IT **Libretto istruzioni per l'installazione e l'uso di cucine a gas, miste ed elettriche. Serie:**

GB **Instructions for use and maintenance of gas, gas-electric and electric cookers. Series:**

RU Руководство по установке и эксплуатации газовых, комбинированных и электрических плит. Серии:

GR **Οδηγίες για τη χρήση και τη συντήρηση κουζινών υγραερίου, ηλεκτρικών και μικτών. Μοντέλα:**

FR **Notice d'installation et d'utilisation des cuisinières à gaz et mixtes. Séries:**

NL **Handleiding voor installatie en gebruik van gas-, gemengde en elektrische fornuizen. Serie:**

CE

Indice

Dati tecnici e caratteristiche 3
Installazione..... 4 - 5
Aerazione del locale 4
Ubicazione..... 4
Collegamento gas..... 4
Adattamento ai diversi gas 4
Sostituzione iniettori 4
Regolazione minimo 4
Allacciamento elettrico..... 5
Accensione elettrica 5
Dispositivo di sicurezza 5
Per l' utente ..... 6 - 11
Aerazione del locale 6
Accensione dei bruciatori 6
Accensione del forno a gas 6
Accensione del grill a gas..... 6
Dispositivo di sicurezza 6
Accensione elettrica 6
Uso piano di cottura a gas 6
Uso piastre elettriche..... 6
Uso forno a gas 6
Uso grill a gas o elettrico 7
Uso forno elettrico multi 4..... 7
Uso forno elettr.statico "4New"..... 7
Uso forno elettr.ventilato "4"..... 7
Uso forno elettrico multifunzione 6 7
Uso forno elettrico multifunzione 7
Uso del girarrosto 8
Uso del contaminuti 8
Uso programmatore fine cottura monocomando 8
Uso programmatore elettronico 8
Uso del programmatore “analogico”..... 9
Per togliere la porta del forno 9
Uso forno autopulente 9
Uso degli accessori del forno 9
Uso piano cottura vetroceramica..... 9
Pulizia piano cottura vetroceramica..... 10
Consigli e avvertenze 10
La Direttiva 2002/96/EC (RAEE) 11
Regolamento Europeo 1935/2004..... 11
Figure ..... 61 - 63

Introduzione

- La nostra Società, nel ringraziarVi per aver scelto uno dei suoi qualificati prodotti, desidera vivamente che otteniate da questa apparecchiatura le migliori prestazioni, giustamente auspicate al momento dell’acquisto. A questo scopo Vi invita a leggere e seguire attentamente le istruzioni del presente libretto; considerando ovviamente solo quei paragrafi che riguardano accessori e strumentazione presenti nel Vostro apparecchio. La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per danni a cose o a persone derivanti da cattiva installazione o non corretto uso dell’apparecchio stesso.
- Nello spirito di produrre apparecchi sempre più allineati alle tecniche moderne, e/o per una sempre migliore qualità del prodotto, la nostra Società si riserva il diritto di apportare modifiche, anche senza preavviso, senza per altro creare disagi in utenza.
- Per eventuali richieste di pezzi di ricambio, la domanda al Vostro rivenditore deve essere completata dal n° di modello e n° di matricola stampigliati sulla targhetta matricolare. La targhetta è visibile aprendo il vano scaldapiatti (se esiste) oppure è situato nello schienale della cucine.

- APPARECCHIO CONFORME ALLE DIRETTIVE:
- CEE 2009/142/CE (ex 90/396)
- 2006/95/CE Bassa Tensione(sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti)
- CEE 2004/108 (Radiodisturbi)
- Regolamento Europeo 1935/2004 (materiali a contatto con alimenti)
- Regolamento Europeo 1275/2008 (consumo energia in stand-by e off-mode)
- CEE 40/2002
- CEE 92/75
- 2002/96/EC (RAEE)
- 2005/32/CE (Energy-using Products)

PREMESSA
- Del presente libretto interessano solo voci e capitoli relativi agli accessori presenti in cucina.

Dati e caratteristiche tecniche

Dimensioni esterne nominali	Cucine 60x60
Altezza al piano di lavoro	cm. 86,5
Altezza a coperchio alzato	cm. 143
Profondità a porta chiusa	cm. 60
Profondità a porta aperta	cm. 104
Larghezza	cm. 60

Dimensioni utili	Forno 60x60 statico	Forno 60x60 con ventola
Larghezza	cm. 45	cm. 41
Profondità	cm. 47	cm. 38
Altezza	cm. 34	cm. 31
Volume	l. 72	l. 50

BRUCIATORI A GAS (iniettori e portate)

Gas	Bruciatore	Iniettore	portata ridotta (kW)	portata nominale (kW)
G20	ausiliario	77	0,40	1,00
20	semirap.	97	0,58	1,65
mbar	rapido	123	0,80	2,80
	forno	130	1,00	3,00
	grill	99	-	1,85
	tripla corona ec.	145	1,70	4,00
G30	ausiliario	50	0,40	1,00
28-30	semirap.	65	0,58	1,65
mbar	rapido	83	0,80	2,80
G31	forno	86	1,00	3,00
37	grill	68	-	1,85
mbar	tripla corona ec.	98	1,70	4,00
G110	ausiliario	150	0,40	1,00
8	semirap.	185	0,58	1,65
mbar	rapido	265	0,80	2,80
	forno	300	1,00	3,00
	grill	200	-	1,85
	tripla corona ec.	350	1,70	4,00

Cat.: vedi targhetta matricolare in copertina; Classe 1 oppure 2.1
Cucine di tipo "X"

PIASTRE ELETTRICHE

ø 145 1,2 kW - Piastra High-Light

ø 180 1,5 kW - Piastra Normale
1,8 kW - Piastra High-Light
2,0 kW - Piastra Rapida

ø 210 -120 2,1 - 0,7 kW - Piastra High-Light
ø 265 -170 2,2 - 1,4 kW - Piastra High-Light

POTENZA FORNO ELETTRICO

	platea	cielo	totale
forno statico	1,5 kW	0,7 kW	2,2 kW
forno multifunzione	1,5 kW	0,7 kW	2,2 kW
resistenza circolare forno			2,0 kW
grill			2,0 kW

EQUIPAGGIAMENTO

Tutti i modelli sono dotati di dispositivo di sicurezza per bruciatori forno e grill.
Secondo i modelli, le cucine possono avere inoltre:
- Dispositivo di sicurezza per uno o più bruciatori del piano di cottura
- Accensione elettrica ai bruciatori superiori
- Accensione elettrica ai bruciatori forno e grill
- Pareti del forno a smalto autopulente
- Termostato (o rubinetto) per forno
- Illuminazione elettrica nel forno
- Girarrosto
- Bruciatore del grill
- Contaminuti meccanico
- Protezione pentole
- Una o più piastre elettriche
- Programmatore di fine cottura monocomando
- Programmatore elettronico

Per la DISPOSIZIONE DEI BRUCIATORI SUL PIANO, vedere i modelli rappresentati in figura 1 in fondo al libretto.

Per lo SCHEMA ELETTRICO vedere la figura 2 in fondo al libretto.
La potenza elettrica è riportata sulla targhetta matricolare. La targhetta è visibile aprendo il vano scaldapiatti (se esiste) oppure è situato nello schienale della cucina.
Una copia della targhetta è incollata sulla copertina del libretto (solo per i prodotti a gas o misti).

Informazioni utili per il consumo energetico forni elettrici.

Queste informazioni completano ed arricchiscono quelle riportate nella scheda tecnica (stiker adesivo) assieme al libretto istruzioni.

	Forno 66 N statico	Forno66 N ventilato	Forno 66 N multifunzione
Marchio UE di qualità ecologica	No	No	No
Tempo impiegato per cottura carico normale statico in minuti	43,2	...	43,8
Tempo impiegato per cottura carico normale ventilato in minuti	...	44,9	44,9
Consumo posizione stand-by in watt	...	...	...
Superficie utile del piano di cottura leccarda in cm^2	1300	1143	1143

INSTALLAZIONE
L'installazione deve essere effettuata da persona qualificata che dovrà attenersi alle norme di installazione vigenti.
Prima dell'installazione assicurarsi che le condizioni di distribuzione locale (natura e pressione del gas) e la regolazione dell'apparecchio siano compatibili.
Le condizioni di regolazione di questo apparecchio sono scritte sulla targhetta in copertina.
Questo apparecchio non è raccordato ad un dispositivo di evacuazione dei prodotti di combustione. Dovrà essere installato e raccordato conformemente alle regole di installazione in vigore.
Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le norme nazionali in vigore.
- Per l'Italia: UNI 7129 o 7131. Inoltre per gli apparecchi privi del dispositivo di sicurezza per l'assenza di fiamma sul piano di lavoro vale: "Questo apparecchio può essere utilizzato solo in ambienti con ventilazione maggiorata secondo il D.M. 1 Aprile 1993".

AERAZIONE DEL LOCALE
I locali in cui sono installati gli apparecchi a gas devono essere ben aerati al fine di permettere una combustione del gas e una ventilazione corretta.
In particolare l'afflusso di aria necessaria per la combustione non deve essere inferiore a 2 m^3/h per ciascun kW di portata nominale installato.

UBICAZIONE
Liberare la cucina dagli accessori d'imballaggio, comprese le pellicole che rivestono le parti cromate o inox.
Collocare la cucina in luogo asciutto, agevole, esente da correnti d'aria. Tenere l'opportuna distanza da pareti che temono il calore (legno, linoleum, carta, ecc.).
La cucina può essere installata libera (classe 1) oppure tra due mobili (in classe 2 st 2-1) le cui pareti devono resistere a una temperatura di 100°C e che non possono essere più alte del piano di lavoro.

COLLEGAMENTO ALL'ALIMENTAZIONE DEL GAS
ATTENZIONE:
L'apparecchio viene predisposto con portagomma per installazione libera.
Nel caso di apparecchio installato tra due mobili classe 2 st. 2-1, l'unico collegamento ammesso è quello rappresentato in fig. 3 - A (norma d'installazione UNI 7129 paragrafo 2.5.2.3).
Prima di collegare la cucina verificare che sia predisposta per il gas con il quale sarà alimentata. In caso contrario eseguire la trasformazione indicata nel paragrafo "Adattamento ai diversi gas".
Il collegamento dell'apparecchio si fa a destra. Se il tubo deve passare dietro, deve rimanere nella parte bassa della cucina. In tale zona la temperatura è circa 50°C.
- Raccordo con tubo metallico flessibile o con tubo metallico rigido (vedi Figura 3 disegno A):
  Il raccordo si effettua con un tubo conforme alle norme nazionali, avvitato direttamente sul raccordo, con l'interposizione di una guarnizione di tenuta, fornita in dotazione.
- Raccordo con tubo in gomma su portagomma (vedi Figura 3 disegno B e C):
  Si effettua con un tubo in gomma che porta il marchio di conformità alla norma in vigore. Il tubo deve essere sostituito alla data indicata e deve essere assicurato alle due estremità per mezzo di fascette stringitubo normalizzate (UNI CIG 7141) **e deve essere assolutamente accessibile per il controllo del suo stato su tutta la sua lunghezza.**
- **Dopo l'installazione verificare la buona tenuta dei raccordi.**
- Per il funzionamento con B/P verificare che la pressione del gas sia conforme a quanto indicato sulla targhetta matricolare.

IMPORTANTE:
- Impiegare solo tubi flessibili metallici (UNI CIG 9891) o in gomma (UNI CIG 7140) normalizzati.
- Il regolatore di pressione per GPL deve essere conforme a UNI 7432.
- Il raccordo della rampa è conforme a ISO 228-1.
- Evitare curve brusche nel tubo e tenerlo opportunamente scostato da pareti calde.

ADATTAMENTO AI DIVERSI GAS
Qualora la cucina non fosse già predisposta per funzionare con il tipo di gas disponibile, occorre trasformarla, procedendo nel seguente ordine:
- Sostituzione degli iniettori (consultando il quadro a pag. 3);
- regolazione dell'aria primaria;
- regolazione dei "minimi".

Nota: Ad ogni cambiamento di gas incollare sull'etichetta matricolare l'indicazione del gas di nuova regolazione.

PER SOSTITUIRE GLI INIETTORI AI BRUCIATORI DEL PIANO DI LAVORO (Fig. 4)
- Togliere la griglia, gli spartifiamma (**A**) e i bruciatori (**B**);
- svitare e togliere l'iniettore situato nel fondo di ciascun portainiettore (**C**);
- sostituire l'iniettore conformemente alla tabella di pag. 3,utilizzando una chiave da 7 mm, avvitare e stringere a fondo;
- verificare la tenuta del gas;
- riposizionare i bruciatori, gli spartifiamma e la griglia.

PER SOSTITUIRE L'INIETTORE AL BRUCIATORE DEL FORNO (Fig. 5a)
- Allentare la vite di fissaggio del fondo forno;
- togliere il fondo forno (spingendolo all'indietro e sollevandolo);
- asportare il bruciatore forno dopo aver tolto la vite che lo fissa;
- sostituire l'iniettore utilizzando una chiave a tubo da 7 mm.

PER SOSTITUIRE L'INIETTORE AL BRUCIATORE DEL GRILL (Fig. 5b)
- Asportare il bruciatore dopo aver tolto le due viti che lo fissano;
- sostituire l'iniettore utilizzando una chiave a tubo da 7 mm.

RACCOMANDAZIONI IMPORTANTI:
- Non serrare mai esageratamente gli iniettori;
- a sostituzione avvenuta, controllare la tenuta gas di tutti gli iniettori.

REGOLAZIONE DEL "MINIMO" BRUCIATORI PIANO DI LAVORO
Nel caso che la cucina debba funzionare con gas liquido (B/P), il by-pass dei rubinetti deve essere avvitato a fondo.
La cucina può essere dotata di rubinetti tipo "A", aventi il by-pass all'interno (vi si accede introducendo un piccolo cacciavite nell'astina) o di tipo "B" aventi il by-pass all'esterno, sul lato destro (vi si accede direttamente). Vedi figura 6.
Se la cucina deve funzionare con gas naturale si procede nel seguente modo per entrambi i tipi di rubinetto:
- Accendere il bruciatore con la fiamma al max.;
- sfilare la manopola, per semplice trazione, senza fare leva sul cruscotto, che si potrebbe danneggiare;
- accedere al by-pass con un piccolo cacciavite e svitarlo di 3 giri circa (ruotando il cacciavite in senso antiorario);
- ruotare ulteriormente l'astina del rubinetto, in senso antiorario, fino all'arresto: la fiamma si presenterà al max.;
- riavvitare molto lentamente il by-pass, senza spingere assialmente il cacciavite, fino a creare una fiamma apparentemente ridotta di 3/4, curando tuttavia che sia sufficientemente stabile anche con moderate correnti d'aria.

REGOLAZIONE DEL "MINIMO" BRUCIATORE FORNO
Nel caso che la cucina debba funzionare con gas liquido (B/P), il by-pass del termostato deve essere avvitato a fondo.
Qualora invece la cucina debba funzionare con gas naturale si procede nel seguente modo:
- Togliere il fondo del forno (spingendolo verso lo schienale ed

alzandolo);
- accendere il bruciatore del forno posizionando l'indice della manopola sulla posizione di "massimo";
- chiudere la porta del forno;
- accedere al by-pass del termostato o del rubinetto (vedi fig. 7);
- svitare il by-pass del termostato di circa 3 giri;
- trascorsi 5 o 6 minuti, portare l'indice della manopola sulla posizione di "minimo";
- riavvitare lentamente il by-pass osservando l'abbassarsi della fiamma attraverso l'oblò della porta (chiusa) fino a che il dardo della fiamma si presenta lungo 4 mm circa. Si raccomanda di non tenere la fiamma eccessivamente bassa. Essa deve risultare stabile anche con movimento deciso della porta del forno sia in chiusura che in apertura;
- spegnere il bruciatore, rimontare il fondo forno.

ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Prima di procedere all'allacciamento, assicurarsi che:
- la tensione in rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta matricolare;
- la presa di "terra" sia efficiente.

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

Se l'apparecchio è equipaggiato di un cavo senza spina, la spina da utilizzare è di tipo normalizzato e tenere conto che:
- cavo verde-giallo deve essere utilizzato per il collegamento a terra;
- cavo blu per il neutro;
- cavo marrone per la fase;
- il cavo non deve entrare in contatto con pareti calde che siano superiori a 75°C;
- in caso di sostituzione del cavo, deve essere di tipo H05RR-F o H05V2V2-F con sezione adeguata (vedere schemi in fig. 2);
- in caso l'apparecchio sia fornito senza cavo, utilizzare cavo tipo H05RR-F o H05V2V2-F con sezione adeguata (vedere schemi in fig. 2).

IMPORTANTE: il costruttore declina ogni responsabilità per danni dovuti all'assenza del rispetto delle regolamentazioni e delle norme in vigore. Si raccomanda di controllare che il collegamento a terra dell'apparecchio sia fatto in modo corretto (vedere schemi in fig. 2 in fondo al libretto).

PER CUCINE MUNITE DI ACCENSIONE ELETTRICA

Le corrette distanze fra l'elettrodo ed il bruciatore sono indicate nelle figure 5a,5b .

Se non scocca la scintilla è bene non insistere: si potrebbe danneggiare il generatore. Possibili cause di funzionamento anomalo o inefficiente:
- candela umida, incrostata o rotta;
- distanza non corretta elettrodo-bruciatore;
- filo conduttore della candela rotto o privo di guaina;
- scintilla che scarica a massa (in altre parti della cucina);
- generatore o microinterruttore danneggiati;
- accumulo di aria nelle tubazioni (specie dopo lunga inattività della cucina);
- miscela aria-gas non corretta (cattiva carburazione).

IL DISPOSITIVO DI SICUREZZA

La corretta distanza fra l'estremità dell'elemento sensibile della termocoppia ed il bruciatore é indicata nelle figure 5a,5b .

Per controllare l'efficienza della valvola, operare come segue:
- accendere il bruciatore e lasciarlo funzionare per 3 minuti circa;
- spegnere il bruciatore riportando la manopola sulla posizione di chiusura (●);
- trascorsi 90 secondi per i bruciatori del piano, 60 secondi per i bruciatori forno e grill, portare l'indice della manopola sulla posizione di "aperto";
- abbandonare la manopola in questa posizione ed accostare un fiammifero acceso al bruciatore: NON DEVE ACCENDERSI.

Tempo occorrente per eccitare il magnete durante l'accensione: 10 secondi circa.

Tempo di intervento automatico, dopo lo spegnimento della fiamma non oltre 90 secondi per i bruciatori del piano; non oltre 60 secondi per i bruciatori forno e grill.

AVVERTENZE:
- Qualunque intervento tecnico all'interno della cucina deve essere preceduto dal disinserimento della spina elettrica e dalla chiusura del rubinetto del gas.
- Le verifiche di tenuta sul circuito gas non devono essere eseguite con l'uso di fiamme. Se non si dispone di uno specifico dispositivo di controllo, si può utilizzare schiuma od acqua abbondantemente saponata.
- Richiudendo il piano di lavoro curare che i fili elettrici delle candele (se vi sono) non si trovino in prossimità degli iniettori, per evitare che vadano a posarsi sugli stessi.

COME SI USA LA CUCINA

AERAZIONE DEL LOCALE

L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas porta alla produzione di calore e umidità nel locale in cui è installato. Vigilare al fine di assicurare una buona aerazione della cucina: mantenere aperti gli orifizi di aerazione naturale, oppure installare una cappa di aspirazione forzata. Nel caso di un uso intensivo e prolungato può essere necessaria un'aerazione supplementare per esempio, aprendo una finestra, o un'aerazione più efficace, aumentando per esempio la potenza della ventilazione forzata.

ACCENSIONE DEI BRUCIATORI DEL PIANO DI LAVORO

- Premere e ruotare la manopola in senso antiorario fino al simbolo ◊ segnato sul cruscotto (posizione di fiamma al max.);
- nel contempo accostare un fiammifero acceso alla testa del bruciatore;
- volendo una riduzione della fiamma, ruotare ulteriormente la manopola nello stesso senso portando l'indice della stessa sul simbolo ◊ (posizione di fiamma al min.).

PER BRUCIATORI DEL PIANO MUNITI DEL DISPOSITIVO DI SICUREZZA

- Premere e ruotare in senso antiorario fino al simbolo ◊ sul cruscotto (posizione fiamma al max.);
- accostare un fiammifero acceso al bruciatore e mantenere la manopola premuta a fondo per 10 secondi circa;
- abbandonare quindi la manopola ed accertarsi che il bruciatore rimanga acceso. In caso contrario, ripetere l'operazione.

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE FORNO

- Aprire la porta del forno;
- premere e ruotare la manopola in senso antiorario fino alla posizione di "massimo";
- accostare un fiammifero acceso al foro centrale del fondo forno e premere a fondo la manopola (vedi fig. 8);
- verificare l'avvenuta accensione attraverso i due fori laterali del fondo mantenendo sempre premuta la manopola;
- dopo 10 secondi circa, abbandonare la manopola ed accertarsi che il bruciatore sia rimasto acceso. In caso contrario, ripetere l'operazione.

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE GRILL (GRILL A GAS)

- Collocare la protezione manopole come indicato in fig. 18;
- premere e ruotare la manopola del forno verso destra, fino all'arresto;
- accostare un fiammifero acceso al tubo forato del bruciatore e premere a fondo la manopola (vedi fig. 9);
- verificare l'avvenuta accensione del bruciatore mantenendo sempre premuta la manopola;
- dopo 10 secondi circa, abbandonare la manopola ed accertarsi che il bruciatore sia rimasto acceso. In caso contrario, ripetere l'operazione.

IL DISPOSITIVO DI SICUREZZA

I bruciatori muniti di questo dispositivo hanno il pregio di essere protetti in caso di spegnimento accidentale. Infatti, in tal caso, l'erogazione del gas al bruciatore interessato viene autonomamente bloccata, evitando in tal modo pericoli derivanti da una fuoriuscita di gas incombusto: dallo spegnimento della fiamma, non devono trascorrere più di 60 secondi per i bruciatori forno e grill o 90 secondi per i bruciatori del piano di cottura.

PER CUCINE MUNITE DI ACCENSIONE ELETTRICA

Vale interamente quanto detto sopra, salvo che l'uso del fiammifero è sostituito da una scintilla che si ottiene premendo, anche ripetutamente, il pulsante che si trova sul cruscotto, oppure premendo la manopola del bruciatore che si intende accendere.Qualora l'accensione elettrica si rilevasse difficoltosa per determinati tipi di gas, si consiglia di effettuare l'operazione con la manopola sulla posizione di "minimo" (fiamma piccola).

- Per le cucine munite di accensione elettrica ai bruciatori forno e grill, è imperativo accendere questi bruciatori con la porta del forno totalmente aperta;
- Durante l'accensione dei bruciatori del forno e del grill che sono provvisti del dispositivo di accensione, esso non deve essere azionato per più di 10 secondi. Se dopo questi 10 secondi il bruciatore non è acceso, smettere di agire sul dispositivo, lasciando la porta aperta e attendere almeno un minuto prima di riprovare ad accendere il bruciatore. Qualora il malfunzionamento del dispositivo di accensione dovesse ripetersi, provvedere all'accensione manuale e chiamare il servizio assistenza.

AVVERTENZE:

- Se, dopo una certa inattività della cucina, l'accensione risultasse difficoltosa, è un fatto normale. Basteranno tuttavia pochi secondi perché l'aria accumulatasi nelle tubazioni venga espulsa;
- in ogni caso, bisogna evitare una esagerata erogazione di gas incombusto dai bruciatori. Se l'accensione non avviene in un tempo relativamente breve, si ripete l'operazione dopo avere riportato la manopola sulla posizione di chiusura (●);
- alla prima accensione del forno e del grill si potrà avvertire un caratteristico odore e fumo uscire dalla bocca del forno stesso. Ciò è dovuto al trattamento delle superfici ed a residui oleosi sui bruciatori.

COME SI USANO I FUOCHI DEL PIANO DI COTTURA

Usare recipienti con diametro adeguato al tipo di bruciatore. Le fiamme infatti non devono sporgere dal fondo delle pentole. Consigliamo:

- per bruciatore ausiliario = recipiente di almeno cm. 8 utilizzando la griglia di riduzione fornita con la cucina
- per bruciatore semirapido = recipiente di almeno cm. 14
- per bruciatore rapido e tripla corona = recipiente di almeno cm. 22

NOTA: non stazionare mai la manopola in posizioni intermedie fra il simbolo di fiamma al massimo ◊ e la posizione di chiusura (●).

PER CUCINE MUNITE DI PIASTRE ELETTRICHE

Le diverse intensità di calore si ottengono nel seguente modo:

- posiz. 1 = intensità minima per tutte le piastre;
- posiz. 6 = intensità massima per piastre normali e piastre rapide (con disco rosso);
- posiz. 0 = tutto spento

Le pentole non devono mai avere diametro inferiore a quello della piastra ed il loro fondo deve essere piatto il più possibile (fig. 10).

AVVERTENZE:

- Non lasciare funzionare piastre non coperte da pentole, salvo la prima volta, per circa 10 minuti, per far asciugare residui di olio o di umidità;
- se la piastra deve rimanere a lungo inattiva, è bene ungerne moderatamente la superficie verniciata;
- evitare le incrostazioni sulla piastra per non essere costretti all'uso di abrasivi per pulirla.

COME SI USA IL FORNO A GAS

- Dopo aver acceso il bruciatore, lasciare riscaldare il forno per 10 minuti;
- predisporre la vivanda da cuocere in una teglia di normale commercio, e appoggiarla sulla griglia cromata;
- introdurre il tutto nel forno utilizzando di preferenza il gradino più alto possibile e portare l'indice della manopola sulla posizione desiderata;
- la fase di cottura può essere osservata attraverso l'oblò della porta e con forno illuminato. In tal modo si eviterà di aprire frequentemente la porta stessa, salvo che per oleare o ungere la vivanda;

NOTA: Per cucine prive di termostato:

- con la manopola in posizione di "massimo" ◊ = 280°C

- con la manopola in posizione di "minimo" = 150°C
- Tutte le altre temperature comprese fra 150°C ed 280°C si ricercano approssimativamente fra le posizioni di min. e max.

Non stazionate mai la manopola in posizioni intermedie fra i simboli di "massimo" e di chiusura (●).

COME SI USA IL GRILL A GAS

- collocare la protezione manopole (vedi fig. 11);
- accendere il bruciatore ed attendere qualche minuto per dare tempo al bruciatore di riscaldarsi;
- posare la vivanda sulla griglia;
- introdurre il tutto sul gradino più alto del forno;
- collocare la leccarda sul gradino inferiore;
- richiudere dolcemente la porta appoggiandola alla protezione manopole;
- dopo qualche minuto rivoltare la vivanda per esporre l'altro lato ai raggi infrarossi; (il tempo di esposizione è subordinato al tipo di vivanda ed al gusto personale dell' utente).

Vedere tabella " Alimenti da grigliare"

Alimenti da grigliare	Tempo	in minuti
	1° Lato	2° Lato
Carni basse o sottili	6	4
Carni moderatamente alte	8	5
Pesci sottili e senza squame	10	8
Pesci moderatamente voluminosi	15	12
Salsicce	12	10
Toast	5	2
Piccoli volatili	20	15

NOTA: al primo impiego del grill si nota una fuoriuscita di fumo dal forno. Prima di mettere vivande a cuocere, occorre quindi attendere che eventuali residui di olio sul bruciatore siano totalmente bruciati. Il grill deve essere usato solo alla sua portata calorica nominale. Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

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

COME SI USA IL GRILL ELETTRICO CON FORNO A GAS

- accendere resistenza grill;
- posare la vivanda sulla griglia;
- introdurre il tutto sul gradino più alto del forno;
- collocare la leccarda sul gradino inferiore;
- richiudere dolcemente la porta ;
- dopo qualche minuto rivoltare la vivanda per esporre l'altro lato ai raggi infrarossi; (il tempo di esposizione è subordinato al tipo di vivanda ed al gusto personale dell' utente).

Vedere tabella "Alimenti da grigliare"

La resistenza del grill, collocata nella parte alta del forno, si mette in funzionamento ruotando la manopola del termostato in senso orario fino al simbolo del grill sul cruscotto.L'accensione della spia rossa segnalerà l'avvenuto inserimento della resistenza.

FORNO ELETTRICO MULTI 4

Grazie ai diversi elementi riscaldanti comandati da un selettore e regolati da un termostato, partendo dalla posizione 0 (spento) e girando la manopola in senso orario si hanno le seguenti posizioni:

- simbolo : accensione lampada forno (che rimarrà sempre accesa anche con l'indice della manopola su tutte le altre posizioni).
- simbolo :cottura convenzionale forno "statico", la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.
- simbolo :cottura con forno ventilato, la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.
- simbolo :accensione grill;

NOTA - La spia gialla si accende secondo l'intervento del termostato.Prima di introdurre le vivande da cuocere, si lasci riscaldare il forno per 10 minuti almeno.

FORNO ELETTRICO STATICO " 4 New"

Grazie ai diversi elementi riscaldanti comandati da un selettore e regolati da un termostato, partendo dalla posizione 0 (spento) e girando la manopola in senso orario si hanno le seguenti posizioni:

- simbolo :accensione lampada forno (che rimarrà sempre accesa anche con l'indice della manopola su tutte le altre posizioni).
- simbolo :cottura lenta con resistenza platea , la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.
- simbolo :cottura convenzionale forno "statico", la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.
- simbolo :accensione grill;

NOTA - La spia gialla si accende secondo l'intervento del termostato.Prima di introdurre le vivande da cuocere, si lasci riscaldare il forno per 10 minuti almeno.

FORNO ELETTRICO VENTILATO "4 POSIZIONI"

Grazie ai diversi elementi riscaldanti comandati da un selettore e regolati da un termostato, partendo dalla posizione 0 (spento) e girando la manopola in senso orario si hanno le seguenti posizioni:

- simbolo :accensione lampada forno (che rimarrà sempre accesa anche con l'indice della manopola su tutte le altre posizioni).
- simbolo :funzionamento della ventola.
- simbolo :cottura con forno ventilato, su uno o due livelli, la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.
- simbolo : accensione grill;

NOTA - La spia gialla si accende secondo l'intervento del termostato.Prima di introdurre le vivande da cuocere, si lasci riscaldare il forno per 10 minuti almeno.

FORNO ELETTRICO MULTIFORNO " 6 POSIZIONI "

Grazie ai diversi elementi riscaldanti comandati da un selettore e regolati da un termostato (da 50 a 250°C), partendo dalla posizione 0 (spento) e girando la manopola di selezione in senso orario si hanno le seguenti posizioni:

- simbolo :accensione lampada forno e spia rossa.
- simbolo :accensione lampada forno e spia rossa, funzionamento della ventola.
- simbolo :cottura convenzionale forno "statico", la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.
- simbolo :cottura con forno ventilato, su uno o due livelli, la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.
- simbolo :accensione del grill (sul plafone forno), la manopola del termostato deve essere in posizione di temperatura massima.
- simbolo :cottura veloce con forno ventilato, la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.

In tutte le posizioni, tranne lo zero, si ha l'accensione della spia rossa e della lampada forno.

NOTA: La spia gialla si accende secondo l'intervento del termostato. Prima di introdurre le vivande da cuocere, si lasci riscaldare il forno per 10 minuti almeno.

FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE

Grazie ai diversi elementi riscaldanti comandati da un selettore e regolati da un termostato, questo forno offre più modi di cucinare, impostati su tre fonti di calore principali:

a) Propagazione forzata del calore (forno ventilato).
b) Propagazione spontanea del calore (convezione o forno statico).
c) Raggi infrarossi (grill).

Partendo dalla posizione 0 (spento) e girando la manopola di selezione in senso orario si hanno le seguenti posizioni:

- simbolo :accensione lampada forno e spia rossa, funzionamento della ventola.
- simbolo :cottura convenzionale forno "statico", la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.
- simbolo :cottura con forno ventilato, su uno o due livelli, la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.
- simbolo :accensione del grill (sul plafone forno), la manopola del termostato deve essere in posizione di temperatura massima.
- simbolo :cottura a raggi infrarossi con grill "rinforzato", consigliato per grigliate estese; la manopola del termostato deve essere in posizione di temperatura massima.
- simbolo :cottura veloce con forno ventilato, la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.
- simbolo :cottura lenta con forno ventilato, la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.

In tutte le posizioni, tranne lo zero, si ha l'accensione della spia rossa e della lampada forno.
NOTA: La spia gialla si accende secondo l'intervento del termostato.
Prima di introdurre le vivande da cuocere, si lasci riscaldare il forno per 10 minuti almeno

COME SI USA IL GRILL ELETTRICO CON FORNO ELETTRICO

- **per soli modelli con "Forno Elettrico " comandati da due manopole separate (selettore - termostato) si deve grigliare a porta chiusa, senza l'uso della protezione manopola.Con la grigliatura a porta chiusa, non si devono utilizzare temperature superiori a 180°C.**

COME SI USA IL GIRARROSTO

a) Con grigliatura a porta aperta.

- collocare la protezione manopole come indicato in figura 12;
- accendere il bruciatore del grill, oppure mettere in funzionamento la resistenza del grill;
- infilzare la carne da cuocere nello schidione e fissarla al centro a mezzo dei due forchettoni;
- infilare la punta dello schidione nel mozzo del motorino;
- privare lo schidione della sua impugnatura;
- collocare la leccarda sul gradino più basso del forno;
- richiudere dolcemente la porta appoggiandola alla protezione manopole;
- avviare il motorino premendo l'apposito interruttore contrassegnato con il simbolo del girarrosto.
- ungere la carne di tanto in tanto. A cottura avvenuta, avvitare l'impugnatura sul mozzo dello schidione e sfilare il tutto dal mozzo del motorino.

b) Con grigliatura a porta chiusa.

- come sopra, senza l'utilizzo della protezione manopola indicato in fig. 12

ATTENZIONE: I forchettoni dello schidione potrebbero avere le punte acuminate. Maneggiare con cautela.

COME USARE IL CONTAMINUTI (Fig.13)

Impostare il tempo che si ritiene necessario per la cottura ruotando la manopola del contaminuti in senso orario. Al termine del tempo impostato suonerà un allarme.

COME SI USA IL PROGRAMMATORE DI FINE COTTURA MONOCOMANDO -SENZA OROLOGIO (Fig.14)

Consente di programmare la durata di cottura. Funzionamento:

- Posizionare la manopola sul tempo di cottura desiderato (120 minuti al max. per il forno elettrico; 100 minuti al max. per il forno a gas).
- Scegliere la temperatura mediante la manopola del termostato e posizionare la manopola del selettore sul tipo di cottura prescelto.
- Quando la manopola del programmatore si posizionerà sul simbolo 0 la cottura sarà terminata. L'interruzione della cottura è automatica.
- Riportare la manopola del termostato sul simbolo ●.
- Riportare la manopola del selettore sul simbolo 0.

N.B.: Il forno, senza l'uso della programmazione, funziona solamente quando la manopola del programmatore è sulla posizione manuale .

COME SI USA IL PROGRAMMATORE ELETTRONICO (Fig. 15)

Consente di programmare l'ora di inizio e la durata di cottura in forno. Se la cottura inoltre non necessita di controllo a vista, essa può avvenire anche in assenza dell'utente.Al momento dell'installazione o dopo un periodo di mancanza dell'alimentazione elettrica, il visualizzatore lampeggia; è quindi necessario sincronizzare l'ora, altrimenti le programmazioni non risultano corrette.

SINCRONIZZAZIONE DELL'ORA

- Premendo contemporaneamente 2 tasti (DURATA COTTURA, FINE COTTURA) ed il tasto "+" o "-" si imposta l'ora. Con tale operazione vengono cancellati eventuali programmi precedentemente impostati ed il simbolo AUTO lampeggia.

NOTA: quando il simbolo AUTO lampeggia non è possibile mettere in funzione manualmente il forno.

TASTI "+" E "-"

- Azionando i tasti "+" o "-" il tempo aumenta o decresce ad una velocità variabile a seconda della durata della pressione esercitata sul tasto.

FUNZIONAMENTO MANUALE

- Azionare il tasto MANUALE: il simbolo AUTO si spegne (se lampeggiante o acceso permanentemente), il simbolo PENTOLA si illumina, ed è possibile mettere in funzione il forno agendo sulle manopole del termostato forno e del selettore secondo le istruzioni del manuale.

FUNZIONAMENTO AUTOMATICO CON DURATA E FINE COTTURA

- Facciamo un esempio: sono le ore 9.25; si desidera che il forno entri in funzione alle ore 11.00 e che termini la cottura alle ore 12.00 (durata cottura 1 ora).
- Premere il tasto DURATA COTTURA ed entro 5 secondi premere il tasto "+" fino all'indicazione 01.00, eventualmente aggiustare l'indicazione col tasto "-". I simboli AUTO e PENTOLA si illuminano in permanenza.
- Premere il tasto FINE COTTURA ed entro 5 secondi premere il tasto "+" fino all'indicazione 12.00. Il simbolo PENTOLA si spegne, mentre il simbolo AUTO rimane illuminato permanentemente.
- Posizionare la manopola del termostato forno sulla temperatura desiderata, ed il selettore sul tipo di cottura prescelto; la spia rossa si illumina, la luce del forno di accende ed il programmatore è predisposto al funzionamento: alle ore 11.00 il forno viene acceso automaticamente ed il simbolo PENTOLA si illumina.
- Al termine della cottura (ore 12.00) il simbolo AUTO lampeggia il simbolo PENTOLA si spegne e un segnale acustico avverte della fine cottura: per interromperlo è necessario premere un pulsante qualsiasi.
- Posizionare quindi le manopole del termostato forno e del selettore sulla posizione di spento.

FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO CON DURATA COTTURA

- Facciamo un esempio: sono le 11.35 e si desidera che il forno rimanga in funzione per 25 minuti a partire da questo momento.
- Premere il tasto DURATA COTTURA ed entro 5 secondi premere il tasto "+" fino all'indicazione di 00.25, eventualmente aggiustare l'indicazione con il tasto "-". I simboli AUTO e PENTOLA si illuminano in permanenza.
- Posizionare la manopola del termostato forno sulla temperatura desiderata, ed il selettore sul tipo di cottura prescelta; la spia rossa si illumina, la luce del forno si accende ed il forno entra in funzione.
- Dopo 25 minuti il forno ed il simbolo PENTOLA si spengono, il simbolo AUTO lampeggia ed il segnale acustico avverte della fine cottura: per interromperlo è necessario premere un pulsante qualsiasi.
- Posizionare quindi le manopole del termostato forno e del selettore sulla posizione di spento.

CONTAMINUTI

- Premere il tasto CONTAMINUTI e selezionare il tempo desiderato mediante il tasto "+" o "-".

- Durante il funzionamento del contaminuti si illumina il simbolo CAMPANA.
- Al termine del tempo impostato si mette in funzione il segnale acustico e il simbolo CAMPANA si spegne.

SEGNALE ACUSTICO
- Il segnale acustico si mette in funzione al termine di una programmazione ed ha la durata di 7 minuti.
- Per interromperlo prima si dovrà premere un tasto qualsiasi.
- Azionando il tasto "-" senza avere prima selezionato una funzione è possibile cambiare la frequenza del segnale acustico. Si può scegliere fino a 3 diversi tipi di segnale. Il segnale selezionato si avvertirà fin-tantoché verrà tenuto premuto il tasto "-".

INIZIO PROGRAMMA E CONTROLLO
- Il programma ha inizio dopo ca. 4 secondi dall'impostazione.
- In qualsiasi momento è possibile controllare il programma impostato premendo il tasto corrispondente.

ERRORI DI PROGRAMMAZIONE
- Esempio: alle ore 12.15 si impostano 30 minuti di DURATA COTTURA e si imposta il tempo di FINE COTTURA alle ore 12.30.
- L'errore di impostazione puo essere corretto variando la durata o il tempo di fine cottura, oppure premendo il pulsante MANUALE e poi si ripete correttamente la programmazione.
- In presenza di un errore di impostazione il forno non viene inserito.

ANNULLAMENTO DI UN PROGRAMMA
- Si può cancellare un programma premendo il tasto di DURATA COTTURA e di seguito il tasto "-" fino a che sul display non compare l'indicazione 0.00.

IMPORTANTE: ALLA FINE DI OGNI COTTURA PROGRAMMATA SI CONSIGLIA DI PREMERE IL TASTO ✋, ALTRIMENTI IL FORNO NON FUNZIONA MANUALMENTE.

USO DEL PROGRAMMATORE "ANALOGICO"/ USO DEL PROGRAMMATORE DI FINE COTTURA (Fig. 17)

PROGRAMMAZIONE OROLOGIO

Premere e ruotare a sinistra la manopola(**A**) sino a far coincidere l'ora del giorno. In caso di manovra errata, rotazione a destra, un meccanismo di sicurezza protegge i componenti dell'orologio.

PROGRAMMAZIONE TEMPO DI COTTURA

Girare la manopola (**A**) in senso antiorario, senza premere, sino a far coincidere la lancetta (o l'indice del disco), con il tempo di cottura desiderato. Al termine del tempo prefissato, si disinserisce il forno e si attiva l'avviso acustico continuo. Per tacitare la suoneria, ruotare a sinistra la manopola(**A**), senza premere, sino a fare coincidere la lancetta con il simbolo di campanello sbarrato (o portare l'indice in corrispondenza del campanello).

COTTURA MANUALE (contatto chiuso)

Girare la manopola(**A**) a sinistra, senza premere, sino a fare coincidere la lancetta con il simbolo "I" (o portare l'indice in corrispondenza del simbolo della mano ✋).

DISINSERZIONE DEL FORNO

Portare la lancetta (o l'indice del disco) in corrispondenza del campanello sbarrato, ruotando la manopola(**A**) verso destra.

N.B. Questo orologio può essere fornito anche con sola funzione di contaminiti.

PER TOGLIERE LA PORTA DEL FORNO

La porta può essere rimossa per poter pulire il forno in maniera più agevole seguendo le seguenti istruzioni:
- aprire completamente la porta.
- posizionare due monete da 10 centesimi dentro le due fessure delle cerniere.
- richiudere la porta fino ad avvertire la resistenza delle due monete (fig.16).
- chiudere ulteriormente la porta e poi sollevarla tenendola per i lati e portarla leggermente in avanti, é a questo punto che la porta si estrae con facilità.
- per riposizionare la porta rimettere le cerniere nella loro posizione assicurandosi che siano agganciate nelle loro sedi; abbassare completamente la porta ed estrarre le monete precedentemente inserite.
- richiudere la porta fino alla sua posizione di chiusura totale.
- controllare sempre lo stato di efficienza della guarnizione porta forno, in caso di usura non esitare per la sostituzione presso il servizio assistenza.

PER CUCINE CON FORNO AUTOPULENTE

Le due pareti laterali e quella frontale sono rivestite di smalto autopulente ad azione catalitica. Ogni 10 - 15 cotture si lascia funzionare, con forno vuoto ed alla massima potenza.

Il tempo necessario per questa operazione è subordinato allo stato di conservazione del forno stesso. Alcune proiezioni tendono ad indurirsi e possono rendere il rivestimento inoperante. In effetti otturano i pori dello smalto speciale e l'ossidazione non ha più luogo.

Bisogna allora, appena il forno è completamente raffreddato, rendere la crosta più molle con acqua molto calda ed una spazzola tenera, senza usare detergente, riaccendere poi il forno al massimo per alcuni minuti. (**Importante**: non usare mai abrasivi o spazzole metalliche).

USO DEGLI ACCESSORI DEL FORNO
- La griglia del forno serve a supportare teglie di commercio per contenere dolci, arrosti o direttamente le carni da cuocere al grill.
- La leccarda posizionata sotto la griglia serve per raccogliere i sughi colati dagli alimenti cotti direttamente sulla griglia stessa. La leccarda può essere usata anche per cuocere gli alimenti.
- Se si effettua la cottura a forno ventilato, è possibile caricare contemporaneamente due griglie. Tuttavia, se gli alimenti differiscono fra loro per quantità o qualità, anche i tempi saranno ovviamente diversi.

USO DEL PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA

La potenza delle piastre è dosata da un dispositivo sequenziale che assicura un'eccellente regolazione della temperatura di cottura.

Le diverse intensità di calore sono graduate da 1 a 6. La manopola può essere portata sulla posizione desiderata ruotandola verso destra o verso sinistra.

Per le piastre a doppio circuito, la manopola si gira solamente in senso orario, le diverse intensità di calore sono graduate da 1 a 6 per le sole zone centrali delle piastre.

Un ulteriore scatto in avanti, dopo l'ultima graduazione, accenderà le restanti zone delle piastre.

Quando una delle piastre è calda, la spia E (vedere fig. 1) si accende e non si spegnerà finché la temperatura di tutte le zone di cottura non sarà scesa al di sotto dei 60° C circa.

