herd oder 200 mm von seinen Seiten entfernt.
- Hauben müssen nach den den Anleitungen, die in der entsprechenden Betriebsanleitung, aufgeführt sind, installiert werden.



Nivellierung

Wenn Sie das Gerät ausrichten müssen, schrauben Sie an den verstellbaren Füßen an den Ecken unter dem Herd (siehe Abbildung).

Nur bei bestimmten Modellen verfügbar.



Die Füße* passen in die Schlitze auf der Unterseite des Herdes.

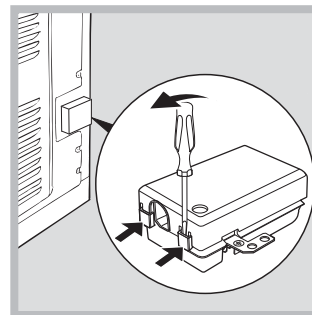
Das Gerät darf zum Schutz gegen Überhitzung nicht hinter einer Dekortür eingebaut werden.

Elektrischer Anschluss

Das Stromversorgungskabel anschließen

So öffnet man das Klemmenbrett:

- Fügen Sie einen Schraubenzieher in die Seitenlaschen der Klemmbrettabdeckung.



- Ziehen Sie an der Abdeckung, um sie zu öffnen.

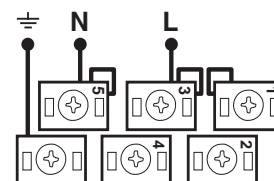
Um das Kabel anzuschließen, müssen Sie die nachfolgenden Anweisungen befolgen:

- Lösen Sie die Kabelklemmenschraube und die Drahtkontaktschrauben.

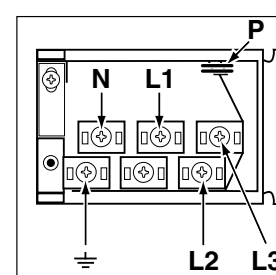
Die Steckbrücken sind werksseitig auf 230 V Einzelphase eingerichtet (siehe Abbildung).

230V ~

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

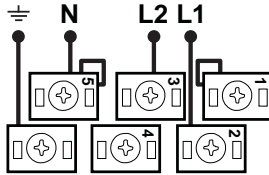


- Um die Stromverbindungen, wie sie in der Abbildung gezeigt sind, auszuführen, verwenden Sie bitte die beiden Steckbrücken aus der Schachtel (siehe Abbildung - Bezeichnung "P").

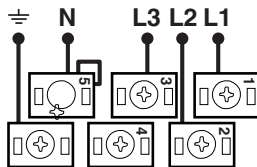


Dieser Vorgang muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden

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



- Sichern Sie das Stromversorgungskabel, in dem Sie die Kabelklemmschrauben festziehen und die Abdeckung wieder aufstecken.

Anschluss des Versorgungskabel an die Stromversorgung

Installieren Sie eine handelsübliche Steckdose, die der Last entspricht, die auf dem Gerätetypenschild angegeben ist (siehe technische Daten Tabelle). Das Gerät muss unter Verwendung eines allpoligen Schalters mit einer Mindestkontaktöffnung von 3 mm, der zwischen dem Gerät und dem Stromanschluss installiert ist, direkt an die Stromversorgung angeschlossen werden. Der Schalter muss für die angegebene Spannung geeignet sein und muss sich an die aktuellen elektrischen Vorschriften (der Erdungsdraht darf nicht durch den Schalter unterbrochen werden) halten. Das Versorgungskabel muss so gelegt werden, dass es an keiner Stelle mit einer Temperatur von mehr als 50°C in Berührung kommt.

Bevor Sie das Haushaltsgerät an die Stromversorgung anschließen, müssen Sie prüfen ob:

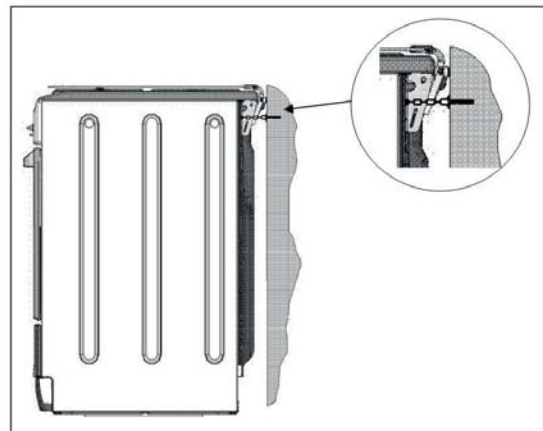
- Das Gerät geerdet ist und der Stecker dem Gesetz entspricht.
- Die Steckdose die Höchstleistung des Gerätes aushält, die auf dem Typenschild angegeben ist.
- Die Spannung muss im Bereich der Werte liegen, die auf dem Typenschild angegeben sind.
- Die Steckdose ist mit dem Stecker des Geräts kompatibel. Wenn die Steckdose nicht mit dem Stecker übereinstimmt, bitten Sie einen autorisierten Techniker, diese auszutauschen. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen.

Nachdem das Haushaltsgerät aufgestellt ist, müssen das Stromversorgungskabel und die elektrische Steckdose leicht zugänglich sein.

Das Kabel darf nicht geknickt oder zusammengedrückt sein.

Das Kabel darf nur von autorisierten Technikern regelmäßig überprüft und ausgetauscht werden.

Sollten diese Sicherheitsmaßnahmen nicht eingehalten werden, lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.



Sicherheitskette





Die mitgelieferte Sicherheitskette MUSS angebracht werden, um ein zufälliges Umkippen, z. B. durch ein Kind, dass auf die Herdtür klettert, zu verhindern!

Der Herd ist mit einer Sicherheitskette ausgestattet, die man mit einer Schraube (nicht mit dem Herd mitgeliefert) an der Wand in der gleichen Höhe, wie die Kette am Gerät angebracht ist, befestigen kann.

Wählen Sie die Schrauben und den Dübel anhand des Materials der Wand hinter dem Herd aus. Wenn der Kopf der Schraube einen Durchmesser von weniger als 9 mm hat, muss eine Unterlegscheibe verwendet werden. Bei einer Betonwand ist eine Schraube mit einem Mindestdurchmesser von 8 mm und einer Länge von 60 mm erforderlich.

Überprüfen Sie, dass die Kette an der Rückwand des Herds und der Wand, wie in der Abbildung gezeigt, befestigt und nach der Aufstellung gespannt und parallel zum Boden ist..

Einschalten und Verwendung




TECHNISCHE DATEN	
Ofenabmessungen (HxBxT)	32,4 x 45,5 x 41,3 cm
Inhalt	61 l
Abmessungen des Ofenfachs	Breite 42 cm Tiefe 44 cm Höhe 8,5 cm
Spannung und Frequenz	Siehe Typenschild
Keramikkochfläche	
Vorne links	1700 W
Hinten links	1200 W
Hinten rechts	2100 W
Vorne rechts	1200 W
Max. Stromverbrauch der Keramikkochfläche	6200 W
ENERGIELABEL und ECODESIGN	EU-Richtlinienr. 65/2014 ergänzend zu Richtlinie 2010/30/EU. EU-Richtlinienr. 66/2014 ergänzend zu Richtlinie 2009/125/EU. EN 60350-1 Richtlinien EN 60350-2 Richtlinie, Stromverbrauch der natürlichen Konvektionsheizmethode:  Traditioneller Modus Erklärter Stromverbrauch für die erzwungene Konvektionskategorie - Heizmodus:  Backen.
	Dieses Haushaltsgerät stimmt mit den folgenden Verordnungen der Europäischen Gemeinschaft überein: 2006/95/EG vom 12/12/06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen - 2004/108/EG 15/12/04 (Elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen - 93/68/EEG vom 22/07/93 und nachfolgenden Änderungen. 2002/96/EG 1275/2008 (Stand-by/Aus Modus)
 	

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, heizen Sie den leeren Ofen mit geschlossener Tür für mindestens eine halbe Stunde mit der Höchsttemperatur. Prüfen Sie, ob der Raum gut durchlüftet ist, bevor Sie den Ofen ausschalten und die Ofentür öffnen. Das Gerät kann einen leicht unangenehmen Geruch verströmen, der von Verbrennen der schützenden Substanzen kommt, die während des Herstellungsprozesses verwendet werden. Bevor Sie das Gerät einschalten, müssen Sie die Plastikfolie von beiden Seiten des Gerätes entfernen. ! Stellen Sie niemals Gegenstände auf den Boden des Ofens, denn dies verhindert, dass der Emailleüberzug beschädigt wird.

Den Ofen in Betrieb nehmen

1. Wählen Sie durch Drehen an dem SELECTOR Knopf den Kochmodus.
2. Wählen Sie die für den Kochmodus empfohlene oder gewünschte Temperatur durch Drehen am THERMOSTAT Knopf.

Eine ausführliche Liste über die Kochmodi und empfohlenen Temperaturen finden Sie in der entsprechenden Tabelle (siehe Ofen Kochanleitungstabelle).

Sollte das Gerät mit einer elektronischen Programmierung* für die Verwendung des elektrischen Ofens ausgerüstet sein,  dann  drücken Sie nur Knöpfe und zur selben Zeit (das Symbol  wird auf der Anzeige erscheinen) bevor Sie den gewünschten Kochmodus auswählen.

Während des Kochens kann man immer:

- Den Kochmodus durch Drehen an dem SELECTOR Knopf verändern.
- Die Temperatur mit dem THERMOSTAT Knopf verändern.
- Die gesamte Kochzeit und die Endzeit einstellen (siehe unten).
- Das Kochen durch Drehen des SELECTOR Knopfs auf die "0" Position beenden.


Stellen Sie niemals Gegenstände auf den Boden des Ofens, denn dies verhindert, dass der Emailleüberzug beschädigt wird. Verwenden Sie beim Braten mit dem Drehspieß nur die Position 1.

Stellen Sie Kochgeschirr immer auf die dafür vorgesehenen Roste.

THERMOSTAT Anzeigelampe

Wenn Sie leuchtet, erzeugt der Ofen Hitze. Es schaltet sich aus, wenn der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Danach leuchtet es abwechselnd auf und zeigt an, dass der Thermostat funktioniert und die Temperatur konstant hält.

Ofenlicht

Dieses wird eingeschaltet, wenn man den SELECTOR Knopf auf eine andere Position als "0" dreht. Es bleibt so lange an, wie der Ofen in Betrieb ist. Durch die Auswahl von  mit dem Knopf, wird das Licht ohne Einschalten der Heizelemente eingeschaltet.

* Nur bei bestimmten Modellen verfügbar.

Kochmodi

Für alle Kochmodi kann eine Temperatur zwischen 60°C und Max, mit Ausnahme bei den folgenden Modi, ausgewählt werden:

- GRILL (empfohlen: Nur mit MAX Hitze einstellen)
- GRATIN (empfohlen: nicht über 200°C) .

TRADITIONELLER OFEN Modus

Die Ober- und Unterhitze wird eingeschaltet. Wenn Sie diese traditionelle Back- oder Bratmethode verwenden, sollten Sie nur ein Rost verwenden. Wenn mehr als ein Rost verwendet wird, wird die Hitze ungleichmäßig verteilt.

BACK Modus

Das hintere Heizelement und der Ventilator schaltet sich an und garantieren so, dass die Hitze im Ofen fein und gleichmäßig verteilt wird. Dieser Modus ist ideal für das Backen und Kochen von Temperatur empfindlichen Speisen (wie Kuchen, die aufgehen müssen) und für die Zubereitung von Plätzchen auf drei Blechen.

SCHNELLKOCH Modus

Die Heizelement und der Ventilator schalten sich ein, was eine ständige und gleichmäßige Hitzeverteilung im Ofen garantiert.

Bei diesem Kochmodus ist ein Vorheizen nicht notwendig. Dieser Modus ist insbesondere für das schnelle Kochen von abgepackten Lebensmitteln (tiefgefroren oder vorgekocht) geeignet. Die beste Ergebnisse erhält man, wenn man nur ein Rost verwendet.

UMLUFT Modus

Es schalten sich alle Heizelemente (oben, unten und rund) ein und der Ventilator beginnt zu laufen. Da sich die Hitze ständig durch den Ofen verteilt, die Luft kocht und bräunt Speisen gleichmäßig. Hier können maximal zwei Roste zur selben Zeit verwendet werden.

PIZZA Modus

Die runden Heizelement und die Elemente am Boden des Ofens werden eingeschaltet und der Ventilator aktiviert. Diese Kombination heizt den Ofen schnell auf und produziert eine beachtliche Menge an Hitze, besonders vom unteren Heizelement. Wenn Sie mehr als einen Rost zur gleichen Zeit verwenden, verändern Sie die Position des Geschirrs während des Kochens.

GRILL Modus

Das mittlere Teil des oberen Heizelements schaltet sich ein. Die hohe und unmittelbar Hitze des Grills wird für Speisen empfohlen, die eine hohe Oberflächentemperatur benötigen (Kalbs- und Rindersteak, Filetsteak und Entrecôte). Dieser Kochmodus verwendet eine eingeschränkte Menge an Energie und ist ideal für das Grillen von kleinen Portionen. Stellen Sie die Speisen in die Mitte des Rosts, denn wenn Sie sie in die Ecken stellen, werden Sie nicht richtig gekocht.

GRATIN Modus

Das obere Heizelement und der Drehspieß (wo vorhanden) werden aktiviert und der Ventilator startet. Diese Kombination von Einrichtungen erhöht die Wirksamkeit der eindirektionalen Wärmestrahlung der Heizelement durch die erzwungenen Luftzirkulation durch den ganzen Ofen. Dies verhindert, dass Speisen an der Oberfläche nicht verbrennen und ermöglicht der Hitze, tief in die Speisen einzudringen.

