

- IT** Libretto istruzioni per l'installazione e l'uso di cucine a gas e miste. Serie:
- GB** Instructions for use and maintenance of gas and gas-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 και ηλεκτρικών. Μοντέλα:
- FR** Notice d'installation et d'utilisation des cuisinières à gaz et mixtes. Séries:
- ES** Instrucciones de uso y mantenimiento de cocinas de gas y mixtas. Serie:

**96A - 96N**

**FORNO GIGANTE  
GIANT OVEN**

**КРУПНОГАБАРИТНАЯ ДУХОВКА**

**ΦΟΥΡΝΟΣ ΓΙΓΑΣ**

**FOUR GEANT**

**HORNO GIGANTE**



Dati tecnici e caratteristiche .....	3
Installazione.....	4 - 5
Aerazione del locale .....	4
Ubicazione .....	4
Montaggio piedini .....	4
Bilanciatura coperchio .....	4
Montaggio maniglia porta forno.....	4
Collegamento gas .....	4
Adattamento ai diversi gas .....	4
Sostituzione iniettori .....	4
Regolazione minimo.....	5
Allacciamento elettrico .....	5
Accensione elettrica .....	5
Dispositivo di sicurezza.....	5
Per l' utente .....	6 - 10
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 .....	6
Uso grill elettrico.....	7
Uso forno elettrico multiforno " 6 ".....	7
Uso forno multifunzione .....	7
Uso del girarrosto .....	8
Interruttore-spia luce / girarrosto .....	8
Uso forno autopulente.....	8
Kit multispiado .....	8
Uso grill elettrico con forno elettrico .....	8
Montaggio multispiado .....	8
Uso del contaminuti.....	8
Uso del programmatore elettronico.....	8
Accessori del forno.....	9
Uso piano vetro ceramica.....	9
Pulizia piano vetro ceramica .....	9
Consigli e avvertenze .....	9
Direttiva 2002/96/CE (RAEEE).....	10
Regolamento Europeo n° 1935/2004.....	10
Figure .....	58 - 60

- 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.

#### CENTRI ASSISTENZA TECNICA

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



Oppure visitare il sito [www.bompani.it](http://www.bompani.it)

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

- La nostra Società, nel ringraziarVi per aver scelto uno dei suoi qualificati prodotti, desidera vivamente che otteniate da questa apparecchiatura le migliori prestazioni, giustamente auspiccate 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)

Dimensioni esterne nominali	Cucine 90x60
Altezza al piano di lavoro	cm. 85
Altezza a coperchio alzato	cm. 141
Profondità a porta chiusa	cm. 59
Profondità a porta aperta	cm. 100
Larghezza	cm. 90

Dimensioni utili	Forno con grill multifunzione
Larghezza	cm. 75
Profondità	cm. 48
Altezza	cm. 33
Volume	l. 119

#### BRUCIATORI A GAS (iniettori e portate) 90x60

Gas	Bruciatore	Iniettore	portata ridotta (kW)	portata nominale (kW)	
G20 20 mbar	ausiliario	77	0,40	1,00	
	semirap.	97	0,58	1,65	
	rapido	123	0,80	2,80	
	forno 5,0 kW	170	1,20	5,00	
	forno 3,3 kW	135	1,20	3,30	
	grill 3,8 kW	155	-	3,80	
	grill 3,0 kW	130	-	3,00	
	tripla corona ec.	145	1,70	4,00	
G30 28-30 mbar	ausiliario	50	0,40	1,00	
	semirap.	65	0,58	1,65	
	rapido	83	0,80	2,80	
	forno 5,0 kW	120	1,20	5,00	
	forno 3,3 kW	90	1,20	3,30	
	grill 3,8 kW	100	-	3,80	
G31 37 mbar	grill 3,0 kW	86	-	3,00	
	tripla corona ec.	98	1,70	4,00	
	G110 8 mbar	ausiliario	150	0,40	1,00
		semirap.	185	0,58	1,65
rapido		265	0,80	2,80	
forno 5,0 kW		330	1,20	3,40	
forno 3,3 kW		310	1,20	3,30	
grill 3,8 kW		285	-	3,20	
grill 3,0 kW		290	-	3,00	
tripla corona ec.		350	1,70	4,00	

#### 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.
- Termostato per forno.
- Illuminazione elettrica nel forno.
- Girarrosto.
- Bruciatore del grill.
- Contaminuti meccanico.
- 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.