Le quattro zone di cottura sono delimitate dai contorni serigrafati sul piano. Per avere un buon rendimento e un consumo in energia proporzionato, è indispensabile utilizzare esclusivamente pentole e utensili il cui fondo sia spesso e perfettamente piano (vedi fig. 10).

Il diametro del fondo del recipiente deve essere almeno uguale ai contorni segnati sul piano. Se il fondo del recipiente non copre la zona riscaldante, si verifica uno spreco in energia.

È meglio se è leggermente più grande.

Il fondo dei recipienti e il piano di cottura devono essere puliti e asciutti. L'inosservanza di questi consigli comporterebbe una perdita di calore e quindi di energia.

Nota:
- Non cuocere mai direttamente sulle piastre.
- Con le piastre radianti, per guadagnare un po' di tempo, è possibile iniziare la cottura a pieno regime alla posizione 6, poi riportare la manopola alla posizione scelta per la preparazione.
- Tutte le piastre sono provviste di un limitatore di temperatura che ne impedisce il surriscaldamento, anche in caso di funzionamento di una piastra al massimo regime senza pentole o di utilizzo di recipienti con fondo non piatto.

A titolo orientativo si può consultare il seguente quadro ricordandosi tuttavia che si possono avere variazioni dovute alla qualità ed alla quantità delle vivande messe a cuocere e al gusto di ciascuno.

Posizione manopola	Tipo cottura
1 - 2	Tenuta in caldo, besciamella,creme
2 - 3	Riscaldamento cibi
3 - 4	Pasta, minestra di verdure, ragù
4 - 5	Ebollizione, arrosti
5 - 6	Verdure a vapore, bistecche, pesce
6	Grigliate, frittate, Costolette di agnello

ATTENZIONE
- Non fissare le piastre alogene durante il loro funzionamento, in quanto la luce emessa dalle piastre potrebbe danneggiare gli occhi.
- La superficie del vetroceramica è molto resistente, ma non infrangibile, e non deve essere utilizzato per depositarvi alcunchè sopra.
- L'urto violento con oggetti appuntiti o molto duri può danneggiarla.
- Se si riscontrano rotture, incrinature o crepe sulla, superficie si consiglia di sospenderne l'uso e di contattare subito il servizio assistenza.
- Fogli in alluminio e recipienti in plastica non devono essere posti su superfici calde.
- Durante il primo periodo di funzionamento il piano può emettere un odore di bruciato, che scomparirà dopo alcune utilizzazioni.

IMPORTANTE:
I bambini, vista la loro statura, rischiano di non vedere la spia di calore residuo. Occorre pertanto, fare attenzione che non appoggino le mani sulle piastre, anche se le resistenze sono spente.

PULIZIA PIANO COTTURA IN VETROCERAMICA
La forma piatta del piano in vetroceramica facilita enormemente la pulizia rispetto ai piani di cottura a piastre tradizionali. Lo sporco leggero e non incrostato si toglie con un foglio di carta inumidito. Per togliere lo sporco resistente si possono applicare gli stessi metodi di pulizia solitamente adottati per i vetri e utilizzare quindi prodotti specifici. In caso di fuoriuscita del contenuto della pentola sul piano, togliere il deposito formatosi per mezzo di una spatola. Se si rovesciano zucchero o sciroppo, bisogna provvedere a rimuoverli subito prima che si caramellizzino sul vetro. Allo stesso modo occorre togliere immediatamente anche ogni residuo di pellicole d'alluminio o di materie plastiche lasciato da oggetti inopportunamente appoggiati sulla zona di cottura ancora calda. L'alone d'acqua e le tracce di calcare possono essere rimosse con aceto di vino bianco. Ricordarsi sempre di sciacquare e asciugare la superficie con carta assorbente dopo l'uso. Non utilizzare in alcun caso detergenti abrasivi o corrosivi come bombolette spray per forni, sgrassatori, prodotti togli-ruggine, detersivi lucidanti in polvere e spugne abrasive. Evitare che si depositino granelli di sabbia durante la mondatura di verdure, per esempio, in quanto potrebbero graffiare la superficie. Evitare di strisciare pentole a fondo ruvido che potrebbero segnare il vetro o addirittura graffiarlo.

CONSIGLI ED AVVERTENZE DI ORDINE GENERALE
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità psichiche o motorie, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che ci sia una supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Qualsiasi intervento, all'interno del forno o ove vi sia la possibilità di accedere a parti sotto tensione, deve essere preceduto sempre dal disinnesco dell'alimentazione elettrica.
- Non utilizzare il vano scaldapiatti come ripostiglio per liquidi infiammabili od oggetti che temono il calore, come legno, carta, bombolette a pressione, fiammiferi, ecc.
- Controllare frequentemente il tubo di raccordo in gomma curare che sia sufficientemente lontano da pareti calde, che non abbia curve brusche o strozzature, e che sia in buone condizioni. Il tubo deve essere sostituito al più tardi alla data indicata e deve essere assicurato alle due estremità per mezzo di fascette stringitubo normalizzate.
- Nel caso la rotazione dei rubinetti divenga difficoltosa nel tempo, contattare il Servizio Assistenza Tecnica.
- Le parti smaltate o cromate si lavano con acqua tiepida saponata o con detersivi non abrasivi. Per i bruciatori superiori e gli spartifiamma, invece, si può usare anche uno spazzolino metallico per disincrostare. Asciugare accuratamente.
- Non usare abrasivi per pulire parti smaltate o cromate.
- Lavando il piano di cottura, evitare inondazioni. Fare attenzione che non entri acqua o altro nei fori di alloggiamento dei bruciatori; ciò potrebbe risultare pericoloso.
- Le candele per l'accensione elettrica devono essere mantenute pulite ed asciugate al termine di ogni impiego, soprattutto se vi sono stati gocciolamenti o trabocchi dalle pentole.
- **In caso di coperchio in vetro: Non chiuderlo finché i bruciatori o le piastre del piano lavoro sono caldi perché potrebbe scheggiarsi o rompersi.**
- Non urtare le parti smaltate e le candele di accensione (se vi sono).
- Quando la cucina non è in servizio, è buona norma chiudere il rubinetto centrale (o murale) del gas.
- Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio.
- Non è previsto un piedistallo per l'installazione della cucina.

ATTENZIONE: L'uso di un apparecchio a gas per cucinare porta alla produzione di calore, umidità e prodotti di combustione nella stanza in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata specialmente quando l'apparecchio è in funzione: mantenere i fori di ventilazione naturale aprire o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante).

ATTENZIONE: Questo apparecchio è deve essere utilizzato solo a scopo di cottura. Non deve essere utilizzato per altri scopi, ad esempio per riscaldamento di ambienti.

L'utilizzo di apparecchi elettrodomestici comporta il rispetto di alcune norme fondamentali, in particolare:
- Il piano di cottura in vetroceramica presenta una buona resistenza meccanica e sopporta quindi minimi urti accidentali. Se in seguito a un urto il piano presenta rotture o fessure, si consiglia di non usare l'apparecchio, staccare l'allacciamento elettrico e contattare il rivenditore.
- **Non spostare mai la cucina tenendola per la maniglia porta forno.**

Consigli da seguire in caso di anomalie.
Prima di consultare il Servizio Assistenza di fiducia controllare che:
- la spina sia correttamente inserita nella presa di corrente
- la spia generale di funzionamento sia accesa.

Se il problema persiste, consultare un tecnico qualificato e autorizzato che sia in grado di riparare il guasto.
Se la luce del forno non funziona, procedere come segue:
- staccare il collegamento all'alimentazione elettrica. Togliere il vetro di protezione che si trova all'interno del forno nella parte posteriore e sostituire la lampadina.

Si declina ogni responsabilità per danni a cose o a persone derivanti da una cattiva installazione o da un uso non corretto della cucina.

In caso di anomalie, e soprattutto se si avvertissero fughe di gas o di corrente, interpellare il tecnico senza alcun indugio.

LA DIRETTIVA 2002/96/EC (RAEE): INFORMAZIONI AGLI UTENTI

Fig. A

Questa nota informativa è rivolta esclusivamente ai possessori di apparecchi che presentano il simbolo di (Fig. A) nell'etichetta adesiva riportante i dati tecnici, applicata sul prodotto stesso (etichetta matricolare):

Questo simbolo indica che il prodotto è classificato ,secondo le norme vigenti,come apparecchiatura elettrica od elettronica ed è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC (RAEE) quindi, alla fine della propria vita utile, dovrà obbligatoriamente essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, consegnandolo gratuitamente in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnandolo al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto.

I produttori e gli importatori ottemperano alla loro responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia direttamente sia partecipando ad un sistema collettivo**.**

REGOLAMENTO EUROPEO N° 1935/2004 - MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI.
INFORMAZIONE AGLI UTENTI.

Il simbolo rappresentato in figura, presente sulla confezione imballo, indica che i materiali che possono venire a contatto con gli alimenti, in questo prodotto, sono conformi a quanto prescritto dal regolamento europeo n° 1935/2004.

All'interno della cavità del forno gli alimenti potrebbero venire a contatto con: griglie forno, leccarde, piastre pasticcere, vetro porta forno, guarnizioni in gomma, schidioni girarrosti, pareti forno,

Sul piano di lavoro con: griglie, bruciatori e piano lavoro medesimo.

Nel cassetto scaldavivande con le pareti medesime.

CENTRI ASSISTENZA TECNICA

Per assistenza tecnica autorizzata e ricambi originali rivolgersi al numero unico*

Oppure visitare il sito www.bompani.it

* al costo massimo di 2 centesimi di euro al minuto (iva inclusa) anche da cellulare.

GB Index

Technical data and specifications 13
Installation ..... 14 - 15
Ventilation 14
Positioning 14
Gas connection.....14
Adapting to different types of gas 14
Replacing the injectors 14
Minimum setting 14
Electrical connection.....14
Electric ignition 15
Safety device 15
For the user 15- 20
Ventilation.....15
Igniting the burners.....15
Igniting the gas oven 15
Igniting the gas grill.....15
Safety device 15
Electrical switch-on.....15
Using the gas hob.....16
Using the electric hot-plates 16
Using the gas oven.....16
Using the gas or electric grill 16
Using the multi-function electric oven 4.....16
Using the static electric oven" 4 New ".....16
Using the fan electric oven" 4 programs " 15
Using the multi-function electric oven 6 programs.....17
Using the multi-function electric oven.....17
Using the rotisserie.....17
Using the minute minder.....17
Using the single-control cooking timer.....17
Using the electronic timer 17
Using the “analogue” timer 18
Removing the oven door 18
Using the self-cleaning oven 18
Using oven accessoires.....18
Using the ceramic hob.....18
Cleaning of the ceramic hob.....19
Advice and precautions 19
European Directive 2002/96/EC (WEEE).....20
European Regulation 1935/2004.....20
Figures..... 61 - 63

Introduction

- Thank you for choosing one of our quality products, capable of giving you the very best service. To make full use of its performance features, read the parts of this manual which refer to your appliance carefully. The Manufacturer declines all responsibility for injury or damage caused by poor installation or improper use of the appliance.
- To ensure its appliances are always at the state of the art, and/or to allow constant improvement in quality, the manufacturer reserves the right to make modifications without notice, although without creating difficulties for users.
- When ordering spare parts, inform your dealer of the model number and serial number punched on your appliance’s nameplate, visible inside the warming compartment (if present) or on the back of the cooker.

- APPLIANCE COMPLYING WITH THE FOLLOWING DIRECTIVES:
- EEC 2009/142/CE (ex 90/396)
- 2006/95/EC Low Voltage (replaces 73/23/EEC and subsquent amendments)
- EEC 2004/108 (radio-frequency interference)
- European Regulation 1935/2004 (materials in contact with food)
- European Regulation 1275/2008
- EEC 40/2002
- EEC 92/75
- 2002/96/EC (WEEE)
- 2005/32/CE (Energy-using Products)

FOREWORD
- Refer only to the headings and sections covering accessories actually installed on your cooker.

Nominal external dimensions	Cookers 60x60
Height at hob	cm. 86,5
Height with lid raised	cm. 143
Depth with door closed	cm. 60
Depth with door open	cm. 104
Width	cm. 60

Usable dimensions	60x60 static oven	60x60 fan oven
Width	cm. 45	cm. 41
Depth	cm. 47	cm. 38
Height	cm. 34	cm. 31
Volume	l. 72	l. 50

GAS BURNERS (injectors and flow-rates)

Gas	Burner	Injector	low flow-rate (kW)	nominal flow-rate (kW)
G20	auxiliary	77	0,40	1,00
20	semi-rapid	97	0,58	1,65
mbar	rapid	123	0,80	2,80
	oven	130	1,00	3,00
	grill	99	-	1,85
	ultra-rapid ec.	145	1,70	4,00
G30	auxiliary	50	0,40	1,00
28-30	semi-rapid	65	0,58	1,65
mbar	rapid	83	0,80	2,80
G31	oven	86	1,00	3,00
37	grill	68	-	1,85
mbar	ultra-rapid ec.	98	1,70	4,00
G110	auxiliary	150	0,40	1,00
8	semi-rapid	185	0,58	1,65
mbar	rapid	265	0,80	2,80
	oven	300	1,00	3,00
	grill	200	-	1,85
	ultra-rapid ec.	350	1,70	4,00

Cat.: seename plate on cover; Class 1 or 2.1
Type “X” cookers

ELECTRIC HOTPLATES

ø 145 1,2 kW - High-Light hotplate

ø 180 1,5 kW - Normal hotplate
1,8 kW - High-Light hotplate
2,0 kW - Rapid hotplate

ø 210 -120 2,1 - 0,7 kW - High-Light hotplate
ø 265 -170 2,2 - 1,4 kW - High-Light hotplate

ELECTRIC OVEN POWER

	bottom	top	total
static oven	1,5 kW	0,7 kW	2,2 kW
multi-function oven	1,5 kW	0,7 kW	2,2 kW
circular element			2,0 kW
grill			2,0 kW

EQUIPMENT

All models are equipped with safety device for oven and grill burners.
Depending on the models, cooker may also have:
- Safety device for one or more hob burners
- Electric ignition on top burners
- Electric ignition on oven and grill burners
- Self-cleaning enamelled liners
- Oven thermostat (or tap)
- Electric oven lighting
- Rotisserie
- Grill burner
- Mechanical timer
- Pan retainers
- One or more electric plates
- Single-control end of cooking timer
- Electronic timer

For the LAYOUT OF HOB BURNERS see the models illustrated in figure 1 at the back of this manual.

For the ELECTRIC WIRING DIAGRAM see figure 2 at the back of this manual.

The electrical power is stated on the nameplate visible inside the warming compartment (if present) or on the back of the cooker.
A copy of the nameplate is glued to the cover of this manual (for gas or gas-electric products only).

Useful information concerning the energy consumption of electric ovens.

This information completes and expands on the figures provided on the technical data sticker supplied with the instruction manual.

	Oven 66 N static	Oven 66N fan	Oven 66 N multifunctions
EU environmental quality mark	No	No	No
Time required to cook a normal load in conventional mode in minutes.	43,2	...	43,8
Time required to cook a normal load in fan mode in minutes.	...	44,9	44.9
Power consumption in stand-by setting in Watts	...	...	...
Usable area of the dripping pan in cm^2	1300	1143	1143

INSTALLATION
The appliance must be installed by qualified staff working in accordance with the regulations in force.
Before installing, ensure that the appliance is correctly preset for the local distribution conditions (gas type and pressure).
The presettings of this appliance are indicated on the nameplate shown on the cover. This appliance is not connected to a flue gas extractor device. It must be installed and connected in accordance with the regulations in force.
This appliance may only be installed and may only operate in rooms permanently ventilated in accordance with national regulations in force.

VENTILATION
The rooms in which gas appliances are installed must be well ventilated in order to allow correct gas combustion and ventilation.
The air flow necessary for combustion is at least 2 m^3/h for each kW of rated power.

POSITIONING
Remove the packaging accessories, including the films covering the chrome plated and stainless steel parts, from the cooker.
Position the cooker in a dry, convenient and draft free place. Keep at an appropriate distance from walls which may be damaged by heat (wood, linoleum, paper, etc.).
The cooker may be installed alone or between two kitchen units; in this case, the sides of the units must withstand a temperature of 100 degrees C and they must not be higher than the cooker hob.

CONNECTING TO THE GAS SUPPLY
Before connecting the cooker, check that it is preset for the gas to be used. Otherwise, make the conversion as described in the section headed "Adapting to different gas types". The connection is on the right; if the pipe has to pass behind the cooker, it must be kept low down where the temperature is about 50 degrees C.
- Rigid connection (see Figure 3, diagram D):
  The connection to the mains gas supply may be made using a rigid metal pipe (D). Remove the hose connector and screw the rigid union onto the threaded connection of the gas train. The union for rigid connection is amongst the cooker accessories.
- Connection using a rubber hose (see Figure 3, diagrams B and C):
  Connect a rubber hose carrying the conformity mark currently in force to the hose connector. The hose must be replaced at the date indicated, and must be secured at both ends using standard hose clamps. **It must be absolutely accessible to allow its condition to be checked along its entire length.**
- Connection using a metal hose (see Figure 3, diagram D):
  Make the connection using a hose which complies with national standards, screwing it onto the connector with a ring seal, which is delivered amongst the cooker accessories.
- **After installation, check that all connections are airtight.**
- For operation with butane/propane, check that the gas pressure is as indicated on the nameplate.

IMPORTANT:
- Use only standard rubber hoses. For LPG, use a hose which complies with the national regulations in force.
- Avoid sharp bends in the pipe and keep it well away from hot surfaces.

References to the regulations covering the gas connection to the appliance: ISO 7-1.

ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS
If the cooker is not already preset to operate with the type of gas available, it must be converted. Proceed as follows:
- Replace the injectors (see table on page 12);
- regulate the primary air flow;
- regulate the minimum settings.

N.B.: every time you change the type of gas, indicate the new type of gas on the serial number label.

REPLACING THE HOB BURNER INJECTORS (Fig. 4)
- Remove the grid, the burner caps (**A**), and the burners (**B**);
- Unscrew and remove the injector in the bottom of each injector holder (**C**);
- replace the injector in accordance with the table in page 12, using a 7 mm socket wrench, tighten and screw right down;
- check that the system is gas-tight;
- replace the burners, the burner caps and the grid.

IMPORTANT:
- Never over-tighten the injectors;
- after replacing, check that all the injectors are airtight.

REPLACING THE OVEN BURNER INJECTOR (Fig. 5a)
- Loose the screw securing the oven bottom;
- remove the oven bottom (push back and raise);
- remove the oven burner, after taking out its fixing screw;
- replace the injector, using a 7 mm socket wrench.

REPLACING THE GRILL BURNER INJECTOR (Fig. 5b)
- Remove the burner after taking out the two screws which secure it;
- replace the injector using a 7 mm socket wrench.

IMPORTANT:
- Never over tighten the injectors;
- after replacing, check that all the injectors are airtight.

SETTING HOB BURNER MINIMUM LEVELS
If the cooker is to work on bottled gas (butane/propane), the tap by-pass must be screwed right down.
The cooker may be equipped with type A taps, with by-pass inside (accessed by inserting a small screwdriver into the rod) or type B taps, with by-pass on the outside on the right (accessed directly). See figure 6.
If the cooker is to work on natural gas, proceed as follows for both types of tap:
- Ignite the burner at maximum flame;
- pull off the knob, without using a lever against the control panel, which might be damaged;
- access the by-pass with a small screwdriver and back off by about 3 turns (turning the screwdriver anti-clockwise);
- turn the tap rod anti-clockwise again until it stops: the burner will be at maximum flame;
- screw the by-pass slowly back in, without pushing the screwdriver, until the flame has apparently shrunk to 1/4 of the maximum size, checking that it is sufficiently stable even in quite strong draughts.

SETTING OVEN BURNER MINIMUM LEVELS
If the cooker is to work on bottled gas (butane/propane), the thermostat by-pass must be screwed right down.
If the cooker is to work on natural gas, proceed as follows:
- Remove the oven bottom (push towards the back and raise);
- ignite the oven burner, turning the knob pointer to the maximum setting;
- shut the oven door;
- access the thermostat or tap by-pass (see fig. 7);
- back off the thermostat by-pass by about 3 turns;
- after 5 or 6 minutes, turn the knob pointer to the minimum setting;
- slowly retighten the by-pass, watching the flame decrease in size through the window in the closed oven door until the tongue of the flame is about 4 mm long. Never keep the flame too low. It must be stable even when the oven door is opened or closed quickly;
- turn off the burner and replace the oven bottom.

CONNECTING TO THE ELECTRICAL MAINS
Before making the connection, check that:
- the mains voltage is as indicated on the nameplate;
- the earth connection is in good working order.

For direct connection to a power mains, a device that ensures disconnection from the mains must be installed, with a opening distance for the contacts that allows for a complete disconnection under conditions of category III electrical overload, in conformity with the installation instructions.
If the appliance power lead is not fitted with a plug, use an approved standard type, remembering that:
- the green-yellow wire must be used for the earth connection;
- the blue wire is the neutral;
- the brown wire is live;
- the lead must never touch hot surfaces over about 75 degrees C;
- replacement leads must be of type H05RR-F or H05V2V2-F of suitable size (see diagrams in fig. 2).
- if the appliance is supplied without lead, using type H05RR-F or H05V2V2-F cable of suitable size (see diagrams in fig. 2).

IMPORTANT:
The manufacturer declines all liability for damage due to failure to comply with the regulations and standards in force. Check that the appliance is correctly connected to the earth (see diagrams in fig. 2 at the back of the manual).

FOR COOKERS WITH ELECTRIC IGNITION
The correct gaps between the electrode and the burner are shown in figures 5a,5b.
If no spark is generated, do not keep on trying as this might damage the generator.
Possible causes of malfunctions:
- spark plug damp, dirty or broken;
- electrode-burner gap not correct;
- spark plug wire broken or without sheathing;
- spark discharging to earth (to other parts of the cooker);
- generator or microswitch damaged;
- air has built up in the pipes (particularly if the cooker has been out of use for a long time);
- air-gas mixture incorrect (poor fuel setting).

THE SAFETY DEVICE
The correct gap between the end of the thermocouple sensor and the burner is shown in figures 5a,5b.
To check that the valve is working properly, proceed as follows:
- ignite the burner and leave it to work for about 3 minutes;
- turn off the burner by returning the knob to off position (●);
- after 90 seconds for hob burners, 60 seconds for oven and grill burners, turn the knob pointer to the "on" position;
- release the knob in this position and move a burning match towards the burner; IT MUST NOT IGNITE.

Time needed to excite the magnet during ignition: 10 seconds approx.
Automatic tripping time, after flame has been turned off: not more than 90 seconds for hob burners; not more than 60 seconds for oven and grill burners.

IMPORTANT:
- Before doing any work inside the cooker, disconnect the mains plug and shut the gas tap.
- Never use matches to check the gas circuit for leaks. If a specific control device is not available, foam or very soapy water can be used.
- When re-closing the hob, check that the electrical wires of the spark plugs (if present) are not close to the injectors, so that they cannot run across them.

HOW TO USE THE COOKER

VENTILATION
All gas cooking appliances produce heat and moisture in the rooms where they are installed. Take care to ensure that the kitchen is well ventilated; keep the ventilation openings unobstructed or install an extractor hood with fan.In case of intensive or prolonged use, additional ventilation may be required; open a window, or increase the extractor fan power.

IGNITING THE HOB BURNERS
- Press the knob and turn it anti-clockwise until it reaches the symbol on the control panel (maximum flame position);
- at the same time, move a burning match towards the burner head;
- to reduce the flame, turn the knob further in the same direction until its pointer is against the symbol (minimum flame position).

FOR HOB BURNERS EQUIPPED WITH SAFETY DEVICE
- Press the knob and turn it anti-clockwise until it reaches the symbol on the control panel (maximum flame position);
- move a burning match towards the burner, keeping the knob pressed right down for about 10 seconds;
- then release the knob and check that the burner remains on. Otherwise, repeat the operation.

IGNITING THE OVEN BURNER
- Open the oven door;
- press the knob and turn it anti-clockwise to the maximum flame position;
- move a burning match towards the hole in the centre of the oven bottom and press the knob right down (see fig. 8);
- look through the two holes in the sides of the bottom to check that the burner has ignited, keeping the knob pressed down;
- after about 10 seconds, release the knob and check that the burner remains on. Otherwise, repeat the operation.

IGNITING THE GRILL BURNER (GAS GRILL)
- Fit the control knob guard as shown in fig. 11;
- press the oven knob and turn it to the right until it reaches the stop;
- move a burning match towards the perforated burner pipe and press the knob right down (see fig. 9);
- check that the burner has ignited, keeping the knob pressed down;
- after about 10 seconds, release the knob and check that the burner remains on. Otherwise, repeat the operation.

SAFETY DEVICE
Burners equipped with this device have the advantage that they are protected if they accidentally go out. If this occurs, the supply of gas to the burner concerned is automatically cut off, preventing the hazards deriving from a leak of unburnt gas. The gas supply must be cut off within no more than 60 seconds for the oven and grill burners or 90 seconds for the hob burners.

FOR COOKERS WITH ELECTRIC IGNITION
All the above applies, except that the match is no longer required; a spark is obtained by pressing the button on the control panel once or more, or by pressing the knob of the burner to be ignited.
If electronic ignition is difficult with some types of gas, set the knob on the low (small flame) setting.
- For cookers with electric ignition of the oven and grill burners, ensure the oven door is completely open when these burners are ignited;
- Do not operate the ignition device for more than 10 seconds when igniting the oven and grill burners. If the burner has not lit after these 10 seconds, stop using the device, leave the door open and wait one minute before trying again to ignite the burner. If the

ignition device malfunctions again, light the burner with a match and call the after-sales service.

IMPORTANT:
- Difficulty in igniting burners is normal if the cooker has been out of use for some time. The air accumulated in the pipes will be expelled in a few seconds;
- Never allow too much unburnt gas to flow from the burners. If ignition is not achieved within a relatively short time, repeat the procedure after returning the knob to the off position (●);
- when the oven and grill are lit for the first time, a smell may be noticed and smoke may come out of the oven. This is because of the surface treatment and oily residues on the burners.

HOW TO USE THE HOB BURNERS

Use pans of diameter suitable for the burner type. The flames must not project beyond the base of the pan. Recommended sizes:
- for auxiliary burners = pans of at least 8 cm using the adjusting grid supplied with the cooker
- for semi-rapid burners = pans of at least 14 cm
- for rapid and triple flame burners = pan of at least 22 cm.

N.B.: Never keep the knob at settings between the maximum flame symbol ◊ and the off position (●).

FOR COOKERS EQUIPPED WITH ELECTRIC HOTPLATES

The different heat settings are obtained as follows:
- 1 = minimum setting for all hotplates;
- 6 = maximum setting for normal and rapid hotplates (with red disc);
- 0 = off.

Pans must never be smaller in diameter than the hotplates and their bottoms must be as flat as possible (see fig. 10).

IMPORTANT:
- Never leave hotplates on without pans, except when first used; leave for about 10 minutes to dry oil or moisture residues;
- if the hotplate is to be out of use for a long time, apply a little grease to its painted surface;
- do not allow spills to burn onto the hotplate, requiring the use of abrasive cleaners.

HOW TO USE THE GAS OVEN
- After igniting the burner, leave the oven to heat up for about 10 minutes;
- place the food for cooking in an ordinary oven dish and place it on the chrome-plated shelf;
- place in the oven on the highest possible runners, and turn the knob pointer to the setting required;
- cooking can be observed through the window in the door with the oven light on. This will avoid opening and closing the door frequently, unless oil or fat has to be added to the dish.

N.B.: For cookers without thermostat:
- with the knob on the maximum setting ◊ = 280 degrees C
- with the knob on the minimum setting ◊ = 150 degrees C
- All other temperatures between 150 and 280 degrees C are obtained approximately by positioning the knob between the maximum and minimum settings.

Never leave the knob in positions between the maximum symbol ◊ and the off setting (●).

HOW TO USE THE GAS GRILL
- fit the knob guard (see fig. 11);
- light the burner and wait a few minutes to give the burner time to warm up;
- place the foods on the chrome-plated shelf;
- insert on the highest runner;
- insert the drip tray on the bottom runner;
- gently close the oven door, resting it against the knob guard;
- after a few minutes, turn the food to expose the other side to the infrared radiation (the cooking time depends on the type of food and personal taste).

The table below "Food to be grilled" will serve as a guide.

N.B.: the first time the grill is used smoke will come out of the oven. Before inserting foods for cooking, wait until any oil residues on the burner have completely burnt away.The grill must only be used at its full rated heat.

The appliance becomes very hot during use. Care should be taken not to touch the heating elements inside the oven.

ATTENTION: Accessible parts may be hot when the heating element is in use.Keep children well away.

Food to be grilled	Time minutes	
	1st side	2nd side
Thin pieces of meat	6	4
Fairly thick pieces of meat	8	5
Thin fish or fish without scale	10	8
Fairly thick fish	15	12
Sausages	12	10
Toasted sandwiches	5	2
Small poultry	20	15

HOW TO USE THE ELECTRIC GRILL WITH GAS OVEN
- ignite the grill heating element;
- place the foods on the chrome-plated shelf;
- insert on the highest runner;
- insert the drip tray on the bottom runner;
- gently close the oven door;
- after a few minutes, turn the food to expose the other side to the infrared radiation (the cooking time depends on the type of food and personal taste). To see table " Food to be grilled"

The grill element in the top of the oven is switched on by turning the thermostat knob clockwise to the grill symbol on the control panel. The red light will come on to show the element is in operation.

MULTIFUNCTIONS ELECTRIC OVEN 4 POSITIONS

With different heating elements controlled using a selector switch and regulated by a thermostat, starting from the 0 (off) position, the knob can be turned clockwise to the following settings:
- symbol : oven lamp on (it will remain on even if the knob pointer is turned to the other settings).
- symbol :conventional "static" oven cooking, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.
- symbol :cooking with fan oven, on one or two levels, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.
- symbo l : grill on;

N.B. - The yellow light switches on and off as the thermostat is tripped. Before placing food inside, allow the oven to heat up for at least 10 minutes.

STATIC ELECTRIC OVEN " 4 New "

With different heating elements controlled using a selector switch and regulated by a thermostat, starting from the 0 (off) position, the knob can be turned clockwise to the following settings:
- symbol :oven lamp on (it will remain on even if the knob pointer is turned to the other settings).
- symbol :slow cooking using the bottom element; the oven temperature is regulated using the thermostat knob.
- symbol :conventional "static" oven cooking, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.
- symbol :grill on.

N.B. - The yellow light switches on and off as the thermostat is tripped.

Before placing food inside, allow the oven to heat up for at least 10 minutes.

ELECTRIC FAN OVEN WITH 4 COOKING PROGRAMS

With different heating elements controlled using a selector switch and regulated by a thermostat, starting from the 0 (off) position, the knob can be turned clockwise to the following settings:

- symbol : oven lamp on (it will remain on even if the knob pointer is turned to the other settings).
- symbol : operation of fan.
- symbol : cooking with fan oven, on one or two levels, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.
- symbol : grill on.

N.B. - The yellow light switches on and off as the thermostat is tripped. Before placing food inside, allow the oven to heat up for at least 10 minutes.

MULTIFUNCTION ELECTRIC OVEN WITH 6 COOKING PROGRAMS

With different heating elements controlled using a selector switch and regulated by a thermostat (from 50 to 250° C), starting from the position 0 (off) the selector knob can be turned clockwise to the following positions:

- symbol :oven light and red warning light on
- symbol : oven light and red warning light on, operation of fan.
- symbol :conventional "static" oven cooking, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.
- symbol :cooking with fan oven,on one or two levels, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.
- symbol :grill on (on oven top element), the thermostat knob must be set at maximum temperature.
- symbol :quick cooking using the fan oven, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.

In all positions except zero (0) the red warning light and the oven light are on.

NOTE: The yellow warning light comes on according to thermostat variations. Before putting food in to be cooked, the oven should be pre-heated for at least 10 minutes.

MULTI-FUNCTION ELECTRIC OVEN

With different heating elements controlled using a selector switch and regulated by a thermostat, this oven offers various cooking methods. There are three principle sources of heat:

a) Forced heat diffusion (fan oven).
b) Spontaneous heat diffusion (static oven).
c) Infra-red rays (grill).

Starting from the 0 (off) position and turning the selector knob clockwise, the following settings are obtained:

- symbol :oven light and red warning light on, operation of fan.
- symbol :conventional "static" oven cooking, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.
- symbol :cooking with fan oven, on one or two levels, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.
- symbol :on (on oven top element), the thermostat knob must be set at the maximum temperature.
- symbol :infra-red cooking with fast grill, advised for long grilling: the thermostat knob must be set at the maximum temperature.
- symbol :quick cooking using the fan oven, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.
- symbol :slow cooking using fan oven, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.

In all positions except zero (0) the red warning light and the oven light are on.

NOTE: The yellow warning light comes on according to thermostat variations. Before putting food in to be cooked, the oven should be pre-heated for at least 10 minutes.

HOW TO USE THE ELECTRIC GRILL WITH ELECTRIC OVEN

- For models with " Electric Oven" only,controlled by two knobs separately (selector-thermostat), grilling is permitted with the door closed, without using the front side. Temperatures above 180°C. must not be used when grilling with the door closed.

HOW TO USE THE ROTISSERIE

a) Grilling with the door open.

- fit the control knob guard as shown in figure 12.
- ignite the grill burner, or switch on the grill element;
- impale the meat for cooking on the spit and fix it in the centre of the two forks;
- insert the end of the spit into the motor drive socket;
- remove the handle from the spit;
- place the drip tray on the bottom runner of the oven;
- gently close the oven door, resting it against the knob guard;
- start the rotisserie motor by pressing the switch on the symbol.
- baste the meat from time to time. When cooked, screw the handle onto the spit and remove from the motor drive socket.

b) Grilling with the door closed.

- as above without using the knob protection as shown in fig.12

CAUTION: The spit forks may have sharp points. Handle with care.

HOW TO USE THE MINUTE MINDER (Fig. 13)

Set the cooking time considered necessary by turning the timer knob clockwise. An alarm will sound at the end of the preset time.

USE OF SINGLE-CONTROL END OF COOKING TIMER (WITHOUT CLOCK) (Fig. 14)

This allows the cooking time to be programmed. Operation:

- Move the knob to the desired cooking time (120 mins max. for the electric oven; 100 mins max. for the gas oven).
- Choose the temperature using the thermostat knob and move the selector knob to the required cooking method.
- When the programming knob is at the 0 position the oven will switch itself off. This is automatic.
- Move the thermostat knob back to symbol ●.
- Move the selector knob to symbol 0.

N.B. If the timer is not used, the oven programming knob is to be set to the manual position .

USE OF THE ELECTRONIC TIMER (Fig. 15)

This allows the start time and cooking duration time to be programmed. If food does not need to be watched, this timer can be selected even when the user is absent. Soon after installation and at any electrical supply cut-outs the display flashes; the clock must then be synchronized again to allow programming.

SETTING THE TIMER TO THE CURRENT TIME

- The current time is set by pressing the 2 buttons (COOKING TIME and STOP) and the "+" or "-" button at the same time. Any previous programmes are cancelled and the AUTO symbol flashes.

NOTE: when the AUTO symbol is flashing the oven cannot be used manually.

"+" AND "-" BUTTONS

- Pressing the "+" or "- "buttons makes time go up or down at variable speed according to how long the button is pressed for.

MANUAL USE

- Press the MANUAL button: the AUTO symbol goes out (if flashing or permanently on) the SAUCEPAN symbol lights up and the oven can be used by adjusting the thermostat knob and the selector switch according to the instructions given in the manual.

AUTOMATIC OPERATION WITH END OF COOKING AND DURATION TIMERS

- Let's use an example: it is 9:25 am; you want the oven to switch on at 11 am and switch off at 12 pm (cooking time 1 hour).
- Press the COOKING DURATION button and within 5 seconds press "+" button until it shows 01.00, adjust using "-" button if necessary. The AUTO and PAN symbols come on permanently.

- Press the END OF COOKING button and within 5 seconds press "+" button until it shows 12.00. The PAN symbol goes out but the AUTO symbol remains permanently on.
- Move the oven thermostat knob to the desired temperature, and the selector switch to the required cooking method; the red warning light comes on the oven light comes on and the timer is ready to start: at 11am the oven will come on automatically and the PAN symbol will light up.
- When cooking is over (12 am) the AUTO symbol flashes, the PAN symbol goes out and a buzzer sounds; to turn off the buzzer press any button.
- Move the thermostat and selector knob to the OFF position.

SEMI-AUTOMATIC OPERATION WITH COOKING DURATION SELECTION

- Let's take an example: it is 11:35 am and you want the oven to stay on for 25 minutes from now on.
- Press the COOKING DURATION button and within 5 seconds press the "+" button until it shows 00.25, adjusting the time with the "-" button if necessary. The AUTO and PAN symbols light up permanently.
- Turn the oven thermostat knob to the desired temperature and the selector switch to the required cooking method; the red warning light comes on, the oven light comes on and the oven starts to operate.
- After 25 minutes the oven and the PAN symbol go out. The AUTO symbol flashes and the buzzer tells you that cooking is over: to turn off the buzzer press any button.
- Then move the oven thermostat knob and the selector switch to the OFF position.

MINUTE MINDER

- Press the MINUTE MINDER button and choose the desired time using the "+" or "-" button.
- The BELL symbol lights up when the minute minder is in use.
- When the pre-set time is over, the buzzer sounds and the BELL symbol goes out.

BUZZER

- The buzzer sounds at the end of a programme and lasts for a maximum of 7 minutes.
- To turn it off, press any button.
- Pressing the "-" button without having previously selected a function the frequency of the signal changes. A selection from 3 possibilities can be made. The selected signal is audible as long as the "-" button is pressed.

STARTING AND CHECKING A PROGRAMME

- The programme starts after about 4 seconds of it being set.
- The set programme can be checked at any point by pushing the corresponding buttons.

PROGRAMMING ERRORS

- Example: at 12:15 pm a COOKING DURATION time of 30 minutes is set and a END OF COOKING is programmed in at 12:30 pm.
- The programme error can be rectified by changing the duration or the end of cooking time, or by pressing the MANUAL button and programming again.
- If there is a programming error the oven will not come on.

ANNULLING A PROGRAMME

- A programme can be cancelled by pressing the COOKING DURATION button and then the "-" button until the display shows 0.00.

IMPORTANT:
AT THE END OF EVERY PROGRAMMED COOKING OPERATION YOU ARE ADVISED TO PRESS THE ✋ BUTTON, OTHERWISE THE OVEN CANNOT BE OPERATED MANUALLY.

USING THE "ANALOGUE" CLOCK / USING THE CLOCK WITH MINUTE-MINDER AND AUTOMATIC SWITCH -OFF (Fig. 17)

PROGRAMMING THE CLOCK

Press the knob(**A**) and turn it to the left until it is on the right time. If the knob is turned to the right by mistake, a safety mechanism protects the clock's components.

PROGRAMMING THE COOKING TIME

Turn the knob(**A**) anti-clockwise, without pressing, until the hand (or dial pointer) is on the cooking time required. At the end of the set time, the oven switches off and the buzzer sounds continuously. To stop the buzzer, turn the knob(**A**) to the left, without pressing, until the hand is on the symbol of a bell with a line through it (or position the pointer in line with the bell).

MANUAL MODE COOKING (contact closed)

Turn the knob(**A**) to the left, without pressing, until the hand is on the "I" symbol (or position the pointer in line with the hand symbol ✋).

TURNING THE OVEN OFF

Move the hand (or dial pointer) to the symbol of a bell with a line through it, by turning the knob(**A**) to the right.

N.B. This clock is also available with minute-minder function only.

REMOVING THE OVEN DOOR

The door can be removed for easier oven cleaning, proceeding as follows:

- fully open the door.
- insert two small coins (e.g. 10 Eurocents) into the two slots in the hinges.
- close the door until the coins start to prevent it closing further (fig. 16).
- close the door some more and lift it off, holding it at the sides and moving it slightly forward; this is the point at which the door can be removed easily.
- to put the door back in place, return the hinges to their positions, checking that they have fitted into their seats.
- lower the door completely and remove the coins inserted earlier.
- fully close the door.
- always inspect the oven door gasket and if worn have it replaced at once by the after-sales service.

FOR COOKERS WITH SELF-CLEANING OVEN

The two side walls and the back are coated with a catalytic self-cleaning enamel.

Every 10-15 times it is used, leave the oven empty at full heat. The time required for cleaning depends on the condition of the oven. Some splashes tend to set hard and may clog the pores of the special coating, preventing oxidation and eliminating its self-cleaning properties. In this case, as soon as the oven has completely cooled apply very hot water to soften the deposits and use a soft brush, without detergent, to remove them. Then switch the oven back on at maximum heat for a few minutes.

(Important: never use metal brushes or abrasive substances).

HOW TO USE OVEN ACCESSORIES

- The oven shelf is designed to take normal oven dishes for cooking sweets or roasts, or is used without a pan for cooking foods under the grill.
- The drip pan under the grill is used to collect juices, which drip from the food that is cooked directly on the grill. The drip pan can also be used for cooking.
- Remember that cooking times may vary if food is cooked on two shelves at the same time.

HOW TO USE THE CERAMIC HOB

The hotplate power has a sequential control device which ensures excellent control of the cooking temperature.

The heat settings are from 1 to 6. The knob can be set in the required position by turning it to right or left.

On dual circuit plates, the knob only turns clockwise and the heat settings are from 1 to 6, for the central zones of the plates only.

If the knob is turned forward another notch after the last heat setting, the other zones of the plates will switch on.

When one of the cooking zones is hot, the warning light E (see fig. 1) comes on; it will not go off until the temperature of all the hotplates has dropped below about 60 degrees C).

The four cooking zones are indicated by the outlines screen-printed on the hob. For good efficiency and appropriate energy consumption, only use saucepans and utensils with thick, perfectly flat bottoms (see fig.10). The diameter of the base of the pan must be at least as large as the outline marked on the hob. If the bottom of the pan does not cover the heating area, energy will be wasted. Preferably, it should be slightly larger in diameter.
Pan bottoms and the cooking surface must be clean and dry. Otherwise heat, and thus energy, will be wasted.

Note:
- Never cook directly on the hotplates.
- To save time, cooking with the hotplates may be started at full heat (knob on 6), turning down to the ideal temperature once the contents of the pan have heated up.
- All the hotplates are equipped with a temperature limiter which prevents them from overheating, even if a hotplate is operated at the highest setting with no pan, or if pans with uneven bottoms are used.

The table below will serve as a guide, bearing in mind that cooking times and temperatures may vary depending on the type and amount of foods cooked and personal taste.

Knob setting	Cooking process
1 - 2	Keeping foods warm, bechamel sauce, custard
2 - 3	Reheating foods
3 - 4	Pasta, vegetable soups, ragout
4 - 5	Boiling, roasting
5 - 6	Steamed vegetables, steaks, fish
6	Grilling, omelettes, lamb chops

CAUTION
- Do not look directly at the halogen hotplates while they are on, as the light emitted from the hotplates may be harmful to your eyes.
- The ceramic glass surface is very tough but it is not shatterproof and it may not be used to place objects upon it.
- It may be damaged if struck violently by sharp or very hard objects.
- If breakages, crazing or cracks appear on its surface, stop using it and contact the after-sales service immediately.
- Do not place aluminium foil or plastic film wrappings on the hob while it is still hot.
- Soon after installation, the hob may give off a burnt smell; this will disappear after the first few times it is used.

IMPORTANT:
Because of their height, children may fail to see the residual heat warning light. Take care that they do not touch the hob, even if the heating elements are switched off.

CLEANING OF THE CERAMIC HOB
The ceramic hob is much easier to clean than a hob with conventional hotplates. Light dirt can be removed with a sheet of damp kitchen paper. To remove tougher dirt, use the same cleaning methods as for glass, with specific detergents. If a pan boils over onto the hob, use a spatula to remove the deposit formed. Sugar or syrup must be removed immediately before it forms caramel on the glass. Any residues of aluminium foil or plastic film wrappings accidentally placed on the hob while it is still hot must also be removed at once. Water marks and traces of scale can be removed with white wine vinegar. Always remember to rinse and dry the surface with kitchen paper after use. Never use abrasive or corrosive detergents, such as oven sprays, degreasers, rust-removers, powder polishing detergents or abrasive sponges. Do not allow grains of sand to be left on the hob when cleaning vegetables, for example, as they may scratch the surface. Do not slide pans with rough bottoms over the hob; they may mark or even scratch the glass.