Die GRILL und GRATIN Kochmodi dürfen nur bei verschlossener Ofentür verwendet werden.

AUFTAU Modus

Der oben im Ofen befindliche Ventilator veranlasst, dass die Luft mit Raumtemperatur um die Speisen zirkuliert. Dies wird für das Auftauen aller Arten von Lebensmittel empfohlen, aber auch für besondere Arten von Speisen, die keine Hitze benötigen, wie z. B.: Eissplittertorten, Sahne- oder Eiercremedesserts, Obstkuchen. Durch die Verwendung des Ventilators wird die Auftauzeit ungefähr halbiert. Im Fall von Fleisch, Fisch und Brot ist es möglich, den Prozess zu beschleunigen, in dem man den „Umluft“ Modus verwendet und die Temperatur auf 80° - 100°C einstellt.

BODEN VENTILATION Modus

Das untere Heizelement und der Ventilator werden aktiviert, was der Hitze es ermöglicht, sich in den ganzen Ofenraum zu verteilen. Diese Kombination ist für das leichte Kochen von Gemüse und Fisch nützlich.

BODEN Modus:

Das untere Heizelement schaltet sich ein. Diese Position wird für das Vervollkommen des Kochen von Speisen (in Backblechen) empfohlen, die schon an

der Oberfläche gar sind, aber in der Mitte noch etwas kochen müssen oder für Nachtische mit einer Frucht- oder Marmeladeschicht, die nur eine leicht gebräunte Oberfläche brauchen. Es sollte beachtet werden, dass diese Funktion nicht die Höchsttemperatur (250°C) im Ofen erlaubt und daher nicht für Speisen empfohlen ist, die nur mit dieser Einstellung zu erhitzen, es sei denn, Sie backen Kuchen (die bei einer Temperatur unter 180°C oder geringer gebacken werden sollten).

Praktische Kochtipps

Bei der Verwendung des GRILL Modus sollten Sie die Tropfwanne auf Position 1 einschieben, um die Öl oder Fett aufzufangen.

GRILL

- Schieben Sie das Blech in Position 3 oder 4. Legen Sie die Speise in die Mitte des Rosts.
- Wir empfehlen, die Höchsttemperatur einzustellen. Das obere Heizelement wird durch einen Thermostat gesteuert und ist daher nicht ständig in Betrieb.



PIZZA

- Verwenden Sie eine dünne Pizzapfanne aus Aluminium. Stellen Sie sie auf das vorhandene Rost. Wenn Sie einen knusprigen Rand haben möchten, sollten Sie die Tropfwanne nicht verwenden, da sie die Krustenbildung auch bei verlängerter Kochzeit verhindert.
- Wenn die Pizza viel Belag hat, dann empfehlen wir, in der Hälfte des Backvorgangs Mozzarella darüber zu streuen.

Herdbetrieb mit der elektronischen Programmierung*

Einstellung der Uhr

Nachdem das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wurde oder nach einer Stromunterbrechung, wird die Anzeige automatisch auf 0:00 zurückgestellt und beginnt zu blinken. So stellt man die Zeit ein:

1. Drücken Sie den COOKING TIME Knopf und  die COOKING END TIME  gleichzeitig.
2. Wenn Sie diese Knöpfe für 4 Sekunden gedrückt halten, können Sie die genaue Zeit einstellen, indem Sie auf die + und - Knöpfe drücken. Der + stellt die Stunden vor und der - Knopf stellt die Stunden zurück. Sobald die Zeit eingestellt wurde, springt die Programmierung automatisch in den manuellen Modus.

* Nur bei bestimmten Modellen verfügbar.

Timer Einstellung

Der Timer schaltet einen eingestellten Countdown ein. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Summer.

Zur Timereinstellung gehen Sie wie folgt vor:


1. Drücken Sie den TIMER Knopf . Auf dem Display erscheint:

^ 0:30

2. Drücken Sie die + und - Knöpfe, um die Zeit einzustellen.

3. Wenn die Knöpfe losgelassen werden, beginnt der Timer zurück zu zählen und die aktuelle Zeit wird auf dem Display angezeigt.

10:00

4. Nachdem die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Summen und dieses kann durch das Drücken auf einen beliebigen Knopf (außer den + und - Knöpfen) ausgeschaltet werden. Das Symbol  schaltet sich aus.

Der Timer schaltet den Ofen weder ein noch aus.


Die Lautstärke für den Summer einstellen

Nach der Auswahl und Bestätigung der Uhreinstellungen, verwenden Sie den - Knopf, um die Lautstärke des Summers einzustellen.


Einstellung einer Kochzeit mit verzögertem Start

Zunächst müssen Sie den gewünschten Kochmodus und die passende Temperatur mit den SELECTOR und THERMOSTAT Knöpfen des Herds einstellen.

Danach können Sie die Kochzeit einstellen:



1. Drücken Sie den COOKING TIME Knopf .
2. Wenn Sie diese Knöpfe für 4 Sekunden gedrückt halten, können Sie die genaue Zeit einstellen, indem Sie auf die + und - Knöpfe drücken. Wenn Sie beispielsweise eine Kochzeit von 30 Minuten einstellen möchten, wird das Display anzeigen:

^ 0:30



3. 4 Sekunden nach dem die Knöpfe losgelassen wurden, wird die aktuelle Zeit (z. B. 10:00) wieder auf dem Display mit dem Symbol  und dem Buchstaben A (AUTO) erscheinen.

Einstellung einer Kochzeit mit sofortigem Start

Befolgen Sie das oben genannte Verfahren zur Einstellung der Kochzeit (Punkte 1-3).

Wenn der Buchstabe A erscheint zeigt dies an, dass die Kochzeit und das Kochzeitende im AUTO Modus programmiert wurden. Um die Handsteuerung des Ofens nach jedem AUTO Kochen Modus aufzurufen, drücken Sie die COOKING TIME  und END COOKING TIME  gleichzeitig.

Das Symbol  neben dem Ofen bleibt für die gesamte Zeit des Kochprogramms an.

Die eingestellte Kochzeit kann man sich mit einem Druck auf den COOKING TIME Knopf , und die Kochendzeit durch einen Druck auf den END COOKING TIME anzeigen lassen . Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, dann ertönt eine Summen. Dieses können Sie ausschalten, in dem Sie auf einen beliebigen Knopf, mit Ausnahme der + und - Knöpfe, drücken.

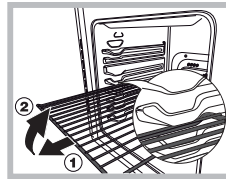
Ein vorher eingestelltes Kochprogramm widerrufen

Drücken Sie den  COOKING TIME Knopf und die COOKING END TIME  gleichzeitig.

Korrektur oder Widerruf vorher eingestellter Daten

Die eingegebenen Daten können jederzeit mit dem Druck auf den entsprechenden Knopf (TIMER, COOKING TIME or COOKING END TIME) und + oder - verändert werden. Wenn die Kochzeitdaten widerrufen werden, werden auch die Kochendzeit Daten automatisch gelöscht und umgekehrt.


Wurde der Ofen schon programmiert, wird er keine Kochendzeiten akzeptieren, die vor dem Start des programmierten Kochmodus liegen.



ACHTUNG! Der Ofen ist mit einem Stopsystem ausgerüstet, um die Roste herauszuziehen und zu verhindern, dass sie aus dem Ofen kommen.(1) Wie in der Zeichnung gezeigt, müssen Sie die Roste nur vorne anheben und an ihnen ziehen, um sie komplett heraus zu ziehen (2).

Die Zeitschaltuhr verwenden*

1. Drehen Sie den COOKING TIMER Knopf für fast eine ganze Umdrehung im Uhrzeigersinn.
2. Drehen Sie den Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn, um die gewünschte Zeit einzustellen: Gleichen Sie die auf dem COOKING TIMER Knopf angezeigte Minuten mit der Anzeige auf der Steuertafel ab.
3. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen wird, ertönt ein Summer und der Ofen schaltet sich aus.
4. Wenn der Ofen aus ist, kann der Kochtimer als normaler Timer verwendet werden.

Wenn Sie den Ofen manuell einstellen möchten, d. h. Sie möchten ihn nicht vom Kochtimer ausschalten lassen, drehen Sie den COOKING TIMER Knopf, bis er das  Symbol erreicht.

* Nur bei bestimmten Modellen verfügbar.

Ofen Kochanleitungstabelle

Kochmodi	Speisen	Gewicht (in kg)	Rostposition	Vorheizzeit (Minuten)	Empfohlene Temperatur	Kochzeit (Minuten)
Traditioneller Ofen	Ente	1	3	15	200	65-75
	Gebratenes Kalb- oder Rindfleisch	1	3	15	200	70-75
	Gebratenes Schweinefleisch	1	3	15	200	70-80
	Plätzchen	-	3	15	180	15-20
	Böden	1	3	15	180	30-35
Backmodus	Böden	0.5	3	15	180	20-30
	Obstkuchen	1	1 und 2	15	180	40-45
	Pflaumenkuchen	0.7	3	15	180	40-50
	Biskuit Boden	0.5	3	15	160	25-30
	Gefüllte Pfannkuchen (auf 2 Blechen)	1.2	1 und 2	15	200	30-35
	Kleine Kuchen (auf 2 Blechen)	0.6	1 und 2	15	190	20-25
	Kleine Kuchen (auf 2 Blechen)	0.4	1 und 2	15	210	15-20
	Kleine Kuchen (auf 3 Blechen)	0.7	1 und 3 und 5	15	180	20-25
	Plätzchen (auf 3 Blechen)	0.7	1 und 3 und 5	15	180	20-25
	Baiser (auf 3 Blechen)	0.5	1 und 3 und 5	15	90	180
Schnell- kochen	Gefrorene Lebensmittel					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Zucchini und Garnelenpastete	0.4	2	-	200	20
	Omas Spinatkuchen	0.5	2	-	220	30-35
	Umschläge	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Brötchen	0.4	2	-	180	25-30
	Hühnerklein	0.4	2	-	220	15-20
	Vorgekochte Speisen					
	Chicken Wings	0.4	2	-	200	20-25
Frische Lebensmittel	Plätzchen	0.3	2	-	200	15-18
	Pflaumenkuchen	0.6	2	-	180	45
	Käsekuchen	0.2	2	-	210	10-12
Umluft	Pizza (auf 2 Blechen)	1	2 und 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamm	1	2	10	180	40-45
	Gebratenes Huhn + Kartoffeln	1+1	2 und 4	15	200	60-70
	Makrele	1	2	10	180	30-35
	Pflaumenkuchen	1	2	10	170	40-50
	Käsekuchen (auf 2 Blechen)	0.5	2 und 4	10	190	20-25
	Plätzchen (auf 2 Blechen)	0.5	2 und 4	10	180	10-15
	Biskuitboden (auf 1 Blech)	0.5	2	10	170	15-20
	Biskuitboden (auf 2 Blechen)	1	2 und 4	10	170	20-25
	Torten	1.5	3	15	200	25-30
Pizza Modus	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Gebratenes Kalb- oder Rindfleisch	1	2	10	220	25-30
	Hähnchen	1	2 und 3	10	180	60-70
Grill	Seezunge und Tintenfisch	0.7	4	-	Max	10-12
	Tintenfisch und Krabben Kebabs	0.6	4	-	Max	8-10
	Tintenfisch	0.6	4	-	Max	10-15
	Kabeljau Filet	0.8	4	-	Max	10-15
	Gegrilltes Gemüse	0.4	3 und 4	-	Max	15-20
	Kalbsteak	0.8	4	-	Max	15-20
	Würstchen	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	Max	10-12
	Makrelen	1	4	-	Max	15-20
	Toasts	4 und 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Gegrilltes Hähnchen	1.5	2	10	200	55-60
	Tintenfisch	1.5	2	10	200	30-35
Boden Umluft	Brasse	0.5	3	18'	170-180	25-35
	Dorsch Filet	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Seebrasse in Folie	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Mischgemüse	0.8 - 1,0	3	21'	190 -200	50 - 60
	Ratatouille					
Gut gegartes Gemüse	1,5 - 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60	
Boden	Zum perfektionieren Kochen					

DE | Verwendung der Glas- Keramik Kochflächen

Der Klebstoff der Dichtungen hinterlässt Fettsuren auf dem Glas. Bevor Sie das Gerät verwenden, empfehlen wir, dass sie diese mit einen speziellen nicht scheuernden Reinigungsmittel abwaschen. Während der ersten Stunden nach der erstmaligen Verwendung werden Sie einen Geruch nach Gummi riechen, der aber schnell wieder verschwindet.

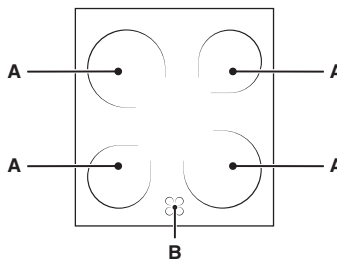
Die Kochzonen ein- und ausschalten

Drehen Sie den entsprechenden Knopf im Uhrzeigersinn, um eine Kochzone einzuschalten.

Um sie wieder auszuschalten, müssen an dem Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, bis er in Nullstellung steht.

Wenn die KOCHZONE EIN Anzeigelampe leuchtet, zeigt dies an, dass mindestens eine der Kochzonen auf dem Kochfeld eingeschaltet ist.

Kochzonen



Das Kochfeld ist mit elektrischen Heizelementen ausgestattet. Wenn Sie verwendet werden, werden folgende Gegenstände auf dem Kochfeld Rot.
A. Die Kochzone mit den strahlenden

Heizungselementen.