#### Informazioni utili per il consumo energetico forni elettrici.

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

	Mod. 96 N Multifunzione
Marchio UE di qualità ecologica	No
Tempo impiegato per cottura carico normale statico in minuti	61,6
Tempo impiegato per cottura carico normale ventilato in minuti	81,6
Consumo posizione stand-by in watt	...
Superficie utile del piano di cottura leccarda in cm <sup>2</sup>	2729

Cat.: vedi targhetta matricolare in copertina;

Classe 1 oppure 2.1

Cucine di tipo "X"

#### POTENZE ELEMENTI

resistenza platea	1,65 kW
resistenza cielo	1,15 kW
resistenza circolare forno	2,50 kW
grill	2,40 kW
ventola	25 W
luce forno	15 W

#### PIASTRE ELETTRICHE

∅ 145	1,0 kW - Piastra Normale
	1,2 kW - Piastra Normale
∅ 180	1,5 kW - Piastra Normale
	1,7 kW - Piastra Normale
	1,8 kW - Piastra Hight Light
∅ 210-144	2,2 - 1,0 kW - Piastra Hight Light

**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<sup>3</sup>/h per ciascun kW di portata nominale installato.

**AERAZIONE VANO CASSETTO CON FORNO A GAS**

Nel vano cassetto o scaldavivande si consiglia di non posizionare oggetti di grandi dimensioni quali leccarde, tegami vari etc. che possano impedire con la loro presenza una normale aerazione per il funzionamento del bruciatore forno.

**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 oppure tra due mobili le cui pareti devono resistere a una temperatura di 100°C e che non possono essere più alte del piano di lavoro.

**MONTAGGIO PIEDINI (LIVELLAMENTO)**

Le cucine sono dotate di piedini regolabili da avvitare rispettivamente sugli angoli posteriori e anteriori della cucina. Agendo sui piedini è possibile una regolazione dell'apparecchiatura in altezza, per un preciso accostamento al mobile, per un livellamento con gli altri piani e per una distribuzione uniforme dei liquidi contenuti nei tegami e nelle pentole. Vedi fig. 3.

**BILANCIATURA COPERCHIO**

I modelli dotati di coperchio in cristallo sono corredati con speciali molle bilanciate. Esse sono inserite nella cerniera al fine di consentire la chiusura dolce e regolare del coperchio.

**MONTAGGIO MANIGLIA CON VETRO PORTA FORNO INCASATO**

- Aprire completamente la porta.

- fare leva delicatamente con un manico di una posata nelle tre rientranze ricavate nella controporta nella parte superiore, una alla volta.

- il vetro liberato dalla sede delle tre mollette, potrà essere sfilato dal profilo inferiore della controporta.

- fissare la maniglia a corredo mediante le due viti in dotazione. Vedi fig. 4

Terminato il montaggio della maniglia, rifare le medesime operazioni in senso contrario.

- Inserire il vetro nel profilo inferiore della controporta.

- premere delicatamente il vetro nella parte superiore affinché i

tre perni, siliconati nella parte interna, rientrino nei rispettivi fori di fissaggio.

- assicurarsi che la porta si richiuda completamente.

**COLLEGAMENTO ALL'ALIMENTAZIONE DEL GAS**

**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. 5 - 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 5 dis.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 5 dis. 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. 6)**

- 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. 7a)**

- Allentare le 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. 7b)

- 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 8.

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 (vedi fig. 9);
- 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 disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.

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 HO5RR-F con sezione adeguata (schemi in fig. 2);
- in caso l'apparecchio sia fornito senza cavo, utilizzare cavo tipo HO5RR-F con sezione adeguata (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 7a,7b .

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 è indicata nelle figure 7a,7b.

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. 10);
- 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

- Collocare la protezione manopole come indicato in fig. 13;
- 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. 11);
- 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 rivelasse 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. 12).

## 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 fre-

quentemente la porta stessa, salvo che per oleare o ungere la vivanda;

**NOTA:** Per cucine prive di termostato:

**a) con bruciatore forno 5kW:**

- con la manopola in posizione di "massimo"  $\Delta = 280^{\circ}\text{C}$
- con la manopola in posizione di "minimo"  $\Delta = 160^{\circ}\text{C}$

**b) con bruciatore forno 3,3kW:**

- con la manopola in posizione di "massimo"  $\Delta = 275^{\circ}\text{C}$
- con la manopola in posizione di "minimo"  $\Delta = 160^{\circ}\text{C}$

Non stazionare mai la manopola in posizioni intermedie fra i simboli di "massimo"  $\Delta$  e di chiusura (●).

**COME SI USA IL GRILL A GAS CON FORNO A GAS**

- collocare la protezione manopole (vedi fig. 13);
- 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 (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. Le parti accessibili possono essere calde quando il grill è utilizzato! Allontanare i bambini.

**ATTENZIONE:** alcuni modelli di cucine senza la protezione manopole, prevedono la grigliatura a porta chiusa.

**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 segnerà l'avvenuto inserimento della resistenza.


**ATTENZIONE:** Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. S dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.