GENERAL PRECAUTIONS
- This appliance must not be used by those with reduced mental or motor capacities (including children), or by those who are not experienced or know how to work it, unless supervised or instructed on its use by safety personnel. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Always disconnect the power supply before any work inside the oven or where live parts may be accessed.
- Never use the warming compartment for storing inflammable liquids or items which do not withstand heat, such as wood, paper, aerosol cans, matches, etc.
- Make frequent checks on the rubber connection hose, ensuring that it is well away from hot surfaces, that there are no sharp bends or kinks, and that it is in good condition. The hose must be replaced at the latest at the indicated date and must be secured at both ends using a standard hose clamp.
- If taps become stiff to operate over time, contact the After-Sales service.
- Wash enamelled or chrome-plated parts with soapy lukewarm water or non-abrasive detergents. A metal brush may be used to remove deposits from hob burners and flame caps. Dry thoroughly.
- Never use abrasives to clean enamelled or chrome-plated parts.
- Do not use too much water when washing the hob. Take care that no water or other substances enter the burner housing holes, as this may be dangerous.
- The spark plugs for electric ignition must be kept clean and dry; always check after use, particularly if there have been drips or overflows from pans.
- Never move the cooker by means of the handle.
- Do not clean the glass doors of the oven with rough, abrasive materials or sharp metal scrapers, since they may scratch the surface and cause the glass to shatter.
- Do not use vapor jets to clean the appliance.
- The cooker does not have an installation stand.
- **Never close glass lids until the hob burners or hotplates have cooled completely; it might shatter or crack.**
- Never knock enamelled parts or ignition spark plugs (where present).
- The main or wall gas tap should be turned off when the cooker is not in use.

CAUTION: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
A number of fundamental precautions must be complied with when using household electrical appliances. In particular:
- The ceramic-glass hob has good mechanical strength and thus withstands small accidental knocks. If the knob is broken or cracked by a knock, do not use the appliance, disconnect the power supply and contact your dealer.

Advice in case of malfunctions
Before contacting your After-Sales Service, check that:
- the plug is fitted properly into the mains socket;
- the master pilot is on.

If the problem persists, consult a qualified, authorised technician capable of repairing the fault.If the oven light does not work, proceed as follows:
- Disconnect the power supply. Remove the protective glass on the back of the oven and replace the bulb.

No liability is accepted for injury or damage caused by poor installation or improper use of the cooker.

In case of malfunctions, particularly gas leaks or short-circuits, contact your engineer without delay.

EUROPEAN DIRECTIVE 2002/96/EC (WEEE): INFORMATION FOR THE CONSUMER

Fig. A

This information is strictly addressed to those who have a product showing the symbol below (Fig.A). This symbol is indicated on the technical data sticker (rating label) placed on the product itself.
This symbol indicates that the appliance is considered as Waste Electrical and Electronic Equipment and complies with the European directive 2002/96/EC (WEEE).
Therefore this product is not to be treated as household waste.
Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment or it can be handed back to the retailer when you want to purchase a new equivalent product.
The consumer is responsible for a correct disposal of the product towards an appropriate collection point.
Otherwise the consumer can be exposed to a penalty sanction by laws in force for waste disposal.
Appropriate separate waste collection followed by recycling the product, the treatment and compatible environmental disposal contributes to avoid negative effects towards the environment and health and helps to recycle material which the product is composed of.For more detailed information regarding the available waste collection systems of this product please contact your local city office or contact the retailer where the product was purchased.
The manufacturers and importers will obey to their responsibility for recycling, treatment and compatible environmental disposal by participating directly and through a joint cooperative system.

EUROPEAN REGULATION NO 1935/2004 – MATERIALS IN CONTACT WITH FOOD. NOTICE TO USERS.

The symbol shown here, which appears on the packaging, indicates that the materials in this product which may come into contact with food are compliant with the requirements of European Regulation No 1935/2004.
Inside the oven chamber, food might come into contact with oven shelves, dripping pans, pastry trays, oven door glazing, rubber gaskets, rotisserie spits, and the sides of the oven itself.
On the hob, contact is possible with pan stands, burners and the hob skin.
In the food-warmer, contact may occur with the sides of the compartment.

Технические данные
ихарактеристики 21
Установка ..... 22 - 24
Вентиляция помещения 22
Размещение 22
Подключение к газораспределительной сети 22
Настройка на различные типы газа 23
Замена жиклеров 23
Регулировка минимального пламени 23
Подключение к электросети 23
Электрическое зажигание 23
Предохранительное газоконтрольное устройство 24
Информация для потребителей ..... 24 - 30
Вентиляция помещения 24
Зажигание горелок 24
Включение газовой духовки 24
Включение газового гриля 24
Предохранительное устройство газоконтроля 24
Электрическое зажигание 24
Использование газовых горелок рабочей поверхности плиты 25
Использование электрических конфорок 25
Использование газовой духовки 25
Использование газового или электрического гриля 25
Использование конвекционной электрической духовки 25
электрической духовки " 4 New " 26
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА С СИСТЕМОЙ ВЕНТИЛЯЦИИ " 4 "..... 26
Использование комбинированной
Использование полифункциональной
электрической духовки 26
Использование вертела 26
Духовки с терморегулятором 26
Использование таймера 26
Использование программирующего
устройства с цифровыми часами 27
Использование программирующего устройства без часов 27
КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ “АНАЛОГОВЫМ” 28
Использование электронного
программирующего устройства 28
Использование самоочищающейся духовки 28
Использование защитного ограждения
рабочей поверхности плиты 28
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЛИТЫ.. ..... .28
ЧИСТКА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЛИТЫ..... 29
Рекомендации по технике безопасности 29
ЕВРОПЕЙСКИЙ РЕГЛАМЕНТ № 1935=2004 30
Директива 2002/96/EC (WEEE)..... 30
Рисунки ..... 61 - 63

Для определения даты выпуска прибора проверьте 9-значный серийный номер, указанный на серебристой этикетке, на руководстве по эксплуатации и на самом приборе:
AABBCDDDD
AA = ГОД ВЫПУСКА (например: 99=1999, 00=2000, и т.д.)
BB= НЕДЕЛЯ ВЫПУСКА (например: 03 третья неделя года AA)
C= ДЕНЬ ВЫПУСКА (например: 1= понедельник недели BB, 2= вторник,
3=среда, 4=четверг, 5=пятница, 6=суббота)
DDDD: порядковый номер выпуска (например: 0004: четвертая плита, выпущенная в день C недели BB года AA).

- Наша рма благодарит Вас за выбор и покупку одного из наших высококачественных изделий. Мы горячо надеемся, что в Ваших руках наши плиты будут функционировать с максимальной отдачей и наилучшими результатами, оправдывая все Ваши ожидания. С этой целью предлагаем Вам внимательно прочитать настоящее руководство и придерживаться тех его указаний, где речь идет о приборах и системах, которыми оснащ ена Ваша плита. Фабрика - изготовитель снимает с себя всякую ответственность за повреждения, неисправности и несчастные случаи, вызванные несоблюдением рекомендаций по установке и эксплуатации плиты.
- Для того, чтобы выпускать плиты в соответствии с современными технологическими решениями и/или для постоянного повышения качества наших изделий, фабрика оставляет за собой право внесения каких-либо изменений даже без предварительного предупреждения, что, однако, не вызывает проблем или затруднений при эксплуатации.
- Если возникнет необходимость заказа запчастей, надо сделать запрос Вашему продавцу, где следует указать номер модели и номер серии плиты, «проштампованные на фабричной опознавательной табличке. Эта табличка может быть расположена внутри отделения разогрева тарелок (если есть) или на задней стороне плиты.
- Плита соответствует нормативам:
  - CEE 2009/142/ (ex - 90/396)
  - 2006/95/CE по низкому напряжению (заменяет 73/23/EEC и последующие поправки)
  - CEE 2004/108 (po urovn[radiopomex)
  - ЕВРОПЕЙСКИЙ РЕГЛАМЕНТ № 1935/2004 (kontaktirovanie s pi]evymi produktami)
  - ЕВРОПЕЙСКИЙ РЕГЛАМЕНТ № 1275/2008
  - CEE 40/2002
  - CEE 92/75
  - 2002/96/EC (WEEE)
  - 2005/32/CE (Energy-using Producs)

ПОЯСНЕНИЕ
- В настоящем руководстве представляют интерес только те параграфы или разделы, где говориться о приборах, которыми оснащена Ваша плита.

Номин. наружн. размеры	Плиты 60x60
Высота до рабочей поверхности	cm. 86,5
Высота с поднятой крышкой	cm. 143
Глубина с закрытой дверцой духовки	cm. 60
Глубина с открытой дверцой духовки	cm. 104
Ширина	cm. 60

Полезные размеры	Духовка 60x60 конвекц.	Духовка 60x60 с воздуход.
Ширина	cm. 45	cm. 41
Глубина	cm. 47	cm. 38
Высота	cm. 34	cm. 31
Объем	l. 72	l. 50

Кат.: смотри фабричную табличку на обложке
Класс 1 или же 2-1
Степень теплизоляции «X»

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОНФОРКИ
ø 145 1,2 кВт - High-Light конфорка

ø 180 1,5 кВт - Обычная конфорка
1,8 кВт High-Light конфорка
2,0 кВт - Быстрая конфорка

ø 210 -120 2,1 - 0,7 кВт - High-Light конфорка
ø 265 -170 2,2 - 1,4 кВт - High-Light конфорка

МОЩНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ 60x60

	под	свод	полная
Конвекционная духовка	1,5 кВт	0,7 кВт	2,2 кВт
Комбинированная духовка	1,5 кВт	0,7 кВт	2,2 кВт
Круговая спираль духовки			2,0 кВт
Гриль			2,0 кВт

ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ (жиклеры и мощности)

Тип газа	Тип горелки	Инжектор	Уменьшенная мощность (кВт)	Номин мощность (кВт)
G20 20 мбар	малая	77	0,40	1,00
	средняя	97	0,58	1,65
	большая	123	0,80	2,80
	духовка	130	1,00	3,00
	гриль	99	-	1,85
	тройная	145	1,70	4,00
G30 28-30 мбар G31 37 мбар	малая	50	0,40	1,00
	средняя	65	0,58	1,65
	большая	83	0,80	2,80
	духовка	86	1,00	3,00
	гриль	68	-	1,85
	тройная	98	1,70	4,00
G110 8 мбар	малая	150	0,40	1,00
	средняя	185	0,58	1,65
	большая	265	0,80	2,80
	духовка	300	1,00	3,00
	гриль	200	-	1,85
	тройная	350	1,70	4,00

Полезные сведения в области энергопотребления электрических духовок.
Эти сведения завершают и дополняют информацию, приведенную на наклейке с техническими данными в руководстве по эксплуатации

	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СТАТИЧЕСКАЯ ДУХОВКА 66 N	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА С СИСТЕМОЙ ВЕНТИЛЯЦИИt 66 N	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА С СИСТЕМОЙ ВЕНТИЛЯЦИИ 66 N
Маркировка ЕСэкологического качества.	No	No	No
Время в минутах, затраченное для статической готовки нормального количества продуктов.	43,2	...	43,8
Время в минутах, затраченное для вентилируемой готовки нормального количества продуктов.	...	44,9	44.9
Потребление в Ваттах в режиме ожидания.	...	...	...
Полезная площадь противня в см²	1300	1143	1143

КОМПЛЕКТАЦИЯ
Плиты всех моделей укомплектованы предохранительным устройством для горелок духовки и гриля.Кроме того, в зависимости от модели, в комплектацию плиты входит:
- Предохранительное устройство газоконтроля для одной или нескольких горелок рабочей поверхности плиты
- Электрическое зажигание горелок рабочей поверхности
- Электрическое зажигание горелок духовки и гриля
- Самоочищающееся эмалированное покрытие стенок духовки
- Терморегулятор (или кран) для духовки
- Электрическое освещение духовки
- Вертел
- Горелка для гриля
- Механический таймер
- Защитное ограждение рабочей поверхности
- Одна или несколько электрических конфорок
- Программирующее устойство духовки с цифровыми часами
- Программирующее устройство без часов
- Электронное программирующее устройство

РАСПОЛОЖЕНИЕ ГОРЕЛОК НА РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ смотри модели на рисунке 1 в конце настоящего руководства.

СХЕМУ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ЭЛЕКТРОСЕТИ смотри на рисунке 2 в конце настоящего руководства.
Электрическая мощность указана на фабричной опознавательной таблички. Эта табличка может быть расположена внутри отделения разогрева тарелок (если есть) или на задней стороне плиты. Один экземпляр этой таблички наклеен на обложке настоящего руководства (только для газовых или комбинированных плит).

УСТАНОВКА
Установку плиты должен выполнять квалицированный персонал в строгом соответствии с действующими положениями по технике безопасности.Прежде чем приступить к установке убедиться, что параметры местной газораспределительной сети (природа и давление газа) подходят для функционирования плиты. Условия регулирования данной плиты указаны на этикетке на обложке. Эта плита не соединена с устройством отвода продуктов горения. Такое устройство должно быть установлено и подключено к плите в соответствии с действующими положениями по установке и эксплуатации.
Установка плит разрешается только в постоянно проветриваемых помещениях согласно действующим национальным правилам.

ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЯ
В помещении, где предполагается установка газовых плит, должен быть постоянный приток свежего воздуха, что обеспечивает горение газа и позволяет хорошую вентиляцию. В частности, количество свежего воздуха, необходимого для горения газа, должно быть не меньше, чем 2 м³/час на каждый кВт номинальной установленной мощности.

РАЗМЕЩЕНИЕ
Вынуть плиту из упаковки и снять с нее все упаковочные материалы, в том числе защитное пленочное покрытие хромированных и стальных нержавеющих частей. Установить плиту в хорошо проветриваемом сухом помещении без сквозняков. Плита не должна соприкасаться с неустойчивыми к действию температуры материалами. При ее установке соблюдать безопасное расстояние от таких поверхностей (как дерево, линолеум, бумага и. т. д.). Можно устанавливать плиту саму по себе или между кухонной мебелью, при условии, что стенки этой мебели выдерживают температуру до 100°C и их высота не превышает высоту рабочей поверхности плиты.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОРАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНОЙ СЕТИ
Прежде чем подключать плиту к газораспределительной сети убедиться, что тип газа совпадает с тем, на который плита настроена. В противном случае действуйте согласно описанию параграфа «Настройка на различные типы газа». При подключении плиты газовый шланг должен проходить справа. Если шланг проходит сзади, он должен располагаться в нижней части плиты. В этой зоне плита нагревается до 50°C.
- Соединение с гибкой металлической трубой (рис. 3-A)
  Соединение выполняется при помощи трубы, соответствующей действующим национальным стандартам. Труба навинчивается на штуцер, на который предварительно устанавливается уплотнительная прокладка.
- Соединение с резиновым шлангом (рис. 3-B и 3-C)
  Соединение выполняется при помощи резинового шланга, марка каторого соответствует действующим национальным стандартам. Оба конца шланга должны быть закреплены стандартными зажимами. В установленный срок необходимо производить замену шланга и доступ к нему должен быть облегчен для контроля его состояния по всей длине.
- После подключения плиты к газораспределительной сети необходимо проверить газонепроницаемость штуцеров и соединений.
- Для функционирования плиты на Бутане/Пропане необходимо убедиться, что давление газа сети соответствует давлению, указанному на фабричной опознавательной табличке.

ВНИМАНИЕ:

- Использовать только стандартные гибкие металлические трубы или резиновые шланги.
- Регулятор давления должен соответствовать нормативам.
- Соединение рампы соответствует нормам ISO 228-1.
- Избегать сильных изгибов и пережатий трубы или шланга и стараться не прислонять его к разогретым стенкам плиты.

НАСТРОЙКА НА РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ГАЗА

В случае, если используемый для функционирования плиты газ отличается от указанного, необходимо настроить плиту, действуя следующим образом:
- Заменить жиклеры (в соответствии с таблицей на рис 20).
- Выполнить регулировку подачи воздуха.
- Выполнить регулировку минимального пламени всех горелок.

Примечание: При каждой смене газа наклеивать на фабричную табличку название нового типа газа, на который настроена плита.

ЗАМЕНА ЖИКЛЕРОВ ГОРЕЛОК РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЛИТЫ (рис. 4)
- Снять решётку, рассекатели пламени (A) и горелки (B);
- отвинтить и снять жиклер, расположенный на дне каждого держателя жиклера (C);
- Заменить инжекторы в соответствии с таблицей, приведённой на стр. 20, завинтить и затянуть их до упора.
- Проверить герметичность газа.
- установить на прежнее место горелки, рассекатели пламени и решётку.

ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
- Ни в коем случае не затягивать излишне инжекторы.
- Произведя замену, проконтролировать герметичность газа. всех инжекторов.

ЗАМЕНА ЖИКЛЕРОВ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ (рис. 5а)
- Открутите винт крепления дна духовки.
- Снимите дно духовки (сдвигая его назад и поднимая)
- Снимите горелку духовки, предварительно открутив крепящий ее винт
- Замените жиклер, используя торцевой трубчатый ключ на 7 мм.

ЗАМЕНА ЖИКЛЕРОВ ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ (рис. 5б)
- Снимите горелку, предварительно открутив два крепящие ее винта
- Замените жиклер, используя торцевой трубчатый ключ на 7 мм.

РЕКОМЕНДАЦИИ
- При установке жиклеров никогда излишне не затягивайте их ключом
- После замены всех жиклеров проверьте их газонепроницаемость.

РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОГО ПЛАМЕНИ ГОРЕЛОК РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЛИТЫ

В случае, если плита функционирует на сжиженном газе (Б/П), регулирочный винт должен быть закручен до упора. Плита может быть оснащена кранами типа «А», с установленным внутри регулировочным винтом (регулировать который можно при помощи маленькой отвертки через стержень) или типа «В» с наружным регулировочным винтом с правой стороны (его можно регулировать непосредственно), смотри рис. 6.Если для функционирования плиты используется натуральный газ, то независимо от типа крана действовать следующим образом:
- Зажгите горелку и установите максимальное пламя.
- Снимите ручку регулятора, потянув ее на себя, не нажимая на переднюю панель плиты во избежание ее повреждения.
- При помощи маленькой отвертки открутите регулировочный винт приблизительно на три оборота (вращая отвертку против часовой стрелки).
- Поверните еще раз стержень крана против часовой стрелки до его блокировки. В этом случае будет максимальное пламя.
- Очень медленно закрутите регулировочный винт, не нажимая на отвертку, до тех пор, пока пламя не уменьшится на 3/4. При этом обратите особое внимание на то, чтобы пламя было достаточно устойчивым даже при умеренном потоке воздуха.

РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОГО ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ

В случае, если плита функционирует на сжиженном газе (Б/П), регулирочный винт должен быть закручен до упора. Если для функционирования плиты используется натуральный газ, то независимо от типа крана регулировка минимального пламени выполняется следующим образом:
- Снимите дно духовки (сдвигая его к задней стенке и поднимая).
- Зажгите горелку духовки и установите указатель регулировочной ручки в положение максимального пламени.
- Закройте дверцу духовки.
- Найдите регулировочный винт терморегулятора или крана (рис. 7)
- Открутите регулировочный винт приблизительно на три оборота.
- Через 5-6 минут установите указатель ручки в положение минимального пламени.
- Медленно закрутите регулировочный винт, наблюдая уменьшение пламени через стекло в дверце духовки (дверца закрыта) до тех пор, пока конус пламени не уменьшится до 4 мм. приблизительно. Не рекомендуется слишком уменьшать пламя. Оно должно быть стабильным даже при быстром открывании и закрывании дверцы духовки.
- Выключите горелку и установите дно духовки на место.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Прежде чем подключать плиту к электросети, необходимо убедиться, что:
- напряжение внешней сети соответствует параметрам, указанным на фабричной опознавательной табличке
- розетка заземления функционирует

Для выполнения прямого подключения к сети необходимо подготовить устройство, которое будет обеспечивать отключение от сети, расстояние открытия контактов в котором должно позволять полное отключение в условиях перенапряжение категории III и в соответствии в правилами установки.

Если плита укомплектована сетевым шнуром без вилки, то для подключения можно использовать стандартную вилку. При этом необходимо учитывать следующее:
- желто-зеленый провод должен использоваться для заземления
- голубой провод для нейтрали
- коричневый провод для напряжения сети
- шнур не должен соприкасаться со стенками плиты, нагревающимися более 75°C
- в случае замены сетевого шнура использовать шнур типа HO5RR-F или HO5V2V2-F подходящего сечения (смотри схемы на рис. 2).
- если плита поставлена без сетевого шнура, при подключении использовать шнур типа HO5RR-F или HO5V2V2-F подходящего сечения (смотри схемы на рис. 2).

ВНИМАНИЕ:

Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением вышеуказанных требований и действующих правил по технике безопасности при подключении плиты. Обязательно проверьте, что провод заземления плиты правильно соединен с сетью заземления (смотри схемы на рис. 2).

ПЛИТЫ, ОСНАЩЕННЫЕ СИСТЕМОЙ ЭЛЕКТРОЗАЖИГАНИЯ

Точные расстояния между электродом и горелкой указаны на рис. 5а,5б..

Если искра не выбивается, не упорствуйте, т. к. можно повредить генератор. Система зажигания может не срабатывать по следующим причинам:
- влажная, неисправная или загрязненная свеча.
- неправильно установлено расстояние между электродом и горелкой.
- токопроводяший проводок свечи поврежден или оголен.

- искровой разряд уходит в землю (в других частях плиты).
- поврежден генератор или микровыключатель.
- скопление воздуха в трубопроводах (особенно после длительного периода неиспользования плиты).
- неправильно составлена газовоздушная смесь (неправильное горение)

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО ГАЗОКОНТРОЛЯ

Правильное расстояние между концами чувствительного элемента термопары и горелкой показано на рис. 5а,5б.

Для контроля функционирования клапана газоконтроля действовать следующим образом:

- Зажгите горелку и оставьте ее включенной приблизительно на 3 минуты.
- Выключите горелку и поверните ручку регулятора в положение «закрыто», обозначенное символом (●).
- Через 90 секунд в случае контроля горелок рабочей поверхности и через 60 секунд в случае горелок духовки и гриля повернуть ручку в положение «открыто».
- Оставьте ручку в этом положении и приблизить зажженную сспичку к горелке: ГОРЕЛКА НЕ ДОЛЖНА ЗАЖЕЧЬСЯ.

Во время зажигания требуются приблизительно 10 секунд для возбуждения магнита.

Клапан газоконтроля срабатывает автоматически после выключения пламени не более чем через 90 секунд для горелок рабочей поверхности плиты и через 60 секунд для горелок духовки и гриля

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Перед любой операцией по чистке или техобслуживанию отключайте плиту от электросети и закрывайте кран подачи газа.
- При подключении плиты к источнику подачи газа не проверяйте герметичность стыков при помощи пламени. Если в вашем распоряжении нет специальных приборов для контроля газонепроницаемости, можно использовать пену или концентрированную мыльную воду.
- Устанавливая на место рабочую поверхность плиты убедитесь, что электрические проводки свечей (если имеются) не соприкасаются с жиклерами и не перекрывают их.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЛИТУ

ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЯ

Эксплуатация газовой плиты сопровождается выделением теплоты и влажности в помещении, где она установлена. Поэтому, необходимо обеспечить вентиляцию помещения и поддерживать открытыми естественные вентиляционные отверстия или установить вытяжной зонт.В случае длительного и интенсивного использования плиты возникает необходимость дополнительной вентиляции, как, например, открыть окно или увеличить мощность вынужденной вентиляции и вытяжного зонта.

ВКЛЮЧЕНИЕ ГОРЕЛОК РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЛИТЫ

- Нажмите и поверните регулировочную ручку против часовой стрелки и установить отметку напротив символа ◊, обозначенного на передней панели плиты (положение максимального пламени).
- Затем поднесите зажженную спичку к горелке.
- Для уменьшения пламени поворачивайте ручку в том же направлении, устанавливая отметку напротив символа ◊ (положение минимального пламени).

ВКЛЮЧЕНИЕ ГОРЕЛОК РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ, ОСНАЩЕННЫХ КЛАПАНОМ ГАЗОКОНТРОЛЯ

- Нажмите и поверните регулировочную ручку против часовой стрелки и установите отметку напротив символа ◊, обозначенного на передней панели плиты (положение максимального пламени).
- Затем поднесите зажженную спичку к горелке и нажмите на ручку до упора и держите ее прижатой в течении приблизительно 10 секунд.
- Отпустите ручку и убедитесь, что горелка зажглась. В противном случае повторите все сначала.

ВКЛЮЧЕНИЕ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ

- Откройте дверцу духовки
- Нажмите на ручку и поверните ее против часовой стрелки до положения максимального пламени.
- Затем поднесите зажженную спичку к центральному отверстию на дне духовки и нажмите на ручку до упора (рис. 8).
- Не отпуская ручки убедитесь в том, что горелка зажглась, наблюдая пламя через два боковых отверстия на дне духовки
- Приблизительно через 10 секунд отпустите ручку и проверьте, не потухла ли горелка. В противном случае повторить все сначала.

ВКЛЮЧЕНИЕ ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ (ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ)

- Установите планку для защиты регулировочных ручек от потока горячего воздуха, как указано на рис. 11.
- Нажмите на регулировочную ручку духовки и поверните ее вправо до конца.
- Затем поднесите зажженную спичку к перфорированной трубе горелки и нажмите на ручку до упора (смотри рис. 9).
- Не отпуская ручку убедитесь, что горелка зажглась.
- Приблизительно через 10 секунд отпустите ручку и убедитесь, что горелка не потухла. В противном случае повторите все сначала.

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО ГАЗОКОНТРОЛЯ

Преимущество оснащенных этим устройством горелок состоит в том, что в случае непроизвольного гашения памени срабатывает система защиты. Действительно, в этом случае автоматически прекращается подача газа к потухшей горелке, позволяя таким образом избежать опасности утечки газа. После непроизвольного гашения пламени клапан газоконтроля срабатывает автоматически не более чем через 90 секунд для горелок рабочей поверхности плиты и через 60 секунд для горелок духовки и гриля.

ПЛИТЫ, ОСНАЩЕННЫЕ СИСТЕМОЙ ЗАЖИГАНИЯ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ИСКРЫ

Принцип зажигания такой же как описано выше, за исключением того, что вместо спички используется искра, получаемая при

нажатии, даже многократном, расположенной на передней панели кнопки, или же нажимая на рукоятку горелки, которая должна быть включена. В случае, если горелка не зажигается, попробовать еще раз, установив регулировочную ручку в положение минимального пламени (♢).

- Если плита оснащена системой электрозажигания горелок духовки и гриля, при их включении обязательно держать дверцу духовки полностью открытой.
- Во время включения горелок духовки и гриля, оснащенных системой электрозажигания, не нажимйте на кнопку зажигания более чем на 10 секунд. Если через 10 секунд горелка не зажгется, отпустите кнопку, откройте дверцу духовки и подождите по крайней мере минуту прежде чем повторить включение. Если же горелка не включается по причине неисправности системы электрозажигания, то зажгите горелку вручную при помощи спички, а затем вызовите специалиста по техобслуживанию.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Обычно после длительного неиспользования плиты сразу не удается зажечь горелки. Перед зажиганием достаточно подождать несколько секунд, пока не выйдет скопившийся в трубопроводах воздух.
- Старайтесь, чтобы вместе с выпускаемым из горелок воздухом не вышло много газа. Если горелка не зажгется в течении нескольких секунд, повторите зажигание, предварительно повернув регулировочную ручку в положение закрывания (●), а затем вновь открыв ее.
- Когда духовка или гриль используются впервые, из отверстия духовки может появиться дым и неприятный запах, вызванный разогреванием эмалированного покрытия стенок духовки и остатков маслянистой смазки горелок.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНФОРОК ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ

Используйте кастрюли с диаметром дна, подходящего к данному размеру конфорки. Пламя не должно вырываться из под кастрюли. Рекомендуется:

- для малой горелки использовать кастрюли диаметром 8 см, устанавливая поставляемую вместе с плитой сетку для уменьшения диаметра горелки.
- для средней горелки использовать кастрюли диаметром 14
- для быстрой горелки или тройная горелки = ёмкость с диаметром не менее 22 см.

Тройная горелка пригодна для использования кастрюль Wok.

ПРИМЕЧАНИЕ: ни в коем случае не оставлять ручку в промежуточных положениях между символом максимального пламени 💧 и положением "закрыто" (●).

ПЛИТЫ С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ КОНФОРКАМИ

Конфорки имеют различную интенсивность нагревания в зависимости от положения регулятора.

- положение 1 = минимальное нагревание всех конфорок
- положение 6 = максимальное нагревание обычных и быстрых конфорок (с красным диском)
- положение 0 = выключение всех конфорок.

Не используйте кастрюли с диаметром дна меньше диаметра конфорки. Дно кастрюли должно быть как можно более плоским, чтобы лучше прилегать к поверхности конфорки (рис. 10).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Не оставляйте конфорку включенной без кастрюли. Если же вы используете конфорку впервые, то рекомендуется оставить ее включенной приблизительно на 10 минут для того, чтобы просушить влагу и остатки смазки на ее поверхности.
- Если конфорка не используется в течении длительного периода времени, рекомендуется слегка смазать жировой смазкой ее эмалированную поверхность.
- Избегайте применения абразивных средств при очистке поверхности конфорки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВОЙ ДУХОВКИ

- После включения горелки закройте крышку и оставьте духовку в течении 10 минут для разогревания.
- Уложите приготовляемую пищу на обычную сковороду без ручки и поставьте ее на хромированную решетку.
- Поместите решетку вместе со сковородой в духовку как можно выше и установите указатель ручки регулятора в желаемое положение.
- За приготовлением пищи можно наблюдать через застекленную дверцу духовки при включенном электрическом освещении. Таким образом можно избежать постоянного открывания дверцы, если в этом нет определенной надобности, как, например, полить готовящееся блюдо жиром.

ПРИМЕЧАНИЕ: для плит без терморегулятора:

- ручка регулятора в положении максимального нагрева ♢ = 280°C
- ручка регулятора в положении минимального нагрева ♢ = 150°C
- Все промежуточные температуры между 150°C и 280°C устанавливаются приблизительно между положением минимального и максимального нагрева.

Никогда не устанавливайте ручку регулятора в промежуточное положение между символами максимального нагрева ♢ и отключения духовки (●).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ

- Установите планку для защиты регулировочных ручек от потока горячего воздуха, как указано на рис. 11.
- Зажгите горелку и подождите несколько минут, пока нагреется духовка.
- Разместите на решетке приготовляемое на гриле кушанье.
- Установите решетку в духовку в самое верхнее положение.
- Чуть ниже решетки поставьте противень.
- Закройте дверцу духовки, прислоняя ее к защитной планке.
- Через несколько минут переверните жарившуюся на гриле пищу таким образом, чтобы обе стороны подверглись одинаковому действию инфракрасного излучения и зажарились равномерно. (время приготовления зависит от типа продукта и индивидуального вкуса). Приготовляемое на гриле блюдо.

Приготовляемое на гриле блюдо	Время	в минутах
	1 сторона	2 сторона
Тонкие куски мяса	6	4
Достаточно толстые куски мяса	8	5
Мелкая рыба без чешуи	10	8
Достаточно крупная рыба	15	12
Сосиски	12	10
Тосты	5	2
Мелкая птица	20	15

ПРИМЕЧАНИЕ: при включении гриля впервые можно заметить появление дыма из духовки. Прежде чем приступить к приготовлению пищи, рекомендуется подождать пока полностью не сгорят остатки смазки некоторых деталей. Во время приготовления пищи на гриле не превышать номинальную установленную температуру.

Во время работы прибор сильно нагревается. Необходимо обращать внимание на то, чтобы не касаться нагревательных элементов внутри духовки.

ПРИМЕЧАНИЕ:При использовании гриля нару)ные части духовки могут сильно нагреваться. Не подпускайте детей близко к духовке.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВОЙ ДУХОВКИ

- Зажгите горелку и подождите несколько минут, пока нагреется духовка, или же включите электрическую спираль гриля.
- Разместите на решетке приготовляемое на гриле кушанье.
- Установите решетку в духовку в самое верхнее положение.
- Чуть ниже решетки поставьте противень.
- Закройте дверцу духовки.
- Через несколько минут переверните жарившуюся на гриле пищу таким образом, чтобы обе стороны подверглись одинаковому действию инфракрасного излучения и зажарились равномерно. (время приготовления зависит от типа продукта и индивидуального вкуса).

Приготовляемое на гриле блюдо

ВНИМАНИЕ: При использовании гриля наружные части духовки могут сильно нагреваться. Не подпускайте детей близко к духовке.
Электрическая спираль духовки, расположенная в верхней ее части, включается при помощи поворота регулировочной ручки по часовой стрелке. Отметка указателя на ручке должна совпадать с символом гриля на передней панеле плиты. При включении гриля загорается красная лампочка, обозначающая включение электрической спирали.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПОЛИФУНКЦИОНАЛЬНАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ДУХОВКА **4**

Благодаря различным нагревающим элементам, приводимым в действие посредством переключателя и регулируемым при помощи терморегулятора,Начиная с нулевого положения 0 (выключено) и поворачивая ручку по часовой стрелке можно установить ее в следующие положения

- Символ :включение лампочки духовки и красной лампочки-указателя. Функционирование крыльчатки.
- Символ :включение конвекции «статической» духовки. Температура духовки регулируется при помощи терморегулятора.
- Символ :включение духовки с воздуходувкой на одном или нескольких уровнях. Температура духовки регулируется при помощи терморегулятора.
- Символ :включение гриля.

ПРИМЕЧАНИЕ: При включении терморегулятора. загорается желтая лампочка.Прежде чем приступить к приготовлению пищи в духовке, необходимо сначала разогреть ее по крайней мере в течении 10 минут.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ДУХОВКА
" 4 New "

Начиная с нулевого положения 0 (выключено) и поворачивая ручку по часовой стрелке можно установить ее в следующие положения:

- Символ : включение лампочки духовки (лампочка включается когда указатель регулятора установлен в любом из обозначенных поло)ений).
- Символ : медленное нагревание духовки. Температура духовки регулируется при помощи терморегулятора.
- Символ : включение конвекции «статической» духовки. Температура духовки регулируется при помощи терморегулятора.
- Символ : включение гриля

ПРИМЕЧАНИЕ: При включении терморегулятора. загорается желтая лампочка.
Прежде чем приступить к приготовлению пищи в духовке, необходимо сначала разогреть ее по крайней мере в течении 10 минут.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА С СИСТЕМОЙ ВЕНТИЛЯЦИИ " 4 "

Благодаря различным нагревающим элементам, приводимым в действие посредством переключателя и регулируемым при помощи терморегулятора, начиная с нулевого положения 0 (выключено) и поворачивая ручку по часовой стрелке можно установить ее в следующие положения:

- Символ :включение лампочки духовки (лампочка включается когда указатель регулятора установлен в любом из обозначенных положений).
- Символ :Функционирование крыльчатки.
- Символ :включение духовки с воздуходувкой на одном или нескольких уровнях. Температура духовки регулируется при помощи терморегулятора.
- Символ :включение гриля

ПРИМЕЧАНИЕ: При включении терморегулятора. загорается желтая лампочка.
Прежде чем приступить к приготовлению пищи в духовке, необходимо сначала разогреть ее по крайней мере в течении 10 минут.

КОМБИНИРОВАННАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА

Благодаря различным нагревающим элементам, приводимым в действие посредством переключателя и регулируемым при помощи терморегулятора,Начиная с нулевого положения 0 (выключено) и поворачивая ручку по часовой стрелке можно установить ее в следующие положенияя:

-символ :агорание лампы духовки и красной индикаторной лампы.

- символ :загорание лампы духовки и красной индикаторной лампы, работа вентилятора.

- символ :конвекционная готовка в “статической духовке”, температура духовки регулируется при помощи терморегулятора.

- символ :готовка в духовке с системой вентиляции, на одном или двух уровнях, температура духовки регулируется при помощи терморегулятора.

- символ :зажигание гриля (на плафоне духовки), ручка терморегулятора должна находиться в положении максимальной температуры.

- символ :быстрая готовка с вентилируемой духовкой, температура духовки регулируется при помощи

терморегулятора.

Во всех поло)ениях, за исключением нуля, происходит за)игание красной индикаторной лампочки и лампы духовки.
ЗАМЕЧАНИЕ:]ёлтая индикаторная лампочка за)игается в зависимости от включения термостата.
Пре)де чем ставить в духовку продукты для варки, она дол)на разогреться в течение по крайней мере 10 минут.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

Χάρη στα θερμαντικά στοιχεία που ελέγχονται από έναν επιλογέα και ρυθμίζονται από ένα θερμοστάτη, αυτός ο φούρνος προσφέρει περισσότερους τρόπους ψησίματος, που βασίζονται σε τρεις κύριες πηγές θέρμανσης:

α) Εξαναγκασμένη κυκλοφορία της θερμότητας (αεριζόμενος φούρνος)
β) Φυσική κυκλοφορία της θερμότητας (στατικός φούρνος)
γ) Υπέρυθρες ακτίνες (grill).

Ξεκινώντας από τη θέση 0 (σβηστός) και γυρνώντας τον διακόπτη επιλογής δεξιόστροφα συναντάτε τις ακόλουθες θέσεις:

- Σύμβολο : включение лампочки духовки и красной лампочки-указателя. Функционирование крыльчатки.
- Σύμβολο : включение конвекции «статической» духовки. Температура духовки регулируется при помощи терморегулятора.
- Σύμβολο : включение духовки с воздуходувкой на одном или нескольких уровнях. Температура духовки регулируется при помощи терморегулятора.
- Σύμβολο : включение гриля (в верхней части духовки). Регулировочная ручка терморегулятора должна быть установлена в соответствующее максимальной температуре положение.
- Σύμβολο : Включение инфракрасного излучения гриля «повышенной мощности», рекомендуемого для приготовления большого количества пищи. Ручка терморегулятора должна быть установлена в соответствующее максимальной температуре положение.
- Σύμβολο : быстрое нагревание духовки с воздуходувкой. Температура духовки регулируется при помощи терморегулятора.
- Σύμβολο : медленное нагревание духовки с воздуходувкой. Температура духовки регулируется при помощи терморегулятора.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κίτρινη λυχνία ανάβει ανάλογα με τις επεμβάσεις του θερμοστάτη.
Πριν βάλετε το φαγητό για ψήσιμο, αφήστε να θερμανθεί ο φούρνος για 10 λεπτά τουλάχιστον.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ГРИЛЕМ В ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКЕ

- Лишь только для моделей с “Электрической духовкой”, управляемых двумя раздельными ручками (селектор - терморегулятор), можно готовить на гриле при закрытой дверце, не пользуясь защитой ручек.

При готовке на гриле с закрытой дверцей нельзя использовать температуры, превышающие 180°C.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА

a) Для приготовления на гриле с открытой дверцей.

- Установите планку для защиты регулировочных ручек от потока горячего воздуха, как указано на рис. 12.
- Зажгите горелку гриля или включите электрическую спираль гриля.
- Поместите кусок мяса для поджаривания на вертел, закрепив его специальными вилками.
- Вставьте острие вертела в ступицу микродвигателя.
- Снимите с вертела специальную ручку.
- Установите противень в самом низу духовки.
- Закройте дверцу духовки, прислоняя ее к защитной планке.
- Запустите вертел, нажимая на специальный выключатель.
- Время от времени поливайте жиром мясо. Когда мясо будет готово, закрутите на вертел специальную ручку и выньте его из ступицы микродвигателя.

b) Для приготовления на гриле с закрытой дверцей.

– как указано выше, без использования защиты ручки, как показано на рис.12

ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι άκρες της σούβλας θα μπορούσαν να είναι μυτερές. Να τις πιάνετε προσεκτικά.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕХАНИЧЕСКОГО ТАЙМЕРА (рис. 13)

Установите время, необходимое для приготовления пищи, поворачивая ручку таймера по часовой стрелке. По истечении установленного времени вы услышите звонок, извещающий об окончании приготовления.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕГО УСТРОЙСТВА БЕЗ ЧАСОВ (рис. 14)

Это программирующее устройство позволяет программирование времени окончания приготовления пищи.

Функционирование:

- Установите желаемое время приготовления (максимум 120 минут для электрической духовки и максимум 100 минут для газовой духовки).
- При помощи ручки терморегулятора выберите температуру и установите переключатель на желаемом способе приготовления.
- Когда ручка программатора дойдет до нулевого положения (0), пища будет готова и духовка автоматически отключится.
- После этого переведите ручку терморегулятора в положение ●.
- Установите переключатель в нулевое положение 0.

ПРИМЕЧАНИЕ: Без использования программирующего устройства духовка функционирует только в том случае, когда ручка программатора установлена в положение ручного режима, обозначенное символом ✋ .

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММИРУЮЩЕГО УСТРОЙСТВА (рис. 15)

Позволяет программирование времени начала приготовления и продолжительность приготовления пищи. Если нет необходимости наблюдать за процессом приготовления, то достаточно установить время, по истечении которого духовка автоматически отключится. После монтажа или после временного отключения от электросети электронный дисплей мигает. В таком случае, для правильного программирования необходимо выставить точное время.

НАСТРОЙКА ЧАСОВ

- Нажимая одновременно на 2 кнопки (ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ) и на кнопку ''+'' или ''-'', можно установить время. При этом автоматически стираются ранее установленные программы и мигает надпись AUTO, обозначающая функционирование в автоматическом режиме.

ПРИМЕЧАНИЕ: если надпись AUTO мигает, функционирование духовки в ручном режиме невозможно.

КНОПКИ ''+'' и ''-''

- Нажимая кнопки ''+'' и ''-'' можно увеличивать или уменьшать установленное время. Скорость изменения зависит от длительности нажатия кнопки.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

- Нажать на кнопку РУЧНОЙ РЕЖИМ: надпись AUTO погаснет (если она до этого мигала или горела постоянным светом) и загорается символ КАСТРЮЛЯ. Теперь можно включить духовку, поворачивая в соответствии с указаниями руководства ручку терморегулятора и ручку переключателя для выбора способа приготовления .

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ С ПРОГРАММИРОВАНИЕМ ВРЕМЕНИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ И ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Рассмотрим пример: сейчас 9 ч 25 мин. Вы желаете, чтобы духовка включилась в 11 ч. и отключилась в 12 ч. (длительность приготовления 1 час).
- Нажать кнопку ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, затем в течении 5 секунд нажать кнопку ''+'' пока на дисплее не появится время 01.00. В случае надобности использовать кнопку ''-''. Надпись AUTO и символ КАСТРЮЛЯ загорятся постоянным светом.
- Нажать кнопку ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, затем в течении 5 секунд нажать кнопку ''+'' до тех пор, пока на дисплее не появится время 12.00. Символ КАСТРЮЛЯ погаснет, а надпись AUTO останется гореть постоянным светом.
- Установите ручку терморегулятора на желаемом значении температуры и при помощи переключателя выберите способ приготовления пищи. При этом загорается красная лампочка, включается электрическое освещение духовки и входит в действие программирующее устройство с заданной программой. В 11 часов духовка автоматически включается и загорается символ КАСТРЮЛЯ.
- По истечении времени приготовления (в 12 часов) надпись AUTO замигает и символ КАСТРЮЛЯ погаснет. Звонок известит вас об окончании установленной программы. Для выключения звонка достаточно нажать любую кнопку.
- Поверните в нулевое положение регулятор температуры духовки и переключатель способа приготовления.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ В ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ С ПРОГРАММИРОВАНИЕМ ВРЕМЕНИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Рассмотрим пример: сейчас 11ч 35 мин., Вы желаете, чтобы духовка включилась на 25 минут, начиная с этого момента.
- Нажать кнопку ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и в течении 5 секунд нажать кнопку ''+'', пока на дисплее не появится время 00.25. В случае надобности использовать кнопку ''-''. Надпись AUTO и символ КАСТРЮЛЯ загорятся постоянным светом.
- Установите ручку терморегулятора на желаемом значении температуры и при помощи переключателя выберите способ приготовления пищи. При этом загорается красная контрольная лампочка, включается электрическое освещение духовки и духовка начинает функционировать.
- Через 25 минут духовка выключится, символ КАСТРЮЛЯ погаснет, а надпись AUTO мигает. Звонок известит вас об окончании установленной программы. Для выключения звонка достаточно нажать любую кнопку.
- Поверните в нулевое положение регулятор температуры духовки и переключатель способа приготовления.

ТАЙМЕР

- Нажмите кнопку ТАЙМЕР и при помощи кнопок ''+'' или ''-'' выставите желаемое время.
- Во время функционирования таймера загорается символ ЗВОНОК.
- По истечении установленного времени подается звуковой сигнал и символ ЗВОНОК погаснет.

ЗВОНОК

- По окончании программы начинает звенеть звонок в течении 7 минут.
- Для выключения звонка нажмите любую кнопку.

- Нажимая кнопку ''-'', без выбора режима функционирования, можно изменять частоту звукового сигнала. Можно выбрать один из трех типов сигнала. Выбранный звуковой сигнал будет звонить до тех пор, пока не отпустите кнопку ''-''.

НАЧАЛО ПРОГРАММЫ И КОНТРОЛЬ

- Программа входит в действие приблизительно через 4 секунды после ее установки.
- В любой момент, нажимая соответствующую кнопку, можно проверить установленную программу.