B. Die Resthitze Anzeigelampe: Diese zeigt an, dass die Temperatur der entsprechenden Kochzone höher als 60°C ist, auch dann, wenn das Heizelement ausgeschaltet wurde, aber immer noch heiß ist.

Beschreibung der Heizelemente

Nach 10 - 20 Sekunden nach dem Einschalten werden die runden strahlenden Heizelemente Rot.

Die runden strahlenden Heizelemente garantieren, zusätzlich zu den normalen Vorteilen von strahlenden Heizelementent, eine gleichmäßige Hitzeverteilung.

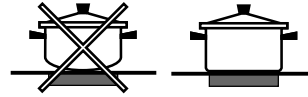
Die Strahlelemente geben eine starke Hitze ab und zünden, sobald sie eingeschaltet werden. Sie bieten

folgende Vorteile:

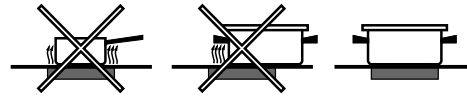
- Schnelle Erhitzung (im Vergleich zu Gasbrennern)
- Kühlen schnell ab
- Gleichmäßige Temperatur auf der gesamten Oberfläche (wegen der runden Heizelemente).

Praktische Ratschläge zur Verwendung der Kochfläche

- Verwenden Sie Pfannen mit einem dicken flachen Boden, damit sie perfekt auf der Kochzone aufliegen.



- Verwenden Sie immer Pfannen mit einen Durchmesser, der groß genug ist, die Heizfläche vollständig zu bedecken, um die ganze erzeugte Hitze auszunutzen.



- Der Boden der Pfanne muss immer vollständig sauber und trocken sein: Dies stellt sicher, dass die Pfannen perfekt auf der Kochzone stehen und die Pfannen und die Kochfläche für lange Zeit effektiv sind.

- Vermeiden Sie, die selben Töpfe und Pfannen zu verwenden, die für Gasbrenner verwendet wurden. Die Hitzekonzentration der Gasbrenner können den Topfboden verzogen haben und er liegt dann nicht mehr richtig auf der Oberfläche auf.

- Lassen Sie niemals eine Kochzone ohne Topf darauf an, da dies die Zone beschädigen könnte.

Einstellung	normal oder schnelle Zubereitung
0	Aus
1	Zubereitung Gemüse, Fisch
2	Zubereitung Kartoffeln (mit Dampf) Suppen, Bohnen
3	Die Zubereitung von grossen Mengen von Essen, Minestrone fortsetzen
4	Für rösten (durchschnitt)
5	Für rösten (überdurchschnittlich)
6	Für braten und die Kochtemperatur kurzzeitig zu erreichen

Dieses Haushaltsgerät wurde unter Einhaltung internationaler Sicherheitsvorschriften entworfen und hergestellt. Die folgenden Warnhinweise werden aus Sicherheitsgründen gegeben und Sie müssen sie sich gründlich durchlesen.

Allgemeine Sicherheit

- Diese Anweisungen gelten nur für die Länder, deren Symbole im Handbauch und auf dem Typenschild auf dem Geräte erscheinen.
- Dieses Küchengerät ist für den Haushaltsgebrauch und nicht für eine kommerzielle oder industrielle Verwendung entworfen worden.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht in überdachten Bereichen. Es ist extrem gefährlich, das Gerät dem Regen und Stürmen auszusetzen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nackten Füßen oder nassen oder feuchten Händen oder Füßen.

- Das Haushaltsgerät darf nur von Erwachsenen zur Zubereitung von Speisen unter Einhaltung der in dieser Broschüre enthaltenen Anweisung verwendet werden. Eine andere Verwendung des Geräts (z. B. zur Erwärmung des Raums) stellt eine ungeeignete Verwendung dar und ist gefährlich. Der Hersteller ist nicht für Schäden, die sich aus einer ungeeigneten, falschen oder unangemessenen Verwendung des Geräts ergeben, haftbar.
- Dieses Anweisungsbuch liegt einem Kategorie 1 (isoliert) odr Kategorie 2 - Unterkategorie 1 (zwischen 2 Schränke eingebaut) Gerät bei.
- Berühren Sie keine Heizelement oder bestimmte Teile der Ofentür, denn diese Teile können beim Betrieb extrem heiß werden. Halten Sie Kinder von dem Küchengerät fern.
- Sorgen Sie dafür, dass die Stromzuführungskabel anderer Elektrogeräte nicht in direkten Kontakt mit den heißen Teilen des Ofens kommen.

Vorsichtsmaßnahmen und Tipps

- Die Öffnungen für die Ventilation und Hitzeableitung dürfen niemals abgedeckt sein.
- Verwenden Sie auf den Kochzonen keine instabilen oder verzogenen Töpfe. Dies verhindert das zufällige Überlaufen. Die Griffe des Kochgeschirrs müssen immer zur Mitte der Kochfläche gedreht sein, damit Verbrennungen verhindert werden.
- Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie Kochgeschirr in den Ofen stellen oder wieder herausnehmen.
- Verwenden Sie in der Nähe des in Betrieb befindlichen Geräts niemals brennbare Flüssigkeiten (Alkohol, Benzin usw.).
- Bewahren Sie kein brennbares Material in der unteren Schublade des Ofens auf. Wenn sich das Gerät unbeabsichtigt einschaltet, kann es Feuer fangen.
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird, überprüfen Sie immer, ob die Knöpfe in der • Stellung sind.
- Wenn Sie das Gerät ausstecken, ziehen Sie immer den Stecker aus der Stromsteckdose, ziehen Sie niemals am Kabel.
- Führen Sie niemals Reinigungs- oder Wartungsarbeiten aus, bevor Sie das Gerät von der Stromversorgung getrennt haben.
- Versuchen Sie unter keinen Umständen das Gerät selbst zu reparieren, wenn es nicht funktioniert. Reparaturen, die von unerfahrenen Personen durchgeführt werden, verursachen Verletzungen oder weitere Fehlfunktionen des Geräts. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Ofentür.
- Die inneren Oberflächen der Schublade (wo vorhanden) werden heiß.
- Die Glaskeramik-Kochfläche ist schlagfest, aber sie kann springen (und auch brechen), wenn sie von einem scharfen Objekt, wie ein Werkzeug, getroffen wird. Sollte dies passiert sein, trennen Sie das Gerät sofort von Stromversorgung und setzen sich mit dem Kundendienstzentrum in Verbindung.
- Wenn die Oberfläche der Kochfläche gesprungen ist, schalten Sie das Gerät sofort aus, um einen Stromschlag zu verhindern.
- Denken Sie daran, dass die Kochzonen, auch wenn sie ausgeschaltet wurden, für mindestens 30 Minuten noch relativ heiß sind.
- Halten Sie Gegenstände, die auf der Kochfläche schmelzen können, wie beispielsweise Kunststoff- und Aluminiumgegenstände oder Produkte mit einem hohen Zuckergehalt, von der Kochfläche fern. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Kunststoff- oder Aluminiumfolie oder Verpackungsmaterial verwenden: Wenn Sie auf die noch heißen Oberflächen gelegt werden, verursachen sie an der Kochfläche einen großen Schaden.
- Legen Sie niemals Metallgegenstände (Messer, Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Kochfläche, denn Sie könnten heiß werden.
- Das Gerät sollte nicht von Menschen (einschließlich Kindern) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, von unerfahrenen Personen oder von jemandem, der sich mit dem Produkt nicht auskennt, verwendet werden. Diese Menschen sollten zumindest von jemandem überwacht werden, der die Verantwortung für ihre Sicherheit übernimmt oder vorher Anweisungen zur Verwendung des Geräts erhalten haben.
- Lassen Sie keine Kinder mit dem Gerät spielen.
- **Wird der Herd auf einem Sockel aufgestellt, ergreifen Sie die nötigen Sicherheitsmaßnahmen, damit der Herd nicht vom Sockel rutschen kann.**

Entsorgung

- Wenn Sie das Verpackungsmaterial entsorgen: Beachten Sie die nationalen Vorschriften, damit die Verpackung wiederverwendet werden kann.

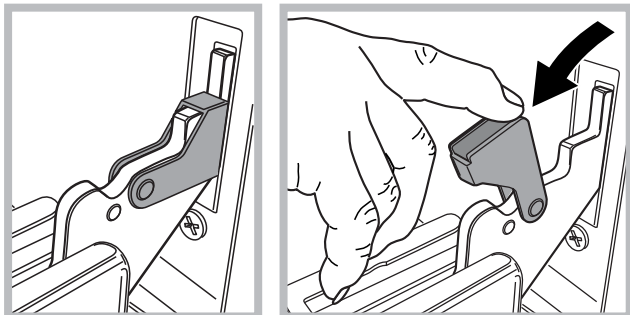
- Die europäische Verordnung 2002/96/EG in Bezug auf die Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten (Waste Electrical and Electronic Equipment [WEEE]) schreibt vor, dass Haushaltsgeräte nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die verbrauchten Geräte müssen gesondert gesammelt werden, um die Kosten für die Wiederverwendung und das Recyclen der Materialien des Geräts optimiert und mögliche Schäden an der Atmosphäre und der öffentlichen Gesundheit vermieden werden. Die durchgestrichene Mülltonne ist auf allen Produkten angebracht, damit der Eigentümer an seine Verpflichtung hinsichtlich der getrennten Müllentsorgung erinnert wird. Weitere Informationen zur richtigen Entsorgung von verbrauchten Haushaltsgeräten können deren Eigentümer bei ihrer Gemeinde oder dem Verkäufer des Geräts erhalten.

Schutz und Erhalt der Umwelt

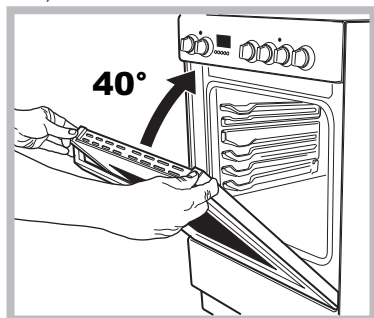
- Halten Sie bei Verwendung der GRILL und GRATIN Modi immer die Ofentür geschlossen: Dies spart Strom (ungefähr 10 %).
- Falls möglich, Vorwärmen des Backofens vermeiden und immer versuchen es zu füllen. Öffnen Sie die Tür des Backofens etwas, da die Hitze bei jedem Öffnen verloren geht. Um eine erhebliche Menge an Energie zu sparen, schalten Sie den Backofen 5 bis 10 Minuten vor dem geplanten Ende der Backzeit aus und nutzen Sie die Hitze im Backofen herzustellen.
- Halten Sie die Türdichtungen sauber und ordentlich um Energieverluste zu vermeiden.
- Wenn Sie einen zeitabhängigen Stromtarif haben, dann macht die Option "verzögertes Kochen" es einfacher, Geld durch Vorgänge in günstigeren Zeiträumen einzustellen.
- Nutzen Sie die Restwärme Ihrer Kochplatten indem Sie bei Gusseisen-Kochplatten 10 Minuten und Glaskeramik-Kochplatten 5 Minuten vor dem geplanten Ende der Kochzeit ausschalten.
- Der Boden Ihrer Kanne oder Ihres Topfes sollte die Kochplatte abdecken. Falls diese kleiner ist, wird kostbare Energie verschwendet und ein Überkochen kann vorkommen und es könnte schwierig werden die Restkrusten zu reinigen.
- Kochen Sie Ihre Nahrung in Töpfen und Pfannen mit passend geschlossenen Deckeln und verwenden Sie möglichst wenig Wasser. Ohne Deckel zu kochen führt zu einem erheblichen Energieverbrauch
- Verwenden Sie möglichst flache Töpfe und Pfannen
- Falls Sie etwas kochen, dass eine längere Zeit benötigt, ist es angebracht wenn Sie ein Schnellkochtopf benutzen, welches zweimal so schnell ist und ein Drittel der Energie spart.

Aus- und Einbau der Ofentür:

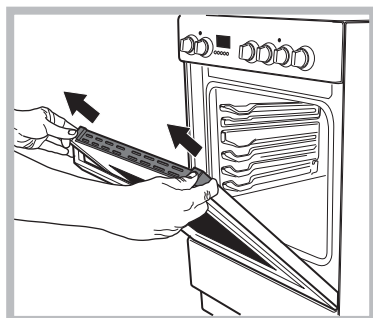
1. Öffnen Sie die Tür
2. Drehen Sie die Scharnierklammern der Ofentür vollständig nach hinten (siehe Foto)



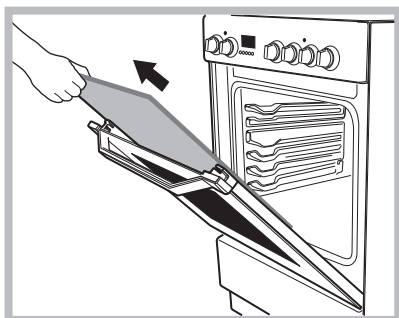
3. Schließen Sie die Tür, bis sie von den Klammern aufgehalten wird (die Tür bleibt in einem Winkel von ca. 40° geöffnet) (siehe Foto)



4. Drücken Sie auf die beiden Knöpfe auf dem oberen Profil und ziehen es heraus (siehe Foto)



5. Entfernen Sie die Glascheibe und reinigen Sie sie wie im Abschnitt „Pflege und Wartung“ angegeben.



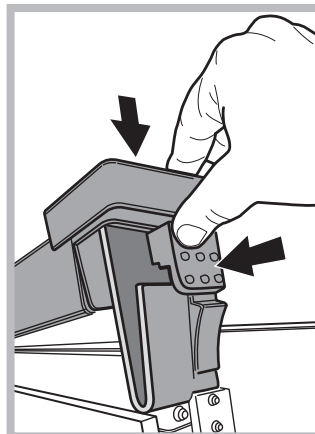
6. Setzen Sie das Glas wieder ein.