**FORNO ELETTRICO MULTIFORNO "6 " PROGRAMMI di COTTURA**

Grazie ai diversi elementi riscaldanti comandati da un selettore e regolati da un termostato, partendo dalla posizione 0 (spento) e girando la manopola di selezione 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 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 grill.

- simbolo  :cottura veloce con forno ventilato, la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.

**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  :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  :accensione del grill (sul plafone forno), la manopola del termostato deve essere in posizione di temperatura massima. Il girarrosto è in funzione.

- simbolo  :cottura con forno ventilato e accensione del grill (sul plafone forno), la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato. Il girarrosto è in funzione.

**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 200°C.

**COME SI USA IL GIRARROSTO****a) Con grigliatura a porta aperta:**

- collocare la protezione manopole come indicato in figura 13;
- infilzare la carne da cuocere nello schidione e fissarla al centro a mezzo dei due forchettoni;
- infilare la punta dello schidione nel mozzo del rinvio situato nel telaio (vedi fig. 14);
- privare lo schidione della sua impugnatura
- collocare il telaio supporto schidione nel gradino centrale del forno infilando contemporaneamente l'albero del rinvio nel mozzo del motorino (vedi fig. 15);
- collocare la leccarda sul gradino più basso del forno avendo cura di versarvi un po' d' acqua;
- accendere il bruciatore del grill;
- richiudere dolcemente la porta appoggiandola alla protezione manopole;
- avviare il motorino premendo l'apposito interruttore posto sul pannello comandi;
- ungere la carne di tanto in tanto. A cottura avvenuta, sfilare il telaio dal mozzo del motorino e riavvitare l'impugnatura sul mozzo dello schidione.

**b) Con grigliatura a porta chiusa:**

- come sopra, senza l'utilizzo della protezione manopola indicato in fig. 13

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

**INTERRUTTORE - SPIA LUCE/GIRARROSTO**

- Nei modelli di cucine a gas è previsto un interruttore circolare;
- premendo sull'interruttore si accende contemporaneamente la lampada forno e si mette in funzione il motore girarrosto;
- nei modelli di cucine miste (1 o 2 piastre) è previsto un interruttore circolare munito di lampada spia rossa;
- la spia si accende durante il funzionamento di 1 o 2 piastre.

**A RICHIESTA KIT MULTISPIEDO**

- E' possibile equipaggiare il vostro girarrosto (che prevede 2 forchettoni) di un ulteriore meccanismo che permette di ottenere spiedini multipli.
- La richiesta va inoltrata al vostro rivenditore dietro pagamento.

**MONTAGGIO MULTISPIEDO**

- Estrarre i forchettoni standard.
- posizionare e fissare le flange sullo schidione come da figura 16.
- infilzare le vivande sugli spiedini.
- inserire gli spiedini sulle flange come da figura 16.
- **ATTENZIONE:** le due flange "A" uguali tra loro vanno posizionate alle estremità.

**PER CUCINE CON CONTAMINUTI MECCANICO ( fig. 17 )**

Il contaminuti può essere regolato per un periodo massimo di un'ora. La manopola di regolazione deve essere ruotata in senso orario al tempo desiderato.

Trascorso il tempo prestabilito, interviene un segnale acustico che cessa automaticamente. Il contaminuti, all'atto del segnale acustico, non interrompe il funzionamento del forno.

**COME SI USA IL PROGRAMMATORE ELETTRONICO (fig.18)**

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 si 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 può 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 ACCESSORI DEL FORNO**

- La griglia del forno serve a supportare teglie di commercio per contenere dolci, arrostiti 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. 13). 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, arrostiti
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 sospendere 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 inopportuno 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 detersivi 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 disinnescamento 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 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.
- Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **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 smesso 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.

Technical data and specifications .....	12
Installation .....	13 - 14
Ventilation .....	13
Positioning.....	13
Fitting the feet .....	13
Balancing the lid.....	13
Fitting the oven door handle.....	13
Gas connection .....	13
Adapting to different types of gas.....	13
Replacing the injectors.....	13
Minimum setting .....	13
Electrical connection .....	14
Electric ignition .....	14
Safety device.....	14
For the user .....	15 - 19
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 .....	15
Using the gas oven .....	15
Using the electric hotplates .....	15
Using the gas grill.....	15
Using the electrical grill oven gas.....	16
Multifunction electric oven .....	16
Using the multifunction electric oven with 6 cooking programs .....	16
Using the electrical grill electric oven .....	16
Using the rotisserie .....	16
Oven light / rotisserie switch.....	16
Using the self-cleaning oven .....	16
Multiple spit kit.....	17
Fitting the multiple spit .....	17
Using the spring clock.....	17
Use of the electronic timer.....	17
Using the oven accessories.....	17
Using the ceramic hob.....	18
Cleanin of the ceramic hob.....	18
Advice and precautions.....	18
Directive 2002/96/EC (WEEE) .....	19
European Regulation 1935/2004.....	19
Figures.....	58 - 60