ОШИБКИ ПРИ ПРОГРАММИРОВАНИИ

- Например, в 12 ч. 15 мин. вы установили ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 30 минут, а время ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ в 12 ч. 30 мин.
- Ошибку программирования можно исправить изменяя продолжительность или время окончания приготовления, или же нажать кнопку РУЧНОЙ РЕЖИМ. После этого повторите программирование.
- При наличии ошибки программирования духовка не включается.

СБРОС ПРОГРАММЫ

- Установленную программу можно стереть, нажимая на кнопку ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, а затем кнопку ''-'' до тех пор, пока на дисплее не высветятся цифры 0.00.

ВНИМАНИЕ:

ПО ОКОНЧАНИИ КАЖДОЙ ПРОГРАММЫ РЕКОМЕНДУЕТСЯ НАЖАТЬ КНОПКУ ✋, ИНАЧЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ ДУХОВКИ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ НЕВОЗМОЖНО.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ “АНАЛОГОВЫМ” ПРАММИРУЮЩИМ УСТРОЙСТВОМ / КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРОГРАММИРУЮЩИМ УСТРОЙСТВОМ ОКОНЧАНИЯ ГОТОВКИ (рис. 17)

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ЧАСОВ

Нажмите ручку(**A**) и поверните ее налево, вплоть до выбора текущего времени. Предохранительный механизм защитит компоненты часов в случае неправильного выполнения операции, т.е. вращения направо.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ГОТОВКИ

Поверните ручку(**A**) против часовой стрелки, не нажимая на нее, вплоть до совмещения стрелки (или указателя диска) с необходимой продолжительностью готовки. По истечении заданной продолжительности духовка выключится, и подается непрерывный звуковой сигнал. Для отключения сигнала поверните ручку(**A**) налево, не нажимая на нее, вплоть до совмещения стрелки с символом перечеркнутого звонка 🔕 (или же переведите указатель в соответствие с звонком).

РУЧНАЯ ГОТОВКА (замкнутый контакт)

Поверните ручку(**A**) налево, не нажимая на нее, вплоть до совмещения стрелки с символом “I” (или же переведите указатель в соответствие с символом руки ✋).

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ

Поверните стрелку(**A**) (или указатель диска) в соответствие с символом перечеркнутого звонка, поворачивая ручку (**A**)направо.

Прим. Данные часы могут поставляться также с одной лишь функцией счетчиков минут.

ДЕМОНТАЖ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

Дверца может сниматься для более удобной очистки духовки, выполняя следующие инструкции:

- полностью откройте дверцу.
- вставьте две монеты по 10 центов в две щели петель.
- закройте дверцу до того, как вы почувствуете сопротивление монет (рис. 16).
- продолжайте закрывать дверцу, после чего поднимите ее, взявшись за бока, и слегка сместите вперед. После этого дверцу можно будет легко снять.
- для установки дверцы на место вставьте петли в их изначальное положение, убедившись, что они полностью вошли в гнезда.
- затем полностью опустите дверцу и выньте ранее вставленные монеты.
- закройте дверцу до положения полного закрытия.
- всегда проверяйте сохранность уплотнения дверцы духовки; в случае ее износа немедленно замените ее в сервисном центре.

ПЛИТЫ С САМОЧИЩАЮЩЕЙСЯ ДУХОВКОЙ

Задние и боковые стенки духовки покрыты самочищающейся эмалью каталитического действия.

Через каждые 10-15 приготовлений пищи выполняется чистка духовки. Для этого надо включить пустую духовку на полную мощность. Время очистки зависит от состояния загрязнения духовки. Если выделяемые при приготовлении пищи соки и жир затвердевают на стенках, это затруднеет действие эмали, так как твердые остатки пищи забивают поры покрытой специальной эмалью поверхности, затрудняя окисление. В таком случае, как только духовка полностью остынет, размягчите засохшую корку при помощи горячей воды и мячкой щеточки без применения моющих средств. Затем снова включите духовку на несколько минут, установив максимальную температуру.

(Внимание: никогда не используйте абразивные чистящие средства и металлические щетки).

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДУХОВКИ

- На решетку духовки устанавливается сковорода, в которой можно готовить сладкие блюда, жаркое. При приготовлении пищи на гриле, мясо раскладывается непосредственно на решетке.
- Противень размещается под решеткой и служит для сбора стекающего сока приготавливаемых продуктов на решетке. Противень можно использовать и для готовки блюд.
- В случае приготовления пищи в духовке с воздуходувкой можно использовать одновременно две решетки. В любом случае, если приготовляемые блюда различаются между собой по составу и количеству, время их готовности также будет различным.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЛИТЫ

Мощность электрических конфорок регулируется последовательным устройством, обеспечивающим отличную регулировку температуры приготовления.Различные уровни тепла градуированы от 1 до 6. Ручка может быть установлена на желаемую отметку, поворачивая её вправо или влево.

Для конфорок с двойным контуром ручка вращается лишь только по часовой стрелке; интенсивность тепла градуирована от 1 до 6 лишь только для центральных зон конфорок.

При последующем щелчке вперед после последнего деления включатся остальные зоны конфорок.

Пока одна из электрических конфорок горячая, сигнальная лампа E (смотри рис. 1) включится и не отключится до тех пор, пока температура всех зон приготовления не опустится ниже 60°C.

Четыре зоны приготовления обозначены нанесенными на поверхности отметками. Для наивысшей отдачи и сбалансированного расхода электроэнергии необходимо использовать только кастрюли и принадлежности с толстым и совершенно ровным днищем (смотри рис. 10). Диаметр днища емкости должен быть не менее нанесенных на поверхности отметок. Если днище емкости не покрывает нагревающую зону, то энергия расходуется впустую. Лучше всего, если днище немного больше нагревающей зоны.

Днище емкостей и рабочая поверхность должны быть чистыми и сухими. Несоблюдение этой рекомендации влечет за собой потерю тепла и, следовательно, энергии.

Примечания:

- Ни в коем случае не готовить блюда непосредственно на электрических конфорках.
- Чтобы сократить время приготовления на излучающих конфорках можно начать приготовления на максимальной отметке 6, после чего снова установить ручку в выбранное для приготовления положение.
- Все электрические конфорки оборудованы ограничителем температуры, предотвращающим их перегрев даже в случае работы конфорки на максимальной отметке без кастрюль или в случае применения емкостей с неровным днищем.

Ниже приведена ориентировочная таблица режима приготовления различных блюд. Не забывайте, что эти параметры могут изменяться в зависимости от количества и типа приготовляемой

пищи и индивидуального вкуса.

Положение ручки	Тип приготовления
1 - 2	Поддержание притемпературе,бешамель крем
2 - 3	Разогрев блюд
3 - 4	Макаронные изделия, овощной суп, рагу
4 - 5	Варка, жаркое
5 - 6	Овощи на пару,бифштекс, рыба
6	Блюда на гриле,яичница, отбивные из ягненка

ВНИМАНИЕ

- Не смотрите на галогенные пластины во время их работы так как свет пластин может повредить глаза.
- Стеклокерамическая поверхность является очень прочной, но, несмотря на это, бьющейся, поэтому на нее не следует класть никакие предметы.
- Сильный удар острыми или очень жесткими предметами может повредить ее.
- При обнаружении поломок, тонких или глубоких трещин на поверхности рекомендуется не пользоваться плитой и обратиться в службу технической помощи.
- Не класть алюминиевую фольгу и пластмассовые емкости на горячие поверхности.
- В первые дни работы поверхность может иметь запах горелого, который исчезнет по мере ее использования.

ВНИМАНИЕ

Из-за невысокого роста, дети могут не видеть сигнальную лампу остаточного тепла. Поэтому необходимо позаботится о том, чтобы они не клали руки на электрические конфорки, даже когда нагревательные элементы отключены.

ЧИСТКА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЛИТЫ

Плоская форма стеклокерамической рабочей поверхности плиты значительно облегчает ее чистку по сравнению с рабочими поверхностями с традиционными конфорками. Легкая, еще не отложившаяся грязь удаляется смоченной бумагой. Для устранения стойкой грязи можно использовать такие же методы чистки, которые обычно используются для стекла, и, следовательно, можно использовать специальные моющие средства для стекла. Если содержимое кастрюли вытекло на поверхность, удалите образовавшиеся отложения при помощи шпателя. Если вытекли сахар или сироп, то необходимо немедленно удалить их, до их отвердевания на стекле. Аналогично этому, необходимо немедленно удалить также и любые остатки алюминиевой фольги или пластмассы, если предметы были случайно положены на еще горячую зону приготовления. Водяные пятна и следы водного камня могут быть удалены белым винным уксусом. После использования поверхности необходимо всегда промыть и высушить ее впитывающей влагу бумагой. Ни в коем случае не используйте абразивные или коррозийные моющие средства, такие как спрей для духовок, обезжиривающие средства, средства для удаления ржавчины, порошковые полирующие средства и абразивные мочалки. Не допускайте накопление песка, например, при чистке овощей, так как песок может поцарапать поверхность. Не двигать кастрюли с шершавым днищем, так как они могут оставить следы на стекле или даже поцарапать его.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И УХОДУ ЗА ПЛИТОЙ

- Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими или двигательными способностями (включая детей), либо неопытными или незнакомыми с устройством, за исключением случаев применения прибора под надзором или следуя инструкциям лица, ответственного за безопасность. Следить, чтобы дети не играли с прибором.
- Перед любой операцией по техобслуживанию, чистке или ремонту внутри духовки и везде, где существует опасность соприкосновения с находящимися под напряжением деталями, отключайе плиту от электросети.
- Не используйте отделение разогрева тарелок и отделение размещения газового баллона для хранения воспламеняющихся жидкостей или неустойчивых к действию температуры материалов, таких как дерево, бумага, аэрозоли, жидкости и газы под давлением, спички и т. д.
- Часто проверяйте состояние шланга, соединяющего плиту с источником подачи газа. Обратите внимание на то, чтобы он был достаточно удален от нагревающихся стенок., чтобы не было сильных изгибов, пережатий или повреждений шланга. При обнаружении повреждений надо немедленно произвести замену шланга. В любом случае его необходимо заменять в установленный срок. Оба конца шланга должны быть закреплены при помощи стандартных гарантирущих безопасность зажимов.
- В случае, если со временем кран подачи газа будет окрываться с трудом, рекомендуется вызвать специалиста Технической Службы.
- Для очистки эмалированных или хромированных частей плиты применяйте теплую мыльную воду или неабразивные моющие средства. Для очистки горелок рабочей поверхности и рассекателей пламени можно использовать металлическую щеточку для удаления накипи. Аккуратно высушивайте очищенные поверхности.
- Не применяйте абразивные моющие средства для чистки эмалированных или хромированных частей.
- При чистке старайтесь не заливать водой рабочую поверхность плиты. Избегайте попадания воды или моющего средства в отверстия горелок.
- Всегда поддержйвайте в чистоте свечи для электрозажигания (если имеются) и просушивайте их после каждого использования плиты, особенно если в процессе приготовления пищи из кастрюль вытекала жидкость.
- Если плита укомплектована стеклянной крышкой, никогда не закрывайте крышку до тех пор, пока не остынут горелки или электроконфорки рабочей поверхности. Крышка может треснуть или разбиться.
- Не подвергайте ударам эмалированные части плиты и свечи электрозажигания (если есть).
- После каждого использования плиты рекомендуется закрывань центральный (или настенный) газовый кран, перекрывающий подачу газа.
- Не беритесь за ручку для переноса плиты.
- Для чистки стеклянных дверец духовки не следует использовать грубые абразивные материалы или острые металлические скребки, так как они могут поцарапать поверхность и разбить стекло.
- Не использовать паровые полировщики для чистки устройства.
- Для установки плиты подиум не предусмотрен.
- стеклокерамическая рабочая поверхность имеет хорошее механическое сопротивление, и поэтому выдерживает слабые случайные удары. Если после удара на поверхности обнаруживаются изломы или трещины, то рекомендуется не пользоваться плитой, отключить её от электрической сети и обратиться к продавцу.

ВНИМАНИЕ: Использование газовой плиты для готовки приводит к образованию избыточного тепла, влажности и продуктов горения в помещении, где она установлена. Убедитесь, что кухонное помещение хорошо проветривается, особенно при включенной плите: не закрывайте естественные вентиляционные отверстия, откройте или установите устройство механической вентиляции (вытяжка).

ВНИМАНИЕ: Эту плиту можно использовать только для приготовления пищи. Не используйте ее для иных целей, например, для обогрева помещений.

При обнаружении неисправностей рекомендуется выполнить следующее:
Перед вызовом Службы технической помощи рекомендуется проверить, что:
- вилка вставлена надлежащим образом в розетку
- сигнальная лампочка работы плиты горит.

Если проблема не устраняется, вызовите квалифицированного и уполномоченного специалиста, который может устранить неисправность.
Если освещение духовки не включается, необходимо выполнить следующее:
- отключить плиту от электросети. Снять защитное стекло, расположенное в задней части внутренней полости духовки, и заменить лампочку.

Фабрика - изготовитель не несет ответственности за повреждения, неисправности и несчастные случаи, вызванные несоблюдением рекомендаций по установке и эксплуатации плиты.

В случае неисправности плиты, обнаружения утечки газа или повреждения электропроводки немедленно обратитесь в Центр техобслуживания и вызовите специалиста.

Директива 2002/96/EC (WEEE): информация для пользователей

(рис. A)

Данные сведения предназначены лишь только для обладателей приборов, имеющих символ (рис. A) на самоклеящейся этикетке с техническими данными, наклеенной на изделии (паспортная табличка).
Этот символ обозначает, что продукция классифицирована по действующим нормам в качестве электрического или электронного оборудования, и что она соответствует Директиве 2002/96/EC (WEEE). Следовательно, в конце своего срока эксплуатации она должна перерабатываться отдельно от бытовых отходов, путем бесплатной сдачи в пункт сбора электрического и электронного оборудования, или же сдавая ее дистрибьютору в момент покупки нового, эквивалентного оборудования.Пользователь несет ответственность за сдачу прибора в конце его эксплуатации в пункты сбора вторсырья, в противном случае к нему будут применены санкции, предусмотренные законодательством в области отходов.
Дифференцированный сбор отходов для их последующей переработки, обработки и утилизации, совместимых с окружающей средой, позволяет избежать отрицательного воздействия на природу и здоровье, а также способствует повторному использованию материалов, из которых изготовлена продукция. Для получения более детальной информации об имеющихся системах сбора отходов следует обращаться в местную службу по переработке отходов, или же в магазин, в котором был куплен прибор.Производители и импортеры несут ответственность за переработку, обработку и утилизацию, не загрязняющие окружающую среду, как непосредственно, так и участвуя в коллективной системе.

ЕВРОПЕЙСКИЙ РЕГЛАМЕНТ № 1935/2004 – материалы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами. Информация пользователям.

Приведенный на рисунке символ, который имеется на упаковке, указывает на то, что материалы этого изделия, возможно вступающие в контакт с пищевыми продуктами, соответствуют требованиям европейского регламента № 1935/2004.
Внутри полости духовки пищевые продукты могут вступать в контакт с: решетками духовки, противнями, плитами для выпечки кондитерских изделий, стеклом дверцы духовки, резиновыми уплотнениями, вертелом, стенками духовки.
На плите – с решетками, конфорками и металлической поверхностью плиты.
В ящике для разогрева пищи – с его стенками.

Περιεχόμενα

Τεχνικά χαρακτηριστικά 32
Εγκατάσταση ..... 33 - 34
ΑΕΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΧΩΡΟΥ 33
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ 33
ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΤΟ ΔΙΚΤΥΟ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ 33
ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΜΠΕΚ ΣΤΟΥΣ ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ ΤΟΥ ΠΑΓΚΟΥ ΕΡΓΑΣΙΑΣ..... 33
ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ “ΜΙΝΙΜΟΥΜ” ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ ΕΣΤΙΩΝ 33
ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΔΙΚΤΥΟ 33
ΓΙΑ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΜΕ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΑΝΑΦΛΕΞΗ 34
ΔΙΑΤΑΞΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ 34
Για το χρήστη ..... 34 - 40
ΑΕΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΧΩΡΟΥ..... 34
ΑΝΑΜΜΑ ΤΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ ΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ 34
ΓΙΑ ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ ΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ ΜΕ ΔΙΑΤΑΞΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ 34
ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΦΟΥΡΝΟΥ 34
ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ GRILL (GRILL ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ) 34
ΓΙΑ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΜΕ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΑΝΑΦΛΕΞΗ..... 35
ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΟΙ ΕΣΤΙΕΣ 35
ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ..... 35
ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΤΟ GRILL ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ..... 35
ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ GRILL Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ 35
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ 4 36
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΣΤΑΤΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ" 4 New" 36
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΑΕΡΙΖΟΜΕΝΟΣ ΦΟàΡΝΟΣ " 4 "..... 36
ΗΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΧΡΗΣΕΩΝ..... 36
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ..... 36
ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ Η ΣΟΥΒΛΑ..... 36
ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ Ο ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ 37
ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΠΛΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΗ ΓΙΑ ΤΟ ΤΕΛΕΙΩΜΑ ΤΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ..... 37
ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΗ 37
ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ “ΑΝΑΛΟΓΙΚΟΥ” ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΗ/ΧΡΗΣΗ 38
ΓΙΑ ΝΑ ΑΦΑΙΡΕΣΕΤΕ ΤΗΝ ΠΟΡΤΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ 38
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ..... 38
ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΚΕΡΑΜΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ..... 38
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΠΛΑΤΩ ΚΕΡΑΜΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ.....39
ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΕΝΙΚΟΥ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ..... 39
ΟΔΗΓΊΑ 2002/96/ΕΚ (ΑΠΌΒΛΗΤΑ ΗΗΕ): ΠΛΗΡΟΦΟΡΊΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΡΉΣΤΕΣ 40
ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1935/2004 40
Εικόνες ..... 61 - 63

Εισαγωγη

- Η εταιρία μας, ευχαριστώντας σας που διαλέξατε ένα από τα άριστα προϊόντα μας, θέλει να έχετε από αυτή τη συσκευή την καλύτερη απόδοση, όπως σωστά απαιτείτε με αυτή την αγορά σας. Γι’ αυτό σας παρακαλεί να διαβάσετε και να ακολουθήσετε προσεκτικά τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου, λαμβάνοντας υπόψη μόνο εκείνες τις παραγράφους που αφορούν τα αξεσουάρ και τα όργανα που υπάρχουν στη συσκευή σας. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμιά ευθύνη για ζημιές που θα προκληθούν σε αντικείμενα ή άτομα από λανθασμένη εγκατάσταση ή ωστή χρήση της συσκευής.
- Εχοντας σαν οπό την παραγωγή συσκευών που προσαρμόζονται όλο και περισσότερο στις μοντέρνες τεχνικές, και για μια καλύτερη ποιότητα του προϊόντος, η εταιρία μας επιφυλάσσεται του δικαιώματος να επιφέρει τροποποιήσεις, ακόμα και χωρίς προειδοποίηση, πάντως χωρίς να δημιουργήσει προβλήματα στο κοινό.
- Για τυχόν ανταλλακτικά, η παραγγελία προς το κατάστημα πώλησης πρέπει να συνοδεύεται από τον αρ. του μοντέλου και τον αρ. μητρώου που είναι τυπωμένοι πάνω την πινακίδα αναγνώρισης. Η πινακίδα είναι ορατή ανοίγοντας τον θερμοθάλαμο (αν υπάρχει) ή βρίσκεται στην πίσω πλευρά της κουζίνας.

- Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΥΜΜΟΡΦΟΥΤΑΙ ΣΤΙΣ ΕΞΗΣ ΟΔΗΓΙΕΣ:
  - ΕΟΚ 2009/142/CE (ex - 90/396)
  - 2006/95/ΕΚ “Χαμηλή Τάση” (αντικαθιστά την 73/23/ΕΟΚ και ακόλουθες τροποποιήσεις)
  - ΕΟΚ 2004/108 (Ραδιοφωνικά παράσιτα)
  - Ευρωπαϊκοσ Κανονισμοσ 1935/2004 (Επαφή με τρόφιμα)
  - Ευρωπαϊκοσ Κανονισμοσ 1275/2008
  - ΕΟΚ 40/2002
  - ΕΟΚ 92/75
  - 2002/96/ΕΚ **(Απόβλητα ΗΗΕ)**
  - 2005/32/CE (Energy-using Products)

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

- Από το παρόν εγχειρίδιο σας ενδιαφέρουν μόνο οι παράγραφοι και τα κεφάλαια σχετικά με τα αξεσουάρ που υπάρχουν στην κουζίνα.

Εξωτερικές διαστάσεις	Κουζίνες 60x60
Υψος έως τις εστίες	cm. 86,5
Υψος με το καπάκι σηκωμένο	cm. 143
Βάθος με την πόρτα κλειστή	cm. 60
Βάθος με την πόρτα ανοικτή	cm. 104
Πλάτος	cm. 60

Ωφέλιμες διαστάσεις	Στατικός φούρνος 60x60	Φούρνος 60x60 με ανεμιστήρα
Πλάτος	cm. 45	cm. 41
Βάθος	cm. 47	cm. 38
Υψος	cm. 34	cm. 31
Ογκος	l. 72	l. 50

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ ΓΚΑΖΙΟΥ ΜΟΝΑΔΕΣ ΕΣΤΙΩΝ ΤΥΠΟΥ

Υγραέριο	Καυστήρας	Εγχυτήρα	μειωμένη παροχή (kW)	ονομαστική παροχή (kW)
G30	βοηθητικός	50	0,40	1,00
28-30	ημιταχύς	65	0,58	1,65
mbar	ταχύς	83	0,80	2,80
G31	φούρνος	86	1,00	3,00
37	grill	68	-	1,85
mbar	τριπλή κορόνα	98	1,70	4,00
G110	βοηθητικός	150	0,40	1,00
8	ημιταχύς	185	0,58	1,65
mbar	ταχύς	265	0,80	2,80
	φούρνος	300	1,00	3,00
	grill	200	-	1,85
	τριπλή κορόνα	350	1,70	4,00

Κατηγ.: βλέπε πινακίδα προσδιορισμού στο κάλυμμα
Κλάση 1 ή 2.1
Κουζίνες τύπου "X"

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ

ø 145 1,2 kW - Εστία High-Light

ø 180 1,5 kW - Κανονική Εστία
1,8 kW - Εστία High-Light
2,0 kW - Εστία Ταχείας

ø 210 -120 2,1 - 0,7 kW - Εστία High-Light
ø 265 -170 2,2 - 1,4 kW - Εστία High-Light

ΙΣΧΥΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

	κάτω	πάνω	Σύνολο
στατικός φούρνος:	1,5 kW	0,7 kW	2,2 kW
φούρνος πολλαπλών λειτουργιών:	1,5 kW	0,7 kW	2,2 kW
κυκλική αντίσταση:			2,0 kW
grill:			2,0 kW

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Ολα τα μοντέλα είναι εφοδιασμένα με διάταξη ασφαλείας για καυστήρες, φούρνο και grill.
Ανάλογα με τα μοντέλα οι κουζίνες μπορούν επίσης να έχουν:
- Διάταξη ασφαλείας για ένα ή περισσότερους καυστήρες
- Ηλεκτρική ανάφλεξη στους άνω καυστήρες
- Ηλεκτρική ανάφλεξη στους καυστήρες του φούρνου και του grill
- Τοιχώματα του φούρνου από αυτοκαθαριζόμενο σμάλτο
- Θερμοστάτη (ή ρουμπινέτο) για φούρνο
- Ηλεκτρικό φωτισμό του φούρνου
- Σούβλα
- Καυστήρα του grill
- Μηχανικός χρονοδιακόπτης
- Προστασία σκευών
- Μία ή περισσότερες ηλεκτρικές εστίες
- Προγραμματιστής με ηλεκτρονικό ρολόι για το τέλειωμα του ψησίματος
- Απλός προγραμματιστής για το τελείωμα του ψησίματος
- Ηλεκτρονικός προγραμματιστής

Για τη ΔΙΑΤΑΞΗ ΤΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ, βλέπε τα μοντέλα που απεικονίζονται στην εικόνα 1 στο τέλος του εγχειριδίου.

Για το ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ βλέπε εικόνα 2 στο τέλος του εγχειριδίου.
Η ηλεκτρική ισχύς αναγράφεται στην πινακίδα προσδιορισμού. Η πινακίδα είναι ορατή ανοίγοντας τον θερμοθάλαμο (αν υπάρχει) ή βρίσκεται στην πίσω πλευρά της κουζίνας.
Ενα αντίγραφο της πινακίδας είναι κολλημένο στο κάλυμμα του εγχειριδίου (μόνο για τις συσκευές αερίου ή μικτές).

Σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την κατανάλωση ενέργειας των ηλεκτρικών φούρνων.
Οι πληροφορίες αυτές ολοκληρώνουν και συμπληρώνουν τις πληροφορίες στην ετικέτα τεχνικών χαρακτηριστικών και το βιβλιαράκι οδηγιών.

	ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΣΤΑΤΙΚΟΣ 66 N	ΠΟΛΛΑΠΛΟΣΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ 66 N	ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΑΕΡΙΖΟΜΕΝΟΣ 66 N
Σήμα ΕΕ οικολογικής ποιότητας	Όχι	Όχι	Όχι
Χρόνος απλού ψησίματος χωρίς κυκλοφορία αέρα σε λεπτά.	43,2	...	43,8
Χρόνος απλού ψησίματος με κυκλοφορία αέρα σε λεπτ	...	44,9	44.9
Κατανάλωση σε θέση αναμονής (stand-by), σε watt.	...	...	...
Ωφέλιμη επιφάνεια της επιφάνειας ψησίματος σε cm^2	1300	1143	1143

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Η εγκατάσταση πρέπει να γίνει από εξειδικευμένο άτομο που πρέπει να τηρήσει τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης.
Πριν την εγκατάσταση βεβαιωθείτε ότι οι τοπικές συνθήκες διανομής (τύπος και πίεση του υγραερίου) και η ρύθμιση της συσκευής είναι συμβατές.Οι συνθήκες ρύθμισης της συσκευής αυτής αναγράφονται πάνω στην πινακίδα στο κάλυμμα.
Η συσκευή αυτή δεν είναι συνδεδεμένη σε μια διάταξη απαγωγής των προϊόντων καύσης. Θα πρέπει να εγκατασταθεί και συνδεθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης.
Η παρούσα συσκευή μπορεί να εγκατασταθεί και να λειτουργήσει μόνο σε μόνιμα αεριζόμενους χώρους σύμφωνα με τους ισχύοντες τοπικούς κανονισμούς.

ΑΕΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΧΩΡΟΥ

Οι χώροι στους οποίους εγκαθίστανται οι συσκευές υγραερίου πρέπει να αερίζονται καλά ώστε να επιτρέπουν την καύση του υγραερίου και το σωστό εξαερισμό.Συγκεκριμένα η προσαγωγή αέρα που είναι απαραίτητη για την καύση δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 2 m^3/h για κάθε kW εγκατεστημένης ονομαστικής παροχής.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ

Ελευθερώστε την κουζίνα από τη συσκευασία της, συμπεριλαμβανόμενου του φιλμ που καλύπτει να επιχρωμιωμένα ή ατσάλινα τμήματα.Τοποθετήστε την κουζίνα σε στεγνό και άνετο χώρο, χωρίς ρεύματα αέρος. Κρατήστε την κατάλληλη απόσταση από τα τοιχώματα που είναι ευαίσθητα στη θερμοκρασία (ξύλο, πλαστικό, χαρτί, κλπ.).Η κουζίνα μπορεί να εγκατασταθεί μακριά από έπιπλα ή μεταξύ δύο επίπλων των οποίων τα τοιχώματα πρέπει να αντέχουν σε μια θερμοκρασία 100°C και που δεν μπορεί να είναι υψηλότερα από την ίδια την κουζίνα.

ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΤΟ ΔΙΚΤΥΟ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

Πριν συνδέσετε την κουζίνα βεβαιωθείτε ότι είναι ρυθμισμένη για το υγραέριο με το οποίο θα τροφοδοτηθεί. Η σύνδεση της συσκευής γίνεται από τη δεξιά πλευρά. Αν ο σωλήνας πρέπει να περάσει από πίσω, πρέπει να βρίσκεται στο κάτω μέρος της κουζίνας. Σε αυτή την περιοχή η θερμοκρασία είναι περίπου 50°C.

- Σύνδεση με εύκαμπτο μεταλλικό σωλήνα (βλέπε Εικόνα 3 σχήμα A):
  Η σύνδεση γίνεται με ένα σωλήνα που συμμορφούται στους τοπικούς κανονισμούς, βιδωμένο στο ρακόρ, με την τοποθέτηση μιας φλάντζας.
- Σύνδεση με λαστιχένιο σωλήνα πάνω σε λαστιχάκι (βλέπε εικόνα 3 σχήμα B):
  Γίνεται με ένα λαστιχένιο σωλήνα που φέρει το σήμα συμμόρφωσης στον ισχύοντα κανονισμό. Ο σωλήνας πρέπει να αντικατασταθεί εντός της ημερομηνίας που αναγράφεται, να στερεωθεί στις δύο άκρες με σφιγκτήρες και να είναι δυνατός ο έλεγχος της κατάστασής του σε όλο το μήκος του.
- Μετά την εγκατάσταση ελέγξτε τη στεγανοποίηση των συνδέσεων.
- Για τη λειτουργία με βουτάνιο/προπάνιο βεβαιωθείτε ότι η πίεση του υγραερίου συμμορφούται στα όσα αναγράφονται στην πινακίδα προσδιορισμού.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

- Χρησιμοποιείτε μόνο τυποποιημένους λαστιχένιους σωλήνες. Για LPG χρησιμοποιήστε ένα σωλήνα που συμμορφούται στους ισχύοντες τοπικούς κανονισμούς.
- Αποφεύγετε τις απότομες καμπές του σωλήνα και κρατάτε τον μακριά από τα ζεστά τοιχώματα.

Αναφορές στους κανόνες εγκατάστασης για το ρακόρ αερίου της συσκευής: ISO 228-1

ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΜΠΕΚ ΣΤΟΥΣ ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ ΤΟΥ ΠΑΓΚΟΥ ΕΡΓΑΣΙΑΣ (εικ. 4)

- Αφαιρέστε τη σχάρα, τα καλύμματα εκτροπής της φλόγας (**A**) και τους καυστήρες (**B**).
- Ξεβιδώστε και βγάλτε το μπέκ που βρίσκεται στο κάτω μέρος κάθε βάσης μπέκ (**C**).
- Τοποθετήστε ξανά τους καυστήρες, τα καλύμματα εκτροπής της φλόγας και τη σχάρα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ:

- Ποτέ μη σφίγγετε υπερβολικά τα μπεκ.
- μετά την αντικατάσταση, βεβαιωθείτε για τη στεγανότητα όλων των μπεκ.

ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΜΠΕΚ ΣΤΟΝ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ (εικ. 5a)

- Χαλαρώστε τη βίδα στερέωσης του πάτου.
- βγάλτε τον πάτο του φούρνου (σπρώχνοντάς τον προς τα πίσω και σηκώνοντάς τον).
- αφαιρέστε τον καυστήρα φούρνου αφού πρώτα βγάλετε τη βίδα που τον στηρίζει.
- αντικαταστήστε το μπεκ χρησιμοποιώντας ένα σωληνωτό κλειδί των 7 mm.

ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΜΠΕΚ ΣΤΟΝ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΤΟΥ GRILL (εικ. 5b)

- Βγάλτε τον καυστήρα αφού αφαιρέσετε τις δύο βίδες που τον στηρίζουν.
- αντικαταστήστε το μπεκ χρησιμοποιώντας ένα σωληνωτό κλειδί των 7 mm.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ:

- Ποτέ μη σφίγγετε υπερβολικά τα μπεκ.
- μετά την αντικατάσταση, βεβαιωθείτε για τη στεγανότητα όλων των μπεκ.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ "ΜΙΝΙΜΟΥΜ" ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ ΕΣΤΙΩΝ

Σε περίπτωση που η κουζίνα πρέπει να λειτουργήσει με υγραέριο (βουτάνιο/προπάνιο), το by-pass των ρουμπινέτων πρέπει να βιδωθεί μέχρι τέρμα.
Η κουζίνα μπορεί να εφοδιαστεί με ρουμπινέτα τύπου "A", που έχουν by-pass εσωτερικά (για τη ρύθμιση πρέπει να βάλετε ένα μικρό κατσαβίδι) ή τύπου "B" που έχουν το by-pass εξωτερικά, στη δεξιά πλευρά (άμεση πρόσβαση). Βλέπε εικόνα 6.
Για να έχετε πρόσβαση στην παράκαμψη (by-pass) βγάλτε το διακόπτη, τραβώντας τον απλά, χωρίς να εξασκήσετε πίεση στο ταμπλό, που θα μπορούσε να πάθει ζημιά.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ "ΜΙΝΙΜΟΥΜ" ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

Σε περίπτωση που η κουζίνα πρέπει να λειτουργήσει με υγραέριο (βουτάνιο/προπάνιο), το by-pass του θερμοστάτη πρέπει να βιδωθεί μέχρι τέρμα.Για να έχετε πρόσβαση στην παράκαμψη (by-pass) του θερμοστάτη ή του ρουμπινέτου (βλέπε εικ. 7) βγάλτε τον πάτο του φούρνου (σπρώχνοντάς τον προς την πλάτη και σηκώνοντάς τον).

ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΔΙΚΤΥΟ

Πριν αρχίσετε τη σύνδεση, βεβαιωθείτε ότι:

- η τάση του δικτύου αντιστοιχεί σε εκείνη που αναγράφεται στην πινακίδα προσδιορισμού.
- η γείωση είναι σωστή.

Για την αμεση συνδεση στο δικτυο ειναι απαραιτητη η υπαρξη ενος μηχανισμου που να εξασφαλιζει την αποσυνδεση απο το δικτυο, με μια αποσταση του ανοιγματος των επαφων που να επιτρεπει την πληρη αποσυνδεση υπο συνθηκες υπερεντασης κατηγοριας 3, συμφωνα με τους κανονες εγκαταστασης. Αν η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ένα καλώδιο χωρίς ρευματολήπτη, ο ρευματολήπτης που θα χρησιμοποιηθεί πρέπει να είναι τυποποιημένος και να λάβετε υπόψη σας ότι:

- το πράσινο-κίτρινο καλώδιο πρέπει να χρησιμοποιηθεί για τη γείωση.
- το μπλε καλώδιο για τον ουδέτερο.
- το καφέ καλώδιο για τη φάση.
- το καλώδιο δεν πρέπει να έρθει σε επαφή με ζεστά τοιχώματα με θερμοκρασία που υπερβαίνει τους 75°C.
- σε περίπτωση αντικατάστασης του καλωδίου, πρέπει να

χρησιμοποιηθεί καλώδιο τύπου H05RR-F ή H05V2V2-F κατάλληλης διατομής (βλέπε διαγράμματα στην εικ. 2).
- σε περίπτωση που η συσκευή χορηγείται χωρίς καλώδιο, χρησιμοποιήστε καλώδιο τύπου H05RR-F ή H05V2V2-F κατάλληλης διατομής (βλέπε διαγράμματα στην εικ. 2).

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: ο κατασκευαστής δεν φέρει καμιά ευθύνη για ζημιές που οφείλονται στη μη τήρηση των ισχυόντων κανονισμών. Συνιστάται να ελέγξετε αν η γείωση της συσκευής έχει γίνει σωστά (βλέπε διαγράμματα στην εικ. 2 στο τέλος του εγχειριδίου).

ΓΙΑ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΜΕ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΑΝΑΦΛΕΞΗ

Οι σωστές αποστάσεις μεταξύ ηλεκτροδίου και καυστήρα αναγράφονται στις εικόνες 5a,5b.
Αν δεν δημιουργείται σπινθήρας, μην επιμένετε: η γεννήτρια θα μπορούσε να υποστεί ζημιά. Πιθανές αιτίες ανώμαλης ή μη αποδοτικής λειτουργίας:
- μπουζί υγρό, βρόμικο ή σπασμένο.
- μη σωστή απόσταση μεταξύ ηλεκτροδίου-καυστήρα.
- αγωγός του μπουζί σπασμένος ή χωρίς μονωτικό περίβλημα.
- σπινθήρας που εκκενώνει στη γείωση (σε άλλο μέρος της κουζίνας).
- η γεννήτρια ή ο μικροδιακόπτης έχουν υποστεί ζημιά.
- αέρας στις σωληνώσεις (ειδικά μετά από παρατεταμένη αχρηστία της κουζίνας).
- λάθος μίγμα αέρα-αερίου (κακή ανάμειξη).

ΔΙΑΤΑΞΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Η σωστή απόσταση μεταξύ της ευαίσθητης άκρης του θερμοστοιχείου και του καυστήρα αναφέρεται στις εικόνες 5a,5b.
Για να ελέγξετε την απόδοση της βαλβίδας, κάνετε τα εξής:
- ανάψτε τον καυστήρα και αφήστε τον να λειτουργήσει περίπου για 3 λεπτά.
- σβήστε τον καυστήρα επαναφέροντας το διακόπτη στη θέση κλεισίματος (●).
- αφού παρέλθουν 90 δευτερόλεπτα για τους καυστήρες των εστιών, 60 δευτερόλεπτα για τους καυστήρες του φούρνου και του grill, γυρίστε το δείκτη του διακόπτη στη θέση “ανοικτό”.
- αφήστε το διακόπτη σε αυτή τη θέση και πλησιάστε ένα αναμμένο σπίρτο στον καυστήρα: ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΝΑΨΕΙ.

Χρόνος που απαιτείται για τη διέγερση του μαγνήτη κατά το άναμμα: 10 δευτερόλεπτα περίπου.
Χρόνος αυτόματης επέμβασης, μετά το σβήσιμο της φλόγας: όχι πάνω από 90 δευτερόλεπτα για τους καυστήρες των εστιών, όχι πάνω από 60 δευτερόλεπτα για τους καυστήρες του φούρνου και του grill.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ
- Πριν από οποιαδήποτε τεχνική επέμβαση στο εσωτερικό της κουζίνας πρέπει να αποσυνδέσετε τον ρευματολήπτη και να κλείσετε το ρουμπινέτο του υγραερίου.
- Οι έλεγχοι στεγανότητας του κυκλώματος υγραερίου δεν πρέπει να γίνουν με τη χρήση φλόγας. Αν δεν διαθέτετε μια ειδική διάταξη ελέγχου, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αφρό ή σαπουνόνερο.
- Κλείνοντας το επίπεδο με τις εστίες προσέξτε ώστε τα ηλεκτρικά καλώδια των μπουζί (αν υπάρχουν) να μη βρίσκονται κοντά στα μπέκ, ώστε να μην ακουμπήσουν πάνω σε αυτά.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η χρήση μιας συσκευής μαγειρέματος που λειτουργεί με αέριο, παράγει θερμότητα, υγρασία και προϊόντα καύσης στον χωρο όπου έχει εγκατασταθεί. Βεβαιωθείτε οτι ι κουζίνα είναι καλά αεριζόμενη, ειδικά όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία: κρατήστε ανοικτές τις οπές του φυσικού εξαερισμού ή εγκαταστήστε μια μηχανική διάταξη εξαερισμού (απορροφητήρα).
ΠΡΟΣΟΧΗ: Η παρουσα συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για το μαγείρεμα. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς, όπως για την θέρμανση χώρων.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

ΑΕΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΧΩΡΟΥ

Η χρήση μιας συσκευής μαγειρέματος με υγραέριο παράγει θερμότητα και υγρασία στο χώρο όπου είναι εγκατεστημένη. Εξασφαλίστε έναν καλό αερισμό της κουζίνας: αφήνετε ανοικτές τις σχισμές φυσικού αερισμού, ή εγκαταστήστε έναν απορροφητήρα.
Σε περίπτωση εντατικής και παρατεταμένης χρήσης μπορεί να απαιτηθεί ένας πρόσθετος αερισμός π.χ. ανοίγοντας ένα παράθυρο, ή ένας πιο αποδοτικός αερισμός, αυξάνοντας π.χ. την ισχύ του εξαναγκασμένου εξαερισμού.

ΑΝΑΜΜΑ ΤΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ ΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ
- Πιέστε και γυρίστε το διακόπτη αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού στο σύμβολο ◊ πάνω στον πίνακα (θέση της φλόγας στο μάξιμουμ).
- Ταυτόχρονα πλησιάστε ένα αναμμένο σπίρτο στην κεφαλή του καυστήρα.
- Θέλοντας να μειώσετε τη φλόγα, γυρίστε και άλλο το διακόπτη προς την ίδια φορά φέρνοντας το δείκτη στο σύμβολο ◊ (θέση της φλόγας στο μίνιμουμ).

ΓΙΑ ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ ΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ ΜΕ ΔΙΑΤΑΞΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ
- Πιέστε και γυρίστε το διακόπτη αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού στο σύμβολο ◊ πάνω στον πίνακα (θέση της φλόγας στο μάξιμουμ).
- Πλησιάστε ένα αναμμένο σπίρτο στον καυστήρα και κρατήστε το διακόπτη πατημένο περίπου για 10 δευτερόλεπτα.
- Μετά αφήστε το διακόπτη και βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας παραμένει αναμμένος. Σε αντίθετη περίπτωση, επαναλάβατε τη διαδικασία.

ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΦΟΥΡΝΟΥ
- Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.
- Πιέστε και γυρίστε το διακόπτη αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι τη θέση “μάξιμουμ”.
- Πλησιάστε ένα αναμμένο σπίρτο στην κεντρική οπή στο βάθος του φούρνου και πιέστε το διακόπτη (βλέπε εικ. 8).
- Βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας άναψε μέσω των δύο πλαϊνών οπών στο βάθος του φούρνου κρατώντας πάντα το διακόπτη πατημένο.
- Μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα, αφήστε το διακόπτη και βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας έχει παραμείνει αναμμένος. Σε αντίθετη περίπτωση, επαναλάβατε τη διαδικασία.

ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ GRILL (GRILL ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ)
- Τοποθετήστε την προστασία διακοπτών όπως δείχνει η εικ. 11.
- Πιέστε και γυρίστε το διακόπτη του φούρνου προς τα δεξιά, μέχρι τέρμα.
- Πλησιάστε ένα αναμμένο σπίρτο στο διάτρητο σωλήνα του καυστήρα και πιέστε το διακόπτη (βλέπε εικ. 9).
- Βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας άναψε κρατώντας πάντα πατημένο το διακόπτη.
- Μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα, αφήστε το διακόπτη και βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας έχει παραμείνει αναμμένος. Σε αντίθετη περίπτωση, επαναλάβατε τη διαδικασία.

ΔΙΑΤΑΞΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Οι καυστήρες που είναι εφοδιασμένοι με αυτή τη διάταξη έχουν το πλεονέκτημα ότι είναι προστατευμένοι σε περίπτωση κατά λάθος σβησίματος. Πράγματι, σε αυτή την περίπτωση, η παροχή υγραερίου στο συγκεκριμένο καυστήρα διακόπτεται αυτόματα, αποφεύγοντας με αυτό τον τρόπο τους κινδύνους που οφείλονται στη διαρροή άκαυστου υγραερίου: από το σβήσιμο της φλόγας, δεν πρέπει να περάσουν περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα για τους καυστήρες του φούρνου και του grill ή 90 δευτερόλεπτα για τους καυστήρες των εστιών.

ΓΙΑ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΜΕ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΑΝΑΦΛΕΞΗ

Ισχύουν πλήρως τα παραπάνω, με διαφορά ότι η χρήση του σπίρτου έχει αντικατασταθεί από έναν σπινθήρα που επιτυγχάνεται πιέζοντας, ακόμα και επανειλημμένα, το κομβίο που βρίσκεται στο ταμπλώ, ή πιέζοντας το διακόπτη του καυστήρα που θέλετε να ανάψετε.

Σε περίπτωση που η ηλεκτρική ανάφλεξη γίνεται με δυσκολία για συγκεκριμένους τύπους γκαζιού, συνιστάται να γίνεται με το διακόπτη στη θέση "ελάχιστο" (μικρή φλόγα).