* Nur bei bestimmten Modellen verfügbar.

ACHTUNG! Der Ofen darf nicht ohne das innere Türglas betrieben werden!

ACHTUNG! Wenn Sie die innere Glastür wieder einbauen, fügen Sie die Glasplatte korrekt ein, so dass der auf der Platte geschriebene Text nicht verdreht ist und leicht erkennbar ist.

7. Befestigen Sie das Profil wieder. Ein Klick zeigt an, dass das Teil korrekt positioniert wurde.
8. Öffnen Sie die Tür vollständig.
9. Schließen Sie die Halterungen (siehe Foto).



10. Jetzt kann die Tür vollständig geschlossen und der Ofen wieder normal verwendet werden.

Dampfunterstützte Ofenreinigung*

Diese Reinigungsmethode ist insbesondere nach dem Kochen sehr fettigen (gebratenem) Fleisch empfehlenswert. Diese Reinigungsmethode erleichtert die Entfernung von Schmutz von den Ofenwänden, in dem Dampf innerhalb der Ofenhöhle zur leichteren Reinigung erzeugt wird.

! Wichtig! Bevor Sie mit dem Dampfreinigen beginnen:

- Entfernen Sie alle Speisereste und Fett vom Boden des Ofens.
 - Entfernen Sie sämtliches Ofenzubehör (Roste und Bleche).
- Führen Sie die oben genannte Handlungen anhand des folgenden Verfahrens durch:

1. Schütten Sie 300 ml Wasser auf ein Backblech im Ofen und schieben Sie es in die unterste Führung. Bei den Modellen, die keine Tropfwanne haben, verwenden Sie ein Backpapier und legen es auf den Grill auf dem Bodenregal;

2. Wählen Sie die Funktion **BODEN Modus:** des Ofens und stellen die Temperatur auf 100 °C ein;
3. Lassen Sie es für 15 Minuten im Ofen;
4. Schalten Sie den Ofen aus;
5. Sobald der Ofen abgekühlt ist, können Sie die Tür öffnen und das Reinigen mit Wasser und einem feuchten Tuch abschließen;
6. Entfernen Sie nach dem Reinigen alles restliche Wasser aus der Ofenhöhle.

Wenn das Dampfreinigen nach dem Kochen insbesondere von fettigen Speisen oder wenn Fett schwer zu entfernen ist, beendet ist, müssten Sie das Reinigen vielleicht auf die traditionelle Weise, wie sie im vorherigen Abschnitt beschrieben ist, fortsetzen.

! Reinigen Sie den Ofen nur, wenn er kalt ist!

Installazione

Prima di usare il nuovo dispositivo invitiamo a leggere il presente libretto di istruzioni con attenzione. Contiene informazioni importanti relativamente a un'installazione e un uso del dispositivo all'insegna della sicurezza. Conservi le presenti istruzioni per una futura consultazione. Verifichi di conservare le istruzioni insieme al dispositivo, qualora quest'ultimo venga ceduto o spostato.

Il dispositivo deve essere installato da un tecnico qualificato conformemente alle istruzioni fornite in dotazione.

Eventuali modifiche o interventi di manutenzione vanno eseguiti dopo che la cucina è stata scollegata dalla sorgente di alimentazione.

Posizionamento e livellamento

Sarà possibile installare il dispositivo insieme agli armadi della cucina la cui altezza non superi quella della superficie del piano cottura.

Verificare che la parete a contatto con la parte posteriore del dispositivo sia realizzata in materiale non-infiammabile e resistente al calore (T 90°C).

Per installare l'apparecchiatura correttamente:

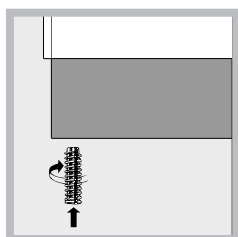


- Posizionarla in cucina, in sala da pranzo o nelle vicinanze della camera da letto (non in bagno).
- Se la parte superiore del piano di cottura è più alta dei mobili vicini, sarà necessario installare il dispositivo ad almeno 600 mm di distanza dagli stessi.
- Nel caso in cui la cucina sia installata sotto

a un mobile a parete, ci deve essere una distanza minima di 420 mm fra questo mobiletto e la parte superiore del piano cottura.

La distanza va aumentata a 700 mm nel caso in cui gli armadi a parete siano infiammabili (cfr. figura).

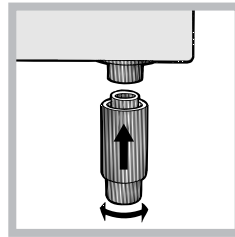
- Non posizionare tapparelle dietro al fornello o a meno di 200 mm dai suoi lati.
- Eventuali cappe vanno installate conformemente alle istruzioni elencate nel relativo manuale.



Livellamento

Nel caso in cui sia necessario livellare il dispositivo, avvitare i piedini regolabili nei punti indicati su ogni lato della base del fornello (cfr. figura).

Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.



Le gambe* si inseriscono negli alloggiamenti sul lato inferiore della base del fornello.

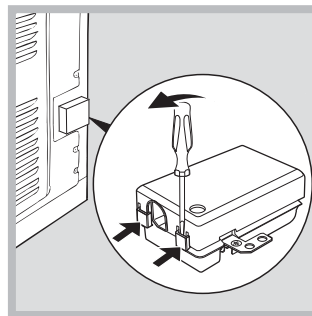
L'apparecchiatura non deve essere installata dietro a una porta decorativa per evitare il surriscaldamento

Collegamento elettrico

Inserimento del cavo di alimentazione elettrica

Per aprire la morsetteria:

- Inserire un cacciavite nelle alette laterali del coperchio della morsetteria.
- Tirare il coperchio per aprirlo.

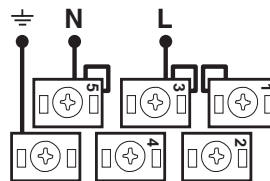


Per installare il cavo, procedere come segue:

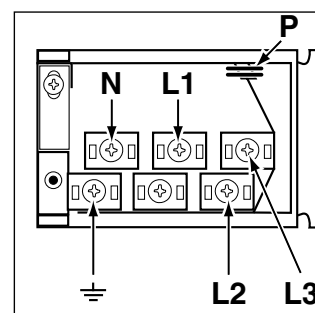
- Allentare la vite serracavi e cablare le viti di contatto
- ! I ponticelli sono preimpostati a livello di fabbrica per una connessione monofase

230 V (cfr. figura).

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

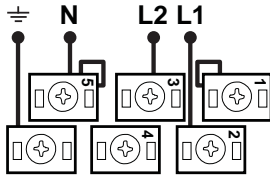


- Per eseguire i collegamenti elettrici come indicato nelle immagini, usare i due ponticelli all'interno della confezione (cfr. figura - etichettati "P").

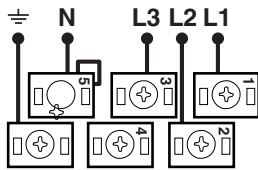


* Disponibile solo in alcuni modelli.

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



- Fissare il cavo di alimentazione serrando la vite serracavo, quindi riposizionare il coperchio.

Collegamento del cavo di alimentazione alla corrente elettrica

Installare una presa standardizzata corrispondente al carico indicato sulla targhetta del dispositivo (cfr. Tabella dati tecnici).

Il dispositivo deve essere direttamente collegato alla presa di corrente servendosi di un interruttore onnipolare con un'apertura di contatto minima di 3 mm installato fra il dispositivo e la presa di corrente. L'interruttore deve essere adatto per il carico indicato e deve essere conforme alle normative elettriche attuali (il cavo di massa non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale da non entrare in contatto con temperature superiori a 50°C in nessun punto.

Prima di collegare il dispositivo alla presa di corrente, accertarsi che:

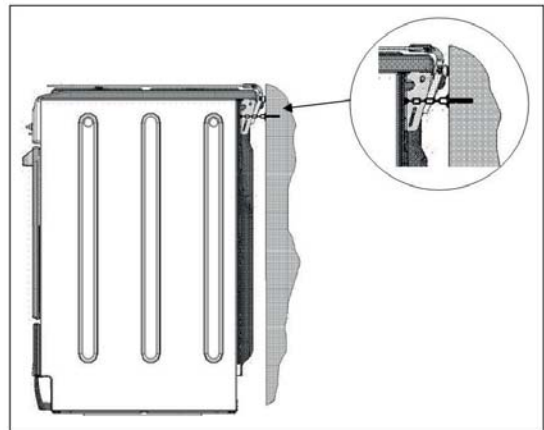
- Il dispositivo disponga di messa a terra e che la presa sia conforme alla legge.
- La presa possa supportare la potenza massima del dispositivo, indicata dalla targhetta dati.
- La tensione si trovi nell'intervallo fra i valori indicati sulla targhetta dati.
- La presa sia compatibile con la spina del dispositivo. Se la presa è incompatibile con la presa, chiederne la sostituzione a un tecnico autorizzato. Non usare prolunghere o ciabatte multi-presa.

Dopo aver installato il dispositivo, il cavo di alimentazione e la presa elettrica deve essere installata in modo tale da essere facilmente accessibile.

Il cavo non va piegato o schiacciato.

! Il cavo va controllato a intervalli regolari e sostituito unicamente da tecnici autorizzati.

Il costruttore declina ogni responsabilità qualora non siano rispettate le norme di sicurezza.



Catena di sicurezza






Per evitare un ribaltamento accidentale del dispositivo, ad esempio se un bambino si arrampica sulla porta del forno, la catena di sicurezza fornita in dotazione DEVE essere installata!

Il fornello è dotato di una catena di sicurezza da fissare tramite una vite (non fornita con il fornello) alla parete dietro al dispositivo, alla stessa altezza alla quale la catena è fissata al dispositivo.

Scegliere la vite e il supporto della vite conformemente al tipo di materiale di cui è fatta la parete dietro al dispositivo. Se la testa della vite ha un diametro inferiore ai 9 mm, usare una rondella. Una parete in calcestruzzo richiede una vite di almeno 8 mm di diametro e 60 mm di lunghezza.

Verificare che la catena sia fissata alla parete posteriore del fornello e alla parete, come indicato in figura, di modo che dopo l'installazione venga messa in tensione e sia parallela al pavimento.

Avvio e uso

TABELLA DELLE CARATTERISTICHE	
Dimensioni del forno (H x L x P)	32,4 x 45,5 x 41,3 cm
Volume	61 l
Misure utili relative allo scomparto forno	larghezza 42 cm profondità 44 cm altezza 8,5 cm
Tensione e frequenza	rimandiamo alla targhetta dei dati
Piano in vetroceramica	
Anteriore sinistro	1700 W
Posteriore sinistro	1200 W
Posteriore destro	2100 W
Anteriore destro	1200 W
Consumo massimo del piano di cottura in vetroceramica	6200 W
ETICHETTA ENERGETICA e ECODESIGN	Regolamento (EU) No 65/2014 che integra la Direttiva 2010/30/EU. Regolamento (EU) No 66/2014 che integra la Direttiva 2009/125/EC. Norma EN 60350-1 Norma EN 50564 Consumo energetico per convezione naturale - modalità di riscaldamento:  Modalità tradizionale  Consumo energetico dichiarato per convezione forzata Classe - modalità di riscaldamento:  Cottura.
 	Questo dispositivo è conforme alle seguenti Direttive della Comunità Economica Europea: 2006/95/EC datata 12/12/06 (Bassa tensione) e successive modifiche - 2004/108/EC datata 15/12/04 (Compatibilità elettromagnetica) e successive modifiche - 93/68/EEC datata 22/07/93 e successive modifiche. 2002/96/EC 1275/2008 (modalità Stand-by/Spento)




La prima volta che viene usato il dispositivo, riscaldare il forno vuoto con la porta chiusa alla temperatura massima per almeno mezz'ora. Verificare che la camera sia ben ventilata prima di spegnere il forno e aprire la porta del forno. Il dispositivo potrebbe emettere un odore sgradevole causato da sostanze protettive usate durante il processo di produzione che si bruciano.

Prima di usare il dispositivo, rimuovere tutta la pellicola di plastica dai lati del dispositivo stesso. Non mettere mai oggetti direttamente sulla parte inferiore del forno; così facendo si eviterà di danneggiare il rivestimento smaltato

Avvio del forno

1. Selezionare la modalità di cottura desiderata ruotando la manopola SELETTORE.
2. Selezionare la temperatura consigliata per la modalità di cottura oppure la temperatura desiderata ruotando la manopola TERMOSTATO.

Un elenco che dettaglia le modalità di cottura e le temperature di cottura suggerite si trova nella relativa tabella (cfr. Tabella con consigli per cottura in forno).

Qualora il dispositivo sia dotato di un programmatore elettronico*, per usare il forno elettrico, premere i  pulsanti  e contemporaneamente (il simbolo  compare sul display) prima di selezionare la funzione di cottura desiderata.

In fase di cottura sarà sempre possibile:

- Modificare la modalità di cottura desiderata ruotando la manopola SELETTORE.
- Modificare la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO.
- Impostare la durata totale di cottura e il tempo di fine della cottura (cfr. di seguito).
- Interrompere la cottura ruotando la manopola selettore in posizione "0".


Non mettere mai oggetti direttamente sulla parte inferiore del forno; così facendo si eviterà di danneggiare il rivestimento smaltato Usare solo la posizione 1 nel forno quando si sta utilizzando il girarrosto.

Mettere sempre il pentolame sugli appositi ripiani.

Spia indicatore TERMOSTATO

Quando è illuminato, il forno sta producendo calore. Si spegne quando l'interno del forno raggiunge la temperatura selezionata. A questo punto la spia si illumina e si spegne a intermittenza, indicando che il termostato funziona e sta mantenendo la temperatura a un livello costante.