- Για τις κουζίνες που είναι εφοδιασμένες με ηλεκτρική ανάφλεξη στους καυστήρες του φούρνου και του grill, είναι υποχρεωτικό να ανάψετε αυτούς τους καυστήρες με την πόρτα του φούρνου εντελώς ανοικτή.
- Κατά το άναμμα των καυστήρων του φούρνου και του grill που είναι εφοδιασμένοι με τη διάταξη ηλεκτρικής ανάφλεξης, αυτή δεν πρέπει να ενεργοποιηθεί για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα. Αν μετά από 10 δευτερόλεπτα ο καυστήρας δεν ανάψει, σταματήστε, αφήνοντας την πόρτα ανοιχτή και περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό πριν προσπαθήσετε και πάλι να ανάψετε τον καυστήρα. Σε περίπτωση που η ελαττωματική λειτουργία της ανάφλεξης επαναληφθεί, ανάψτε χρησιμοποιώντας ένα σπίρτο και καλέστε το σέρβις.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Αν, μετά από παρατεταμένη αδράνεια της κουζίνας, η ανάφλεξη είναι δύσκολη, είναι φυσικό. Αρκούν λίγα δευτερόλεπτα μέχρις ότου βγει ο αέρας που υπάρχει στις σωληνώσεις.
- Πάντως, πρέπει να αποφεύγετε την υπερβολική παροχή άκαυστου υγραερίου από τους καυστήρες. Αν το άναμμα δεν λάβει χώρα αρκετά σύντομα, επαναλάβατε την ενέργεια αφού πρώτα κλείσετε το διακόπτη (στη θέση (●)).
- Κατά το πρώτο άναμμα του φούρνου και του grill θα αισθανθείτε μια χαρακτηριστική μυρωδιά και θα παρατηρήσετε λίγο καπνό να βγαίνει από το στόμιο του φούρνου. Αυτό οφείλεται στην επεξεργασία των επιφανειών και στα ελαιώδη υπολείμματα στους καυστήρες.

ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΟΙ ΕΣΤΙΕΣ

Χρησιμοποιείτε σκεύη κατάλληλης διαμέτρου ανάλογα με το είδος του καυστήρα. Πράγματι, οι φλόγες δεν πρέπει να εξέχουν από τον πάτο των σκευών. Συνιστάται:

- για τον βοηθητικό καυστήρα = σκεύος τουλάχιστον 8 cm χρησιμοποιώντας τη σχάρα μείωσης που σας δίνεται μαζί με την κουζίνα.
- για τον ημιταχύ καυστήρα = σκεύος τουλάχιστον 14 cm.
- για τον ταχύ καυστήρα = σκεύος τουλάχιστον 22 cm

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: ποτέ μην αφήνετε το διακόπτη σε ενδιάμεσες θέσεις μεταξύ του συμβόλου ◊ της φλόγας στο μάξιμουμ και της θέσης κλεισίματος (●).

ΓΙΑ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΜΕ ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ

Οι διαφορετικές εντάσεις θερμότητας επιτυγχάνονται με τον εξής τρόπο:

- θέση 1 = ελάχιστη ένταση για όλες τις εστίες.
- θέση 6 = μέγιστη ένταση για κανονικές εστίες και εστίας ταχείας (με κόκκινο δίσκο).
- θέση 0 = σβηστή.

Τα σκεύη ποτέ δεν πρέπει να έχουν μικρότερη διάμετρο από εκείνη της εστίας και ο πάτος τους πρέπει να είναι επίπεδος (βλέπε εικ. 10).

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

- Μην αφήνετε τις εστίες αναμμένες χωρίς σκεύος, εκτός από την πρώτη φορά, για 10 λεπτά περίπου, για να στεγνώξουν τα υπολείμματα λαδιού ή υγρασίας.
- Αν η εστία πρέπει να παραμείνει για μεγάλο χρονικό διάστημα αχρησιμοποίητη, θα ήταν καλό να αλείψετε με αρκετό λάδι τη βαμμένη επιφάνεια.
- Αποφεύγετε το σχηματισμό κρούστας πάνω στην εστία για να μην αναγκαστείτε να χρησιμοποιήσετε σκληρά σφουγγαράκια για να την καθαρίσετε.

ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

- Αφού ανάψετε τον καυστήρα, αφήστε το φούρνο να ζεσταθεί για 10 λεπτά.
- Βάλτε το φαγητό που θέλετε να ψήσετε σε ένα συνήθες ταψί και ακουμπήστε το πάνω στη σχάρα.
- Βάλτε το στο φούρνο κατά προτίμηση όσο το δυνατόν υψηλότερα και ανοίξτε το διακόπτη στην επιθυμητή θέση.
- Μπορείτε να ελέγξετε το ψήσιμο μέσω της πόρτας με το φούρνο φωτισμένο. Ετσι αποφεύγετε το συχνό άνοιγμα της πόρτας, εκτός αν πρέπει να προσθέσετε λάδι ή να αλείψετε το φαγητό.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για κουζίνες χωρίς θερμοστάτη:

- με το διακόπτη στο "μάξιμουμ" ◊ = 280°C
- με το διακόπτη στο "μίνιμουμ" ◊ = 150°C
- Ολες οι άλλες θερμοκρασίες που κυμαίνονται από 150°C έως 280°C βρίσκονται μεταξύ μίνιμουμ και μάξιμουμ.

Ποτέ μη βάζετε το διακόπτη σε ενδιάμεσες θέσεις μεταξύ του "μάξιμουμ" ◊ και της θέσης κλεισίματος (●).

ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΤΟ GRILL ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

- Τοποθετήστε την προστασία διακοπτών (βλέπε εικ. 11).
- ανάψτε τον καυστήρα και περιμένετε μερικά λεπτά μέχρι να θερμανθεί ο καυστήρας.
- Βάλτε το φαγητό πάνω στη σχάρα.
- Βάλτε τη σχάρα στην υψηλότερη θέση του φούρνου.
- Τοποθετήστε τη λιποδόχη στη χαμηλότερη θέση.
- Κλείστε την πόρτα ακουμπώντας την πάνω στην προστασία διακοπτών.
- Μετά από μερικά λεπτά γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά (ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται από το είδος του φαγητού και από τα προσωπικά γούστα).Φαγητά στο grill.

Φαγητά στο grill	Χρόνος (λεπτά)	
	1η πλευρά	2η πλευρά
Ψιλές φέτες κρέας	6	4
Χοντρές φέτες κρέας	8	5
Ψιλές φέτες ψάρι χωρίς κόκαλα	10	8
Χοντρές φέτες ψάρι	15	12
Λουκάνικα	12	10
Τοστ	5	2
Μικρά πουλερικάι	20	15

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: κατά την πρώτη χρήση του grill βγαίνει καπνός από τον φούρνο. Πριν βάλετε τα φαγητά για ψήσιμο, πρέπει επομένως να περιμένετε μέχρις ότου καούν εντελώς όλα τα υπολείμματα λαδιού στον καυστήρα.Το grill πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο στην ονομαστική θερμαντική ισχύ του.

Κατά τη διάρκεια της χρήσης η συσκευή γίνεται πολύ ζεστή. Θα πρέπει να προσέξετε να μην αγγίξετε τα στοιχεία θέρμανσης στο εσωτερικό του φούρνου.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Τα εξωτερικά τοιχώματα της κουζίνας μπορεί να είναι ζεστά όταν χρησιμοποιείτε το grill. Κρατάτε μακριά τα παιδιά.

ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ GRILL Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

- Ανάψτε τον καυστήρα και αναμείνατε μερικά λεπτά ώστε να ζεσταθεί ο καυστήρας, ή ανάψτε την αντίσταση.
- Βάλτε το φαγητό πάνω στη σχάρα.
- Βάλτε τη σχάρα στην υψηλότερη θέση του φούρνου.
- Τοποθετήστε τη λιποδόχη στη χαμηλότερη θέση.
- Κλείστε την πόρτα ακουμπώντας την πάνω στην προστασία διακοπτών.
- Μετά από μερικά λεπτά γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά (ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται από το είδος του φαγητού και από τα προσωπικά γούστα). Φαγητά στο grill.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Τα εξωτερικά τοιχώματα της κουζίνας μπορεί να είναι ζεστά όταν χρησιμοποιείτε το grill.

Κρατάτε μακριά τα παιδιά.
Η αντίσταση του grill, που βρίσκεται στο άνω μέρος του φούρνου, ανάβει γυρίζοντας το διακόπτη του θερμοστάτη προς τα δεξιά μέχρι το σύμβολο του grill πάνω στον πίνακα.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ 4
Χάρη στα θερμαντικά στοιχεία που ελέγχονται από έναν επιλογέα και ρυθμίζονται από ένα θερμοστάτη, αρχίζοντας από τη θέση 0 (σβηστός) και γυρίζοντας το διακόπτη προς τα δεξιά έχετε τις εξής θέσεις:
- Σύμβολο : άναμμα λάμπας φούρνου (που θα παραμείνει πάντα αναμμένη ακόμα και με το δείκτη του διακόπτη σε όλες τις άλλες θέσεις).
- Σύμβολο :παραδοσιακό ψήσιμο “στατικός φούρνος”, η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται μέσω του διακόπτη του θερμοστάτη.
- Σύμβολο : ψήσιμο με αεριζόμενο φούρνο, σε ένα ή δύο επίπεδα, η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται μέσω του διακόπτη του θερμοστάτη.
- Σύμβολο :άναμμα του grill

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΣΤΑΤΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ" 4 New"
Χάρη στα θερμαντικά στοιχεία που ελέγχονται από έναν επιλογέα και ρυθμίζονται από ένα θερμοστάτη, αρχίζοντας από τη θέση 0 (σβηστός) και γυρίζοντας το διακόπτη προς τα δεξιά έχετε τις εξής θέσεις:
- Σύμβολο : άναμμα λάμπας φούρνου (που θα παραμείνει πάντα αναμμένη ακόμα και με το δείκτη του διακόπτη σε όλες τις άλλες θέσεις)
- Σύμβολο : αργό ψήσιμο με αεριζόμενο φούρνο, συνιστώμενο για εκτεταμένα ψησίματα, ο διακόπτης του θερμοστάτη πρέπει να είναι στη θέση της μέγιστης θερμοκρασίας.
- Σύμβολο : παραδοσιακό ψήσιμο “στατικός φούρνος”, η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται μέσω του διακόπτη του θερμοστάτη.
- Σύμβολο : άναμμα του grill.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ - Το κίτρινο φωτάκι ανάβει ανάλογα με την επέμβαση του θερμοστάτη.Πριν βάλετε στο φούρνο τα φαγητά, αφήστε το φούρνο να ζεσταθεί τουλάχιστον για 10 λεπτά.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΑΕΡΙΖΟΜΕΝΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ " 4 "
Χάρη στα θερμαντικά στοιχεία που ελέγχονται από έναν επιλογέα και ρυθμίζονται από ένα θερμοστάτη, αρχίζοντας από τη θέση 0 (σβηστός) και γυρίζοντας το διακόπτη προς τα δεξιά έχετε τις εξής θέσεις:
- Σύμβολο :άναμμα λάμπας φούρνου (που θα παραμείνει πάντα αναμμένη ακόμα και με το δείκτη του διακόπτη σε όλες τις άλλες θέσεις)
- σύμβολο :του διακόπτη του θερμοστάτη
- σύμβολο :ψήσιμο με αεριζόμενο φούρνο, σε ένα ή δύο επίπεδα, η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται μέσω του διακόπτη του θερμοστάτη.
- Σύμβολο :άναμμα του grill.

ΗΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΧΡΗΣΕΩΝ
Χάρη στα διάφορα στοιχεία θέρμανσης που επιλέγονται μέσω ενός διακόπτη και ρυθμίζονται με ένα θερμοστάτη (από 50 έως 250°C).
Αρχίζοντας από τη θέση 0 (σβηστός) και γυρίζοντας το διακόπτη προς τα δεξιά έχετε τις εξής θέσεις:
- σύμβολο :ανάμματος λάμπας φούρνου και κόκκινης ενδ. λυχνίας
- σύμβολο :άναμμα λάμπας φούρνου και κόκκινης ενδ. λυχνίας, λειτουργία ανεμιστήρα.
- σύμβολο :συμβατικό ψήσιμο “στατικού” φούρνου, η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται από το διακόπτη του θερμοστάτη.
- σύμβολο :ψήσιμο με αεριζόμενο φούρνο, σε ένα ή δύο επίπεδα, η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται από το διακόπτη του θερμοστάτη.
- σύμβολο :άναμμα του grill (στο άνω μέρος του φούρνου), ο διακόπτης του θερμοστάτη πρέπει να βρίσκεται στη θέση μέγιστης θερμοκρασίας.
- σύμβολο :γρήγορο ψήσιμο με αεριζόμενο φούρνο, η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται από το διακόπτη του θερμοστάτη.Σε όλες τις θέσεις, εκτός από το μηδέν, ανάβει η κόκκινη ενδ. λυχνία και η λάμπα του φούρνου.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κίτρινη ενδ. λυχνία ανάβει ανάλογα με την επέμβαση του θερμοστάτη.Πριν βάλετε τα φαγητά για ψήσιμο, αφήστε να ζεσταθεί ο φούρνος για τουλάχιστον 10 λεπτά.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ
Χάρη στα θερμαντικά στοιχεία που ελέγχονται από έναν επιλογέα και ρυθμίζονται από ένα θερμοστάτη, αυτός ο φούρνος προσφέρει περισσότερους τρόπους ψησίματος, που βασίζονται σε τρεις κύριες πηγές θέρμανσης:
α) Εξαναγκασμένη κυκλοφορία της θερμότητας (αεριζόμενος φούρνος).
β) Φυσική κυκλοφορία της θερμότητας (στατικός φούρνος).
γ) Υπέρυθρες ακτίνες (grill).
Ξεκινώντας από τη θέση 0 (σβηστός) και γυρνώντας τον διακόπτη επιλογής δεξιόστροφα συναντάτε τις ακόλουθες θέσεις:
- σύμβολο :άναμμα λάμπας φούρνου και κόκκινης λυχνίας, λειτουργία του ανεμιστήρα
- σύμβολο :παραδοσιακό ψήσιμο “στατικός φούρνος”, η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται μέσω του διακόπτη του θερμοστάτη.
- σύμβολο :ψήσιμο με αεριζόμενο φούρνο, σε ένα ή δύο επίπεδα, η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται μέσω του διακόπτη του θερμοστάτη.
- σύμβολο :άναμμα του grill (στο πάνω μέρος του φούρνου), ο διακόπτης του θερμοστάτη πρέπει να είναι στη θέση της μέγιστης θερμοκρασίας.
- σύμβολο :ψήσιμο με υπέρυθρες ακτίνες “ενισχυμένο” grill, συνιστώμενο για εκτεταμένα ψησίματα, ο διακόπτης του θερμοστάτη πρέπει να είναι στη θέση της μέγιστης θερμοκρασίας.
- σύμβολο :γρήγοροψήσιμο με αεριζόμενο φούρνο, η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται μέσω του διακόπτη του θερμοστάτη.
- σύμβολο :αργό ψήσιμο με αερι ζόμενο φούρνο, η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται μέσω του διακόπτη του θερμοστάτη.

Σε όλες τις θέσεις εκτός από το 0, ανάβει η κόκκινη λυχνία και η λάμπα του φούρνου.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κίτρινη λυχνία ανάβει ανάλογα με τις επεμβάσεις του θερμοστάτη.Πριν βάλετε το φαγητό για ψήσιμο, αφήστε να θερμανθεί ο φούρνος για 10 λεπτά τουλάχιστον.

ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΦΟΥΡΝΟ
- Μόνο για τα μοντέλα με “Ηλεκτρικό Φούρνο” που ενεργοποιείται με δύο ξεχωριστούς διακόπτες (επιλογέας-θερμοστάτης), μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη γρίλια με κλειστή την πόρτα, χωρίς να κάνετε χρήση του προστατευτικού διακοπτών.
Με το ψήσιμο στη σχάρα με κλειστή την πόρτα, οι θερμοκρασίες δεν πρέπει να ξεπερνούν τους 180°C.

ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ Η ΣΟΥΒΛΑ
α) Με σχάρες με ανοιχτή πόρτα
- Τοποθετήστε την προστασία διακοπτών όπως δείχνει η εικόνα 12.
- Ανάψτε τον καυστήρα του grill ή την αντίσταση του grill.
- Περάστε το κρέας στη σούβλα και στερεώστε το με τα δύο πιρούνια.
- Βάλτε τη μύτη της σούβλας στον ομφαλό του μοτέρ.

- Αφαιρέστε τη λαβή της σούβλας.
- Βάλτε τη λιποδόχη στο χαμηλότερο σημείο του φούρνου.
- Κλείστε την πόρτα ακουμπώντας την πάνω στην προστασία διακοπτών.
- Ανάψτε το μοτέρ πατώντας τον ειδικό διακόπτη στο σύμβολο.
- Αλείβετε πότε πότε το κρέας. Το τέλος του ψησίματος, βιδώστε τη λαβή στη σούβλα και αφαιρέστε την από τον ομφαλό του μοτέρ.

b) Με σχάρες με κλειστή πόρτα.

- όπως παραπάνω χωρίς τη χρήση της προστασίας διακόπτη όπως φαίνεται στην εικ. 12

ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι άκρες της σούβλας θα μπορούσαν να είναι μυτερές.

Να τις πιάνετε προσεκτικά.

ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ Ο ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ (Εικ. 13)

Ρυθμίστε το χρόνο που νομίζετε απαραίτητο για το ψήσιμο γυρίζοντας τον χρονοδιακόπτη προς τα δεξιά. Στο τέλος του προγραμματισμένου χρόνου θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΠΛΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΗ ΓΙΑ ΤΟ ΤΕΛΕΙΩΜΑ ΤΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ (Εικ. 14)

Σας επιτρέπει να προγραμματίσετε τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Λειτουργία:

- Βάλτε το διακόπτη στον επιθυμητό χρόνο ψησίματος (μέγ. χρόνος = 210 λεπτά για τον ηλεκτρικό φούρνο και 100 λεπτά για τον φούρνο γκαζιού).
- Επιλέξτε τη θερμοκρασία μέσω του διακόπτη του θερμοστάτη, και γυρίστε τον επιλογέα στον προεπιλεγμένο τύπο μαγειρέματος.
- Μόλις ο διακόπτης του προγραμματιστή τοποθετηθεί στο σύμβολο 0 θα σταματήσει το ψήσιμο. Το ψήσιμο θα διακοπεί αυτόματα.
- Ξαναβάλτε το διακόπτη του θερμοστάτη στο σύμβολο ●.
- Ξαναβάλτε το διακόπτη του επιλογέα στο σύμβολο 0.

ΣΗΜ.: Ο φούρνος χωρίς τη χρήση του προγραμματιστή, λειτουργεί μόνο όταν ο διακόπτης του προγραμματιστή βρίσκεται στη χειροκίνητη θέση ✋.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΗ (Εικ. 15)

Επιτρέπει τον προγραμματισμό της ώρας έναρξης και τη διάρκεια ψησίματος στο φούρνο. Αν το μαγείρεμα δεν απαιτεί τον οπτικό έλεγχο τότε αυτό μπορεί να γίνει και με την απουσία του χρήστη.

Τη στιγμή της εγκατάστασης ή μετά από ένα χρονικό διάστημα διακοπής της ηλεκτρικής τροφοδοσίας, η οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει. Είναι λοιπόν απαραίτητο να συγχρονίσετε την ώρα, αλλιώς οι προγραμματισμοί δεν θα είναι σωστοί.

ΣΥΓΧΡΟΝΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

- Πιέζοντας ταυτόχρονα τα δύο κομβία (ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ, ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ) και το κομβίο “+” ή “-” ρυθμίζεται η ώρα. Με αυτή τη διαδικασία ακυρώνονται όλα τα προγράμματα που τυχόν έχουν προγραμματιστεί και αναβοσβήνει το σύμβολο AUTO.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οταν αναβοσβήνει το σύμβολο AUTO δεν είναι δυνατόν να θέσετε σε λειτουργία το φούρνο χειροκίνητα.

ΚΟΥΜΠΙΑ “+” ΚΑΙ “-”

- Ενεργοποιώντας τα κομβία “+” ή “-” ο χρόνος αυξάνεται ή μειώνεται με μια μεταβλητή ταχύτητα ανάλογα με τη διάρκεια της πίεσης που ασκείται στο κομβίο.

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- Ενεργοποιήστε το κομβίο ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ: Το σύμβολο AUTO σβήνει (αν αναβοσβήνει ή είναι μόνιμα αναμμένο), το σύμβολο ΣΚΕΥΟΣ ανάβει και είναι πλέον δυνατόν να θέσετε σε λειτουργία το φούρνο ενεργώντας στους διακόπτες του θερμοστάτη του φούρνου και του επιλογέα σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου.

ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΕ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΚΑΙ ΤΕΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- Ας κάνουμε ένα παράδειγμα: Η ώρα είναι 9.25. Επιθυμείτε να μπεί ο φούρνος σε λειτουργία στις 11.00 και να τελειώσει το μαγείρεμα στις 12.00 (διάρκεια μαγειρέματος 1 ώρα).
- Πιέστε το κομβίο ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ και εντός 5 δευτερολέπτων πατήστε το κομβίο “+” μέχρι την ένδειξη 1.00. Αν χρειάζεται διορθώστε με το κομβίο “-”. Τα σύμβολα AUTO και ΣΚΕΥΟΣ ανάβουν μόνιμα.
- Πιέστε το κομβίο ΤΕΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ και εντός 5 δευτερολέπτων πιέστε το κομβίο “+” μέχρι την ένδειξη 12.00. Το σύμβολο ΣΚΕΥΟΣ σβήνει ενώ το σύμβολο AUTO παραμένει μόνιμα αναμμένο.
- Τοποθετήστε το διακόπτη του θερμοστάτη του φούρνου στην επιθυμητή θερμοκρασία και τον επιλογέα στον προεπιλεγμένο τύπο ψησίματος. Η κόκκινη λυχνία ανάβει καθώς και το φως του φούρνου και ο προγραμματιστής έχει ρυθμιστεί να λειτουργήσει. Στις 11.00 ο φούρνος ανάβει αυτόματα και το σύμβολο ΣΚΕΥΟΣ ανάβει.
- Μετά το τέλος του ψησίματος (στις 12.00) το σύμβολο AUTO αναβοσβήνει, το σύμβολο ΣΚΕΥΟΣ σβήνει και ένα ηχητικό σήμα προειδοποιεί για το τέλος του ψησίματος. Για να το διακόψετε πρέπει να πιέσετε ένα οποιοδήποτε κομβίο.
- Μετά κλείστε τους διακόπτες του θερμοστάτη και του επιλογέα.

ΗΜΙΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΕ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

- Ας κάνουμε ένα παράδειγμα: η ώρα είναι 11.35 και επιθυμείτε να παραμείνει ο φούρνος σε λειτουργία για 25 λεπτά αρχίζοντας από αυτή τη στιγμή.
- Πιέστε το κομβίο ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ και μέσα σε 5 δευτερόλεπτα πιέστε το κομβίο “+” μέχρι την ένδειξη 00.25. Αν χρειάζεται διορθώστε με το πλήκτρο “-”.Τα σύμβολα AUTO και ΣΚΕΥΟΣ ανάβουν μόνιμα.
- Τοποθετήστε το διακόπτη του θερμοστάτη του φούρνου στην επιθυμητή θερμοκρασία και τον επιλογέα στον προεπιλεγμένο τύπο ψησίματος. Η κόκκινη λυχνία ανάβει καθώς και το φως του φούρνου και ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία.
- Μετά από 25 λεπτά ο φούρνος και το σύμβολο ΣΚΕΥΟΣ σβήνουν, το σύμβολο AUTO αναβοσβήνει και το ηχητικό σήμα προειδοποιεί για το τέλος του ψησίματος. Για να διακόψετε το ψήσιμο πρέπει να πιέσετε ένα οποιοδήποτε κομβίο.
- Μετά κλείστε τους διακόπτες του θερμοστάτη και του επιλογέα.

ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ

- Πιέστε το κομβίο ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ και επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο μέσω του κομβίου “+” ή “-”.
- Κατά τη λειτουργία του χρονόμετρου ανάβει το σύμβολο της ΚΑΜΠΑΝΑΣ.
- Στο τέλος του ρυθμισμένου χρόνου μπαίνει σε λειτουργία το ηχητικό σήμα και σβήνει το σύμβολο της ΚΑΜΠΑΝΑΣ.

ΗΧΗΤΙΚΟ ΣΗΜΑ

- Το ηχητικό σήμα τίθεται σε λειτουργία στο τέλος ενός προγραμματισμού και έχει διάρκεια 7 λεπτών.
- Για να το σταματήσετε πρέπει πρώτα να πιέσετε ένα οποιοδήποτε κομβίο.
- Πατώντας το πλήκτρο “-” χωρίς πρώτα να έχετε επιλέξει μια λειτουργία είναι δυνατό να αλλάξετε τη συχνότητα του ακουστικού σήματος. Μπορείτε να επιλέξετε έως και 3 διαφορετικούς τύπούς σήματος. Το επιλεγμένο σήμα θα ακουστεί έως ότου είναι πατημένο το πλήκτρο “-”.

ΕΝΑΡΞΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ

- Το πρόγραμμα τίθεται σε λειτουργία 4 δευτερόλεπτα περίπου μετά τη ρύθμιση.
- Σε οποιαδήποτε στιγμή είναι δυνατό να ελέγξετε το ρυθμισμένο πρόγραμμα πιέζοντας το αντίστοιχο κομβίο.

ΛΑΘΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΥ

- Παράδειγμα: στις 12.15 ρυθμίζετε 30 λεπτά ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ και ο χρόνος ΤΕΛΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ στις 12.30.
- Το λάθος στη ρύθμιση μπορεί να διορθωθεί αλλάζοντας τη διάρκεια ή την ώρα τέλους ψησίματος ή πατώντας το κομβίο ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ και μετά να επαναλάβετε τον προγραμματισμό.
- Αν υπάρξει λάθος ρύθμισης ο φούρνος δεν τίθεται σε λειτουργία.

ΑΚΥΡΩΣΗ ΕΝΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

- Μπορείτε να ακυρώσετε ένα πρόγραμμα πατώντας το πλήκτρο

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ και στη συνέχεια το κομβίο "-" μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη 0.00.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

ΜΕΤΑ ΤΟ ΤΕΛΟΣ ΚΑΘΕ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΕΝΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ ΝΑ ΠΑΤΗΣΕΤΕ ΤΟ ΚΟΜΒΙΟ ✋ ΑΛΛΙΩΣ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΑ.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ "ΑΝΑΛΟΓΙΚΟΥ" ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΗ/ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΗ ΓΙΑ ΤΟ ΤΕΛΕΙΩΜΑ ΤΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ (εικ. 17)

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

Πατήστε και γυρίστε αριστερά (**A**)το κουμπί μέχρι να συμπέσει στην ώρα της ημέρας. Σε περίπτωση λανθασμένου χειρισμού, περιστροφή δεξιά, ένας μηχανισμός ασφαλείας προστατεύει τα εξαρτήματα του ρολογιού.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΧΡΟΝΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Γυρίστε το κουμπί δεξιόστροφα(**A**), χωρίς να πιέζετε, μέχρι να συμπέσει η βελόνα (ή ο δείκτης του δίσκου), με τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος. Στο τέλος του προκαθορισμένου χρόνου, αποσυνδέεται ο φούρνος και ενεργοποιείται η συνεχής ηχητική ειδοποίηση. Για να παύσετε τον ήχο, γυρίστε αριστερά (**A**)το κουμπί, χωρίς να πιέσετε, μέχρι να συμπέσει η βελόνα με το σύμβολο του διαγραμμένου κουδουνιού 🔕 (ή τοποθετείστε το δείκτη σε αντιστοιχία με το κουδούνι).

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ ΨΗΣΙΜΟ (κλειστή επαφή)

Γυρίστε το κουμπί αριστερά(**A**), χωρίς να πιέζετε, μέχρι να συμπέσει η βελόνα με το σύμβολο "I" (ή τοποθετείστε το δείκτη σε αντιστοιχία με το σύμβολο του χεριού ✋).

ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Τοποθετείστε τη βελόνα (ή το δείκτη του δίσκου) σε αντιστοιχία με το διαγραμμένο κουδούνι, στρέφοντας (**A**)το κουμπί προς τα δεξιά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ : Το ρολόι αυτό μπορεί να χορηγηθεί και μόνο με τη λειτουργία μέτρησης λεπτών.

ΓΙΑ ΝΑ ΑΦΑΙΡΕΣΕΤΕ ΤΗΝ ΠΟΡΤΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Η πόρτα μπορεί να αφαιρεθεί για να μπορέσετε να καθαρίσετε το φούρνο με πιο εύκολο τρόπο ακολουθώντας τις παρακάτω οδηγίες:

- ανοίξτε τελείως την πόρτα.
- τοποθετήστε δύο κέρματα των 10 λεπτών μέσα στις δύο σχισμές των μεντεσέδων.
- ξανακλείστε την πόρτα μέχρι να αισθανθείτε την αντίσταση των δύο κερμάτων (εικ.16).
- κλείστε περισσότερο την πόρτα και στη συνέχεια σηκώστε την κρατώντας την από τα πλαϊνά και τοποθετήστε την ελαφρά εμπρός, με τον τρόπο αυτό η πόρτα βγαίνει με ευκολία.
- για να ξανατοποθετήσετε την πόρτα ξαναβάλτε τους μεντεσέδες στη θέση τους και βεβαιωθείτε ότι έχουν μπει στην έδρα τους.
- κατεβάστε εντελώς την πόρτα και βγάλτε τα κέρματα που βάλατε προηγουμένως.
- ξανακλείστε την πόρτα μέχρι τη θέση ολικού κλεισίματος.
- να ελέγχετε πάντα την κατάσταση λειτουργικότητας της φλάντζας της πόρτας του φούρνου, σε περίπτωση φθοράς, μην διστάσετε να την αντικαταστήσετε στην υπηρεσία υποστήριξης.

ΓΙΑ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΜΕ ΑΥΤΟΚΑΘΑΡΙΖΟΜΕΝΟ ΦΟΥΡΝΟ

Τα δύο πλαϊνά τοιχώματα και το μπροστινό είναι επενδυμένα με αυτοκαθαριζόμενο σμάλτο με καταλυτική δράση.

Κάθε 10-15 ψησίματα αφήστε να λειτουργήσει, με το φούρνο άδειο και στη μέγιστη ισχύ. Ο χρόνος που απαιτείται για αυτή τη διαδικασία εξαρτάται από την κατάσταση του φούρνου. Μερικές ουσίες σκληραίνουν και μπορούν να εμποδίσουν τη λειτουργία της επένδυσης. Στην πραγματικότητα φράζουν τους πόρους του ειδικού σμάλτου και η οξείδωση δεν λαμβάνει χώρα. Τότε πρέπει, μόλις ο φούρνος κρυώσει εντελώς, να μακαλώσετε την κρούστα με πολύ ζεστό νερό και με μαλακή βούρτσα, χωρίς να χρησιμοποιήσετε απορρυπαντικό και να ανάψετε ξανά το φούρνο στο μάξιμουμ για μερικά λεπτά.

(Σημαντικό: ποτέ μην χρησιμοποιείτε σκληρά σφουγγαράκια ή μεταλλικές βούρτσες).

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

- Η σχάρα του φούρνου χρησιμεύει για τη στήριξη συνηθισμένων ταψιών, που περιέχουν γλυκά, ψητά ή απευθείας τα κρέατα για ψήσιμο στο grill.
- Ο δίσκος αυτός μπαίνει κάτω από την σχάρα για να μαζεύει τα ζουμιά απο το φαγητό ενώ ψήνετε. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για ψήσιμο φαγητού.
- Αν μαγειρεύετε με αεριζόμενο φούρνο, μπορείτε να βάλετε ταυτόχρονα δύο σχάρες. Παρόλα αυτά, αν τα φαγητά διαφέρουν μεταξύ τους ως προς την ποιότητα ή την ποσότητα, τότε είναι προφανές ότι και οι χρόνοι θα είναι διαφορετικοί.

ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΚΕΡΑΜΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ

Η ισχύς των εστιών ρυθμίζεται από μία διάταξη που εξασφαλίζει μια άριστη ρύθμιση της θερμοκρασίας μαγειρέματος.

Οι διαφορετικές εντάσεις θερμότητας είναι διαβαθμισένες από το 1 έως το 6. Ο διακόπτης μπορεί να τοποθετηθεί στην επιθυμητή θέση περιστρέφοντάς τον προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά.

Για τις εστίες με διπλό κύκλωμα, ο διακόπτης γυρνά μόνο δεξιόστροφα, οι διάφορες εντάσεις θερμότητας κυμαίνονται από 1 έως 6 μόνο για τις κεντρικές ζώνες των εστιών.

Το επόμενο κλικ μπροστά, μετά από την τελευταία σκάλα, θα ανάψει τις υπόλοιπες ζώνες των εστιώ

Οταν μία από τις εστίες είναι ζεστή, η ενδεικτική λυχνία E (βλέπε εικ. 1) ανάβει και δεν θα σβήσει αν η θερμοκρασία όλων των εστιών δεν κατέβει κάτω από τους 60°C περίπου.

Οι τέσσερις ζώνες μαγειρέματος καθορίζονται από τα περιγράμματα που είναι σχεδιασμένα στο πλατώ. Για να έχετε μια καλή απόδοση και χαμηλή κατανάλωση ενέργειας, είναι απαραίτητο να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά σκεύη των οποίων ο πάτος να είναι παχύς και εντελώς επίπεδος. Η διάμετρος του πάτου του σκεύους πρέπει να είναι τουλάχιστον ίση με τα περιγράμματα που είναι σχεδιασμένα στο πλατώ. Αν ο πάτος του σκεύους δεν καλύπτει τη θερμαινόμενη ζώνη, έχουμε απώλεια ενέργειας. Θα ήταν καλύτερο να είναι ελαφρώς μεγαλύτερος.

Ο πάτος των σκευών και οι εστίες μαγειρέματος πρέπει να είναι καθαρές και στεγνές. Η μη τήρηση αυτών των συμβουλών μπορεί να επιφέρει απώλεια θερμότητας και επομένως ενέργειας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Μη μαγειρεύετε ποτέ απευθείας πάνω στις εστίες.
- Με τις εστίες ζεστές, για να κερδίσετε λίγο χρόνο μπορείτε να αρχίσετε το μαγείρεμα με το διακόπτη στο 6, και να τον ξαναγυρίσετε στη θέση που έχετε επιλέξει για την προετοιμασία.
- Ολες οι εστίες είναι εφοδιασμένες με έναν περιοριστή θερμοκρασίας που δεν επιτρέπει την υπερθέρμανση, ακόμα και σε περίπτωση λειτουργίας της μιας εστίας στο μέγιστο χωρίς σκεύος ή τη χρήση σκευών χωρίς επίπεδο πάτο.

Ενδεικτικά μπορείτε να συμβουλευτείτε τον παρακάτω πίνακα, υπενθυμίζοντας ότι μπορεί να υπάρξουν διαφορές που οφείλονται στην ποιότητα και στην ποσότητα των φαγητών που ψήνετε και στα γούστα του καθενός.

Θέση διακόπτη	Τύπος μαγειρέματος
1 - 2	Διατηρεί ζεστή, μπεσαμέλ, κρέμες
2 - 3	Ζέσταμα φαγητών
3 - 4	Ζυμαρικά, μανέστρα λαχανικών, ραγού
4 - 5	Βράσιμο, ψητά
5 - 6	Λαχανικά στον ατμό φιλέτα, ψάρια
6	Ψήσιμο στη σχάρα, τηγάνισμα, κοτολέτες αρνιού

ΠΡΟΣΟΧΗ

- Μην κοιτάτε σταθερά τις εστίες αλογόνου κατά τη λειτουργία τους, επειδή το φως που εκπέμπεται από τις εστίες θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στα μάτια.
- Η κεραμική επιφάνεια είναι πολύ ανθεκτική, αλλά δεν είναι

άθραυστη και δεν πρέπει να την χρησιμοποιείτε για να ακουμπάτε οτιδήποτε επάνω.
- Ενα βίαιο χτύπημα με μυτερά ή πολύ σκληρά αντικείμενα μπορεί να την καταστρέψει.
- Αν διαπιστώσετε κάποιο σπάσιμο, ράγισμα ή ρωγμή στην επιφάνεια συνιστάται να σταματήσετε τη χρήση και να απευθυνθείτε αμέσως στο σέρβις.
- Σε ζεστές επιφάνειες δεν πρέπει να τοποθετούνται φύλλα αλουμινίου ή πλαστικά σκεύη.
- Κατά την πρώτη περίοδο λειτουργίας το πλατώ μπορεί να εκπέμπει οσμή καμένου. Αυτή θα εξαφανιστεί μετά από μερικές χρήσεις.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Τα παιδιά, λόγω του ύψους τους, κινδυνεύουν να μην δουν την ενδεικτική λυχνία θερμότητας. Γι' αυτό πρέπει να προσέχετε να μην ακουμπούν τα χέρια στις εστίες, ακόμα και αν οι αντιστάσεις είναι σβηστές

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΠΛΑΤΩ ΚΕΡΑΜΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ

Το επίπεδο σχήμα του πλατώ με κεραμικές εστίες διευκολύνει σημαντικά τον καθαρισμό σε σχέση με τα πλατώ με παραδοσιακές εστίες. Η ελαφριά βρομιά που δεν έχει κάνει κρούστα αφαιρείται με ένα υγρό χαρτί κουζίνας. Για να αφαιρέσετε επίμονες βρωμιές μπορείτε να εφαρμόσετε τις ίδιες μεθόδους καθαρισμού που είναι κατάλληλες για κρύσταλλα και να χρησιμοποιήσετε ειδικά προϊόντα. Σε περίπτωση που χυθεί το περιεχόμενο του σκεύους στο πλατώ, αφαιρέστε το με μία σπάτουλα. Αν χυθεί ζάχαρη ή σιρόπι πρέπει να τα αφαιρέσετε αμέσως πριν καραμελοποιηθούν πάνω στο κρύσταλλο. Με τον ίδιο τρόπο χρειάζεται να αφαιρέσετε αμέσως κάθε υπόλειμμα από αλουμινόχαρτο ή από πλαστικά υλικά που άφησαν αντικείμενα που ακουμπήσατε κατά λάθος στην περιοχή μαγειρέματος που ήταν ακόμα ζεστή. Οι λεκέδες νερού και τα άλατα μπορούν να αφαιρεθούν με ξίδι ή λευκό κρασί. Να θυμάστε πάντα να ξεπλένετε και στεγνώνετε την επιφάνεια με απορροφητικό χαρτί μετά τη χρήση. Μη χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση απορρυπαντικά σε σκόνη ή διαβρωτικά όπως σπρέυ για φούρνους, που αφαιρούν τα λίπη, προϊόντα που αφαιρούν τη σκουριά, γυαλιστικά σε σκόνη και σκληρά σφουγγαράκια. Αποφύγετε να επικαθίσουν κόκκοι άμμου π.χ. κατά τον καθαρισμό των λαχανικών επειδή μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια. Αποφύγετε να σέρνετε σκεύη με τραχύ πάτο γιατί μπορούν να χαράξουν το κρύσταλλο.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΕΝΙΚΟΥ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ

- Η χρηση αυτης της συσκευης δεν απευθυνεται σε ατομα (συμπεριλαμβανομενων των παιδιων) με μειωμενες κινητικες και ψυχικες ικανοτητες και σε ατομα με ατελη εμπειρια και γνωση, εκτος εαν βρισκονται υπο την επιβλεψη ενος υπευθυνου για την ασφαλεια τους που να γνωριζει τις οδηγιες χρησεως της συσκευης. Τα παιδια πρεπει να ειναι υπο την επιβλεψη καποιου ετσι ωστε να ειναι βεβαιο οτι δεν παιζουν με τη συσκευη.
- Πριν από οποιαδήποτε επέμβαση, στο εσωτερικό του φούρνου ή στα τμήματα υπό τάση, πρέπει να διακόψετε το ηλεκτρικό ρεύμα.
- Μην χρησιμοποιείτε τον θερμοθάλαμο σαν αποθήκη για εύφλεκτα υγρά ή αντικείμενα που είναι ευαίσθητα στη θερμοκρασία, όπως ξύλο, χαρτί, σπρέι, σπίρτα, κλπ.
- Ελέγχετε τακτικά το λαστιχένιο σωλήνα που πρέπει να είναι μακριά από ζεστά τοιχώματα, να μην έχει απότομες καμπές και να βρίσκεται σε καλή κατάσταση. Ο σωλήνας πρέπει να αντικαθιστάται στην καθορισμένη ημερομηνία και πρέπει να είναι στερεωμένος στις δύο άκρες με τυποποιημένους σφιγκτήρες.
- Σε περίπτωση που με την πάροδο του χρόνου το άνοιγμα των ρουμπινέτων γίνει δύσκολο, απευθυνθείτε στο σέρβις.
- Τα σμαλτωμένα ή επιχρωμιωμένα τμήματα πλένονται με χλιαρό νερό και σαπούνι ή με υγρά απορρυπαντικά. Αντίθετα, για να καθαρίσετε τους πάνω καυστήρες μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ακόμα και μια μεταλλική βούρτσα. Στεγνώξτε τους καλά.
- Μην χρησιμοποιείτε σκληρά σφουγγαράκια για να καθαρίσετε τα σμαλτωμένα ή επιχρωμιωμένα τμήματα.
- Πλένοντας τις εστίες, μην χρησιμοποιείτε άφθονο νερό. Προσέξτε να μην μπεί νερό ή άλλο στις οπές όπου στηρίζονται οι καυστήρες, γιατί είναι επικίνδυνο.
- Τα μπουζί για την ηλεκτρική ανάφλεξη πρέπει, μετά από κάθε χρήση, να διατηρούνται καθαρά και στεγνά, κυρίως αν υπάρχουν σταξίματα ή τα σκεύη έχουν ξεχειλίσει.
- Σε περίπτωση που το καπάκι είναι γυάλινο: μην το κλείσετε αν πρώτα οι καυστήρες ή οι εστίες δεν κρυώσουν, γιατί θα μπορούσε να ραγίσει ή σπάσει.
- Μην χτυπάτε τα σμαλτωμένα τμήματα και τα μπουζί ανάφλεξης (αν υπάρχουν).
- Οταν δεν χρησιμοποιείτε την κουζίνα, θα ήταν καλό να κλείνετε το κεντρικό ρουμπινέτο υγραερίου.

Η χρήση ηλεκτρικών οικιακών συσκευών επιφέρει την τήρηση κάποιων βασικών κανόνων. Ειδικότερα:
- το πλατώ των κεραμικών εστιών παρουσιάζει καλή μηχανική αντίσταση και επομένως αντέχει σε ελάχιστα τυχαία χτυπήματα. Αν μετά από κάποιο χτύπημα το πλατώ παρουσιάσει σπάσιμο, ράγισμα ή ρωγμή συνιστάται να σταματήσετε τη χρήση του, να το αποσυνδέσετε από την ηλεκτρική τροφοδοσία και να απευθυνθείτε στο κατάστημα πώλησης.
- Μην χρησιμοποιείτε τη λαβή για να μετακινήσετε την κουζίνα.
- Να μην χρησιμοποιουνται ατμοκαθαριστες για την καθαριοτητα της συσκευης.
- Δεν προβλέπεται βάθρο για την τοποθέτηση της κουζίνας.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η χρήση μιας συσκευής μαγειρέματος που λειτουργεί με αέριο, παράγει θερμότητα, υγρασία και προϊόντα καύσης στον χωρο όπου έχει εγκατασταθεί. Βεβαιωθείτε οτι ι κουζίνα είναι καλά αεριζόμενη, ειδικά όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία: κρατήστε ανοικτές τις οπές του φυσικού εξαερισμού ή εγκαταστήστε μια μηχανική διάταξη εξαερισμού (απορροφητήρα).
ΠΡΟΣΟΧΗ: Η παρουσα συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για το μαγείρεμα. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς, όπως για την θέρμανση χώρων.

Συμβουλές που πρέπει να ακολουθήσετε σε περίπτωση ανωμαλιώνΠριν απευθυνθείτε στο Σέρβις ελέγξτε αν:
- ο ρευματολήπτης είναι σωστά τοποθετημένος στην πρίζα του ρεύματος
- η γενική ενδεικτική λυχνία λειτουργίας είναι αναμμένη.

Αν το πρόβλημα συνεχιστεί, συμβουλευτείτε έναν έμπειρο και εξουσιοδοτημένο τεχνικό, που να είναι σε θέση να επισκευάσει τη βλάβη.

Αν το φως του φούρνου δεν λειτουργεί, προχωρήστε ως εξής:
- διακόψτε την ηλεκτρική τροφοδοσία. Αφαιρέστε το προστατευτικό κρύσταλλο που βρίσκεται στο εσωτερικό του φούρνου στο πίσω μέρος και αντικαταστήστε τη λάμπα.

Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμιά ευθύνη για ζημιές που να προκληθούν σε αντικείμενα ή άτομα από λανθασμένη εγκατάσταση ή μη σωστή χρήση της συσκευής.

Σε περίπτωση ανωμαλιών, και κυρίως αν παρατηρηθεί διαρροή υγραερίου ή ρεύματος, απευθυνθείτε χωρίς καθυστέρηση σε έναν τεχνικό.

ΟΔΗΓΊΑ 2002/96/ΕΚ (ΑΠΌΒΛΗΤΑ ΗΗΕ): ΠΛΗΡΟΦΟΡΊΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΡΉΣΤΕΣ

(Εικ. Α)

Η παρούσα πληροφόρηση απευθύνεται αποκλειστικά και μόνο στους κατόχους συσκευών με το σύμβολο (Εικ. Α) στην αυτοκόλλητη ετικέτα όπου αναγράφονται τα τεχνικά στοιχεία, που είναι κολλημένη στο ίδιο το προϊόν (ετικέτα με τον αριθμό μητρώου):

Το σύμβολο αυτό δείχνει ότι το προϊόν έχει ταξινομηθεί, βάσει των ισχυόντων κανονισμών, ως ηλεκτρική ή ηλεκτρονική συσκευή και συμμορφώνεται με την Οδηγία 2002/96/ΕΚ (Απόβλητα ΗΗΕ) συνεπώς, στο τέλος της χρήσιμης ζωής του, πρέπει υποχρεωτικά να γίνεται ξεχωριστή επεξεργασία από τα οικιακά απορρίματα, παραδίδοντάς το δωρεάν σε ένα κέντρο διαφοροποιημένης συλλογής για ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές ή επιστρέφοντάς την στον μεταπωλητή κατά την αγορά μιας νέας ισοδύναμης συσκευής.

Ο χρήστης είναι υπεύθυνος για την απόδοση της συσκευής στο τέλος ζωής της στις κατάλληλες δομές συλλογής, με ποινή τις κυρώσεις που προβλέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία περί των απορριμάτων. Η κατάλληλη διαφοροποιημένη συλλογή με σκοπό το ξεκίνημα ενός νέου κύκλου της συσκευής που έχει απορριφθεί για ανακύκλωση, για επεξεργασία και απόρριψη συμβατές προς το περιβάλλον, συμβάλλει στην αποφυγή πιθανών αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και στην υγεία και ευνοεί την ανακύκλωση των υλικών από τα αποία είναι κατασκευασμένο το προϊόν. Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τα διαθέσιμα συστήματα συλλογής, απευθυνθείτε στην τοπική υπηρεσία απόρριψης απορριμάτων ή στο κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν. Οι κατασκευαστές και οι εισαγωγείς ανταποκρίνονται στην ευθύνη τους για ανακύκλωση, επεξεργασία και απόρριψη συμβατά με το περιβάλλον, τόσο άμεσα όσο και συμμετέχοντας σε ένα συλλογικό σύστημα.

ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1935/2004 – υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.Πληροφόρηση των χρηστών.

Το σύμβολο που υποδεικνύεται στην εικόνα, το οποίο υπάρχει επάνω στη συσκευασία, δείχνει ότι τα υλικά που μπορούν να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα, στο προϊόν αυτό, είναι συμβατά με αυτά που προβλέπονται από τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό 1935/2004.

Εντός της κοιλότητας του φούρνου τα τρόφιμα μπορεί να έλθουν σε επαφή με: σχάρες φούρνου, λεκάνες ψησίματος για τη συλλογή λίπους, πλάκες ζαχαροπλαστικής, τζάμι πόρτας φούρνου, ελαστικά παρεμβύσματα, σούβλες ψητών, τοιχώματα φούρνου,

Στις επιφάνειες εργασίας με: σχάρες, καυστήρες και την ίδια την βάση εργασίας.Στο συρτάρι θέρμανσης των τροφίμων με τα ίδια τα τοιχώματα.

Index

Données et caractéristiques 42
Installation ..... 43 - 44
Aération des locaux 43
Emplacement.....43
Raccordement du gaz 43
Adaptation aux différents types de gaz 43
Changement des injecteurs.....43
Réglage du ralenti 43
Branchement électrique 44
Allumage électrique.....44
Dispositif de sécurité 44
Pour l' utilisateur ..... 45 - 50
Aération des locaux 45
Allumage des brûleurs.....45
Allumage du four à gaz.....45
Allumage du grilloir à gaz 45
Dispositif de sécurité 45
Allumage électrique.....45
Utilisation des feux de la table 45
Utilisation des plaques électriques 45
Utilisation du four à gaz 45
Grilloir à gaz ou électrique.....46
Four électrique multifonction 4 46
Four électrique statique " 4 New " 46
Four électrique a chaleur tournante " 4 " 46
Four électrique multifonction 6 46
Four électrique multifonction 46
Utilisation du tournebroche.....47
Minuterie.....47
Programmateur de fin cuisson monocommande.....47
Programmateur électronique 47
Utilisation du programmateur"ANALOGIQUE" 48
Comment enlever la porte du four 48
Utilisation four autonettoyant.....48
Utilisation des accessoires du four 48
Utilisation de la table de cuisson
en vitroceraramique.....48
Nettoyage table de cuisson en vitroceramique.....49
Conseils et avertissements 49
La Directive 2002/96/EC (DEEE) 50
Règlement Européen n° 1935/2004 50
Figures.....61 - 63

Introduction

- Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de notre marque. Veuillez lire attentivement cette notice pour bénéficier des performances que vous êtes en droit d'en attendre. Notre Société ne sera pas responsable des dégâts causés par une installation incorrecte ou par une mauvaise utilisation de l'appareil.
- Afin de produire des appareils de plus en plus conformes aux techniques modernes et/ou pour obtenir une qualité toujours meilleure, notre Société se réserve le droit d'apporter sans préavis des modifications, sur ses produits.
- En cas de panne, veuillez donner à votre revendeur la référence et le numéro de série qui se trouvent sur la plaquette signalétique placée à l'intérieur de la porte du chauffe-plats ou à l'arrière de l'appareil.

- APPAREIL CONFORME AUX DIRECTIVES:
- CEE 2009/142/CE (ex 90/396)
- 2006/95/CE Basse Tension (remplace la 73/23/CEE et ses modifications successives)
- CEE 2004/108 (Perturbations radio élect.)
- Règlement Européen n° 1935/2004 (matériaux et objets en contact avec des denrées alimentaires)
- Règlement Européen n° 1275/2008 (stand- by et off-mode)
- CEE 40/2002
- CEE 92/75
- 2002/96/EC (DEEE)
- 2005/32/CE (Energy-using Products)

REMARQUE
- Veuillez tenir compte uniquement des chapitres qui concernent les équipements de votre cuisinière.

Dimensions extérieures nominales	Cuisinière 60x60
Hauteur (table de travail)	cm. 86,5
Hauteur (couvercle ouvert)	cm. 143
Profondeur (porte fermée)	cm. 60
Profondeur (porte ouverte)	cm. 104
Largeur	cm. 60

Dimensions utilisables	Four statique	Four ventilateur
Largeur	cm. 45	cm. 41
Profondeur	cm. 47	cm. 38
Hauteur	cm. 34	cm. 31
Volume	l. 72	l. 50

BRÛLEURS A GAZ (injecteurs et débits)

Gaz	Brûleur	Injecteur	débit réduit (kW)	débit nominal (kW)
G20 20 mbar	auxiliaire	77	0,40	1,00
	semirapide	97	0,58	1,65
	rapide	123	0,80	2,80
	four	130	1,00	3,00
	grilloir	99	-	1,85
	ultra rapide ec.	145	1,70	4,00
G30 28-30 mbar G31 37 mbar	auxiliaire	50	0,40	1,00
	semirapide	65	0,58	1,65
	rapide	83	0,80	2,80
	four	86	1,00	3,00
	grilloir	68	-	1,85
	ultra rapide ec.	98	1,70	4,00
G110 8 mbar	auxiliaire	150	0,40	1,00
	semirapide	185	0,58	1,65
	rapide	265	0,80	2,80
	four	300	1,00	3,00
	grilloir	200	-	1,85
	ultra rapide ec.	350	1,70	4,00

Cat.: voir la plaquette signalétique sur la couverture; Classe 1 ou 2.1
Cuisinières de type " x "

PLAQUES ÉLECTRIQUES

ø 145 1,2 kW - Plaque High-Light

ø 180 1,5 kW - Plaque Normale
1,8 kW - Plaque High-Light
2,0 kW - Plaque Rapide

ø 210 -120 2,1 - 0,7 kW - Plaque High-Light
ø 265 -170 2,2 - 1,4 kW - Plaque High-Light

PUISSANCE FOUR ÉLECTRIQUE

	sole	plafond	totale
four statique	1,5 kW	0,7 kW	2,2 kW
four multifonction	1,5 kW	0,7 kW	2,2 kW
résistance circulaire			2,0 kW
grilloir			2,0 kW

EQUIPEMENT

Tous les modèles sont équipés de dispositifs de sécurité pour les brûleurs du four et du grilloir.
Suivant les modèles, les cuisinières peuvent avoir en plus:
- Dispositif de sécurité sur un ou plusieurs brûleurs de la table de cuisson
- Allumage électrique des brûleurs supérieurs
- Allumage électrique des brûleurs du four et du grilloir
- Parois du four émaillées avec émail autonettoyant
- Thermostat pour four
- Eclairage électrique du four
- Tournebroche
- Brûleur grilloir
- Minuterie mécanique
- Une ou plusieurs plaques électriques
- Programmateur de fin cuisson avec horologe digitale
- Programmateur électronique

Pour la DISPOSITION DES BRÛLEURS voir figure 1 à la fin de la notice.

Pour le SCHEMA DES BRANCHEMENTS voir la figure 2 à la fin de la notice.
La puissance électrique est indiquée sur la plaquette signalétique placée à l'intérieur de la porte du chauffe-plats ou à l'arrière de l'appareil.

Informations utiles pour la consommation énergétique des fours électriques.

Ces informations complètent celles de la fiche technique (autocollant) et du manuel d'instructions.

	Four 66 N static	Four 66 N ventilateur	Four 66 N multifunct.
Marque UE de qualité écologique	Non	Non	Non
Temps de cuisson chargement normal four statique en minutes	43,2	...	43,8
Temps de cuisson chargement normal four ventilé en minutes.	...	44,9	44.9
Consommation position stand-by en watts	...	...	...
Surface utile de la lèchefrite en cm^2	1300	1143	1143

INSTALLATION

L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur.

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

Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaquette signalétique en couverture.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

AERATION DES LOCAUX

Les locaux où sont installés les appareils à gaz doivent être bien aérés pendant le fonctionnement afin de permettre une combustion du gaz et une ventilation correcte.

En particulier, l'afflux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m^3/h pour chaque kW de débit nominal installé.

EMPLACEMENT

L'emballage et le revêtement en plastique (film de revêtement des parties chromées ou inox) enlevés, placer la cuisinière dans un endroit sec et non exposé aux courants d'air; elle devra être éloignée des parois qui craignent la chaleur (bois, linoléum, papier, etc).

La cuisinière peut être installée entre deux meubles dont les parois supportent une température de 100°C, à condition qu'elles ne soient pas plus hautes que la table de cuisson.

RACCORDEMENT DU GAZ

Avant de raccorder la cuisinière, vérifier qu'elle a été réglée pour le type de gaz avec lequel elle sera alimentée. En cas contraire, faire les transformations indiquées dans le paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Le raccordement de l'appareil se fait à droite. Si le tuyau doit passer derrière l'appareil, il doit passer en bas, loin des parois du four. Dans cette zone la température est de 50°C environ.

- Raccordement rigide (voir fig. 3-A):
  Le raccordement peut être fait avec un tuyau métallique rigide (A). Pour cela, enlever l'about porte-caoutchouc (s'il est déjà monté) et visser le raccord rigide sur celui fileté de la rampe; le raccord qu'on doit utiliser pour le raccordement rigide se trouve avec les accessoires de la cuisinière, s'il n'est pas monté sur la rampe.
- Raccordement avec tube en caoutchouc sur l'about porte-caoutchouc (voir fig. 3-B et C):
  Le raccord s'effectue avec un tube en caoutchouc portant l'estampille de conformité à la norme NF GAZ. Le tube est à changer à la date indiquée et doit être fixé aux extrémités par des colliers de serrage normalisés et doit être absolument contrôlable sur toute sa longueur.
  Le raccordement gaz avec tube en caoutchouc est consenti seulement pour le gaz liquide (B/P) même si l'appareil est installé entre deux meubles (classe 2-1), à condition que toutes les prescriptions susdites soient respectées.
  Pour le raccordement gaz naturel, le tube en caoutchouc est admis seulement dans le cas d'un appareil isolé (classe 1).
- Raccordement avec tuyau métallique flexible (A):
  Le raccord est effectué avec un tuyau conforme à la norme nationale, vissé sur le raccord avec l'interposition d'un joint d'étanchéité.
- **Après l'installation vérifier que les raccords sont bien étanches.**
- Pour le raccordement avec gaz B/P, vérifier que la pression du gaz corresponde à l'indication de la plaquette signalétique.

IMPORTANT:

- Utiliser un tube portant l'estampille NF GAZ.
- Le tube en caoutchouc ne doit pas être replié et doit être éloigné des parois chaudes.
- Référence aux règles d'installation pour le raccordement en gaz de l'appareil:
  France: ISO 228-1

Note: Si la cuisinière doit être installée à proximité d'autres éléments chauffants qui risquent de provoquer un échauffement du raccordement, l'usage de l'ABOUT EST INTERDIT.

ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ

Si la cuisinière n'est pas prévue pour le type de gaz disponible, il faut l'adapter en procédant dans l'ordre suivant:

- Remplacer les injecteurs (voir tableau p. 42);
- régler l'air primaire;
- régler le ralenti.

Note: A chaque changement de gaz, cocher sur l'étiquette collée, le gaz du nouveau réglage.

CHANGEMENT DES INJECTEURS DE LA TABLE DE CUISSON (Fig. 4)

- Enlever les grilles, les chapeaux des brûleurs(**A**) et les brûleurs (**B**)en les soulevant;
- dévisser et retirer l'injecteure situé dans le fond de chaque pot(**C**);
- remplacer les injecteurs conformément au tableau de la page 42,avec une clef de 7 mm, visser te serrer bien à fond;
- vérifier l'étanchéité du gaz;
- remetter en place les brûleurs, les chapeaux de brûleurs et la grille;

CHANGEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR DU FOUR (Fig.5a)

- Desserrer la vis qui fixe la sole du four;
- enlever la sole du four (en la poussant vers l'arrière et en la soulevant);
- enlever le brûleur du four (il est fixé par une vis);
- changer l'injecteur .

CHANGEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR DU GRILLOIR (Fig. 5b)

- Enlever le brûleur fixé par deux vis;
- changer l'injecteur avec une clef-tube de 7 mm.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES:

- Ne pas trop serrer les injecteurs;
- contrôler l'étanchéité du gaz de tous les injecteurs.

REGLAGE DU RALENTI DES BRÛLEURS DE LA TABLE

Si la cuisinière doit fonctionner au gaz liquide (B/P), le by-pass des robinets doit être vissé complètement.

L'appareil, selon les modèles, peut avoir les robinets du type "A" ou bien du type "B" (voir fig. 6).

- Type A: le by-pass pour régler le ralenti se trouve à l'intérieur du cône et on y accède

par la tige avec un petit tournevis.

- Type B: le by-pass est placé à côté du robinet et on y accède directement.

Si la cuisinière doit fonctionner avec le gaz naturel, effectuer les opérations suivantes pour les deux types de robinet:

- allumer le brûleur en plein débit;
- retirer la manette par simple traction, sans pousser sur le bandeau, qui pourrait s'endommager;
- dévisser le by-pass de trois tours au moins avec un tournevis (vers la gauche);
- tourner encore la tige du robinet vers la gauche jusqu'à l'arrêt de sa course: la flamme sera au maximum;
- revisser très lentement le by-pass sans pousser le tournevis jusqu'à ce que la flamme sera réduite de 3/4 par rapport au plein débit. Contrôler que la flamme soit stable, même en présence de courants d'air modérées.

REGLAGE DU RALENTI DU BRÛLEUR DU FOUR

Si la cuisinière doit fonctionner au gaz liquide (B/P), il suffit que le by-pass soit vissé complètement.

Au contraire, si la cuisinière doit fonctionner au gaz naturel, il faut procéder de la façon suivante:

- enlever la sole du four en la poussant vers l'arrière et en la soulevant;
- allumer le brûleur du four et tourner la manette jusqu'à la position de "maximum";
- fermer la porte du four;
- accèder au by-pass du thermostat (voir fig. 7);
- dévisser au moins de trois tours le by-pass;
- attendre 5 ou 6 minutes et tourner la manette jusqu'à la position de "minimum";
- revisser très doucement le by-pass en contrôlant la flamme par le hublot de la porte (fermée) jusqu'à ce que la flamme ait une hauteur de 4 mm environ. Il ne faut pas trop baisser la flamme. La flamme doit être stable, même en fermant ou ouvrant la porte du four rapidement;
- éteindre le brûleur, remonter la sole du four.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Avant de procéder au branchement, contrôler que:

- la tension d'alimentation soit la même que celle de la plaquette signalétique;
- la prise de terre soit correcte.

Pour la connexion directe au réseau, il est nécessaire de prévoir un dispositif qui assure la déconnexion du réseau, avec une distance d'ouverture des contacts qui consente la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation.

Si l'appareil est équipé d'un câble sans fiche, la fiche à utiliser est de type "normalisé" en tenant compte que:

- le câble vert-jaune doit être utilisé pour la mise à la terre;
- le câble bleu doit être utilisé pour le neutre;
- le câble marron doit être utilisé pour la phase;
- le câble ne doit pas entrer en contact avec des parties chaudes qui soient supérieures à 75°C;
- en cas de changement du câble, il doit être du type HO5RR-F ou H05V2V2-F de section correcte (voir schèmes fig. 2);
- si l'appareil est fourni sans câble, utiliser un câble du type HO5RR-F ou H05V2V2-F de section correcte (voir schèmes fig. 2).

IMPORTANT: Le constructeur décline toute responsabilité pour dommages dus à l'absence du respect des réglementations et des normes en vigueur et il recommande de contrôler que la mise à la terre de l'appareil soit faite de façon correcte (voir schèmes fig. 2 à la fin de la notice).

CUISINIERES AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE

La distance correcte entre l'électrode et le brûleur est indiquée dans les figures 5a,5b .

Si l'étincelle ne jaillit pas il ne faut pas insister: on peut endommager le générateur. Causes possibles de mauvais fonctionnement:

- bougie humide, encrassée ou cassée;
- distance électrode-brûleur inexacte;
- fil conducteur de la bougie cassé ou sans gaine;
- étincelle qui fait masse (dans d'autres parties de la cuisinière);
- allumeur ou micro-interrupteur endommagés;
- accumulation d'air dans les tuyaux (surtout après une longue période d'inactivité de la cuisinière);
- mauvais mélange air-gaz (mauvaise carburation).

DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

La distance exacte entre l'extrémité de l'élément sensible du thermocouple et le brûleur est indiquée dans les figures 5a,5b .

Pour contrôler si le dispositif de sécurité fonctionne, procéder de la façon suivante:

- allumer le brûleur et le faire fonctionner pendant 3 minutes environ.
- éteindre le brûleur en ramenant la manette sur la position de fermeture (●);
- après 90 secondes pour les brûleurs de la table, 60 secondes pour les brûleurs du four ou grilloir, amener l'index de la manette sur la position "ouvert";
- laisser la manette en cette position et approcher une allumette au brûleur: LE BRÛLEUR NE DOIT PAS S'ALLUMER.

Temps nécessaire pour exciter la magnéto pendant l'allumage: 10 secondes environ.

Temps d'intervention automatique, après l'extinction de la flamme: pas plus de 90 secondes pour les brûleurs de la table; pas plus de 60 secondes pour les brûleurs du four ou grilloir.

ATTENTION:

- Avant d'effectuer n'importe quelle intervention à l'intérieur de la cuisinière, il est obligatoire de la débrancher et de fermer le robinet du gaz.
- Les essais d'étanchéité du circuit à gaz ne doivent pas être faits en utilisant des flammes. Si l'on n'a pas de dispositif de contrôle spécifique, on peut utiliser de la mousse ou de l'eau très savonneuse.
- En refermant la table de cuisson il faut faire attention que les fils électriques des bougies (s'il y en a) ne soient pas près des injecteurs pour éviter qu'ils passent sur les injecteurs.

UTILISATION DE LA CUISINIERE

AERATION DES LOCAUX

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Assurer une bonne aération de la cuisine: laisser les orifices d'aération naturelle ouverts, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil demande une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

ALLUMAGE DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON

- Appuyer sur la manette et la tourner en sens inverse à la marche des aiguilles d'une montre jusque vers le repère ◊ marqué sur le bandeau (flamme au "maximum");
- entretemps approcher une allumette de la tête du brûleur;
- si on veut une réduction de flamme, tourner la manette dans le même sens et amener l'index sur le repère ◊ (flamme au "minimum") .

BRÛLEURS DE LA TABLE EQUIPES DE DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

- Appuyer sur la manette et la tourner en sens inverse à la marche des aiguilles d'une montre jusque vers le répère ◊ marqué sur le bandeau (flamme au maximum);
- approcher une allumette de la tête du brûleur et maintenir la manette appuyée à fond pour 10 secondes environ;
- lâcher la manette et s'assurer que le brûleur reste allumé. Dans le cas contraire, répéter l'opération.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR DE FOUR

- Ouvrir la porte du four;
- appuyer sur la manette et la tourner en sens inverse à la marche des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "maximum";
- approcher une allumette du trou central de la sole du four et appuyer à fond sur la manette (voir fig. 10);
- vérifier l'allumage par les deux trous lateraux de la sole en continuant à appuyer sur la manette;
- après 10 secondes environs, lâcher la manette et s'assurer que le brûleur reste allumé. Dans le cas contraire, répéter l'opération.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR DE GRILLOIR

- Placer la protection manette selon la figure 11;
- appuyer sur la manette du four et la tourner vers la droite jusqu'à l'arrêt;
- approcher une allumette du tuyau perforé du brûleur et appuyer à fond sur la manette (voir fig. 9);
- vérifier l'allumage du brûleur en continuant à appuyer sur la manette;
- après 10 secondes environs, lâcher la manette et s'assurer que le brûleur reste allumé. Dans le cas contraire, répéter l'opération.

DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

Les brûleurs qui sont équipés de ce dispositif ont l'avantage d'être protégés en cas d'extinction accidentelle. En effet, dans ce cas, le dispositif bloque l'alimentation en gaz du brûleur, évitant de cette façon une accumulation dangereuse de gaz non brûlé: dès l'extinction, il ne doit pas s'écouler plus de 60 secondes pour les brûleurs du four et du grilloir ou 90 secondes pour les brûleurs de la table de cuisson.

CUISINIERES AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE

Se reporter aux instructions ci-dessus, sauf que l'allumette est remplacée par une étincelle qui jaillit en appuyant, même plusieurs fois, sur le bouton sur le bandeau, ou en appuyant la manette du brûleur, qu'on veut allumer. Si l'allumage électrique est difficile pour quelques types de gaz, il est conseillé d'effectuer l'opération avec la manette sur position "minimum" (flamme au ralenti).

- Pour les cuisinières équipées de dispositif d'allumage électrique des brûleurs du four et grilloir, il faut absolument allumer ces brûleurs avec la porte du four complètement ouverte;
- Pendant l'allumage des brûleurs de four et grilloir qui sont équipés d'un dispositif d'allumage électrique, ce dispositif ne doit pas être actionné pendant plus de 10 secondes. Si au bout de 10 secondes le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'agir sur le dispositif, laisser la porte ouverte et attendre au moins une minute avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur. Si le disfonctionnement se répète, il faut allumer le brûleur manuellement et consulter votre service après-vente.

ATTENTION:

- Après une certain période d'inactivité de la cuisinière il peut arriver que l'allumage des brûleurs ne soit pas instantané, c'est normal. Quelques secondes sont nécessaires pour que l'air accumulé dans les tubes soit expulsé;
- en tous cas, il faut éviter une fuite excessive du gaz non brûlé. Si l'allumage n'a pas lieu pendant un temps relativement court, il faut positionner de nouveau la manette sur le repère de fermeture (●) et répéter l'opération;
- lorsqu'on emploie le four et le grilloir pour la première fois, il peut y avoir dégagement de fumée et une odeur particulière. Cela est dû au traitement des surfaces et aux résidus huileux sur les brûleurs.

UTILISATION DES FEUX DE LA TABLE DE CUISSON

Utiliser des récipients qui ont un diamètre approprié pour le type du brûleur. En effet les flammes ne doivent pas dépasser le fond des casseroles. On conseille:

- pour brûleur auxiliaire = récipient de 8 cm au moins, en utilisant la grille de réduction fournie avec l'appareil
- pour brûleur semi-rapide= récipient de 14 cm au moins
- pour brûleur rapide = récipient de 22 cm au moins

NOTE: Il ne faut pas laisser la manette entre les repères ◊ et ●

UTILISATION DES PLAQUES ÉLECTRIQUES

Les différentes allures de chauffe s'obtiennent de la façon suivante:

- posit. 1 = intensité minimum pour toutes les plaques;
- posit. 6 = intensité maximum pour plaques normales et plaques rapides (avec disque rouge);
- posit. 0 = fermé

Les récipients utilisés doivent avoir un diamètre suffisamment grand pour couvrir la surface des plaques et un fond plat (voir fig. 10).

ATTENTION:

- Il ne faut pas faire fonctionner les plaques sans casseroles au dessus, sauf la première fois, pour 10 minutes environ pour faire sécher les résidus d'huile ou d'humidité;
- si la plaque doit rester inutilisée pour longtemps, enduire modérément la surface vernie;
- éviter les encrassements pour ne pas avoir à utiliser d'abrasif.

UTILISATION DU FOUR A GAS

- Après l'allumage du brûleur, préchauffer le four pendant 10 minutes;
- placer les mets à cuire dans un plat et le mettre sur la grille chromée;
- introduire le tout dans le four en utilisant le gradin le plus haut possible et tourner la manette sur la graduation désirée;
- on peut contrôler la cuisson à travers le hublot de la porte et avec le four éclairé. Eviter d'ouvrir la porte, sauf pou assaisonner les mets.

NOTE: Pour cuisinières sans thermostat:

- manette en position "maximum" ◊ = 280°C
- manette en position "minimum" ◊ = 150°C
- Toutes les autres températures entre 150°C et 280°C sont à rechercher entre les repères de minimum et maximum.

Il ne faut pas laisser la manette entre les repères ◊ et (●).

UTILISATION DU GRILLOIR A GAZ

- Placer la protection manettes (voir fig. 11);
- allumer le brûleur et attendre quelques minutes afin que le brûleur se réchauffe;
- poser les mets à cuire sur la grille-support du four;
- introduire le tout dans le four en utilisant le gradin le plus haut;
- placer la lèche-frite sur le gradin le plus bas;
- fermer doucement la porte en l'adossant à la protection manettes;
- après quelques minutes retourner les mets pour exposer l'autre côté aux rayons infrarouges émis par le brûleur. Le temps de cuisson dépend du type de mets et de vos goûts personnel.

Le tableau de mets à griller est donné à titre indicatif.

Mets à griller	Temps minutes	
	1° Côté	2° Côté
Viande mince	6	4
Viande modérément épaisse	8	5
Poisson mince et sans écailles	10	8
Poisson modérément volumineux	15	12
Saucisse	12	10
Toasts	5	2
Petits oiseaux	20	15

NOTE: Lorsqu'on emploie le grilloir pour la première fois il peut y avoir dégagement de fumée, il faut donc attendre que tous les résidus d'huile soient brûlés avant d'introduire les mets.Le grilloir doit seulement être utilisé à son débit calorifique nominal.
L'appareil devient très chaud pendant son fonctionnement. Il faut faire très attention de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
ATTENTION : Les parties accessibles peuvent être chaudes pendant le fonctionnement.Eloigner les jeunes enfants.

UTILISATION DU GRILLOIR ÉLECTRIQUE AVEC FOUR A GAZ

- allumer la résistance du grilloir;
- poser les mets à cuire sur la grille support du four;
- introduire le tout dans le four en utilisant le gradin le plus haut;
- placer la lèche-frite sur le gradin le plus bas;
- fermer doucement la porte ;
- après quelques minutes retourner les mets pour exposer l'autre côté aux rayons infrarouges émis par le brûleur. Le temps de cuisson dépend du type de mets et de vos goûts personnel.

Voir le tableau " Mets à griller "
ATTENTION: les parties accessibles peuvent être chaudes pendant le fonctionnement du grilloir! Eloigner les jeunes enfants.
En tournant la manette du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère grilloir dur le bandeau, laésistance du grilloir, placée en haut dans le four, se met en marche.

FOUR ÉLECTRIQUE MULTIFONCTION 4

Grâce aux différents éléments chauffants, commandés par un sélecteur et reglés par un thermostat, partant de la position 0 (fermé) et en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:

- symbole :éclairage de la lampe du four (elle restera toujours allumée sur toutes les différentes positions de la manette).
- symbole :cuisson conventionelle four "statique", les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.
- symbole :cuisson avec four "ventilé", sur un ou deux niveaux, les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.
- symbole :allumage du grilloir.

NOTE - Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient.
Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.

FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE " 4 New"

Grâce aux différents éléments chauffants, commandés par un sélecteur et reglés par un thermostat, partant de la position 0 (fermé) et en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:

- repèr :éclairage de la lampe du four (elle restera toujours allumée sur toutes les différentes positions de la manette).
- repère :cuisson lente avec résistance sole ; la température du four est réglée par l'intermédiaire de la manette du thermostat.
- repère :cuisson conventionelle four "statique", les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.
- repère :allumage du grilloir.

NOTE - Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient.
Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.

FOUR ÉLECTRIQUE A CHALEUR TOURNANTE " 4 "

Grâce aux différents éléments chauffants, commandés par un sélecteur et reglés par un thermostat, partant de la position 0 (fermé) et en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:

- repère : éclairage de la lampe du four (elle restera toujours allumée sur toutes les différentes positions de la manette).
- repère : mise en marche du ventilateur.
- repère :cuisson avec four "ventilé", sur un ou deux niveaux, les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.
- repère : allumage du grilloir.

NOTE - Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient.
Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.

FOUR ÉLECTRIQUE MULTIFONCTION " 6 POSITIONS"

Grâce aux différents éléments chauffants, commandés par un sélecteur et reglés par un thermostat (de 50 à 250°C), partant de la position 0 (éteint) et en tournant la manette du sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:

- repère :allumage de la lampe du four et du voyant rouge.
- repère :allumage de la lampe du four et du voyant rouge, mise en marche du ventilateur.
- repère :cuisson conventionelle four "statique", les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.
- repère :cuisson avec four "ventilé", sur un ou deux niveaux, les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.
- repère :allumage du grilloir (sur le plafond du four), la manette du thermostat doit être en position de temperature maximale.
- repère :cuisson rapide avec four "ventilé", les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.

Dans toutes les positions (excepté le 0) le voyant rouge et la lampe du four s'allument.
REMARQUE: Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient.
Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.

FOUR ÉLECTRIQUE MULTIFONCTION

Grâce aux différents éléments chauffants, commandés par un sélecteur et reglés par un thermostat, le four offre différents modes de cuisson, fondés sur 3 sources de chaleur:

a) Propagation forcée de la chaleur (ventilation).
b) Propagation spontanée de chaleur (convection ou four statique).
c) Rayons infra-rouges (grilloir).

En partant de la position 0 (éteint) et en tournant la manette de sélection en sens horaire, on a les positions suivantes:

- repère :allumage de la lampe du four et du voyant rouge, mise en marche du ventilateur.
- repère :cuisson conventionelle four "statique", les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.
- repère :cuisson avec four "ventilé", sur un ou deux niveaux, les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.
- repère :allumage du grilloir (sur le plafond du four), la manette du thermostat doit être en position d'aperture maximale.
- repère :cuisson à rayons infra-rouges avec grilloir "renforcé" pour grillades étendues, la manette du thermostat doit être en position de temperature maximale.
- repère :cuisson rapide avec four "ventilé", les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.
- repère :cuisson douce avec four "ventilé", les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.

Dans toutes les positions (excepté le 0) le voyant rouge et la lampe du four s'allument.

REMARQUE: Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient.

Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.

UTILISATION DU GRILLOIR ÉLECTRIQUE AVEC FOUR ÉLECTRIQUE

- Il est possible, uniquement pour les modèles dotés d'un « Four Électrique », commandés par deux manettes séparée (sélecteur - thermostat) de griller avec la porte fermée, sans devoir utiliser la protection manette.Lors d'une grillade à four fermé, la température ne doit jamais excéder 180°C.

UTILISATION DU TOURNEBROCHE

a)Cuisson (grillade et dorage) porte ouverte.

- Placer la protection manette selon la figure 12;
- enfiler la broche bien au centre du morceau à rôtir en la fixant par les deux fourchettes mobiles;
- enfiler la pointe de la broche dans le moyeu du renvoi placé dans le châssis ;
- dévisser la poignée de la broche;
- placer le châssis support de broche à mi-hauteur du four en introduisant en même temps l'arbre de renvoi dans le moyeu du moteur;
- placer la lèchefrite dans la partie la plus basse du four en ayant soin d'y verser un peu d'eau;
- allumer le brûleur du grilloir;
- refermer délicatement la porte en l'appuyant contre la protection manettes;
- actionner le moteur en appuyant sur l'interrupteur spécial placé sur le bandeau;
- de temps en temps, huiler/graisser la viande. Quand elle est cuite, enlever le châssis du moyeu du moteur et revisser la poignée sur la tige de la broche.

b) Cuisson (grillade et dorage) porte fermée.

- comme ci-dessus sans l'utilisation de la protection manette (voir fig. 12**)**

UTILISATION DE LA MINUTERIE (Fig. 13)

Programmer la durée de cuisson souhaitée en tournant la manette de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre. A la fin du temps programmé un signal sonore se met en marche.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR DE FIN CUISSON MONOCOMMANDE (SANS HORLOGE) (Fig.14)

Il permet de programmer la durée de cuisson. Fonctionnement:

- Positionner la manette sur le temps de cuisson souhaitée (120 minutes maxi pour four électrique; 100 minutes maxi pour four à gaz).
- Choisir la température en utilisant la manette du thermostat et positionner la manette du sélecteur sur le type de cuisson choisi.
- Quand la manette du programmateur se positionnera sur le répère 0 la cuisson sera terminée. L'interruption de la cuisson est automatique.
- Positionner de nouveau la manette du thermostat sur le répère ●
- Positionner aussi la manette du sélecteur sur le répère 0.

N.B.: L'utilisation du four sans program-mation ne peut s'effectuer qu'en positionnant la manette du programmateur sur le répère (fonctionnement manuel).

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE (Fig. 15)

Le programmateur électronique permet de programmer l'heure de début et la durée de cuisson du four. Si la cuisson ne nécessite pas un contrôle à vue elle peut s'effectuer aussi en absence de l'usager.

A l'installation ou après une période d'absence d'alimentation électrique, l'affichage clignote; il faut donc syncroniser l'heure, au contraire toutes programmations ne seront pas correctes.

SYNCRONISATION DE L'HEURE

- Presser simultanément les 2 touches (DUREE DE CUISSON et FIN DE CUISSON) et la touche "+" ou "-" pour afficher l'heure. Cette opération efface les éventuels programmes précédemment introduits, et le symbole AUTO clignote.

NOTA: Lorsque le symbole AUTO clignote, il est impossible de faire fonctionner le four manuellement.

TOUCHES "+" ET "-"

- Par les touches "+" ou "-" on augmente ou on diminue le temps à une vitesse variable suivant la durée de pression exercée sur la touche même.

FUNCTIONNEMENT MANUEL

- Presser la touche MANUEL: le symbole AUTO s'éteint (si clignotant ou allumé en permenance), le symbole CASSEROLE s'allume, et il est alors possible d'enclencher le four en tournant le bouton du thermostat four et le sélecteur selon les instructions de la notice.

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE AVEC DUREE ET FIN CUISSON

- Prenons un exemple: il est 9h25; on veut allumer le four à 11h00 et terminer la cuisson à 12h00 (donc durée de cuisson: 1 heure).
- Presser la touche DUREE DE CUISSON et, dans les 5 secondes qui suivent, presser la touche "+" jusqu'à obtenir l'affichage de 01.00 (éventuellement ajuster le temps avec la touche "-"); les symboles AUTO et CASSEROLE s'allument en permenance.
- Presser la touche FIN DE CUISSON et, dans les 5 secondes qui suivent, presser la touche "+" jusqu'à obtenir l'affichage de 12.00; le symbole CASSEROLE s'éteint, tandis que celui AUTO reste allumé.
- Tourner le bouton du thermostat four à la température désirée, et le sélecteur sur le type de cuisson présélectionné; le témoin rouge s'allume, l'éclairage du four s'allume et le programmateur est ainsi prêt au fonctionnement: à 11h00, le four s'allume automatiquement et le symbole CASSEROLE s'allume.
- Au terme de la cuisson (à 12h00), le symbole AUTO clignote, le symbole CASSEROLE s'éteint et une sonnerie signale la fin de la cuisson: pour arrêter la sonnerie, presser une touche quelconque.
- Tourner enfin les boutons du thermostat four et du sélecteur dans la position éteint.

FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE AVEC DUREE DE CUISSON

- Prenons un exemple: il est 11h35 et l'on veut que le four fonctionne pendant 25 minutes à partir de cet instant.
- Presser la touche DUREE DE CUISSON et, dans les 5 secondes qui suivent, presser la touche "+" jusqu'à obtenir l'affichage de 00.25 (éventuellement ajuster le temps avec la touche "-"); les symboles AUTO et CASSEROLE s'allument.
- Tourner le bouton du thermostat four à la température désirée, et le sélecteur sur le type de cuisson présélectionné; le témoin

rouge s'allume, l'éclairage du four s'allume et le four commence à chauffer.
- Après 25 minutes, le four et le symbole CASSEROLE s'éteignent, le symbole AUTO clignote et la sonnerie signale la fin de la cuisson: pour arrêter la sonnerie, il faut presser une touche quelconque.
- Tourner enfin les boutons du thermostat four et du sélecteur dans la position éteint.

MINUTEUR
- Presser la touche MINUTEUR et selectionner le temps désiré à l'aide de la touche "+" ou "-".
- Durant le fonctionnement du minuteur le symbole CLOCHE s'allume.
- Au terme du temps programmé la sonnerie se déclenche et le symbole CLOCHE s'éteint.

SONNERIE
- Le signal sonore se déclenche au terme d'une programmation et dure 7 minutes.
- Pour l'arrêter avant, presser une touche quelconque.
- En pressant la touche "-" sans avoir préalablement sélectionné une fonction, il est possible de changer la fréquence du signal sonore. On peut choisir jusqu'à trois types différents de signal. Le signal sélectionné retentira tant que la touche "-" sera pressée.

DEBUT DE PROGRAMME ET CONTROLE
- Le programme démarre environ 4 secondes après les affichages.
- Il est possible, à tout moment, de contrôler le programme présélectionné en pressant la touche correspondante.

ERREURS DE PROGRAMMATION
- Exemple: à 12h15 on programme 30 minutes de DUREE DE CUISSON et l'on programme le temps de FIN DE CUISSON à 12h30.
- Pour corriger l'erreur de programmation, on peut soit varier la durée ou le temps de fin de cuisson, soit presser la touche MANUEL et répéter correctement la programmation.
- En présence d'une erreur de programmation, le four ne s'enclenche pas.

ANNULATION D'UN PROGRAMME
- Il est possible d'effacer un programme en pressant d'abord la touche de DUREE DE CUISSON, puis la touche "-" jusqu'à obtenir l'affichage de 0.00.

IMPORTANT:A LA FIN DE TOUTE CUISSON PROGRAMMEE ON CONSEILLE DE POUSSER LA TOUCHE ✋ , SI NON LE FOUR NE FONCTIONNE PAS MANUELLEMENT.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR " ANALOGIQUE "/ UTILISATION DU PROGRAMMATEUR DE FIN DE CUISSON (Fig. 17)

PROGRAMMATION DE L'HORLOGE

Pousser et tourner à gauche la manette(**A**) pour faire coïncider l'heure du jour. Dans le cas de manoeuvre erronée, rotation à droite, un mécanisme de sécurité protège les composants de l'horloge.

PROGRAMMATION DU TEMPS DE CUISSON

Tourner la manette(**A**) dans le sens anti-horaire, sans presser, jusqu'à faire coïncider l'aiguille (ou le repère du disque) avec le temps de cuisson désiré. À la fin du temps préfixé, le four s'arrête et le signal sonore continu se met en marche. Pour arrêter la sonnerie, tourner à gauche la manette(**A**), sans presser, jusqu'à faire coïncider l'aiguille avec le symbole de cloche rayée (ou porter le repère en correspondance de la cloche).

CUISSON MANUELLE (contact fermé)

Tourner la manette(**A**) à gauche, sans presser, jusqu'à faire coïncider l'aiguille avec le symbole « I » (ou porter le repère en correspondance du symbole de la main ✋).

ARRÊT DU FOUR

Porter l'aiguille (ou le repère du disque) en correspondance de la cloche rayée, en tournant la manette(**A**) vers la droite.

N.B. Cette horloge peut être fournie avec la seule fonction de minuteur.

COMMENT ENLEVER LA PORTE DU FOUR

On peut enlever la porte pour nettoyer le four plus facilement en procédant comme suit :
- ouvrir complètement la porte.
- enfiler deux pièces de 10 centimes dans les deux fentes des charnières.
- refermer la porte jusqu'à ce que l'on sente la résistance des deux pièces (fig.16).
- fermer encore la porte puis la soulever en la tenant sur les côtés et la porter légèrement en avant ; on peut maintenant l'extraire facilement.
- pour repositionner la porte, remettre les charnières dans leur position en vérifiant qu'elles soient bien accrochées dans leurs logements.
- baisser complètement la porte et retirer les pièces qui avaient été introduites précédemment.
- refermer la porte jusqu'à sa position de fermeture totale.
- contrôler l'état du joint de la porte du four ; s'il est usé, ne pas hésiter à le remplacer en appelant le centre d'assistance.

POUR CUISINIERES AVEC FOUR AUTO-NETTOYANT

Les deux parois latérales et la partie arrière du four sont revêtues d'émail autonettoyant qui détruit les graisses pendant la cuisson. Toutefois, après 10 - 15 cuissons, faire fonctionner le four à vide, manette sur la position "maximum". Le temps nécessaire pour cette opération de nettoyage dépend du degré de salissures du four. Certains débordements ont tendance à durcir et peuvent rendre le revêtement inopérant. En effet, ils bouchent les pores de l'émail spécial et l'oxydation des graisses n'a plus lieu. Il faut alors, une fois que le four est complètement refroidi, ramollir les croûtes avec de l'eau très chaude et une brosse souple, sans employer de détergents, puis rallumer le four au maximum pendant quelques minutes.
(Important: ne pas utiliser de produits abrasifs ou d'éponges métalliques).

UTILISATION DES ACCESSOIRES DU FOUR
- La grille du four sert pour supporter les plats ou directement la viande à cuire.
- La lèchefrite positionnée sous la grille sert pour recueillir les jus de cuisson provenant des aliments. La lèchefrite peut être utilisée aussi pour la cuisson des aliments..
- Si la cuisson est effectuée avec un four ventilé, il est possible de charger en même temps les deux grilles. De toute façon si les mets se diffèrent entre eux par quantité ou nature, les temps de cuisson aussi seront différents.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON EN VITROCERAMIQUE

La puissance des plaques est dosée par une disposition séquentielle assurant une excellente régulation de la température de cuisson.
Les diffèrentes allures de chauffe sont graduées de 1 à 6. La manette de commande peut être tournée vers la droite ou vers la gauche sur la position désirée.
Pour les plaques à double circuit, la manette se tourne seulement en sens horaire, les différentes allures de chauffe sont graduées de 1 à 6, uniquement pour les zones centrales des plaques.
Tourner d'un cran en avant après le dernier degré de cuisson pour allumer les autres zones des plaques.
Dès que l'une des zones est chaude, le témoin E (voir fig. 1) s'allume et il ne s'éteindra que lorsque la température de toutes les zones sera redescendue en-des-sous de 60° C environ.
Les quatre zones de chauffe sont délimitées par les contours sérigraphiés sur la table. Pour avoir un bon rendement et une consommation en énergie proportionnée, il est indispensable d'utiliser exclusivement des casseroles et utensiles appropriés: le fond doit être épais et parfaitement plat (voir fig. 10). Le diamètre du fond du récipient doit être au moins égal aux contours marqués sur la table. Si le fond du récipient ne couvre pas la zone du chauffe, il y a gaspillage d'énergie; mieux vaut qu'il soit légèrement plus grand.

Le fond des récipients et la table de cuisson doivent être propres et secs. L'inobservation de ces conseils entraînerait une déperdition de chaleur, donc d'énergie.