Luce forno

Quando viene acceso ruotando la manopola SELETTORE in qualsiasi posizione diversa da "0". Rimane acceso fintantoché il forno è in funzione. Selezionando  con la manopola, la luce si accende senza che vengano attivati gli elementi della resistenza.

* Disponibile solo in alcuni modelli.

Modalità di cottura

Sarà possibile impostare un valore di temperatura per tutte le modalità di cottura] comprese fra 60°C e Max, eccetto per le seguenti modalità

- **GRILL (consigliata: impostare unicamente al livello di potenza MAX)**
- **GRATIN (consigliata: non superare i 200°C).**

modalità FORNO TRADIZIONALE

Sia la resistenza superiore che quella inferiore si accendono. Quando viene usata questa modalità di cottura tradizionale, è meglio usare unicamente un vano cottura. Nel caso in cui venga usato più di un vano, il calore verrà distribuito in modo non uniforme.

modalità COTTURA

La resistenza posteriore e la ventola sono accesi, e ciò garantisce la distribuzione del calore in modo delicato e informale in tutto il forno. Questa modalità è la soluzione ideale per la cottura e come temperatura di cottura per alimenti delicati (ad esempio torte che devono lievitare), nonché per la preparazione di impasti simultaneamente su 3 ripiani.

modalità COTTURA RAPIDA

Le resistenze e la ventola si accendono, a garantire la distribuzione del calore in modo uniforme in tutto il forno. Il pre-riscaldamento non è necessario per questa modalità di cottura. Questa modalità è particolarmente adatta per cucinare rapidamente alimenti pre-confezionati (surgelati o pre-cotti). I migliori risultati si ottengono usando solo un vano cottura.

modalità MULTI-COTTURA

Tutte le resistenze (superiore, inferiore e circolare) si accendono e la ventola inizia a funzionare. Dato che il calore rimane costante in tutto il forno, l'aria cucina e dora gli elementi in modo uniforme. Sarà possibile usare contemporaneamente fino a un massimo di due vani.

modalità PIZZA

Le resistenze circolari e gli elementi sulla parte inferiore del forno vengono accesi e viene attivata la ventola. Questa combinazione riscalda rapidamente il forno producendo un quantitativo importante di calore, in particolare dalla resistenza sulla parte inferiore del forno. Nel caso in cui si usi più di un vano contemporaneamente, cambiare la posizione dei piatti a metà del processo di cottura.

modalità GRILL

La parte centrale della resistenza superiore viene accesa. La temperatura elevata e diretta del grill viene consigliata per quegli alimenti che richiedono un'elevata temperatura di superficie (bistecche di vitello e manzo, filetti ed entrecôte). Questa modalità di cottura usa un quantitativo limitato di energia ed è la soluzione ideale per grigliare piatti di piccole dimensioni. Posizionare gli alimenti al centro del vano cottura, dato che, se posizionati agli angoli, non verranno cotti nel modo giusto.

modalità GRATIN

La resistenza superiore e il girarrosto (ove presente) vengono attivati, quindi la ventola inizia a funzionare. Questa combinazione di caratteristiche aumenta l'efficacia delle radiazioni termiche unidirezionali fornite dalla resistenza mediante una circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. In questo modo si evita che gli alimenti su brucino in superficie e così facendo il calore può penetrare all'interno degli alimenti.

! Le modalità di cottura GRILL e GRATIN vanno eseguite con la porta del forno spenta.

Modalità SBRINAMENTO

La ventola ubicata sulla parte inferiore del forno fa circolare l'aria a temperatura ambiente intorno agli alimenti. Ciò è particolarmente consigliato per sbrinare tutti i tipi di cibo, ma in particolare alimenti delicati che non richiedono calore, ad esempio: torte-gelato, panna o dessert alla crema, torte alla frutta. Usando la ventola, il tempo di scongelamento viene quasi dimezzato. In caso di carne, pesce e pane, è possibile accelerare il processo servendosi della modalità „multi-cottura” e impostando la temperatura su 80° - 100°C.

Modalità PARTE BASSA VENTILATA

La resistenza inferiore e la ventola sono attivate, il che consente una distribuzione del calore in tutta la cavità del forno: Questa combinazione è utile per una cottura leggera di verdura e pesce.

Modalità PARTE BASSA

La resistenza inferiore è attivata. Questa posizione è consigliata per perfezionare la cottura dei piatti (all'interno di teglie) che sono già stati cotti sulla superficie ma richiedono un'ulteriore cottura al centro o per i dessert con marmellata o confettura che richiedono solo una moderata coloritura sulla superficie. Va notato che questa funzione non consente il raggiungimento della

temperatura massima all'interno del forno (250°C) e quindi non consigliamo di cucinare alimenti usando solo questa impostazione, a meno che non si stiano cuocendo torte (che vanno cotte a una temperatura di 180°C o inferiore).

Suggerimenti pratici per la cottura

In modalità di cottura GRILL, posizionare la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (grasso e/o grassi).

GRILL


- Inserire il vano in posizione 3 o 4. Posizionare gli alimenti al centro del vano.
- Consigliamo di impostare il livello di alimentazione al massimo. La resistenza superiore viene regolata da un termostato e potrebbe non funzionare in modalità uniforme.

PIZZA

- Usare una teglia per pizza in alluminio. Posizionare la teglia sulla griglia in dotazione. Per una crosta croccante, non usare la leccarda, che evita la formazione della crosta estendendo il tempo di cottura totale.
- Se la pizza ha molti ingredienti, consigliamo di aggiungere mozzarella sopra alla pizza a metà del processo di cottura.

Uso del timer di cottura*

1. Per impostare il cicalino, ruotare la manopola del TIMER DI COTTURA in senso orario di quasi un giro.
2. Ruotare la manopola in senso antiorario per impostare l'ora desiderata: allineare i minuti sulla manopola del TIMER DI COTTURA con l'indicatore sul pannello di controllo.
3. Quando è scaduto il tempo selezionato, viene emesso un suono da un cicalino e il forno si spegne.
4. Quando il forno è spento il timer di cottura può essere usato come un normale timer.



Per usare il forno in modalità manuale, in altre parole quando non si vuole usare la fine del timer di cottura, ruotare la manopola del TIMER DI COTTURA fino a che non raggiunge il  simbolo .

* Disponibile solo in alcuni modelli.

Pianificare la cottura col programmatore elettronico*

Impostazione dell'orologio

Dopo che il dispositivo è stato collegato alla corrente, o dopo un blackout, il display torna automaticamente a 0:00 e inizia a lampeggiare. Per impostare l'ora:


1. Premere contemporaneamente il  pulsante TEMPO DI COTTURA e  TEMPO DI FINE COTTURA.
2. Entro 4 secondi dalla pressione di questi pulsanti, impostare l'ora esatta premendo i pulsanti + e -. Il pulsante + consente di avanzare a livello delle ore, mentre il pulsante - fa diminuire le ore.

Dopo aver impostato l'ora, il programmatore passa automaticamente in modalità manuale


Impostazione del timer

Il timer attiva l'inizio di un conto alla rovescia, quando il tempo è scaduto viene emesso un cicalino.

Per impostare il timer, procedere come segue:

1. premere il pulsante TIMER . Sul display compare:
^ 0:30.
2. Premere i tasti + e - per impostare l'ora desiderata.
3. Quando i pulsanti vengono rilasciati il timer inizia il conto alla rovescia e il timer attuale compare sul display.

10:00

4. Dopo che è trascorso il tempo viene emesso il suono di un cicalino, che può essere spento premendo qualsiasi pulsante (eccetto i pulsanti + e -). Il simbolo  si spegne.

! Il timer non accende o spegne il forno.


Regolazione del volume del cicalino

Dopo aver selezionato e confermato le impostazioni dell'orologio, usare il pulsante - per regolare il volume del cicalino dell'allarme.


Impostazione del tempo di cottura con avvio ritardato

Decidere come prima cosa quale modalità di cottura e impostare una temperatura adeguata usando le manopole SELETTORE e TERMOSTATO sul forno.

A questo punto è possibile impostare il tempo di cottura.



1. Premere il tasto TEMPO DI COTTURA .
2. Entro 4 secondi dalla pressione di questo pulsante, impostare il tempo desiderato premendo i pulsanti + e -. Se, ad esempio, si desidera impostare un tempo di cottura di 30 minuti, sul display compare:

^ 0:30



3. 4 secondi dopo aver rilasciato i pulsanti, il tempo attuale (ad esempio 10.00) ricompare sul display col simbolo  e la lettera A (AUTO).

Impostazione del tempo di cottura con avvio immediato



Attenersi alla summenzionata procedura per impostare il tempo di cottura (punti 1-3).

Quando compare la lettera A, ciò indica che sia il tempo di cottura che il tempo di fine cottura sono stati programmati in modalità AUTO. Per riportare il forno al funzionamento manuale, dopo ogni modalità di cottura AUTO premere contemporaneamente i  pulsanti TEMPO DI COTTURA e  TEMPO DI FINE COTTURA.

Il simbolo  rimane acceso, insieme al forno, per tutta la durata del programma di cottura.

La durata di cottura impostata può essere visualizzata in qualsiasi momento premendo il , pulsante TEMPO DI COTTURA, e il tempo di cottura può essere visualizzato premendo il pulsante TEMPO DI FINE COTTURA. Dopo che è scaduto il tempo di cottura, viene emesso il suono di un cicalino . Per fermarlo, premere qualsiasi pulsante a parte i pulsanti + e -.

Annullamento di un programma di cottura precedentemente impostato

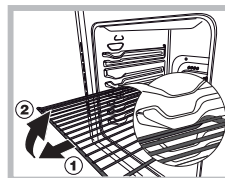
Premere contemporaneamente il  pulsante TEMPO DI COTTURA e  TEMPO DI FINE COTTURA.

Correzione o annullamento di dati precedentemente impostati

I dati inseriti possono essere modificati in qualsiasi momento premendo il pulsante corrispondente (TIMER, TEMPO DI COTTURA o TEMPO DI FINE COTTURA) e il pulsante + o -.

Quando vengono annullati i dati relativi al tempo di cottura, anche i dati relativi al tempo di fine cottura vengono cancellati in automatico, e viceversa.

Nel caso in cui il forno sia già stato programmato, non accetterà tempi di fine cottura antecedenti all'inizio del processo di cottura programmato.



AVVERTENZA! Il forno dispone di un sistema di stop per estrarre i rack ed evitare che fuoriescano dal forno. (1) Come indicato nell'immagine, per estrarli completamente, è sufficiente sollevarli, tenerli per la parte anteriore, quindi tirare (2).

Tabella con consigli per cottura in forno

Modalità di cottura	Alimenti	Peso (in kg)	Posizione ripiano	Tempi di preriscaldamento (minuti)	Temperatura consigliata	Durata della cottura (in minuti)
Forno tradizionale	Canard	1	3	15	200	65-75
	Arrosti di vitello o manzo	1	3	15	200	70-75
	Arrosti di maiale	1	3	15	200	70-80
	Biscotti (pasta frolla)	-	3	15	180	15-20
	Torte	1	3	15	180	30-35
Modalità di cottura al forno	Torte	0.5	3	15	180	20-30
	Torte alla frutta	1	1 e 2	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Torta con lievito in polvere	0.5	3	15	160	25-30
	Omelette (su 2 ripiani)	1.2	1 e 2	15	200	30-35
	Piccole torte (su 2 ripiani)	0.6	1 e 2	15	190	20-25
	Pasta sfoglia con formaggio (su 2 ripiani)	0.4	1 e 2	15	210	15-20
	Pasta sfoglia con panna (su 3 ripiani)	0.7	1 e 3 e 5	15	180	20-25
	Biscotti (su 3 ripiani)	0.7	1 e 3 e 5	15	180	20-25
	Meringhe (su 3 ripiani)	0.5	1 e 3 e 5	15	90	180
Cottura rapida	Alimenti congelati					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Zucchina e Tortino ai gamberoni	0.4	2	-	200	20
	Tortino di campagna con spinaci	0.5	2	-	220	30-35
	Pasticcio	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Roll con doratura	0.4	2	-	180	25-30
	Bocconcini di pollo	0.4	2	-	220	15-20
	Alimenti precotti					
	Alette di pollo con doratura	0.4	2	-	200	20-25
	Alimenti freschi					
	Biscotti (pasta frolla)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
Pasta sfoglia con formaggio	0.2	2	-	210	10-12	
Multi-cottura	Pizza (su 2 ripiani)	1	2 e 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Agnello	1	2	10	180	40-45
	Pollo arrosto + patate	1+1	2 e 4	15	200	60-70
	Sgombri	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Pasta sfoglia con panna (su 2 ripiani)	0.5	2 e 4	10	190	20-25
	Biscotti (su 2 ripiani)	0.5	2 e 4	10	180	10-15
	Torta con lievito in polvere (su 1 ripiano)	0.5	2	10	170	15-20
	Torta con lievito in polvere (su 2 ripiani)	1	2 e 4	10	170	20-25
	Torte salate	1.5	3	15	200	25-30
Modalità Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Arrosti di vitello o manzo	1	2	10	220	25-30
	Pollo	1	2 e 3	10	180	60-70
Barbecue	Sogliole e seppie	0.7	4	-	Max	10-12
	Kebab di calamari e gamberoni	0.6	4	-	Max	8-10
	Seppie	0.6	4	-	Max	10-15
	Filetto di merluzzo	0.8	4	-	Max	10-15
	Verdure grigliate	0.4	3 e 4	-	Max	15-20
	Bistella di vitello	0.8	4	-	Max	15-20
	Salsicce	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	Max	10-12
	Sgombri	1	4	-	Max	15-20
	Panini tostati (o toast)	4 e 6	4	-	Max	3-5
Gratinati	Pollo alla griglia	1.5	2	10	200	55-60
	Seppie	1.5	2	10	200	30-35
Parte inferiore ventilata	Abramide	0.5	3	18'	170-180	25-35
	Filetto di merluzzo	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Spigola al cartoccio	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Verdura mista (tipo ratatouille)	0.8-1,0	3	21'	190-200	50-60
	Verdura ben cotta	1,5-2,0	3	20'	180-190	55-60
Parte inferiore	Per perfezionare la cottura					

Uso del piano di cottura in vetroceramica

La colla applicata sulle guarnizioni lascia tracce di grasso sul vetro. Prima di usare il dispositivo, consigliamo di rimuovere queste tracce con uno speciale prodotto detergente non abrasivo. Nelle prime ore di uso si potrebbe avvertire un odore di gomma, che sparisce tuttavia in poco tempo.