Nota:

- Ne jamais réaliser de cuisson directement sur la plaque.
- Avec les foyers radiants, pour gagner un peu de temps, il est possible de commencer la cuisson en pleine puissance à la position 6, puis de ramener la commande à la position choisie pour la préparation.
- Tous les foyers sont équipés d'un limiteur de température qui empêche toute surchauffe de la plaque, même en cas de fonctionnement d'une zone à allure maxi sans casserole ou d'utilisation de récipient à fond non plat.

Le tableau ci-dessous est donné à titre indicatif, une adaptation est à réaliser en fonction de la qualité, la quantité des mets et des goûts de chacun.

Position manette	Type de cuisson
1 - 2	Tenue à chaud, béchamel, crème
2 - 3	Réchauffage
3 - 4	Pâtes, potages, ragoûts
4 - 5	Ebullition, rôtis
5 - 6	Légumes à la vapeur, steaks, poisson
6	Grillades, omelettes, côtes d'agneau

ATTENTION:

- Ne pas fixer les plaques halogènes pendant leur fonctionnement car la lumière qu'elles émettent pourraient abîmer les yeux.
- La surface du vitrocérame est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable et ne doit jamais être utilisée pour y poser aucun objet;
- en cas de rupture, fêlure ou fissure de la surface de cuisson, ne plus l'utiliser et contacter aussitôt le service après-vente;
- feuilles d'aluminium et récipients de matière plastique ne doivent pas être posés sur la zone de chauffe encore chaude;
- pendant la première période de fonctionnement il peut se dégager une odeur de brûle; cette odeur disparaîtra après plusieurs mises en chauffe.

IMPORTANT:

Les jeunes enfants, du fait de leur taille, risquent de ne pas voir le témoin de chaleur résiduelle. Il faut donc veiller à ce qu'ils ne posent pas la main sur les plaques, même si les résistances sont éteintes.

NETTOYAGE TABLE DE CUISSON EN VITROCERAMIQUE

La forme plate de la table vitrocéramique facilite énormément le nettoyage par rapport aux tables de cuisson à plaques traditionnelles. Les salissures légères et non incrustées s'enlèvent avec un chiffon de papier humide. Pour les salissures résistantes, on peut adopter les mêmes méthodes de nettoyage que pour les vitres et utiliser des produits appropriès. Lorsqu'il y a eu débordement, enlever les dépôts brûlés au moyen d'une spatule. Les débordements de sucre ou de sirop doivent être essuyés immédiatement, avant qu'ils ne se caramélisent sur le verre, de mêmes pour les résidus de feuille d'aluminium ou de matière plastique provenant d'objets posés malencontreusement sur la zone de chauffe ancore chaude. Les cernes d'eau et les traces de calcaire seront enlevés à l'aide d'un papier absorbant. N'utiliser en aucun cas des détergents abrasifs ou corrsifs tels que les bombes aérosols pour fours, les détacheurs, les dérouilleurs, les poudres à récurer et éponges à surface abrasive. Eviter de déposer des grains de sable, lors de l'épluchage des légumes par exemple, ces grains de sable pourraient provoquer des rayures. Eviter de glisser les récipients à fond rugueux qui pourraient laisser des traces, voire des rayures.

CONSEILS ET AVERTISSEMENTS D'ORDRE GENERAL

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants inclus) ayant des capacités psychiques ou motrices réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, à moins d'être sous la supervision ou d'obtenir des instructions d'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sûreté;
  Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- avant toute intervention, à l'intérieur du four ou sur des pièces sous tension, il faut débrancher la cuisinière;
- ne pas utiliser le coffre chauffe-plats pour y mettre des liquides inflammables ou objets qui craignent la chaleur, tel que bois, papier, bombes à pression, allumettes, etc.;
- contrôler souvent le tube de raccordement en caoutchouc pour qu'il soit loin de parois chaudes, qu'il ne soit pas replié et qu'il soit toujours en bonnes conditions. Le tuyau doit être remplacé au plus tard avant la date indiquée et fixé aux extrémités par des colliers de serrage normalisés;
- si les robinets deviennent anormalement durs, contacter le S.A.V.;
- les parties émaillées ou chromées se nettoient avec de l'eau savonneuse tiède ou des détersifs non abrasifs. Pour les brûleurs supérieurs et les chapeaux de brûleurs on peut employer une brosse métallique en cas de salissures importantes. Essuyer soigneusement;
- ne pas utiliser de détersifs abrasifs pour nettoyer les parties émaillées ou chromées;
- lorsqu'on nettoie la table de cuisson, éviter toute inondation. Faire attention pour que l'eau ou autre n'entrent pas dans les trous de logement des brûleurs, ce qui pourrait être dangereux;
- les bougies d'allumage électrique doivent tou-jours être propres et sèches; les nettoyer après chaque utilisation et en cas de débordement;
- ne pas heurter les parties émaillées ou les bougies d'allumage (si la cuisinière en est équipée);
- quand la cuisinière est éteinte, le robinet central (ou mural) du gaz doit être fermé.
- ne pas utiliser la poignée pour déplacer la cuisinière.
- pour le nettoyage, ne pas utiliser de matières rugueuses abrasives ou d'ustensiles comme les racloirs métalliques affilés pour nettoyer les portes en verre du four car ils peuvent rayer la surface et causer le bris du verre;
- ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil;
- pour l'installation de la cuisinière, un socle n'est pas prévu.
- Un éventuel échauffement excessif des parois extérieures du four déclenchera le dispositif de sécurité qui interrompra l'alimentation électrique. Dès que la température baisse et arrive dans les limites acceptables, le courant est rétabli spontanément. Toutefois il faut rappeler qu'une intervention cyclique du dispositif est provoqué par une condition anomale de fonctionnement (ex. rupture du thermostat qui règle la température intérieure du four). Demander l'intervention d'un technicien.
- Au premier allumage du four et du gril, une odeur caractéristique et de la fumée pourront se dégager de la bouche du four. Cela est dû au traitement de la surface. Laisser le four fonctionner à vide avant d'introduire des aliments.

ATTENTION: l'usage d'un appareil gaz pendant la cuisson génère la production de chaleur, de l'humidité et des produits de combustion dans le lieu d'installation.

Il faut s'assurer que la cuisinière soit bien ventilée surtout quand l'appareil est un fonction: maintenir les trous de ventilation naturelle, ouvrir ou installer un dispositif de ventilation méchanique (hotte aspirante).

ATTENTION: Cet appareil ne doit etre utiliser que pour la cuisson. Il ne peut pas etre utilisé pour rien d'autres, comme par example le chauffage des locaux.

L'utilisation des appareils électro-ménagers comporte l'observation de certaines règles fondamentales. En particulier:
- La table de cuisson en vitrocéramique a une bonne résistance mécanique et supporte par conséquent de petits chocs accidentels. Si à la suite de chocs la table de cuisson présente des ruptures ou des fissures, ne pas utiliser l'appareil, le débrancher du réseau et contacter votre revendeur.

Conseils en cas d'anomalies
Avant de consulter votre Service Après-vente de confiance contrôler que:
- la fiche est correctement enforcée dans la prise de courant;
- le voyant général de fonctionnement est allumé.

Si le problème n'est pas résolu, consulter un technicien qualifié et autorisé qui peut réparer la panne.
Si l'éclairage du four ne fonctionne pas procéder de façon suivante:
- dèbrancher le raccordement électrique du réseau. Enlever la vitre de protection qui se trouve à l'intérieur du four sur la partie arrière et remplacer la lampe.

Notre Société ne sera pas responsable pour les dommages causés aux personnes ou aux choses qui sont provoqués par une installation incorrecte ou un mauvaise utilisation de l'appareil.

En cas d'anomalies et surtout s'il y a des fuites de gaz ou de courant, consulter immédiatement un technicien.

LA DIRECTIVE 2002/96/EC (DEEE): INFORMATIONS POUR L'UTILISATEUR.

Fig. A

Ces informations s'adressent exclusivement aux utilisateurs possédant un produit sur lequel figure le symbole ci-dessous (Fig. A). Ce symbole est reporté sur l'étichette des caractéristiques techniques de l'appareil (plaque ségnalétique) :
Ce symbole indique que cet appareil est classé, selon les normes en vigueur, comme un équipement électrique ou électronique et qu'il est conforme à la Directive EU 2002/96/EC (DEEE- Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques).
Il devra donc, en fin de vie, être obligatoirement traité séparément des déchets ménagers, et qu'il devra être déposé gratuitement dans un centre de ramassage se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique, ou bien être remis à un revendeur, au moment de l'achat d'un nouvel appareil équivalent.
L'utilisateur est responsable de la remise de l'appareil en fin de vie aux structures de ramassage et points de collectes appropriés.
Il s'expose sinon aux sanction prévues par la législation en vigueur.
La collecte sélective, qui permettra par la suite le recyclage du produit, le traitement de ses déchets et son élimination non polluante, contribue à la prévention de conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, et favorise la valorisation des DEEE.
Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.
Les producteurs et les importateurs obtempèrent à leur responsabilité concernant le recyclage des DEEE, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement, en y participant soit directement, soit à travers un système de collectivité.

RÈGLEMENT n° 1935/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN – matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.Information aux utilisateurs.

Le symbole représenté sur la figure, présent sur l'emballage, indique que les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires sont conformes, dans ce produit, à ce qui est prescrit par le règlement européen n° 1935/2004.
À l'intérieur de la cavité du four les aliments pourraient entrer en contact avec : les grilles du four, les lèchefrites, les plaques à pâtisserie, le verre de la porte du four, les joints en catouchouc, les broches des tournebroches, les parois du four.
Sur la table de cuisson avec : les grilles, les brûleurs et le plan de cuisson.
Dans le tiroir chauffe-plats avec : les parois du tiroir.

NL Inhoud

Technische gegevens en kenmerken 52
Installatie ..... 53 - 54
Ventilatie van de ruimte 53
Plaatsing 53
Aansluiting op de gastoevoer 53
Aanpassing aan verschillende gastypes 53
Afstelling van het " Minimum "van
de branders van de kookplaat 53
Aansluiting op het elektriciteitstnet 54
Elektrische ontsteking 54
Voor de gebruiker ..... 55 - 60
Ventilatie van de ruimte 55
Ontsteking van de branders 55
Ontsteking van de gasgrill 55
Elektrische ontsteking 55
Gebruik van de branders van de kookplaat 55
Gebruik van elektrische plaatjes 55
Gebruik van de gasoven 56
Gebruik van de gas- of elektrische grill 56
Elektrisch-multifunctieoven 4 56
Elektrisch-statische oven 4 New 56
Elektrische geventileerde oven " 4 " 56
Elektrisch multifunctieoven 6 56
Elektrisch multifunctieoven 57
Gebruik van het draaispit 57
Gebruik van de keukenwekker 57
Einde kooktijd programmeren met een enkele knop ... 57
Elektronische programmering 57
Gebruik van de "ANALOGE" programmering 58
De ovendeur verwijderen 58
Zelfreinigende ovens 58
Gebruik van accessoires van de oven 58
Gebruik van de glaskeramische kookplaat 58
Schoonmaken van de glaskeramische kookplaat 59
Algemene aanbevelingen en opmerkingen 59
De Richtlijn 2002/96/EG (AEEA) 60
EG VERORDENING nr. 1935/2004 60
Afbeeldingen.. ....61 - 63

Inleiding

- Wij willen U danken voor het kiezen van één van de kwaliteits-produkten van ons bedrijf en het is onze nadrukkelijke wens dat dit apparaat zal beantwoorden aan de hoge eisen die U er terecht tijdens de aankoop aan heeft gesteld. U wordt daarom verzocht de instructies in deze handleiding goed te lezen en nauwgezet op te volgen; het spreekt vanzelf dat uitsluitend die paragrafen in beschouwing dienen te worden genomen die betrekking hebben op accessoires en bedieningsknoppen welke op Uw apparaat aanwezig zijn. De fabrikant onthoudt zich van elke aansprakelijkheid voor schade aan personen of zaken veroorzaakt door een slechte installatie of een niet juist gebruik van het apparaat.
- Ons bedrijf houdt zich het recht voor om, ook zonder kennisgeving vooraf, met het oog op technische verbeteringen en/of een steeds betere kwaliteit van het produkt, veranderingen aan te brengen, die in ieder geval op generlei wijze ongemak bij de gebruiker zullen veroorzaken.
- Voor het bestellen van onderdelen dient het nr. van het model en het serienummer dat op het speciale plaatje staat afgedrukt op het bij uw wederverkoper ingediende verzoek te worden vermeld. Het plaatje is zichtbaar door de bordenopwarm-ruimte te openen (indien aanwezig) of bevindt zich aan de achterkant van de fornuizen.
- HET APPARAAT STEMT OVEREEN MET DE RICHTLIJNEN:
  - EEG 2009/142/CE (ex 90/396)
  - Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EG (vervangt richtlijn 73/23/EEG en latere wijzigingen)
  - EEG 2004/108 (Radiostoringen)
  - EG VERORDENING nr. 1935/2004 (materialen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen)
  - EG VERORDENING nr. 1275/2008 (stand- by et off-mode)
  - EEG 40/2002
  - EEG 92/75
  - 2002/96/EG (AEEA)
  - 2005/32/CE (Energy-using Products)

VOOROPSTELLING

- Uitsluitend de gedeelten en hoofdstukken met betrekking tot de accessoires aanwezig in het door u gekochte fornuis zijn van belang in deze handleiding.

Nominale buitenafmetigen	Fornuizen 60x60
Hoogte bij het werkblad	cm. 86,5
Hoogte met geopend deksel	cm. 143
Diepte bij gesloten deur	cm. 60
Diepte bij geopende deur	cm. 104
Breedte	cm. 60

Nuttige afmetingen	Oven 60x60 statisch	Oven 60x60 met ventilator
Breedte	cm. 45	cm. 41
Diepte	cm. 47	cm. 38
Hoogte	cm. 34	cm. 31
Inhoud	l. 72	l. 50

GASBRANDERS (inspuiters en capaciteit)

Gas	Brandertype	Inspuiter	beperkte capaciteit (kW)	nominale capaciteit (kW)
G20 20 mbar	hulpbrander	77	0,40	1,00
	halfsnelle brander	97	0,58	1,65
	snelle brender	123	0,80	2,80
	ovenbrander	130	1,00	3,00
	grillbrander	99	-	1,85
	driekroon	145	1,70	4,00
G30 28-30 mbar G31 37 mbar	hulpbrander	50	0,40	1,00
	halfsnelle brander	65	0,58	1,65
	snelle brender	83	0,80	2,80
	ovenbrander	86	1,00	3,00
	grillbrander	68	-	1,85
	driekroon	98	1,70	4,00
G110 8 mbar	hulpbrander	150	0,40	1,00
	halfsnelle brander	185	0,58	1,65
	snelle brender	265	0,80	2,80
	ovenbrander	300	1,00	3,00
	grillbrander	200	-	1,85
	driekroon	350	1,70	4,00

Cat. zie typeplaatje met de functiegegevens op de omslag;
Klasse 2.1
Fornuis van het type " X "

ELEKTRISCHE PLAATJES

ø 145 1,2 kW - High-Light plaatje

ø 180 1,5 kW - Normaal plaatje
1,8 kW - High-Light plaatje
2,0 kW - Snel plaatje

ø 210 -120 2,1 - 0,7 kW - High-Light plaatje
ø 265 -170 2,2 - 1,4 kW - High-Light plaatje

VERMOGEN ELEKTRISCHE OVEN

	bodem	hemel	totaal
statische oven	1,5 kW	0,7 kW	2,2 kW
multifunctie oven	1,5 kW	0,7 kW	2,2 kW
ronde ovenweerstand			2,0 kW
grill			2,0 kW

TOEBEHOREN

Alle modellen zijn uitgerust met een branderbeveiliging voor zowel de oven als de grill.
Afhankelijk van de modellen kunnen de fornuizen verder zijn uitgerust met:
- veiligheidsinrichting voor één of meer branders van de kookplaat;
- elektrische ontsteking bij de bovenste branders;
- elektrische ontsteking bij de oven- en grillbranders;
- zelfreinigende ovenwanden;
- thermostaat (of kraantje) voor de oven;
- elektrische verlichting in de oven;
- braadspit;
- grillbrander;
- mechanische keukenwekker;
- pannenbescherming;
- één of meer elektrische plaatjes;
- schakelklok einde kooktijd met enkele bediening;
- elektronische schakelklok;

Voor de POSITIES VAN DE BRANDERS zie figuur 1 op het eind van deze handleiding.

Voor het ELEKTRISCHE SCHEMA zie figuur 2 op het eind van deze handleiding.
Het elektrische vermogen staat vermeld op het plaatje met het serienummer. Dit plaatje is zichtbaar door de bordenopwarmruimte te openen (indien aanwezig) of bevindt zich aan de achterkant van het fornuis.
Een kopie van het plaatje is op de omslag van de handleiding geplakt (alleen voor gas- of gemengde fornuizen).

Nuttige informatie met betrekking tot het energieverbruik van de elektrische ovens.

Deze informatie completeert en verrijkt de informatie van de technische specificaties (sticker), geleverd samen met het instructiehandboekje.

	Oven 66N statische	Oven 66 N Ventilator	Oven 66 N Multifunctieoven
EU ecolabel milieukeurmerka.	Nee	Nee	Nee
Tijd noodzakelijk voor het statisch koken van een normale hoeveelheid in minuten.	43,2	...	43,8
Tijd noodzakelijk voor het gevenleerd koken van een normale hoeveelheid in minuten.	...	44.9	44,9
Verbruik in de stand-by stand uitgedrukt in watt.	...	...	...
Nuttig kookoppervlak druippan in cm^2	1300	1143	1143

INSTALLATIE
De installatie moet worden uitgevoerd door een deskundige, die zich aan de geldende normen dient te houden.
Vóór de installatie controleren of de karakteristieken van het lokale gas-distributienet (aard en druk van het gas) overeenstemmen met de afstelling van het apparaat.
De afstellingsvoorwaarden van het apparaat staan op het etiket op de omslag beschreven.
Dit apparaat is niet aangesloten op een afvoerinrichting voor verbrandingsprodukten. Deze zal moeten worden geïnstalleerd en aangesloten overeenkomstig de geldende installatievoorschr iften.
Dit apparaat mag uitsluitend in permanent geventileerde ruimtes en overeenkomstig de nationaal geldende normen worden geïnstalleerd en functioneren.

VENTILATIE VAN DE RUIMTE
Voor een juiste verbranding van het gas en een goede ventilatie dienen de ruimtes waarin gasapparaten worden geïnstalleerd goed te worden gelucht.
Vooral de toevoer van de lucht, noodzakelijk voor de verbranding mag nooit minder dan 2 m^3/h per elke kW nominaal geïnstalleerde capaciteit bedragen.

PLAATSING
Het fornuis ontdoen van alle verpakkingsaccessoires, met inbegrip van de folies die verchroomde of inox gedeelten bedekken.
Het fornuis op een droge, makkelijk toegankelijke en tochtvrije plek plaatsen. De noodzakelijke afstand van warmtegevoelige wanden (hout, linoleum, papier enz.) in acht nemen.
Het fornuis moet vrijstaand worden geïnstalleerd (klasse 1).

AANSLUITING OP DE GASTOEVOER
Alvorens over te gaan tot aansluiting op het gasnet controleren of de afstelling van het fornuis overeenkomt met het type gas waar hij mee zal worden gevoed. Als dit niet het geval mocht zijn moet het fornuis worden aangepast zoals beschreven in de paragraaf "Aanpassing aan de verschillende gassen". De aansluiting op het gasnet wordt aan de rechterkant uitgevoerd. Als de slang achter de keuken langs moet lopen, moet deze langs de onderkant van het fornuis lopen omdat hier de temperatuur ongeveer 50°C zal bedragen.
- Niet flexibele aansluiting (zie fig. 3-A):
  De aansluiting op het gas kan met een metalen pijp (A) worden uitgevoerd. Hiertoe de slangaansluiting (indien al gemonteerd) verwijderen en het niet flexibele verloopstuk op het met schroefdraad uitgevoerde verloopstuk van het inlaatstuk draaien; het voor de niet-flexibele verbinding te gebruiken verloopstuk bevindt zich, indien niet reeds op het inlaatstuk gemonteerd, bij de andere accessoires van het fornuis.
- Aansluiting met rubberen slang op slanghouder (zie fig. 3-B en C):
  Deze aansluiting wordt uitgevoerd met een rubberen slang waarop het conformiteitsmerk met de geldende normen staat afgedrukt. Deze slang moet op de aangegeven datum worden vervangen en dient aan beide uiteinden met behulp van genormaliseerde slangklemmen bevestigd en over de volledige lengte voor inspectie toegankelijk te zijn.
- Aansluiting met een flexibele metalen slang (A):
  Deze aansluiting wordt uitgevoerd met een slang overeenkomstig de geldende nationale normen, die, met plaatsing van de speciale sluitende pakking op het verloopstuk wordt geschroefd.
- **Na installatie de goede afsluiting van de verbindingen controleren**.
- Voor het functioneren met B/P controleren of de gasdruk overeenkomt met die vermeld op het plaatje met serienummer.

BELANGRIJK:
- Uitsluitend genormaliseerde rubberen slangen gebruiken. Voor gebruik bij LPG een slang en drukregelaar overeenkomstig de geldende nationale normen gebruiken
- Knikken in de slang voorkomen en een gepaste afstand ten opzichte van de warme wanden in acht nemen.
- Verwijzingen naar de installatie-voorwaarden voor de aansluiting van het apparaat op het gas:
  NL: ISO 7-1

AANPASSING AAN VERSCHILLENDE GASTYPES
Als het fornuis niet afgesteld mocht zijn voor het specifieke aanwezige type gas, moet hij in deze volgorde worden aangepast:
- vervanging van de inspuiters (raadpleeg de tabel op pag. 52);
- afstelling van de primaire lucht;
- afstelling van de "minima";

VOOR HET VERVANGEN VAN DE INSPUITERS VAN DE BRANDERS VAN DE KOOKPLAAT (Fig. 4a)
- het rooster, de vlamverdelers (**A**) en de branders (**B**) verwijderen;
- de inspuiter onderin iedere houder (**C**) losschroeven en verwijderen;
- de inspuiter vervangen overeenkomstig de tabel van pag. 52,met behulp van een pijpsleutel nr. 7, en het nieuwe exemplaar goed en volledig vastschroeven;
- controleren of er geen gaslekken zijn;
- de branders, vlamverdelers en het rooster weer terugplaatsen.

VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE OVENBRANDER (Fig. 5a)
- De bevestigingsschroeven van de ovenbodem losdraaien;
- de bodem van de oven verwijderen (na achteren duwen en oplichten);
- de brander van de oven verwijderen na de bevestigingsschroef te hebben verwijderd;
- de inspuiter vervangen met behulp van een pijpsleutel nr. 7.

VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE GRILLBRANDER (Fig.5b)
- Na de twee bevestigingsschroeven te hebben verwijderd de brander verwijderen;
- de inspuiter vervangen met behulp van een pijpsleutel nr. 7.

BELANGRIJKE AANBEVELINGEN:
- De inspuiters nooit te strak aandraaien;
- na voltooiing van de vervanging alle inspuiters op lekkages controleren.

AFSTELLING VAN HET "MINIMUM" VAN DE BRANDERS VAN DE KOOKPLAAT
Als het fornuis op vloeibaar gas moet werken (B/P), moet de by-pass van de kraantjes volledig worden dichtgedraaid.
Het fornuis kan met kraantjes van het type "A", die de by-pass binnenin hebben (toegang wordt verkregen met behulp van een kleine schroevedraaier in staafje) of type
"B" die de by-pass buiten hebben, aan de rechterkant (toegang is rechtstreeks). Zie fig. 6.
Als het fornuis op aardgas moet werken moet op de volgende wijze voor beide soorten kranen te werk worden gegaan:
- De brander ontsteken met de vlam in de maximale stand;
- de knop verwijderen door te trekken, zonder het frontpaneel als hefboom te gebruiken, daar die beschadigd zou kunnen raken;
- met een kleine schroevedraaier de by-pass ongeveer 3 slagen losdraaien (de schroevedraaier linksom draaien);
- het staafje van de kraan nogmaals tot het eind linksom draaien: de vlam zal nu zo hoog mogelijk zijn;
- de by-pass uiterst langzaam, zonder druk uit te oefenen op de as van de schroevedraaier weer dichtdraaien, tot de vlam op het oog tot 3/4 is verminderd. De vlam moet echter, ook bij lichte tocht, voldoende stabiel zijn.

AFSTELLING VAN HET "MINIMUM" VAN DE BRANDER VAN DE OVEN

Als het fornuis op vloeibaar gas moet functioneren (B/P), moet de by-pass van de kraantjes volledig dicht worden gedraaid.
Als het fornuis echter op aardgas moet werken wordt als volgt te werk gegaan:
- De bodem van de oven verwijderen (naar achteren duwen en oplichten);
- de brander van de oven aansteken door de wijzer van de knop in de stand "maximum" te zetten;
- de deur van de oven sluiten;
- een schroevedraaier op de by-pass van de thermostaat of de kraan plaatsen (zie fig. 7);
- de by-pass ongeveer 3 slagen losdraaien;
- na ongeveer 5 of 6 min., de wijzer van de knop op de "minimum" stand plaatsen;
- de by-pass uiterst langzaam weer dichtdraaien, en door het venster van de (dichte) deur het verlagen van de vlam observeren tot de tong van de vlam ongeveer 4 mm. hoog is. Het wordt aangeraden de vlam niet té laag in te stellen. De vlam moet stabiel blijven, ook tijdens het abrupte openen en sluiten van de deur.
- de brander doven en de bodem opnieuw monteren.

AANSLUITING OP HET ELEKTRICI-TEITSTNET

Alvorens tot de aansluiting over te gaan, controleren of:
- de netspanning overeen stemt met die aangegeven op het plaatje met het serienummer;
- de aardaansluiting efficiënt is.

Voor de rechtstreekse aansluiting op het elektriciteitsnet moet u voor een voorziening zorgen die de loskoppeling van het elektriciteitsnet garandeert, met een openingsafstand van de contacten die de volledige loskoppeling mogelijk maakt bij de omstandigheden van de overspanningsklasse III, overeenkomstig de installatievoorschriften.
Als het apparaat met een kabel zonder stekker is uitgevoerd, moet de te gebruiken stekker genormaliseerd zijn en dient er rekening mee te worden gehouden dat:
- de geel-groene draad voor de aardaansluiting moet worden gebruikt;
- de blauwe draad een neutrale leider is;
- de bruine draad voor de fase is;
- de kabel niet met wanden warmer dan 75°C in aanraking mag komen;
- bij vervanging, de kabel van het H05RR-F of H05V2V2-F type dient te zijn, met een geschikte doorsnede (zie schema's fig. 2)
- als het apparaat zonder kabel mocht zijn geleverd, dient een kabel van het H05RR-F of H05V2V2-F type met een geschikte doorsnede te worden gebruikt (zie schema's fig. 2).

BELANGRIJK: de fabrikant onthoudt zich van enige verantwoordelijkheid voor schade veroorzaakt door het niet naleven van de voorschriften en geldende normen. Het wordt aanbevolen de correcte aansluiting van de aardverbinding van het apparaat te controleren (zie schema's fig. 2).

FORNUIZEN UITGERUST MET ELEKTRISCHE ONTSTEKING

De juiste afstanden tussen de elektrode en de brander zijn vermeld in de figuren 5a,5b.
Als er geen vonking plaatsvindt is het beter niet te vaak te proberen: de generator zou beschadigd kunnen raken. Mogelijke oorzaken van het afwijkend- of niet goed functioneren kunnen zijn:
- natte, aangekoekte of kapotte ontstekingsstift;
- verkeerde afstand tussen brander en elektrode;
- draad naar de ontstekingsstift kapot of zonder isolatie;
- vonk ontlaadt naar de massa (in andere gedeelten van het fornuis);
- de generator of de microschakelaar kapot;
- luchtophoping in de leidingen (vooral na lange periodes van stilstand);
- verkeerd gas-luchtmengsel (slechte carburatie).

DE BEVEILIGINGSINRICHTING

De juiste afstand tussen het uiteinde van het gevoelige element van het warmtekoppel en de brander is aangegeven in de figuren 5a,5b.
Om de efficiëntie van de klep te controleren als volgt te werk gaan:
- de brander aansteken en gedurende 3 min. laten branden;
- de brander doven door de knop in de sluitingsstand te plaatsen (●);
- na 90 seconden de wijzer van de knop op de stand "open" plaatsen.
- de knop in deze stand laten en een brandende lucifer bij de brander houden: DEZE MOET NIET GAAN BRANDEN.

Tijd noodzakelijk om tijdens het ontsteken de magneet te bekrachtigen: ongeveer 10 seconden;
Tijd noodzakelijk voor de automatische ingreep na het doven van de vlam: niet meer dan 90 seconden.

WAARSCHUWINGEN
- Alvorens tot technische ingrepen op het fornuis over te gaan dient de stekker uit het stopcontact te worden verwijderd en de gastoevoer onderbroken.
- De controle op eventuele lekkages dient niet met behulp van een lucifer te worden uitgevoerd. Als men niet de beschikking heeft over een speciaal controleapparaat, kan schuim of zeepsop worden gebruikt.
- Bij het sluiten van de kookplaat erop toezien dat de draden van de ontstekingsstiften (indien aanwezig) zich niet in de nabijheid van de inspuiters bevinden, om te voorkomen dat zij daarop komen te rusten.

GEBRUIK VAN HET FORNUIS

VENTILATIE VAN DE RUIMTE

Het gebruik van een apparaat voor het koken op gas zal leiden tot de produktie van warmte en vocht in de ruimte waar het apparaat zich bevindt. Er moet op worden toegezien dat het fornuis altijd goed is geventileerd: de natuurlijke ontluchtingsopeningen geopend laten, of een gedwongen afzuigkap installeren.
Bij een langer en intensief gebruik kan een extra ventilatie noodzakelijk blijken, zoals bijvoorbeeld het openen van een raam, of een meer efficiënte ventilatie, door bijvoorbeeld het vermogen van de afzuigkap te vergroten.

ONTSTEKING VAN DE BRANDERS OP DE KOOKPLATEN

- Op de knop drukken en naar links draaien tot aan het symbool op het bedienings-paneel (hoogste stand van de vlam);
- tegelijkertijd een brandende lucifer bij de kop van de brander houden en de knop gedurende ongeveer 10 sec. ingedrukt houden;
- als een lagere vlam gewenst is de knop nogmaals linksom draaien en de wijzer op het symbool (laagste stand van de vlam).

VOOR BRANDERS VAN DE PLAAT DIE MET EEN BEVEILIGINGSINRICHTING ZIJN UITGERUST

- Drukken en linksom draaien tot het symbool op het bedieningspaneel (hoogste stand van de vlam);
- een brandende lucifer bij de brander houden en de knop gedurende 10 sec. ongeveer ingedrukt houden;
- vervolgens de knop loslaten en controleren of de brander blijft branden. Als dit niet het geval mocht zijn, de bovenstaande handeling herhalen.

ONTSTEKING VAN DE OVENBRANDER

- De deur van de oven openen;
- op de knop drukken en linksom draaien tot aan de stand "maximum";
- een brandende lucifer bij het gat in het midden van de bodem van de oven houden en de knop volledig indrukken (zie fig. 8);
- door het gat in het midden van de bodem controleren of de brander brandt en de knop ingedrukt houden;
- na ongeveer 10 seconden, de knop loslaten en controleren of de brander blijft branden. Als dit niet het geval mocht zijn, de bovenstaande handeling herhalen.

ONTSTEKING VAN DE GRILLBRANDER (GAS GRILL)

- De knoppenbescherming plaatsen zoals afgebeeld in de tekening fig. 11;
- op de knop drukken en rechtsom draaien tot het einde;
- een brandende lucifer bij de pijp met gaten van de brander houden en de knop volledig indrukken (zie fig. 9);
- controleren of de brander brandt en de knop ingedrukt houden;
- na ongeveer 10 seconden, de knop loslaten en controleren of de brander blijft branden. Als dit niet het geval mocht zijn, de bovenstaande handeling herhalen.

DE BEVEILIGINGSINRICHTING

De branders die met deze inrichting zijn uitgerust hebben het voordeel dat ze beschermd zijn bij het ongewenst doven van de vlam. Als dit mocht gebeuren zal de gastoevoer naar de bewuste brander namelijk automatisch worden onderbroken, en op die wijze zullen de gevaren, verbonden aan het vrijkomen van onverbrand gas worden voorkomen: vanaf het moment dat de vlam dooft tot het onderbreken van de gastoevoer mogen niet meer dan 60 seconden verstrijken voor de oven- en grillbranders en 90 seconden voor die van de kookplaat.

BIJ FORNUIZEN UITGERUST MET ELEKTRISCHE ONTSTEKING

Hetgeen hierboven is gezegd blijft gehandhaafd, maar de lucifer is vervangen door een vonk die wordt verkregen door (ook meerdere malen) op de knop te drukken die zich op
het bedieningspaneel bevindt, of door op de knop van de brander te drukken die moet worden aangestoken.
Indien de elektrische ontsteking bij bepaalde gassoorten moeizaam gaat, is het raadzaam de handeling met de knop op de minimumstand (kleine vlam) uit te voeren.

- Bij fornuizen uitgevoerd met een elektrische ontsteking van de oven en grill, is het absoluut noodzakelijk dat het ontsteken uitsluitend bij een volledig geopende deur geschiedt.
- Tijdens het ontsteken van de branders van de oven en de grill die zijn uitgerust met de ontstekingsinrichting, mag deze gedurende niet meer dan 10 seconden worden geactiveerd. Als na deze 10 seconden de brander nog niet is gaan branden, moet de ontstekingsoperatie worden onderbroken, de deur open worden gelaten en gedurende tenminste één minuut worden gewacht alvorens opnieuw te proberen de brander te ontsteken. Als hetzelfde euvel zich opnieuw voordoet, moet tot het ontsteken met de hand worden overgegaan en de servicedienst worden gebeld.

LET OP:

- Het is normaal dat het ontsteken moeizaam gaat als het fornuis langere tijd niet is gebruikt. Enkele minuten zullen genoeg zijn om de lucht die zich in de leiding heeft opgehoopt te verwijderen;
- het is in ieder geval noodzakelijk een overdreven uitstroming van onverbrand gas uit de branders te voorkomen. Als de ontsteking niet binnen een redelijke tijd zou mogen lukken, dient, na de knop op de sluitstand te hebben geplaatst (●) dezelfde handeling te worden herhaald;
- als de oven en de grill voor de eerste keer worden ontstoken, is het mogelijk dat er zich een typische brandlucht verspreidt en dat er rook uit de mond van de oven komt. Dit is het gevolg van de harsbehandeling en van olieachtige resten die op de branders zijn achtergebleven.

HET GEBRUIK VAN DE BRANDERS VAN DE KOOKPLAAT

Altijd potten en pannen met een voor de bewuste brander geschikte diameter gebruiken. De vlammen dienen namelijk niet onder de bodem van de pan uit te komen. Wij raden aan:

- voor een hulpbrander = pan van tenminste 8 cm.
- voor de halfsnelle brander = pan van tenminste 14 cm.
- voor snelbrander en brander met driedubbele vlamkroon = pan van tenminste 22 cm.

NOTA: de knop nooit in een stand halverwege het symbool voor de maximale vlam en de gesloten stand (●) plaatsen.

VOOR FORNUIZEN MET ELEKTRISCHE PLAATJES

De verschillende warmteniveaus worden op de volgende wijze verkregen:

- stand 1 = minimale intensiteit voor alle plaatjes;
- stand 6 = maximale intensiteit voor normale plaatjes en snelle plaatjes (met rode schijf)
- stand 0 = alles uit

De diameter van de pannen dient nimmer kleiner dan die van de plaatjes te zijn en de bodem moet zo plat mogelijk zijn (zie fig. 10).

LET OP:

- De plaatjes niet zonder pannen laten branden, met uitzondering van de eerste keer, gedurende ongeveer 10 min., om olie- en vochtresten op te laten drogen;
- als de plaat gedurende langere tijd niet zal worden gebruikt, verdient het aanbeveling de geverfde oppervlakte licht in te vetten;
- voorkomen dat vuil op het plaatje vastkoekt om vervolgens niet genoodzaakt te zijn deze schoon te moeten maken met schuurmiddelen.

GEBRUIK VAN DE GASOVEN

- Na de brander te hebben ontstoken de oven gedurende 10 minuten laten verwarmen;
- de te koken levensmiddelen in een normale ovenschotel doen, en op het verchroomde rooster plaatsen;
- het geheel indien mogelijk, in de 3e positie in de oven stoppen en de wijzer van de knop op de gewenste stand zetten;
- de kookfase kan door het venster van de deur en met de verlichte oven worden gecontroleerd. Op deze wijze wordt voorkomen dat, afgezien van het oliën of invetten van het gerecht, de deur te vaak wordt geopend.

NOTA: Bij fornuizen zonder thermostaat:

- met de knop in de stand "maximum" = 280°C
- met de knop in de stand "minimum" = 150°C
- alle andere temperaturen tussen de 150°C en 280°C zullen respectievelijk tussen de standen Min. en Max. liggen.

De knop nooit tussen de stand "maximum" en gesloten (●) zetten.

HET GEBRUIK VAN DE GAS GRILL

- De knoppenbescherming bevestigen (zie fig. 11);
- de brander aansteken en enkele minuten de tijd te geven om op temperatuur te komen, of de weerstand aandoen;
- de levensmiddelen op het rooster plaatsen;
- alles zo hoog mogelijk in de oven plaatsen;
- de druippan hier onmiddellijk onder plaatsen;
- de deur voorzichtig sluiten en tegen de knoppenbescherming laten rusten;
- na enkele minuten het voedsel omdraaien om de andere kant aan de infrarode stralen bloot te stellen.

Tabel te grilleren levensmiddelen.

Te grilleren levensmiddelen	Tijdsduur minuten	
	1e zijde	2e zijde
Dunne vleessoorten	6	4
Dikke vleessoorten	8	5
Dunne vis	10	8
Flinke vis	15	12
Worstjes	12	10
Geroosterd brood	5	2
Klein gevogelte	20	15

NOTA: de eerste keer dat de grill wordt gebruikt, zal er rook uit de oven komen. Alvorens levensmiddelen te koken, dient daarom te worden gewacht tot eventuele olieresten op de brander volledig zijn verbrand. De grill moet uitsluitend op zijn nominale caloriecapaciteit worden gebruikt.
Tijdens het gebruik wordt het apparaat zeer heet. U moet ervoor opletten dat u de warmte-elementen in de oven niet aanraakt.
LET OP: de bereikbare onderdelen kunnen heet zijn tijdens het gebruik van de grill. Kinderen uit de buurt houden.

HET GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE GRILL-GAS OVEN

- ontsteking van de grill;
- de levensmiddelen op het rooster plaatsen;
- alles zo hoog mogelijk in de oven plaatsen;
- de druippan hier onmiddellijk onder plaatsen;
- de deur voorzichtig sluiten :
- na enkele minuten het voedsel omdraaien om de andere kant aan de infrarode stralen bloot te stellen (Tabel te grilleren levensmiddelen).

Het element van de grill, die bovenin de oven is geplaatst, wordt in werking gesteld door de knop van de thermostaat of van de functiekeuzes rechtsom te draaien tot het grillsymbool op het bedieningspaneel. Het oplichten van het rode controlelampje zal op de inwerkingstelling van het element wijzen.

ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIEOVEN OVEN 4

Dankzij de verschillende, door een enkele knop bediende en door een thermostaat gecontroleerde warmte-elementen, vanuit de stand 0 (uit) en door de knop rechtsom te draaien, worden de volgende standen verkregen:

- symbool :ontsteking van de ovenverlichting (die, ook als de wijzer van de knop op andere standen staat, altijd zal blijven branden
- symbool :conventionele kookmethode, "statische" oven, de temperatuur van de oven wordt met behulp van de thermostaatknop ingesteld.
- symbool :koken met geventileerde oven, op één of twee niveaus. De temperatuur van de oven wordt met behulp van de thermostaatknop ingesteld
- symbool :ontsteking van de grill.

NOTA - Het gele controlelampje zal gaan branden afhankelijk van de stand van de thermostaat.
Alvorens de te koken levensmiddelen in de oven te plaatsen, moet de oven gedurende ten minste 10 minuten worden voorverwarmd.

ELEKTRISCHE STATISCHE OVEN " 4 New "

Dankzij de verschillende, door een enkele knop bediende en door een thermostaat gecontroleerde warmte-elementen, vanuit de stand 0 (uit) en door de knop rechtsom te draaien, worden de volgende standen verkregen:

- symbool :ontsteking van de ovenverlichting (die, ook als de wijzer van de knop op andere standen staat, altijd zal blijven branden).
- symbool :angzaam koken met bodemweerstand. De oven temperatuur wordt geregeld met de knop van de thermostaat.
- symbool :conventionele kookmethode, "statische" oven, de temperatuur van de oven wordt met behulp van de thermostaatknop ingesteld.
- symboo :ontsteking van de grill.

NOTA - Het gele controlelampje zal gaan branden afhankelijk van de stand van de thermostaat.
Alvorens de te koken levensmiddelen in de oven te plaatsen, moet de oven gedurende ten minste 10 minuten worden voorverwarmd.

ELEKTRISCHE GEVENTILEERDE OVEN " 4 "

Vanuit de stand 0 (uit) en door de knop rechtsom te draaien, worden de volgende standen verkregen:

- symbool : ontsteking van de ovenverlichting (die, ook als de wijzer van de knop op andere standen staat, altijd zal blijven branden).
- symbool : activatie ventilator.
- symbool : koken met geventileerde oven, op één of twee niveaus. De temperatuur van de oven wordt met behulp van de thermostaatknop ingesteld.
- symbool : ontsteking van de grill.

NOTA - Het gele controlelampje zal gaan branden afhankelijk van de stand van de thermostaat.
Alvorens de te koken levensmiddelen in de oven te plaatsen, moet de oven gedurende ten minste 10 minuten worden voorverwarmd.

ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIEOVEN MET 6 PROGRAMMA'S

Dankzij verschillende, door een enkele knop bediende en door een thermostaat (oftewel van 50 tot 250° C.)gecontroleerde warmte-elementen, uitgaand van de 0 stand (uit) en door de knop rechtsom te draaien, worden de volgende standen verkregen biedt deze oven verscheidene kookmogelijk-heden, gebaseerd op drie fundamentele warmtebron principes:

- Symbool :ontsteking van de ovenverlichting en rode controlelampje.

- symbool :ontsteking ovenlamp en rode controlelampje, werking van de ventilator.
- symbool :conventionele kookmethode, “statische” oven, de temperatuur van de oven wordt met behulp van de thermostaatknop ingesteld.
- symbool :koken met geventileerde oven, op één of twee niveaus. De temperatuur van de oven wordt met behulp van de thermostaatknop ingesteld.
- symbool :ontsteking van de grill (bovenin de oven), de thermostaatknop moet in de stand van de maximale temperatuur staan.
-symbool :snel koken met geventileerde oven. De oventemperatuur wordt geregeld met de knop van de thermostaat.

In alle standen, met uitzondering van de 0 stand, zal het rode controlelampje en de ovenverlichting branden.

NOTA: Het gele controlelampje zal gaan branden afhankelijk van de stand van de thermostaat.Alvorens de te koken levensmiddelen in de oven te plaatsen, moet de oven gedurende ten minste 10 minuten worden voorverwarmd.

ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIEOVEN

Dankzij de verschillende, door een enkele knop bediende en door een thermostaat gecontroleerde warmte-elementen, biedt deze oven verscheidene kookmogelijk-heden, gebaseerd op drie fundamentele warmtebron principes:

a) Gedwongen warmtespreiding (geventileerde oven).
b) Spontane warmtespreiding (convectie- of statische oven).
c) Infrarode stralen (grill).

Uitgaand van de 0 stand (uit) en door de knop rechtsom te draaien, worden de volgende standen verkregen:

- symbool :ontsteking van de ovenverlichting en rode controlelampje, activatie ventilator.
- symbool :conventionele kookmethode, "statische" oven, de temperatuur van de oven wordt met behulp van de thermostaatknop ingesteld.
- symbool :koken met geventileerde oven, op één of twee niveaus. De temperatuur van de oven wordt met behulp van de thermostaatknop ingesteld.
- symbool :ontsteking van de grill (bovenin de oven), de knop van de thermostaat moet in de hoogste stand staan
- symbool :nfrarood koken, met "bekrachtigde" grill, aanbevolen voor langdurig grilleren; de knop van de thermostaat moet in de hoogste stand staan.
- symbool :snelkoken met geventileerde oven, de temperatuur van de oven wordt met behulp van de thermostaatknop ingesteld.
- symbool :langzaam koken met geventileerde oven, de temperatuur van de oven wordt met behulp van de thermostaatknop ingesteld.

In alle standen, met uitzondering van de 0 stand, zal het rode controlelampje en de ovenverlichting branden.