Accensione e spegnimento delle zone di cottura

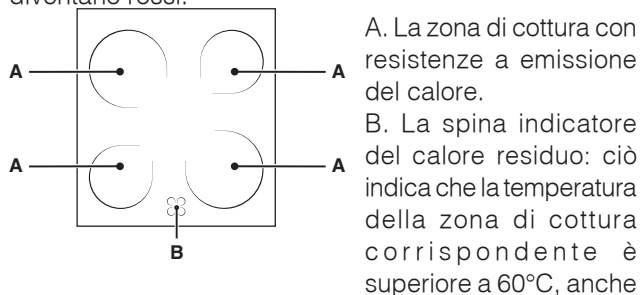
Per accendere una zona di cottura, ruotare la manopola corrispondente in senso orario.

Per spegnerlo nuovamente, ruotare la manopola in senso anti-orario fino a che non si trova in posizione "0".

Se l'indicatore ZONA DI COTTURA ON è acceso, ciò indica che almeno una delle zone di cottura sul piano di cottura è accesa.

Zone di cottura

Il piano di cottura è dotato di resistenze elettriche. Quando sono in uso, i seguenti articoli sul piano cottura diventano rossi.



quando la resistenza è stata spenta ma è ancora calda.

Descrizione delle resistenze

Le resistenze circolari a emissione di calore diventano rosse 10-20 secondi dopo essere state accese.

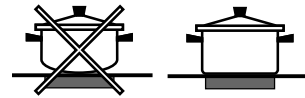
Le resistenze circolari a emissione di calore garantiscono una distribuzione del calore omogenea in aggiunta ai normali vantaggi che la resistenza a emissione di calore comporta.

Le resistenze a emissione di calore producono elevati quantitativi di calore non appena vengono accese, offrendo i seguenti vantaggi sul piano pratico:

- riscaldamento rapido (in relazione al bruciatore a gas)
- raffreddamento rapido
- temperatura uniforme su tutta la superficie (a causa delle resistenze circolari a emissione di calore)

Suggerimento pratico sull'utilizzo della manopola

- Usare pentole con una base spessa e piatta per assicurare una perfetta aderenza alla zona di cottura.



- Usare sempre pentole con un diametro sufficientemente largo per coprire completamente la piastra di cottura per usare tutto il calore prodotto.



- Accertarsi sempre che la base della pentola sia completamente pulita e secca: ciò garantisce che le pentole aderiscano perfettamente alle zone di cottura e che entrambe le pentole e il piano cottura restino in funzione a lungo.
- Evitare di usare lo stesso pentolame usato per bruciatori a gas: la concentrazione di calore sui bruciatori a gas possono aver deformato la base della pentola, impedendole di aderire correttamente alla superficie.
- Non lasciare mai accesa una zona di cottura senza una pentola sopra; questa operazione potrebbe danneggiare la zona.

Impostazione	Normale o piastra rapida
0	Off
1	Cottura di verdura, pesce
2	Cottura di patate (vapore) zuppe, ceci, fagioli
3	Continuazione della cottura di grandi quantità di cibo, minestrone
4	Per arrostitura (media)
5	Per arrostitura (al di sopra della media)
6	Per rosolatura e per raggiungere la temperatura di ebollizione in poco tempo

Consigli e precauzioni

Questa apparecchiatura è stata progettata e realizzata conformemente agli standard di sicurezza internazionali. I seguenti avvertimenti vengono forniti per motivi di sicurezza e vanno letti con attenzione.

Norme di sicurezza generali

- Queste istruzioni sono valide unicamente nei paesi il cui simbolo compare nel manuale e sulla targhetta del numero seriale che si trova sul dispositivo.
- Il dispositivo è stato progettato per uso domestico all'interno della casa, e non è stato previsto per uso commerciale o industriale.
- Il dispositivo non va installato all'aria aperta, anche in aree coperte. È estremamente pericoloso lasciare il dispositivo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare il dispositivo a piedi nudi o con le mani e i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchiatura deve essere usata da adulti unicamente per la preparazione di alimenti conformemente alle istruzioni delineate nel manuale d'istruzioni. Qualsiasi altro uso del dispositivo (ad esempio per riscaldare la stanza) costituisce un uso scorretto ed è pericoloso. Il produttore non può essere ritenuto responsabile di eventuali danni derivanti da un uso sbagliato, scorretto e irragionevole del dispositivo.**
- Il manuale d'istruzioni accompagna un dispositivo di classe 1 (isolato) o classe 2 - sottoclasse 1 (incassato fra 2 mobili).
- **Non toccare le resistenze o alcune parti della porta del forno quando il dispositivo è in uso; queste componenti diventano estremamente calde. Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.**
- Accertarsi che i cavi di alimentazione o altri dispositivi elettrici non entrino in contatto con le parti calde del forno.
- Le aperture usate per la ventilazione e la dispersione del calore non vanno mai coperte.
- Non usare pentole instabili o danneggiate sulle zone di cottura, per evitare spargimenti accidentali. Accertarsi che le maniglie delle pentole siano girate verso il centro del piano cottura per evitare bruciature accidentali.
- Usare sempre guanti da forno quando viene posizionato o rimosso il pentolame in/dal forno.
- Non usare liquidi infiammabili (alcol, petrolio, ecc.) vicino al dispositivo mentre è in uso.
- Non posizionare materiali infiammabili nello scomparto di stoccaggio inferiore o all'interno del forno. Se il dispositivo viene accidentalmente acceso, si potrebbe incendiare.
- Verificare sempre che le manopole siano in posizione • quando il dispositivo non è in uso.
- Per scollegare l'apparecchiatura, estrarre sempre la spina dalla presa e non tirare mai il cavo.
- Non eseguire mai interventi di pulizia o manutenzione senza aver scollegato il dispositivo dalla presa di corrente.
- Se il dispositivo si rompe, non cercare in nessun caso di eseguire le riparazioni in modo autonomo. Le modifiche o riparazioni eseguite da persone non esperte possono causare seri danni o malfunzionamenti. Contattare l'Assistenza.
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta aperta del forno.
- Le superfici interne dello scomparto (ove presenti) si potrebbero surriscaldare.

- Il piano cottura in ceramica resiste agli urti meccanici, ma si potrebbe rompere (o fratturare) se colpito con un oggetto appuntito ad esempio uno strumento. Nel caso in cui ciò si verifici, scollegare il dispositivo immediatamente dalla presa di corrente e contattare il Centro Assistenza.
- Se la superficie presenta delle crepe, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scossa elettrica.
- Ricordare che le zone di cottura rimangono calde per almeno 30 minuti dopo essere state spente.
- Tenere eventuali oggetti che si potrebbero sciogliere lontano dal piano cottura (ad esempio oggetti di plastica e alluminio o prodotti con elevato contenuto di zucchero). Fare attenzione quando viene usata pellicola di plastica e pellicola di alluminio o imballaggi: se posizionati su superfici ancora calde, questi oggetti possono provocare gravi danni alla manopola.
- Non posizionare oggetti metallici, quali ad esempio coltelli, cucchiai, coperchi di pentole, ecc., sul piano cottura, in quanto si potrebbero surriscaldare.
- Il dispositivo non va usato da persone (compresi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, da persone inesperte o da chiunque non abbia familiarità col prodotto. Queste persone dovrebbero essere supervisionate da altre persone che si assumano la responsabilità della loro sicurezza o ricevere istruzioni preliminari relativamente al funzionamento del dispositivo.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- **Se il fornello viene posizionato su un piedistallo, prendere le precauzioni necessarie per evitare che il dispositivo scivoli dal piedistallo.**

Smaltimento

- Quando vengono smaltiti i materiali dell'imballaggio: rispettare le normative locali di modo che sia possibile riutilizzare la confezione.
 - La Direttiva Europea 2002/96/EC relativa allo Smaltimento delle strumentazioni Elettriche ed Elettroniche (WEEE) dichiara che gli elettrodomestici non vanno smaltiti servendosi del normale circuito per i rifiuti urbani. I dispositivi al fine del ciclo di vita vanno raccolti separatamente per ottimizzare il costo di riutilizzo e riciclaggio dei materiali all'interno della macchina, evitando al tempo stesso potenziali danni all'atmosfera e alla salute pubblica. Il simbolo del cestino tagliato, presente su tutti i prodotti, indica al proprietario i suoi obblighi relativamente alla raccolta separata dei rifiuti.
- Per ulteriori informazioni riguardanti il corretto smaltimento degli elettrodomestici alla fine del ciclo di vita i proprietari possono contattare il servizio pubblico indicato dal rivenditore presso il quale hanno acquistato il dispositivo.

Cura e manutenzione

Spegnimento dell'apparecchiatura

Scollegare il dispositivo dalla presa di corrente prima di eseguire eventuali interventi di manutenzione.

Pulizia del forno

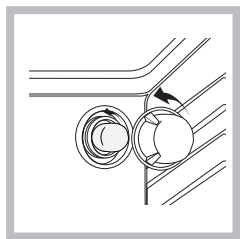
Non usare mai detergenti a vapore o a pressione sul dispositivo.

- Pulire la parte in vetro del forno servendosi di una spugna e di un detergente non abrasivo. Quindi, pulire con un panno umido. Non usare detergenti abrasivi o raschietti affilati in metallo che potrebbero graffiare la superficie e provocare rotture del vetro.
- Le componenti esterne in acciaio inossidabile o smaltate, così come le guarnizioni in gomma, possono essere pulite servendosi di una spugna immersa in acqua tiepida e sapone neutro. Servirsi di prodotti specializzati per la rimozione delle macchie ostinate. Dopo la pulizia risciacquare e asciugare accuratamente. Non utilizzare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- La parte interna del forno dovrebbe teoricamente essere pulita dopo ogni uso, mentre è ancora tiepida. Usare acqua calda e detergente, quindi risciacquare e asciugare con un panno morbido. Non usare prodotti abrasivi.
- Gli accessori possono essere lavati come stoviglie di uso quotidiano, e possono anche essere lavati in lavastoviglie.
- La sporcizia e il grasso vanno rimosse dal pannello di controllo servendosi di una spugna non abrasiva o di un panno morbido.
- L'acciaio inossidabile si può macchiare con acqua depositata sulla sua superficie a lungo, o con detergenti aggressivi che contengono fosforo. Consigliamo di risciacquare e asciugare con cura le superfici in acciaio.

Ispezione delle guarnizioni del forno

Verificare con regolarità le guarnizioni della porta. Se le guarnizioni sono danneggiate, contattare il centro di assistenza post-vendita più vicino. Consigliamo di non usare il forno fino a che non sono state sostituite le guarnizioni.

Sostituzione della lampada del forno



1. Dopo aver scollegato il forno dalla presa di corrente, togliere il coperchio in vetro coprendo la presa della lampada (cfr. figura).
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una simile: tensione 230 V, wattaggio 25 W, attacco E 14.
3. Riapplicare il coperchio in vetro e ricollegare il forno alla rete

elettrica

Non usare le lampadine del forno per l'illuminazione ambientale.

Questo prodotto contiene una sorgente luminosa con classe di efficienza energetica E.

Pulizia del piano di cottura in vetro ceramica

Non usare detergenti abrasivi o corrosivi (ad esempio, prodotti in lattina per la pulizia di barbecue e forni), prodotti per la rimozione di macchie, prodotti anti-ruggine, detergenti in polvere o spugne con superfici abrasive: questi prodotti potrebbero graffiare la superficie.

- Di norma basta lavare il piano cottura con una spugna umida e asciugare con un rotolone da cucina.
- Se il piano di cottura è particolarmente sporco, strofinarlo con un apposito prodotto per la pulizia del vetroceramica e asciugare bene.
- Per rimuovere lo sporco più ostinato, usare un raschietto adeguato (non fornito in dotazione col dispositivo). Rimuovere eventuali perdite non appena possibile, senza aspettare che il dispositivo si raffreddi, per evitare che i residui formino depositi difficili da rimuovere. Sarà possibile ottenere risultati eccellenti usando una spugnetta "paglietta" progettata appositamente per le superfici in vetro-ceramica, immersa in acqua saponata.
- Nel caso in cui si siano sciolte sostanze di plastica o zucchero sul piano cottura, rimuoverle immediatamente col raschietto, mentre la superficie è ancora calda.
- Quando è pulita, il piano cottura può essere trattato con un apposito prodotto di manutenzione: la pellicola invisibile lasciata dal prodotto protegge la superficie da gocciolamenti in fase di cottura. Questa manutenzione va eseguita mentre il dispositivo è tiepido (non caldo) o freddo.
- Ricordare sempre di risciacquare il dispositivo con acqua pulita e di asciugarlo completamente: i residui possono formare delle croste durante i successivi processi di cottura.

Detergenti per piani di cottura in vetroceramica	Disponibili da
Raschietto vetro Raschietti con lama appuntita	Negozi di Fai Da Te
Lame sostitutive	Negozi di Fai da Te, Supermercati, Farmacie
COLLO lunetaHOB BRITEHob CleanSWISSCLEANER	Boots, Negozi Co-op, grandi magazzini, Negozi regionali della Rete Elettrica, supermercati

Assistenza

Non avvalersi mai dei servizi di un tecnico non autorizzato.

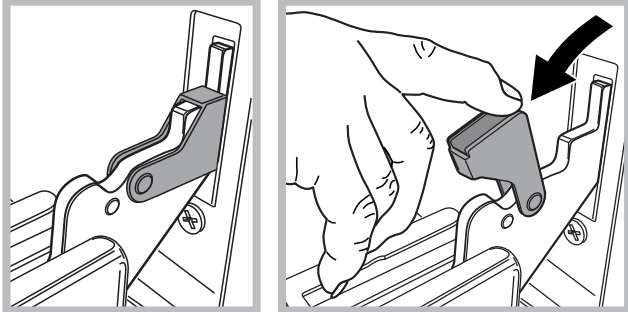
Disporre sempre delle seguenti informazioni:

- Il tipo di problema riscontrato.
- Il modello del dispositivo (Mod.).
- Il numero seriale (S/N).

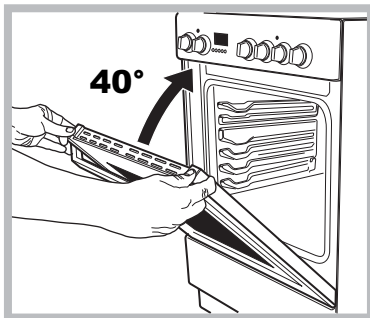
Le ultime due informazioni si trovano sulla targhetta informativa presente sul dispositivo.

Rimozione e inserimento della porta del forno:

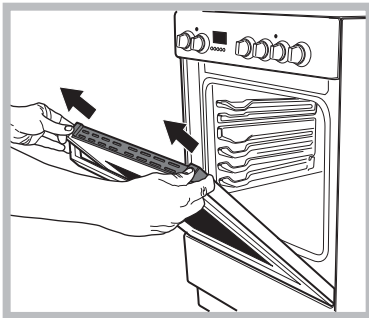
1. Aprire la porta.
2. Far ruotare completamente all'indietro i ganci cerniera della porta del forno (cfr. foto).



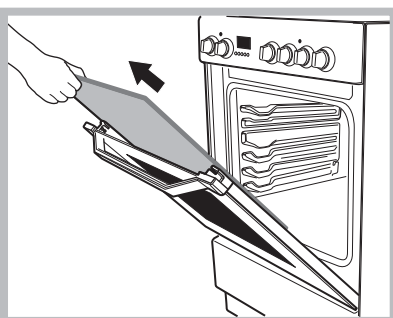
3. Chiudere la porta fino a che il gancio non si ferma (la porta rimane aperta a 40°). (cfr foto)



4. Premere i due pulsanti sul profilo superiore ed estrarre il profilo (cfr. foto)



5. Rimuovere il foglio di vetro ed eseguire la pulizia come indicato nel capitolo: "Cura e manutenzione".

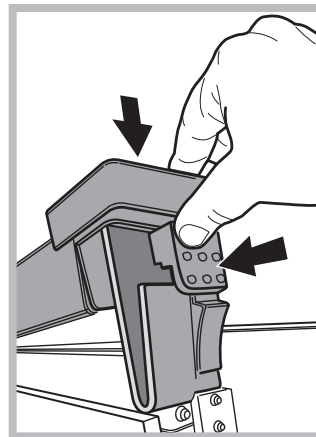


6. Sostituire il vetro.

AVVERTENZA! Il forno non va usato senza il vetro interno della porta!

AVVERTENZA! Quando viene rimontato il vetro interno della porta, inserirlo correttamente, di modo che il testo scritto sul vetro non sia invertito e possa essere facilmente leggibile.

7. Sostituire il profilo. Un clic indica che la componente è stata posizionata correttamente.
8. Aprire la porta completamente.
9. Chiudere i supporti (cfr. foto).



10. Ora la porta può essere completamente chiusa e il forno può essere messo normalmente in funzione.

Pulizia assistita da vapore del forno*


Questo metodo di pulizia viene consigliato in particolare per la cottura di carni particolarmente grasse (arrosti).

Il processo di pulizia consente di facilitare la rimozione della sporcizia dalle pareti del forno generando un vapore che viene creato all'interno della cavità del forno per una pulizia facilitata.

! Importante! Prima di avviare la pulizia a vapore:

- Rimuovere eventuali residui e grasso dalla parte inferiore del forno.
- Rimuovere eventuali accessori del forno (griglie e leccarde).

Eseguire le summenzionate operazioni conformemente alla seguente procedura:

1. Versare 300ml di acqua nella leccarda del forno, posizionandola nel ripiano inferiore. Nei modelli senza leccarda, usare una teglia e posizionarla sulla griglia nella parte inferiore del ripiano.
2. Selezionare la funzione del forno  **Modalità PARTE BASSA** e impostare la temperatura a 100 ° C;
3. Tenerla in forno per 15 minuti;
4. Spegnerne il forno;
5. Dopo che il forno si è raffreddato, aprire la porta per completare la pulizia con acqua e un panno umido;
6. Eliminare l'eventuale acqua residua dalla cavità dopo aver completato la pulizia.

Quando la pulizia a vapore è completa, in particolare dopo aver cucinato alimenti grassi, o quando il grasso è difficile da rimuovere, potrebbe essere necessario completare la pulizia con un metodo tradizionale, descritto nel paragrafo precedente.

! Eseguire la pulizia unicamente a forno freddo!

Rispettare e tutelare l'ambiente

- Tenere sempre chiusa la porta del forno quando vengono usate le modalità GRILL e GRATIN. Sarà così possibile ottenere risultati migliori risparmiando al tempo stesso energia (all'incirca il 10%).
- Ove possibile, evitare di pre-riscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno quanto necessario, perché vi sono dispersioni di calore ogni volta che viene aperta. Per risparmiare molta energia sarà sufficiente spegnere il forno dai 5 ai 10 minuti prima della fine del tempo di cottura pianificato, e servirsi del calore che il forno continua a generare.
- I programmi automatici si basano su prodotti alimentari standard.
- Tenere le guarnizioni pulite e in ordine, per evitare eventuali dispersioni di energia
- Qualora si disponga di un contratto di fornitura elettrica a tempo, l'opzione "ritarda cottura" semplificherà il risparmio spostando il funzionamento nei periodi a tariffa ridotta.
- Ottimizzare il calore residuo della piastra spegnendola 10 minuti prima della fine del tempo di cottura; spegnere invece i piani cottura in ceramica 5 minuti prima della fine del tempo di cottura.
- La base della pentola dovrebbe coprire la piastra. Qualora sia piccola, dell'energia preziosa andrà persa, e le pentole in ebollizione presenteranno delle incrostazioni difficili da rimuovere.
- Cucinare gli alimenti in pentole chiuse con coperchi idonei e usare meno acqua possibile. Cucinare senza coperchio aumenterà notevolmente il consumo in termini di energia.
- Usare pentole e padelle piatte
- Se si stanno cucinando alimenti con un tempo di cottura più lungo, consigliamo di usare una pentola a pressione, che è due volte più rapida e consente di salvare un terzo di energia.

* Disponibile solo in alcuni modelli.

Installation

Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil.

Lire attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de l'appareil

L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant.

N'importe quelle opération de réglage ou d'entretien doit être effectuée après avoir débranché la prise de l'appareil.

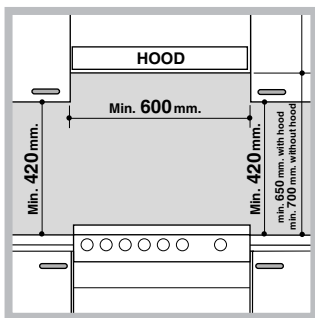
Positionnement et nivellement

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.

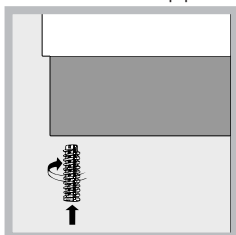


- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420 mm de distance du plan. Il faut prévoir une distance de 700 mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure) ;

- 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.

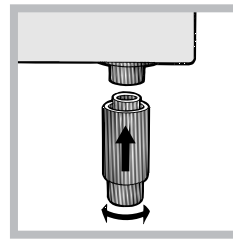
Nivellement

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).

Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.



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

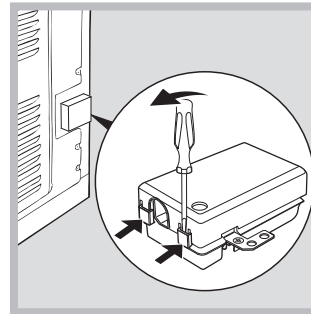
N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

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.

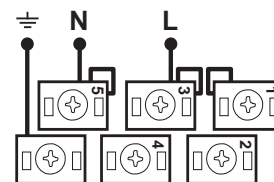


Pour monter le cordon d'alimentation, procédez comme suit:

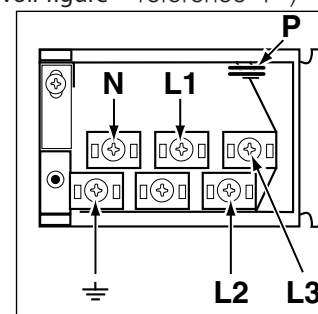
- dévissez la vis du serre-câble de même que les vis des contacts

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

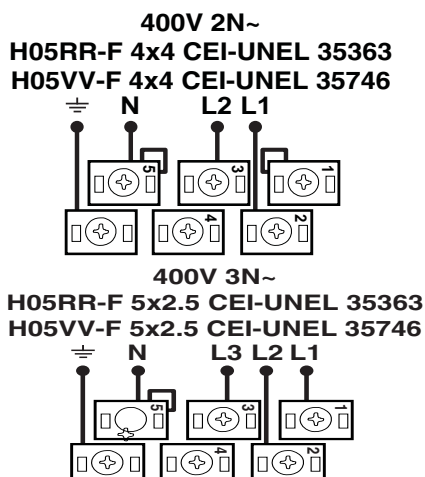
230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



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



* N'existe que sur certains modèles



- 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 :

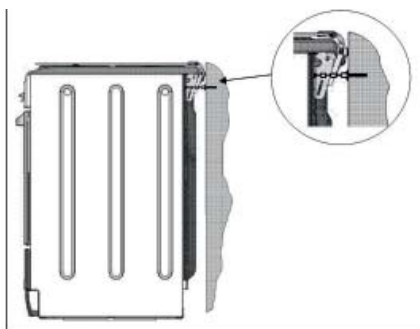
- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique;
- Ne pas utiliser de rallonges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

Utilisation du four

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;
- programmer la durée et l'heure de fin de cuisson (voir ci-dessous);
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".

Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer. N'utiliser la position 1 du four qu'en cas de cuissons au tournebroche.

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.

Programmes de cuisson manuels



Programme **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.



Programme **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.



Programme **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.



Programme **MULTICUISSON**

Mise en marche de toutes les résistances (sole, voûte et circulaire) ainsi que du ventilateur. 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.



Programme **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.



Programme **GRIL**

Activation de la partie centrale de la résistance de voûte. La température élevée et directe du grill 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.



Programme **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.



Programme **FOUR INFERIEUR**

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.



Programme **Four "Décongélation"**


Position du bouton thermostat "M" : quelconque
Le ventilateur situé à l'arrière du four fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Cette fonction est indiquée pour décongeler tout type d'aliment, et plus particulièrement les aliments délicats qui craignent la chaleur tels que, par exemple : les gâteaux glacés, les gâteaux garnis de crème pâtissière ou de crème fouettée, les gâteaux aux fruits. Le temps de décongélation est réduit environ de moitié. Vous pouvez également utiliser la fonction "Multicuisson" pour décongeler rapidement de la viande, du poisson ou du pain, en sélectionnant une température de 80°C -100°C.



Programme **FOUR INFERIEUR VENTILE**

L'élément chauffant inférieur (+ventilateur) 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.

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.

LE PROGRAMMATEUR DE CUISSON ELECTRONIQUE*

Il permet de programmer le four ou le gril comme suit:

- départ cuisson différé avec durée établie;
- départ immédiat avec durée établie;
- minuteur.

Fonction des touches :

 : minuteur heures, minutes





 : durée cuisson


 : sélection temps à rebours

 : sélection temps en avant

Comment remettre à l'heure l'horloge digitale

Après raccordement à la ligne ou après une coupure de courant, l'afficheur clignote sur : **0.00**

- Appuyez simultanément sur les touches  et  puis, (dans les 4 secondes suivantes), remettez l'heure exacte à l'aide des touches  et  puis, (dans les 4 secondes suivantes), remettez l'heure exacte à l'aide des touches



La touche  sert à augmenter le temps.

La touche  sert à diminuer le temps.


Pour toute remise à l'heure, procédez comme susmentionné.

Fonctionnement manuel du four

Après la sélection de l'heure, le programmeur va automatiquement sur la position manuelle.




Remarque : Pour revenir au fonctionnement manuel après toute cuisson en "Automatique", appuyez simultanément sur les touches  et 

Régler le volume du signal acoustique


Après avoir choisi et confirmé les sélections de l'horloge, utiliser la touche  pour régler le volume du signal acoustique.