NOTA - Het gele controlelampje zal gaan branden afhankelijk van de werking van de thermostaat.

Alvorens de te koken levensmiddelen in de oven te plaatsen, moet de oven gedurende ten minste 10 minuten worden voorverwarmd.

HET GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE GRILL MET DE ELEKTRISCHE OVEN

Het grilleren met een gesloten deur zonder de knoppenbescherming is alleen mogelijk met de door twee onafhankelijke knoppen (keuzeschakelaar-thermostaat) bediende modellen met “Elektrische Oven”.

Bij het grilleren met een gesloten deur moet u geen temperaturen van meer dan 180°C.

HET GEBRUIK VAN HET DRAAISPIT

a) Bij het roosteren met geopende deur.

- Plaats de knoppenbescherming zoals getoond in afbeelding 12;
- rijg het te braden vlees op de spies en zet het in het midden vast met behulp van de twee grote vorkklemmen;
- steek de punt van de spies in de aangedreven naaf op het frame
- verwijder de handgreep van de spies
- plaats het draagframe van de spies op de middelste richel van de oven en plaats de aandrijfas in de naaf van het elektromotortje
- plaats de druippan op de onderste richel van de oven en vergeet niet er een beetje water in te doen;
- schakel het grillelement in;
- sluit de deur zachtjes tot hij tegen de knoppenbescherming leunt;
- bevochtig zo nu en dan het vlees. Verwijder, als het koken is voltooid, het frame van de naaf van het motortje en draai de handgreep weer vast op de spies.

b) Bij het roosteren met gesloten deur.

- als boven zonder gebruik van de knoppenbescherming zoals aangegeven in fig.12

GEBRUIK VAN DE KEUKENWEKKER (Fig. 13)

De noodzakelijk geachte tijd voor het koken instellen door de knop van de keukenwekker rechtsom te draaien. Aan het eind van de ingestelde tijd zal een alarm afgaan.

PROGRAMMEREN VAN HET EINDE VAN DE KOOKTIJD MET EEN ENKELE KNOP (ZONDER KLOK) (Fig. 14)

Maakt het mogelijk de duur van de kooktijd in te stellen.

Werking:

- De knop op de gewenste kooktijd instellen (max. 120 min. bij een elektrische oven; max. 100 min. bij een gasoven).
- De temperatuur met behulp van de thermostaatknop instellen en de keuzeschakelaar op de gekozen kookmethode instellen.
- Als de keuzeknop van de programmering op het symbool 0 staat is de kooktijd beëindigd. De kooktijd wordt automatisch onderbroken.
- De thermostaatknop op het symbool ● terugzetten.
- De keuzeknop op het symbool 0 terugzetten.

N.B.: Als de programmering niet wordt gebruikt, zal de oven uitsluitend functioneren indien de keuzeknop van de programmering in de handbediende stand staat.

GEBRUIK VAN DE ELEKTRONISCHE PROGRAMMERING (Fig. 15)

Maakt het mogelijk de begintijd en de duur van de kooktijd in de oven te programmeren. Als het te koken gerecht voorts niet continu hoeft te worden gecontroleerd, kan dit ook in afwezigheid van de gebruiker gebeuren. Tijdens de installatie of na een stroomonderbreking, zal de display knipperen; dit betekent dat de juiste tijd moet worden ingesteld, omdat anders de programmering niet juist zal zijn.

INSTELLING VAN DE TIJD

- Door tegelijkertijd op de 2 toetsen (DUUR KOOKTIJD, EINDE KOOKTIJD) en op de toets "+" of "-" te drukken kan de tijd worden ingesteld. Met deze operatie zullen eventuele voorheen ingestelde programma’s worden verwijderd en zal het symbool AUTO knipperen.

NOTA: als het symbool AUTO knippert is het niet mogelijk de oven handbediend te gebruiken.

TOETSEN "+" EN "-"

- Door op de toetsen "+" of "-" te drukken zal de tijd vooruit of achteruit gaan, met een snelheid, overeenkomstig de duur van de druk die op de toets wordt uitgeoefend.

HANDBEDIEND FUNCTIONEREN

- De toets HANDBEDIEND indrukken: het AUTO symbool zal uitgaan (als hij knipperde of continu brandde), het symbool PAN zal gaan branden, en het is dus mogelijk de oven in werking te stellen door de thermostaatknop en de keuzeknop te draaien volgens de instructies van de handleiding.

AUTOMATISCH FUNCTIONERING MET INSTELLING KOOKTIJD EN EINDE KOOKTIJD

- Bijvoorbeeld: het is 9.25; we willen dat de oven om 11.00 aangaat en dat het koken om 12.00 stopt (kooktijd 1 uur).
- Op de toets DUUR KOOKTIJD drukken en binnen 5 seconden op de toets "+" drukken, tot 01.00 wordt afgebeeld, eventueel de afgebeelde tijd met de toets "-" aanpassen. De symbolen AUTO en PAN zullen permanent branden.
- Op de toets EINDE KOOKTIJD drukken en binnen 5 seconden op de toets "+" drukken tot de display "12.00" aangeeft. Het symbool PAN zal uitgaan, terwijl AUTO zal blijven branden.
- De thermostaatknop van de oven op de gewenste temperatuur instellen, en de keuzeknop voor de kookmethode op de gewenste kookwijze; het rode controlelampje zal oplichten, de ovenverlichting zal gaan branden en de programmering is voor het gebruik ingesteld: om 11.00 zal de oven automatisch aangaan en zal het PAN symbool gaan branden.
- Op het eind van de kooktijd (12.00 uur) zal het AUTO symbool gaan knipperen en zal PAN doven terwijl een geluidssignaal het einde van de kooktijd kenbaar maakt: om dit signaal te doen stoppen kan een willekeurige toets worden ingedrukt.
- Vervolgens de thermostaatknop van de oven en de keuzeknop op "uit" stand.

SEMIAUTOMATISCH FUNCTIONEREN MET INSTELLING DUUR KOOKTIJD

- Bijvoorbeeld: het is 11.35; we willen dat de oven vanaf dit ogenblik gedurende 25 minuten functioneert.
- Op de toets DUUR KOOKTIJD drukken en binnen 5 seconden op de toets "+" drukken, tot 00.25 wordt afgebeeld, eventueel de afgebeelde tijd met de toets "-" aanpassen. De symbolen AUTO en PAN zullen permanent branden.
- De thermostaatknop van de oven op de gewenste temperatuur instellen, en de keuzeknop voor de kookmethode op de gewenste kookwijze; het rode controlelampje zal oplichten, de ovenverlichting zal gaan branden en de oven zal in werking treden.
- Na verloop van 25 minuten zullen de oven en het PAN symbool uitgaan, het AUTO symbool zal gaan knipperen en het geluidssignaal zal het eind van de kooktijd kenbaar maken: om dit signaal te stoppen kan een willekeurige knop worden ingedrukt.
- Vervolgens de thermostaatknop van de oven en de keuzeknop op de "uit" stand zetten.

KEUKENWEKKER

- Op de toets KEUKENWEKKER drukken en de gewenste tijd instellen met behulp van de toets "+" of "-".
- Tijdens de werking van de keukenwekker zal het KLOK symbool branden.
- Bij het aflopen van de kooktijd zal het geluidssignaal gaan werken en zal het KLOK symbool uitgaan.

GELUIDSSIGNAAL

- Het geluidssignaal zal aan het eind van de programmering in werking treden en duurt 7 minuten.
- Om dit signaal te onderbreken kan een willekeurige toets worden ingedrukt.
- Het is mogelijk de frequentie van het geluidssignaal te veranderen door, zonder eerst een functie te selecteren, op de toets "-" te drukken. Er kunnen tot maximaal 3 verschillende signalen worden gekozen. Zolang de toets "-" ingedrukt blijft zal het geselecteerde signaal blijven klinken.

AANVANG PROGRAMMA EN CONTROLE

- Het programma zal ongeveer 4 seconden na beëindiging van de instelling beginnen.
- Het is mogelijk een programma op elk gewenst moment te controleren door op de overeenkomstige toets te drukken.

FOUTEN TIJDENS DE PROGRAMMERING

- Bijvoorbeeld: om 12.15 wordt een DUUR KOOKTIJD van 30 minuten ingesteld terwijl de tijd voor het EINDE KOOKTIJD op 12.30 wordt geprogrammeerd.
- De fout in de programmering kan worden hersteld door de duur of de tijd van beëindiging te veranderen, of door op de toets HANDBEDIEND te drukken en vervolgens de programmering op de juiste wijze te herhalen.

ANNULERING VAN EEN PROGRAMMA

- Een programma kan worden verwijderd door op de toets DUUR KOOKTIJD en vervolgens op de toets "-" te drukken tot op de display de tijd 0.00 wordt afgebeeld.

BELANGRIJK:
OP HET EIND VAN ELKE GEPRO-GRAMMEERD KOOK-PROGRAMMA WORDT AANBEVOLEN OP DE TOETS ✋ TE DRUKKEN, ANDERS ZAL DE OVEN NIET HANDBEDIEND FUNCTIONEREN.

GEBRUIK VAN DE "ANALOGE" PROGRAMMERING/GEBRUIK VAN DE PROGRAMMERING EINDE KOOKTIJD (Fig.17)

PROGRAMMERING VAN DE KLOK

Druk de knop (A)in en draai hem linksom tot hij de juiste tijd aangeeft. Bij een foute manoeuvre, draaiing rechtsom, zal een veiligheidsmechanisme de onderdelen van de klok beschermen.

PROGRAMMERING VAN DE KOOKTIJD

Draai de knop(A), zonder hem in te drukken, linksom, tot de wijzer (of de aanduiding op de schijf), op de gewenste kooktijd staat. Op het eind van de ingestelde tijd wordt de oven uitgeschakeld gaat een ononderbroken geluidssignaal af. Om het geluidssignaal uit te schakelen moet u de knop(A), zonder indrukken, linksom draaien tot de wijzer op het symbool van de doorstreepte bel komt 🔕 (of de aanduiding op de bel zetten).

MANUEEL KOKEN (gesloten contact)

Draai de knop(A), zonder indrukken, linksom tot de wijzer op het symbool "I" komt (of tot de aanduiding op het symbool van de hand ✋ komt).

DE OVEN UITSCHAKELEN

Draai de knop rechtsom om de wijzer (of de aanduiding op de schijf) op de doorstreepte bel te zetten.

N.B. Deze klok kan ook worden geleverd met alleen de kookwekker functie.

DE OVENDEUR VERWIJDEREN.

De deur kan als volgt worden verwijderd:

- Open twee muntstukken van 10 cent in de twee gleuven van de scharnieren, en sluit de deur weer tot hij bijna tegen de twee munten aanslaat (fig. 16). Ga uiterst voorzichtig om met de deur en scharnieren zolang de munten erin geplaatst zijn.
- Til de deur aan beide zijden op en trek hem iets naar u toe.
- Om de deur weer terug te zetten moet u de scharnieren weer op hun plek terugzetten en u ervan verzekeren dat ze in hun zetel teruggevallen zijn; laat de deur vervolgens volledig zakken en verwijder de eerder geplaatste muntstukken.
- Sluit de deur weer tot in de volledig gesloten stand.

ZELFREINIGENDE OVENS

De twee zijwanden en de achterwand zijn met zelfreinigend katalyserend email afgewerkt.

Na iedere 10 - 15 keer van gebruik de oven op volle toeren laten draaien. De tijd die nodig is voor deze operatie is afhankelijk van de staat van onderhoud van de oven. Sommige soorten vervuiling hebben namelijk de neiging hard te worden en kunnen de werking van de bekleding teniet doen. Deze sluiten namelijk de poriën van het speciale email af en de oxydatie is niet meer mogelijk. In zo'n geval is het noodzakelijk, zodra de oven volledig is afgekoeld, de aankoeking te verzachten met zeer heet water en een zachte borstel, zonder schoonmaakmiddel, de oven vervolgens gedurende enkele minuten op de maximale stand laten functioneren.
(Belangrijk: nooit schuurmiddelen of metalen borstels gebruiken).

ACCESSOIRES VAN DE OVEN

- Het rooster van de oven dient om de normale ovenschotels, voor gebak of gebraden gerechten op te zetten, of om rechtstreeks vlees op te grilleren.
- ''Leccarda wordt ondr de gril geplaatst. Het wordt gebruikt om de op gril gekookte olie en water dat uit besin is voortgekomen te

verwijderen. Leccarda kan ook gebruikt worden om besin materiaal te koken.''
- Als met de geventileerde oven wordt gekookt is het mogelijk tegelijkertijd twee roosters te gebruiken. Er moet evenwel rekening worden gehouden met de mogelijkheid dat de kooktijden kunnen variëren als de gerechten onderling, voor wat betreft de aard en hoeveelheid, verschillen.

GEBRUIK VAN DE GLASKERAMISCHE KOOKPLAAT

Het vermogen van de plaatjes wordt door een sequentiële toepassing gedoseerd, die een uitstekende regeling van de kooktemperatuur mogelijk maakt.
De verschillende graden van intensiteit van de warmte worden met de cijfers van 1 tot 6 weergegeven. De draaiknop kan, door naar rechts of naar links te draaien, op de gewenste stand worden gezet.
Bij de plaatjes met dubbel circuit kan de knop uitsluitend rechtsom worden gedraaid, de verschillende hitte intensiteiten hebben een schaalverdeling van 1 t/m 6, uitsluitend voor de binnenste zones van de plaatjes.
Een extra klik verder, voorbij het laatste nummer, zal de resterende zones van de plaatjes inschakelen.
Als één van de elementen warm is, zal het controlelampje E (zie fig. 1) gaan branden en niet meer uitgaan tot de temperatuur van alle kookzones tot onder circa 60° C zal zijn gezakt.
De vier kookzones zijn door op de plaat geëtste omtrekken afgebakend. Voor een goed rendement en een overeenkomstig energieverbruik, is het absoluut noodzakelijk dat uitsluitend pannen en potten met een dikke en perfect platte bodem worden gebruikt (zie fig. 10). De doorsnede van de bodem van het recipiënt dient ten minste gelijk te zijn aan de op de plaat geëtste omtrek. Een bodem van het recipiënt dat niet het volledige oppervlak van de warmtezone bedekt, zal tot energieverspilling leiden. Het is beter als de bodem iets groter is.
De bodem van de recipiënten en de kookplaat moeten schoon en droog zijn. Het niet in acht nemen van deze raadgevingen zal tot warmteverlies en dus energieverspilling leiden.

NOTA
- Nooit rechtstreeks op de plaatjes koken.
- Om tijd te winnen met de stralende elementen, is het mogelijk op volle toeren met het koken in de stand 6 te beginnen en vervolgens de draaiknop in de voor het koken bepaalde stand zetten.
- Alle elementen zijn uitgerust met een temperatuurbegrenzer ter voorkoming van overbelasting, die ook zal functioneren bij gebruik van een plaatje op volle toeren, zonder pan, of met pannen met een niet-platte bodem.

Ter oriëntatie kan de volgende tabel worden gebruikt, waarbij dient te worden opgemerkt dat er variaties mogelijk zijn afhankelijk van de kwaliteit en de hoeveelheid van de te koken gerechten en ieders persoonlijke voorkeur.

Stand van de knop	Kookwijzes
1 - 2	Warmhouden, crème, béchamelsaus
2 - 3	Opwarmen voedsel
3 - 4	Pasta, groentesoep, ragoût
4 - 5	Koken, braden
5 - 6	Gestoomde groenten, vleeslappen, vis
6	Roosteren, frituren, lamskoteletten

LET OP
- Vanwege het gevaar van letsel aan de ogen niet in de halogeenstralers kijken als ze worden gebruikt.
- Het glaskeramische oppervlak is zeer robuust, maar niet onbreekbaar en er mag daarom absoluut niets op worden geplaatst.
- Het stoten tegen puntige of uitzonderlijk harde voorwerpen zal de plaat kunnen beschadigen.
- Als er breuken, barsten of scheuren op het oppervlak worden geconstateerd wordt aangeraden het gebruik van de plaat onmiddellijk te onderbreken en het service center te waarschuwen.
- Op het warme oppervlak mogen absoluut geen stukken aluminiumfolie of plastic bakken geplaatst worden.
- Bij ingebruikneming en enkele keren daarna, is het mogelijk dat er een brandlucht uit de plaat vrijkomt, dit zal na enkele malen te zijn gebruikt, verdwijnen.

BELANGRIJK

Het is mogelijk dat kinderen, vanwege hun lengte, het controlelampje voor de restwarmte niet zien. Het is daarom belangrijk dat zij met de handen de platen niet aanraken, ook al zijn de weerstanden gedoofd.

SCHOONMAKEN VAN DE GLASKERAMISCHE KOOKPLAAT

De platte vorm van de glaskeramische kookplaat maakt het schoonmaken ervan beduidend eenvoudiger dan dat van de traditionele kookplaten. Het eenvoudige, niet vastgekoekte vuil wordt met een vochtig stuk papier verwijderd. Voor het meer hardnekkige vuil kunnen dezelfde methodes en daarvoor geschikte produkten als die voor het schoonmaken van glas worden gebruikt. Bij het overkoken van de inhoud van een pan op de plaat, moet het zich afgezette vuil met een spatel worden verwijderd. Gemorste suiker of stroop moeten onmiddellijk worden verwijderd om te voorkomen dat deze op het glas karameliseren. Hetzelfde geldt voor resten aluminiumfolie of voorwerpen van plastic die door onoplettendheid op de nog warme zone waren geplaatst. Waterkringen en kalkresten kunnen met witte wijnazijn worden verwijderd. Niet vergeten het oppervlak na gebruik altijd af te spoelen en met absorberend papier af te drogen. In geen geval schurende of bijtende schoonmaak-produkten, zoals spuitbussen voor ovens, ontvetters, roestverwijdende produkten, glansmiddelen in poedervorm en schuursponsjes gebruiken. Voorkomen dat er bij het schoonmaken van groente, bijvoorbeeld, zandkorrels op de plaat vallen, omdat deze de plaat zouden kunnen bekrassen. Het schuiven met pannen met ruwe bodems vermijden, daar dit sporen op het glas kan laten of het zelfs bekrassen.

ALGEMENE AANBEVELINGEN EN OPMERKINGEN
- Het huishoudelijke apparaat is niet bestemd voor een gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte psychische of motorische vermogens, of zonder ervaring en kennis, tenzij dit geschiedt onder toezicht of na te zijn geïnstrueerd omtrent het gebruik van het apparaat door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon. Kinderen moeten gecontroleerd worden opdat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- De elektrische aansluiting moet altijd worden verbroken alvorens werkzaam-heden binnen de oven uit te voeren of op plaatsen waar de mogelijkheid bestaat met gedeelten onder spanning in aanraking te komen.
- De bordenopwarmruimte niet gebruiken om brandbare vloeistoffen of niet-hitte bestendige voorwerpen zoals hout, papier, spuitbussen, lucifers, enz. in op te bergen.
- Regelmatig de rubberen toevoerslang controleren en erop toezien dat zij niet te dicht langs hete wanden loopt, geen knikken heeft of ingeklemd is, en verder in goede staat verkeert. Op uiterlijk de aangegeven datum moet de slang worden vervangen en moeten de twee uiteinden met behulp van genormaliseerde slangeklemmen worden bevestigd.
- Mochten de kraantjes na verloop van tijd stroever gaan draaien, dan dient men zich tot de Servicedienst te wenden.
- De geëmailleerde of verchroomde delen moeten met lauw zeepsop of met niet schurende schoonmaakmiddelen worden schoongemaakt. De bovenste branders en de vlamverdelers kunnen daarentegen ook met een metalen borsteltje worden ontkoekt. Goed afdrogen.
- Geen schuurmiddelen gebruiken voor het schoonmaken van geëmailleerde of verchroomde delen.
- De kookplaat moet tijdens het schoonmaken niet overstromen. Erop toezien dat er geen water of ander materiaal in de openingen

van de branderhouders komt, daar dit gevaar op zou kunnen opleveren.
- De bougie voor de elektrische ontsteking moeten na elk gebruik schoon worden gemaakt en afgedroogd; vooral als er is gemorst of overgekookt.
- Om barsten of breken van de glazen deksels te voorkomen, deze niet sluiten zolang de branders of de plaatjes van de kookplaat nog heet zijn.
- Niet tegen de geëmailleerde delen en bougies (indien aanwezig) stoten.
- Als het fornuis niet wordt gebruikt, wordt het aanbevolen de hoofdkraan (of de kraan aan de muur) van het gas te sluiten.
- Gebruik de handgreep niet om het fornuis mee te verplaatsen
- Til het fornuis nooit op aan de handgreep van de ovendeur.
- Gebruik voor het reinigen van de glazen deuren van de oven geen ruwe, schurende materialen of scherpe metalen spatels die het oppervlak kunnen bekrassen en het glas kunnen versplinteren.
- Na de installatie van het apparaat moet de stekker toegankelijk blijven.
- Voor de installatie van het fornuis is geen voetstuk voorzien.

Het gebruik van huishoudelijke apparaten brengt het in acht nemen van enkele fundamentele normen met zich mee. In het bijzonder:
- De glaskeramische kookplaat beschikt over een goede weerstand en kan daarom minimale stoten verdragen. Als de plaat, als gevolg van stoten, breuken of scheuren vertoont, wordt het aangeraden het apparaat niet meer te gebruiken, de elektrische voeding los te maken en de wederverkoper te waarschuwen.

LET OP: het gebruik van een gasapparaat om te koken brengt productie van warmte, vocht en producten van verbranding in de kamer waar het is ingestalleert. U moet zich verzekeren dat de keuken goed geventileerd is, in het bijzonder als het apparaat functioneert: de openingen van de naturale ventilatie moeten goed open zijn ,of een ventilatietoestel instaleren (afzuigkap).

LET OP: dit apparaat moet alleen voor het koken gebruikt worden. Het moet niet voor andere bestemmingen gebruikt worden, bijvoorbeeld voor het verwarmen van een kamer.

Wat te doen bij onregelmatigheden

Alvorens de hulp van een vertrouwd servicecenter in te roepen, controleren of:
- de stekker goed in het stopcontact zit;
- het algemene controlelampje voor de werking brandt.

Als het probleem niet verdwijnt, een gespecialiseerd en erkend technicus, in staat om het defect te repareren, raadplegen.

Als de ovenverlichting niet werkt, als volgt te werk gaan:
- de aansluiting op de elektrische voeding verwijderen. Het beschermglas dat zich achterin de oven bevindt, verwijderen, en de lamp vervangen.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen of zaken als gevolg van een slechte installatie of een niet juist gebruik van het fornuis.

Bij afwijkingen, en vooral als er gaslekken of lekstromen worden geconstateerd, dient onmiddellijk een technicus te worden geraadpleegd.

DE RICHTLIJN 2002/96/EG (AEEA) INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS .

Fig. A

Deze aanvullende informatie is uitsluitend bestemd voor eigenaars van apparaten met het symbool van (Fig. A) op de sticker met de technische specificaties, aangebracht op het product zelf (typeplaatje):

Dit symbool wijst erop dat het product in overeenstemming met de geldende normen is geclassificeerd als elektrische of elektronische apparatuur, en conform is aan de Richtlijn 2002/96/EG (AEEA) en dus, op het eind van de nuttige levensduur ervan, verplicht apart van het huishoudelijke afval zal moeten worden behandeld, door kosteloze overhandiging aan een centrum voor de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische apparaten, of door het terugbrengen ervan aan de wederverkoper bij aanschaf van een vergelijkbaar apparaat.

De gebruiker is er verantwoordelijk voor dat het apparaat op het eind van diens levensduur wordt ingeleverd bij de geschikte inzamelingsstructuren, op straffe van de sancties voorzien in de geldende wetgeving inzake afvalverwijdering.

De juiste gescheiden inzameling voor de daaropvolgende recycling, behandeling en milieuvriendelijke verwerking van het afgedankte apparaat draagt bij aan het vermijden van mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid en bevordert de recycling van de materialen waarmee het product is samengesteld.

Voor meer gedetailleerde informatie inzake de beschikbare inzamelingssystemen moet u zich wenden tot plaatselijke afvalverwerkingsorganisatie, of tot de winkel waar u het apparaat heeft aangeschaft.

De producenten en importeurs zullen zowel rechtstreeks als door deelneming in een collectief systeem voldoen aan hun verantwoordelijkheid voor de recycling, behandeling en milieuvriendelijke verwerking.

EG VERORDENING nr. 1935/2004 - materialen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.
Kennisgeving aan de gebruikers.

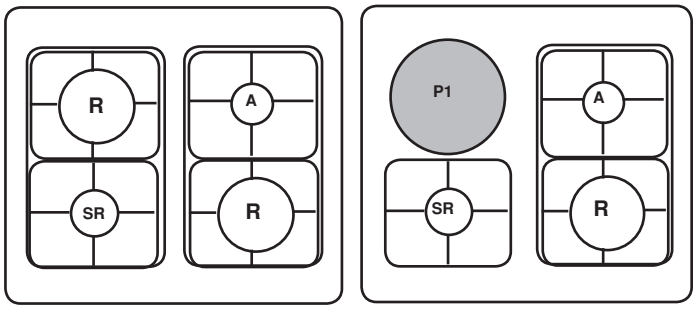
Het in de afbeelding weergegeven symbool, dat u op de verpakking kunt vinden, geeft aan dat de materialen van dit product die met levensmiddelen in contact kunnen komen voldoen aan de vereisten van EG verordening nr. 1935/2004.

In de ovenruimte kunnen de levensmiddelen in contact komen met: ovenroosters, lekbakken, gebakschalen, ruit ovendeur, rubberpakking, braadspitten, ovenwanden,

Op de kookplaat met: pandragers, branders en de vangschaal.

In de opwarmruimte met de wanden ervan.

Figure / Figures / Рисунки / Εικόνες/ Figures/Afbeeldingen



A = AUSILIARIO
= AUXILIARY
= МАЛАЯ
= βοηθητικός
= AUXILIAIRE
= HULPBRANDER

R = RAPIDO
= RAPID
= БОЛЬШАЯ
= ταχύς
= RAPIDE
= SNELLE BR.

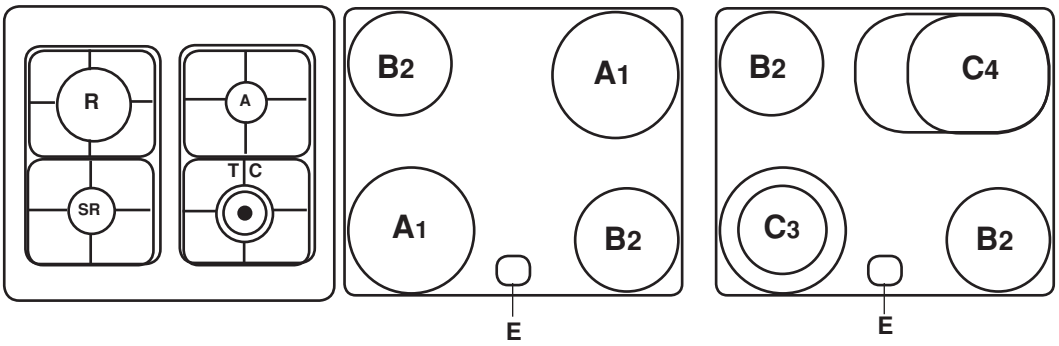
SR = SEMIRAPIDO
= SEMI-RAPID
= СРЕДНЯЯ
= ημιταχύς
= SEMIRAPIDE
= HALFSNELLE BR.

TC = TRIPLA CORONA
= ULTRA-RAPID
= СКОРОСТНАЯ
= υπερταχύς
= TRIPLE COURONNE
= KROONBRANDER

P1 = PIASTRA	ø 180	
= HOTPLATE	ø 180	
= ЭЛЕКТРОКОНФОРКА	ø 180	
= εστία	ø 180	
= PLAQUE	ø 180	
= PLAATJE	ø 180	

A1 = PIASTRA	ø 180	
= HOTPLATE	ø 180	
= ЭЛЕКТРОКОНФОРКА	ø 180	
= εστία	ø 180	
= PLAQUE	ø 180	
= PLAATJE	ø 180	

B2 = PIASTRA	ø 145	
= HOTPLATE	ø 145	
= ЭЛЕКТРОКОНФОРКА	ø 145	
= εστία	ø 145	
= PLAQUE	ø 145	
= PLAATJE	ø 145	



E = SPIA CALORE RESIDUO
= RESIDUAL HEAT WARNING LIGHT
= ИНДИКАТОРНАЯ ЛАМПОЧКА ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА
= ενδεικτική λυχνία θερμότητας
= VOYANT CHALEUR RESIDUELLE
= CONTROLELAMPJE RESTWARMTE

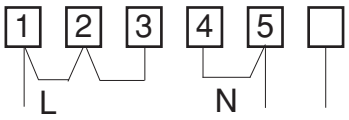
C 3 = PIASTRA	ø 210 -120
= HOTPLATE	ø 210 -120
= ЭЛЕКТРОКОНФОРКА	ø 210 -120
= εστία	ø 210 -120
= PLAQUE	ø 210 -120
= PLAATJE	ø 210 -120

C 4 = PIASTRA	ø 265 -170
= HOTPLATE	ø 265 -170
= ЭЛЕКТРОКОНФОРКА	ø 265 - 170
= εστία	ø 265 - 170
= PLAQUE	ø 265 - 170
= PLAATJE	ø 265 - 170

1

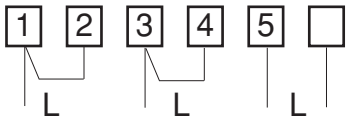
SCHEMA DI COLLEGAMENTO
CONNECTION DIAGRAM
СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ЭЛЕКТРОСЕТИ
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ
SCHEMA DES BRANCHEMENTS
AANSLUITSCHEMA

230 V BIFASE / TWO-PHASE / ДВУХФАЗНЫЙ / ΔΙΦΑΣΙΚΟ/ TWEEFSIG
400 V MONOFASE + NEUTRO / SINGLE-PHASE + NEUTRAL / ОДНОФАЗНЫЙ + НЕЙТРАЛЬ / ΜΟΝΟΦΑΣΙΚΟ + ΟΥΔΕΤΕΡΟ/ENKELFASIG + NEURAAL / MONOPHASE + NEUTRO



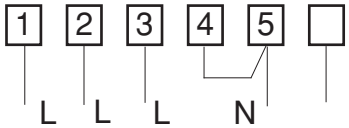
Sez. cavo
Wire gauge
Сечение кабеля
Διατ. καλώδιου:
Doorsneede kabel
Section câble
3x6 mm²

230 V TRIFASE / THREE-PHASE / ТРЕХФАЗНЫЙ / ΤΡΙΦΑΣΙΚΟ/DRIEFASIG / TRIPHASE



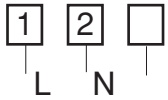
Sez. cavo
Wire gauge
Сечение кабеля
Διατ. καλώδιου:
Doorsneede kabel
Section câble
4x4 mm²

400 V TRIFASE + NEUTRO / THREE-PHASE + NEUTRAL / ТРЕХФАЗНЫЙ + НЕЙТРАЛЬ / ΤΡΙΦΑΣΙΚΟ + ΟΥΔΕΤΕΡΟ/DRIEFASIG + NEURAAL / TRIPHASE + NEUTRO



Sez. cavo
Wire gauge
Сечение кабеля
Διατ. καλώδιου:
Doorsneede kabel
Section câble
:5x2,5 mm²

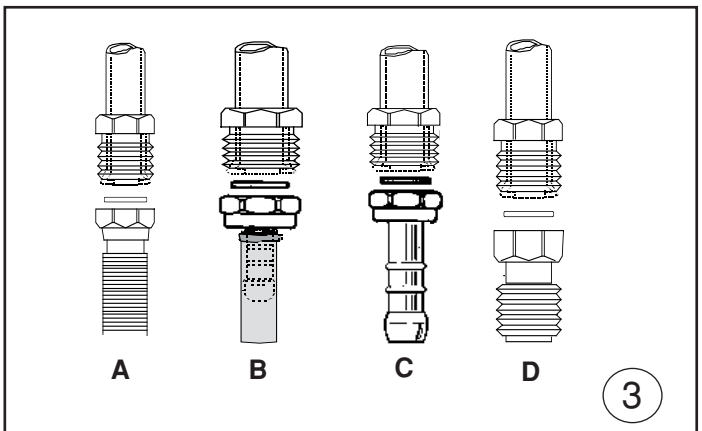
230 V BIFASE / TWO-PHASE / ДВУХФАЗНЫЙ / ΔΙΦΑΣΙΚΟ/ TWEEFSIG



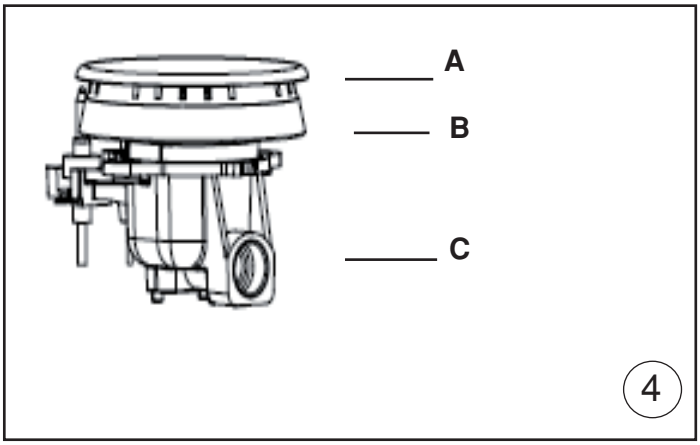
Sez. cavo
Wire gauge
Сечение кабеля
Διατ. καλώδιου:
Doorsneede kabel
Section câble

> 3,5 kW	3x2,5 mm²
2,2 - 3,5 kW	3x1,5 mm²
0 - 2,2 kW	3x1 mm²

2

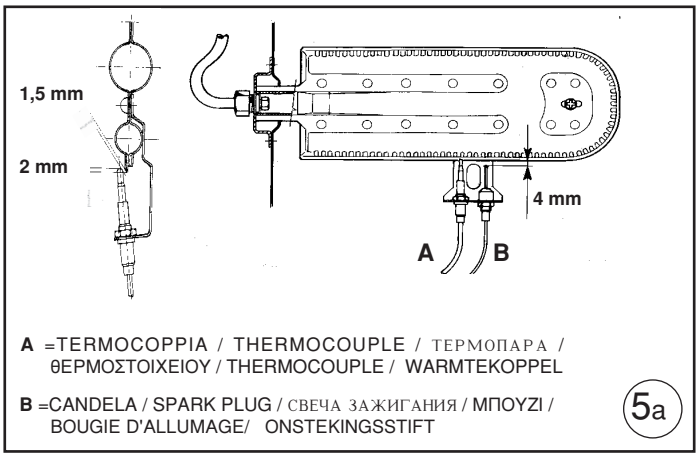


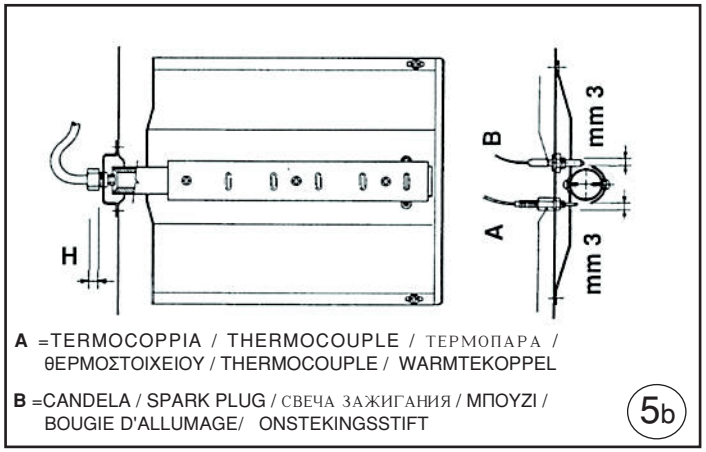
3

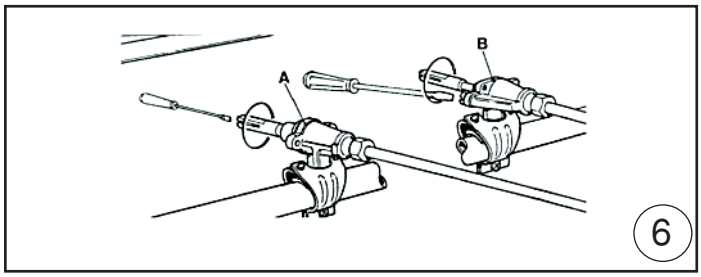


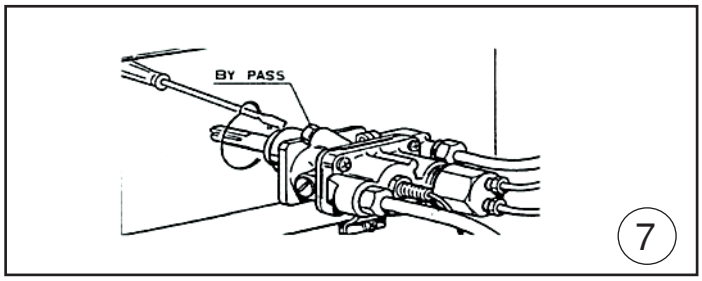
4

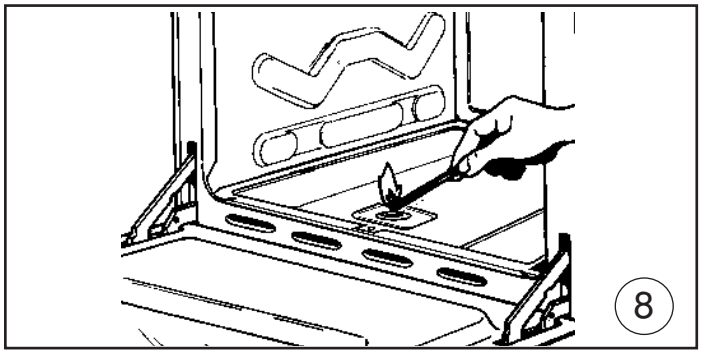
Figure / Figures / Рисунки / Εικόνες/ Figures/Afbeeldingen

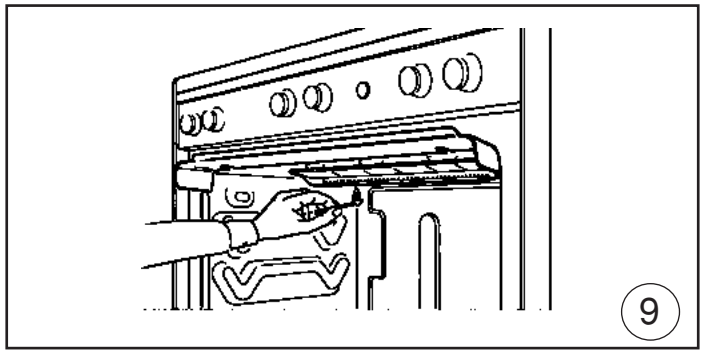


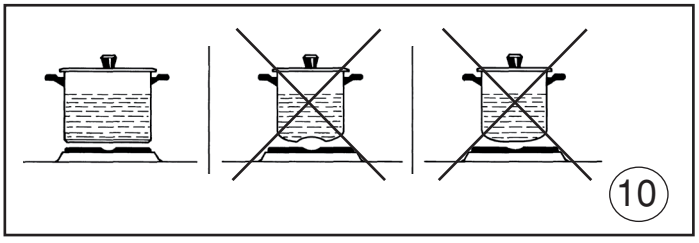


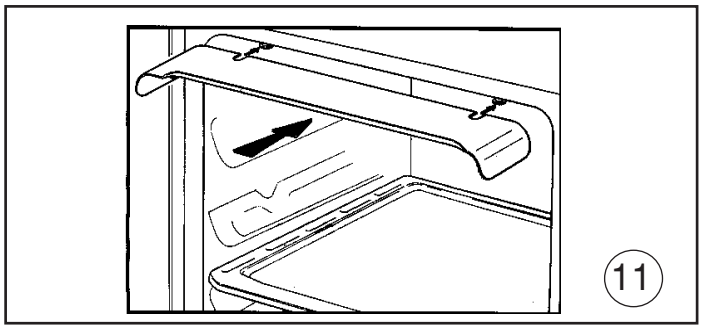


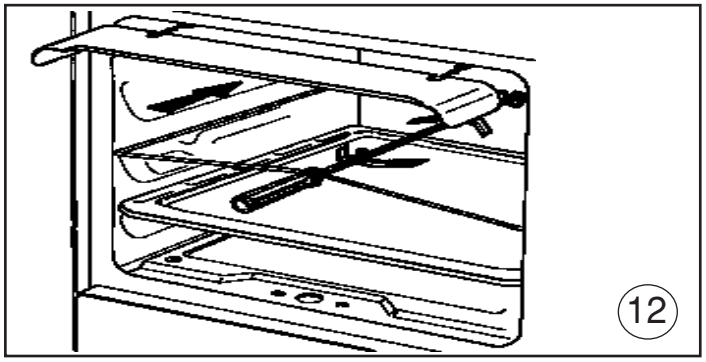












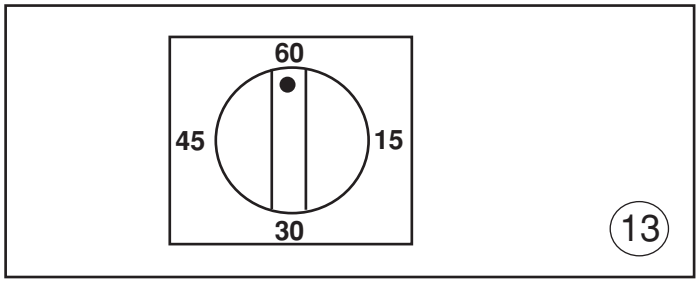
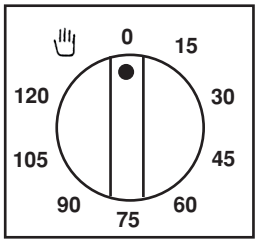
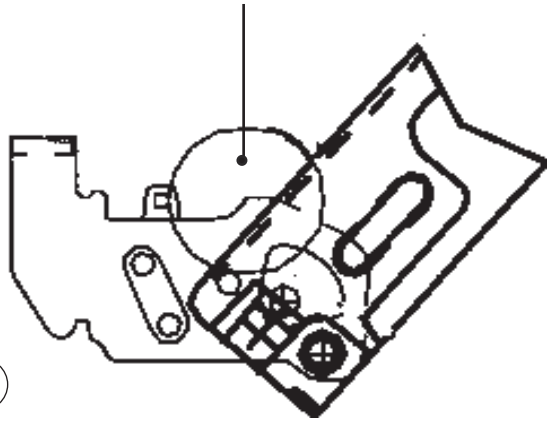


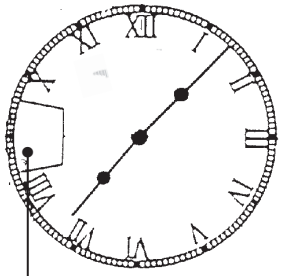
Figure / Figures / Рисунки / Εικόνες/ Figures/Afbeeldingen



14



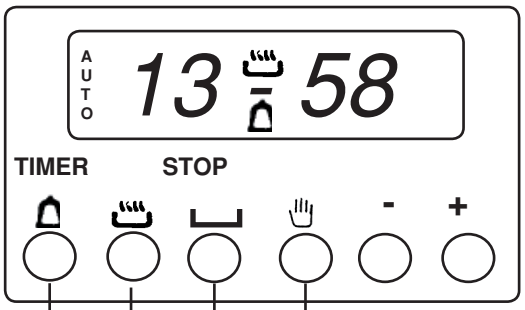
16



A

Tempo di cottura dentro la finestra
Cooking time inside the window
Время готовки в окошке
Χρόνος ψησίματος μέσα στο παράθυρο
Temps de cuisson dans la fenêtre
Kooktijd in het venster

17



CONTAMINUTI
MINUTE MINDER
ТАЙМЕР
ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ
MINUTEUR
MINUTENTELLER

FUNZIONAMENTO MANUALE
MANUAL USE
ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ
ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ
FONCTIONNEMENT MANUEL
HANDBEDIEND

DURATA COTTURA
COOKING DURATION
ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
DUREE CUISSON
DUUR KOOKTIJD

FINE COTTURA
END OF COOKING
ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
FIN CUISSON
EINDE KOOKTIJD

Simbolo PENTOLA
SAUCEPAN symbol
Символ КАСТРЮЛЯ
Σύμβολο ΣΚΕΟΥΣ
Symbol CASSEROLE
Symbool PAN

Simbolo CAMPANA
BELL symbol
Символ ЗВОНОК
Σύμβολο ΚΑΜΠΑΝΑΣ
Symbol CLOCHE
Symbol KLOK

A U T O
Funzione automatica
Automatic
функционирование в автоматическом режиме
Αυτόματη λειτουργία
Fonction automatique
Automatisch

15