Départ cuisson différé avec durée établie

Il faut sélectionner la durée et l'heure de fin de cuisson. Supposons que l'afficheur indique 10 heures

1. Tournez les manettes de commande du four sur la température désirée (exemple: four statique, 200°C)
2. Appuyez sur la touche  puis, (dans les 4 secondes qui suivent) programmez à l'aide des touches  et  la durée désirée. Supposons une sélection de cuisson de 30 minutes; il y a affichage de:

A 



En lâchant la touche, 4 secondes après, l'heure courante réapparaît avec le symbole  et la lettre "A" (AUTO)

En fin de cuisson, un signal acoustique retentit; pour l'interrompre, appuyez sur une touche quelconque sauf sur  et .

Départ immédiat avec durée établie

En ne programmant que la durée (points 1 et 2 du paragraphe "Départ de cuisson différé avec durée établie") la cuisson démarre aussitôt.

Pour annuler une cuisson déjà programmée


Appuyez simultanément sur les touches  et 

Fonction minuterie

Le fonctionnement de la minuterie prévoit la sélection d'un temps dont le décompte se fait au compte à rebours. Cette fonction ne contrôle ni l'allumage ni l'arrêt du four, un signal sonore retentit une fois le temps écoulé.




Appuyez sur la touche  il y a affichage de:





A l'aide des touches  et  sélectionnez le temps désiré.

En lâchant la touche le temps commence immédiatement à courir, l'afficheur indique l'heure courante.



Une fois le temps écoulé, un signal acoustique retentit, pour l'arrêter appuyez sur une touche quelconque (sauf touches  et ) et le symbole  s'éteint.



Correction effacement des données

- Les données sélectionnées peuvent être modifiées à tout moment, en appuyant tout simplement sur la touche correspondante et sur la touche  ou .
- En effaçant la durée de cuisson, il y a aussi effacement automatique de la fin du fonctionnement et vice versa.
- En cas de fonctionnement programmé, l'appareil n'accepte pas des temps de fin de cuisson antécédents à ceux du départ de cuisson proposés par l'appareil.

La manette du minuteur fin de cuisson *

Certains modèles sont équipés d'un programmeur fin de cuisson. Pour s'en servir, il faut remonter la sonnerie en faisant faire un tour presque complet à la manette

* N'existe que sur certains modèles

dans le sens des aiguilles  d'une montre ; puis, en tournant dans le sens inverse , programmer le temps désiré en amenant en face du repère fixe du bandeau le numéro correspondant aux minutes désirées, une fois le temps écoulé, la sonnerie retentit et le four s'éteint automatiquement.


Attention: pour utiliser le four sans se servir du programmateur de fin de cuisson, il faut amener en face du repère fixe du bandeau le symbole . Quand le four est éteint, le programmateur fin de cuisson peut être utilisé comme un simple minuteur.

Tableau de cuisson au four

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	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 ventilé'	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

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.

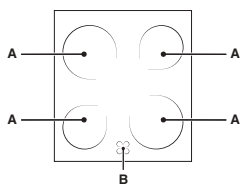
Allumer et éteindre les foyers

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/ hilite
B. Voyant de chaleur résiduelle : il signale une température supérieure à 60°C du foyer correspondant et ce même après extinction de ce dernier.

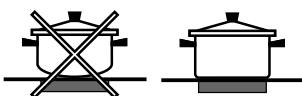
Foyers radiants ou hilite

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

Pos.	Piastra normale o rapida
0	Spento
1	Cottura di verdure, pesci
2	Cottura di patate (a vapore) minestre, ceci, fagioli
3	Proseguimento di cottura di grandi quantità di cibi, minestrone
4	Arrostire (medio)
5	Arrostire (forte)
6	Rosolare o raggiungere bollitura in poco tempo

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.

Economies et respect de l'environnement

- Pour les cuissons au GRIL et GRATIN, nous recommandons de garder la porte du four fermée : les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Évitez, dans la mesure du possible, de préchauffer le four et veuillez toujours le remplir. Ouvrez le moins possible la porte de votre four, car chaque ouverture laisse échapper la chaleur. Pour faire des économies considérables d'énergie, éteignez le four cinq à dix minutes avant la fin du temps de cuisson programmé et utilisez la chaleur dégagée par le four.
- Gardez les joints propres et bien rangés afin d'éviter toute perte d'énergie par la porte.
- Si vous avez souscrit un plan tarifaire particulier auprès de la compagnie d'électricité, vous pouvez économiser en faisant fonctionner votre appareil lorsque l'énergie vous revient moins chère.
- Profitez au maximum de la chaleur résiduelle de votre plaque chauffante en éteignant les plaques en fonte et les plaques vitrocéramiques respectivement 10 et 5 minutes avant la fin du temps de cuisson.
- La base de votre casserole ou de votre poêle doit couvrir la plaque chauffante. Si elle est plus petite, une quantité précieuse d'énergie sera perdue et les casseroles qui débordent laisseront des résidus incrustés qui peuvent être difficiles à enlever.
- Faites cuire vos aliments dans des casseroles ou des poêles à couvercle et utilisez le moins d'eau possible. Faire cuire les aliments dans des casseroles ouvertes augmente considérablement la consommation d'énergie.
- Utilisez exclusivement des casseroles et poêles à fond plat.
- Si vous cuisinez un aliment qui nécessite beaucoup de temps, il est préférable d'utiliser un autocuiseur qui est deux fois plus rapide et économise un tiers de l'énergie.

Précautions et conseils

Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité.

Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

Sécurité générale

- **Ces instructions ne sont valables que pour les pays dont les symboles figurent dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation de l'appareil.**
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides ou si l'on est pieds nus.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi.
- Cette notice concerne un appareil classe 1 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre deux meubles).
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Éviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de l'appareil.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Ne pas poser de casseroles instables ou déformées sur les foyers pour éviter tout risque de renversement. Placer les casseroles sur le plan de cuisson, manches tournés vers l'intérieur, pour éviter de les heurter par mégarde.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- Ne pas utiliser de solutions inflammables (alcool, essence..) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne pas stocker de matériel inflammable dans la niche de rangement du bas ou dans le four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Quand l'appareil n'est pas utilisé, s'assurer que les boutons sont bien sur la position •.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Faire appel au service d'assistance.
- Ne pas poser d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.
- Le plan vitrocéramique résiste aux chocs mécaniques, il peut toutefois se fendre (ou même se briser) sous l'effet d'un choc

provoqué par un objet pointu, tel qu'un ustensile par exemple. Dans ce cas, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique et s'adresser à un centre d'assistance technique.

- Si la surface de la table est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Ne pas oublier que la température des foyers reste assez élevée pendant trente minutes au moins après leur extinction.
- Garder à bonne distance de la table de cuisson tout objet qui pourrait fondre, des objets en plastique ou en aluminium par exemple, ou des produits à haute teneur en sucre. Faire très attention aux emballages, au film plastique et au papier aluminium : au contact des surfaces encore chaudes ou tièdes, ils risquent d'endommager gravement la table.
- Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères, couvercles, etc.) sur la table, ils risquent de devenir brûlants.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- **Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.**

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
 - La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective.
- Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

Afin d'éviter tout risque d'interférence entre la table de cuisson et le pacemaker, ce dernier devra être fabriqué conformément à la réglementation en vigueur.

A ce propos, nous ne pouvons assurer que la conformité de notre produit. Pour tous renseignements quant à la conformité ou à des problèmes éventuels d'incompatibilité, prière de s'adresser à son médecin traitant ou au fabricant du pacemaker.



Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la "cuisson différée" (voir Programmes) et le "nettoyage automatique différé" (voir Nettoyage et entretien), permettent de s'organiser en ce sens.

Nettoyage du four vapeur assisté par*


Cette méthode de nettoyage est particulièrement recommandé après la cuisson très gras (viande grillée).

Ce processus de nettoyage permet de faciliter l'élimination de la saleté des parois du four par la génération de vapeur d'eau qui se crée à l'intérieur de la cavité en faciliter le nettoyage.

! Important! Avant de commencer le nettoyage à vapeur:




- Retirer tout résidu de nourriture et de graisse du bas du four.
- Retirez tous les accessoires (grilles et les égouttoirs).

Effectuez les opérations ci-dessus, nous vous recommandons la procédure suivante:

1. Verser 300 ml d'eau dans le bac de cuisson dans le four, en le plaçant dans l'étagère inférieure. Dans les modèles où la lèchefrite n'est pas présent, utilisez une plaque de cuisson et les déposer sur la grille à la tablette du bas;
2. sélectionner la fonction du four  **Programme INFÉRIEUR** et régler la température à 100 ° C;
3. garder le four pendant 15 min;
4. éteindre le four;
5. Une fois refroidi le four, vous pouvez ouvrir la porte pour terminer le nettoyage avec de l'eau et un chiffon humide;
6. éliminer l'eau résiduelle hors de la cavité après le nettoyage de finition

Dans le cas du nettoyage à la vapeur fait après la cuisson particulièrement gras ou la saleté est difficile à enlever, vous pouvez être amené à compléter le nettoyage avec la méthode traditionnelle décrite dans le paragraphe précédent.

! Effectuer le nettoyage uniquement dans le four froid!

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES											
Dimensions du four HxLxP	32,4 x 45,5 x 41,3 cm										
Volume	61 l										
Dimensions utiles du tiroir chauffepots	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> <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>2100 W</td> </tr> <tr> <td>Avant droit</td> <td>1200 W</td> </tr> <tr> <td>Absorption Max. plan de cuisson</td> <td>6200W</td> </tr> </table>	Avant gauche	1700 W	Arrière gauche	1200 W	Arrière droit	2100 W	Avant droit	1200 W	Absorption Max. plan de cuisson	6200W
Avant gauche	1700 W										
Arrière gauche	1200 W										
Arrière droit	2100 W										
Avant droit	1200 W										
Absorption Max. plan de cuisson	6200W										
ÉTIQUETTE ÉNERGIE et ÉCOCONCEPTION	Directive de l'UE n°65/2014 intégrant la Directive 2010/30/UE. Règlement n°66/2014 de l'UE intégrant la Directive 2009/125/EC. Norme EN 60350-1, Norme EN 50564 Norme EN 60350-2 Consommation énergie convection Naturelle – fonction four :  Traditionnel ; Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four :  Pâtisserie.										
CE 	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)										

*N'existe que sur certains modèles

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

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

Nettoyage du four

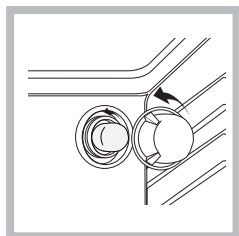
Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- 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.

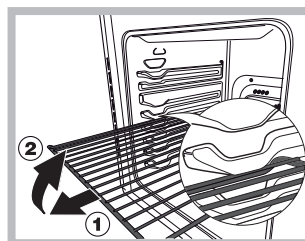
Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique E.

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 f lames et lames de rechange	Bricolage et quincaillerie
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Autres produits pour vitrocéramique	Articles ménagers Bricolage Quincaillerie Supermarchés

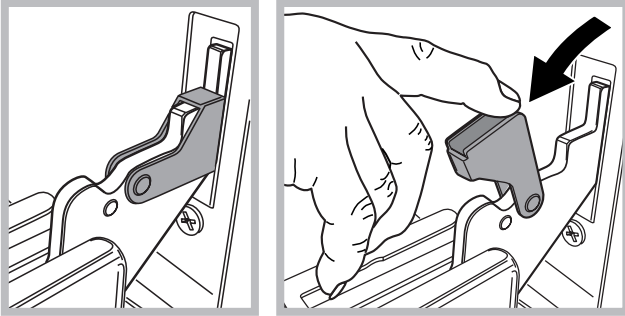


ATTENTION ! Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four.(1) Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en

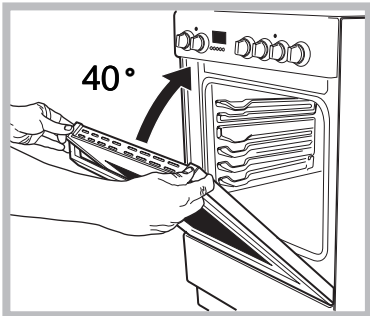
les saisissant par l'avant et de les tirer (2).

Démontage et remontage de la porte du four :

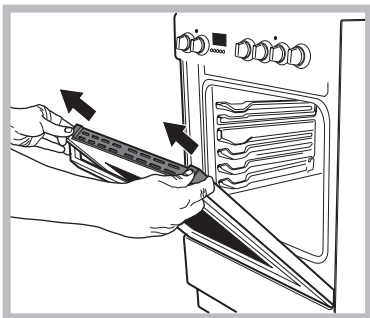
1. Ouvrir la porte
2. Faire pivoter à l'arrière les crochets des charnières de la porte du four (voir photo)



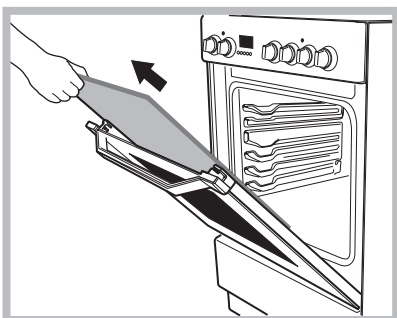
3. Refermer la porte jusqu'à l'arrêt du crochet (la porte restera ouverte à 40° environ) (voir photo)



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



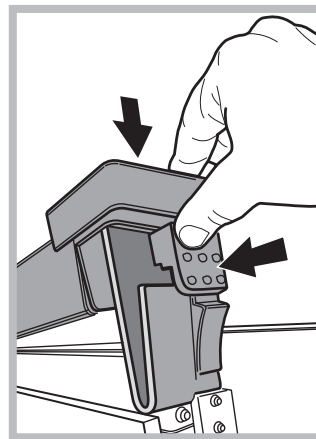
6. Remonter la vitre.

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.

Assistance

Attention :

L'appareil est équipé d'un système d'autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées sous la forme: "F" suivi de chiffres.

Contactez alors un service d'assistance technique. Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Lui indiquer :

- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