- 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 subsequent 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 90x60
Height at hob	cm. 85
Height with lid raised	cm. 141
Depth with door closed	cm. 59
Depth with door open	cm. 100
Width	cm. 90

Usable Dimensions	oven with grill multifunction
Width	cm. 75
Depth	cm. 48
Height	cm. 33
Volume	l. 119

### GAS BURNERS (injectors and flow-rates) 90x60

Gas	Burner	Injector	low flow-rate (kW)	nominal flow-rate (kW)
G20 20 mbar	auxiliar	77	0,40	1,00
	semi-rapid	97	0,58	1,65
	rapid	123	0,80	2,80
	oven 5,0 kW	170	1,20	5,00
	oven 3,3 kW	135	1,20	3,30
	grill 3,8 kW	155	-	3,80
	grill 3,0 kW	130	-	3,00
	ultra-rapid ec.	145	1,70	4,00
G30 28-30 mbar	auxiliar	50	0,40	1,00
	semi-rapid	65	0,58	1,65
	rapid	83	0,80	2,80
G31 37 mbar	oven 5,0 kW	120	1,20	5,00
	oven 3,3 kW	90	1,20	3,30
	grill 3,8 kW	100	-	3,80
	grill 3,0 kW	86	-	3,00
	ultra-rapid ec.	98	1,70	4,00
G110 8 mbar	auxiliar	150	0,40	1,00
	semi-rapid	185	0,58	1,65
	rapid	265	0,80	2,80
	oven 5,0 kW	330	1,20	3,40
	oven 3,3 kW	310	1,20	3,30
	grill 3,8 kW	285	-	3,20
	grill 3,0 kW	290	-	3,00
	ultra-rapidec.	350	1,70	4,00

### 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
- Oven thermostat
- Electric oven lighting
- Rotisserie
- Grill burner
- Mechanical 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.

### 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.

	Cooker 96N Multifunction
EU environmental quality mark	No
Time required to cook a normal load in conventional mode in minutes.	61,6
Time required to cook a normal load in fan mode in minutes	81,6
Power consumption in stand-by setting in Watts.	...
Usable area of the dripping pan in cm <sup>2</sup>	2729

Cat.: see nameplate on cover; Class 1 or 2.1 - Type "X" cookers

### HEATING ELEMENT POWERS

bottom element	1.65 kW
top element	1.15 kW
oven circular element	2.5 kW
grill	2.4 kW
fan	25 W
oven light	15 W

### ELECTRIC HOTPLATES

ø 145	1,0 kW - Normal hotplate
	1,2 kW - Normal hotplate
	1,5 kW - Normal hotplate
ø 180	1,7 kW - Normal hotplate
	1,8 kW - Hight-Light hotplate
	2,2 - 1,0 kW - Hight-Light hotplate
ø 210-144	



**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<sup>3</sup>/h for each kW of rated power.

**VENTILATION OF FOOD WARMER WITH GAS OVEN**

Dripping pans, saucepans and other large items which may interfere with the ventilation required by the oven burner should not be placed in the food warming section

**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.

**FITTING THE FEET (LEVELLING)**

Cookers are equipped with adjustable feet to be screwed into their front and rear corners respectively. The feet allow the height of the appliance to be adjusted, in order to set it flush with the adjoining unit, to level it with other worktops and to ensure even distribution of the liquids in pans. See fig. 3.

**BALANCING THE LID**

Models equipped with plate glass lids are fitted with special balanced springs. These are fitted into the hinge to provide smooth, gentle lid closure.

**FITTING OVEN DOOR HANDLE**

- fully open the door.
  - apply gentle leverage with the handle of a fork or spoon in the three recesses on the upper of the inside of the door, one at a time.
  - once released from the three springs, the glass can be extracted from the lower seat of the inside of the door.
  - Fix the handle using the 2 screws provided. See fig. 4.
- After fitting oven door handle, repeat the same procedure in reverse order.
- fit the glass into the lower seat of the inside of the door.
  - press gently on the upper side of the glass so that the three pins, with silicone on the inside, fit into their holes.
  - make sure that the door closes completely.

**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 Fig. 5, 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 Fig. 5, 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 Fig. 5, 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 ( 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. 6)**

- 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. 7a)**

- Loosen 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. 7b)**

- 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 8.

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 by-pass ( fig. 9);
- back off the thermostat by-pass by about 3 turns;
- after 5 or 6 minutes, turn the knob pointer to the minimum setting;
- slowly re-tighten 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 HO5RR-F of suitable size (see diagrams in fig. 2).
- if the appliance is supplied without lead, using type HO5RR-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 7a,7b.

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 7a,7b.

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. 10);
- 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

- Fit the control knob guard as shown in fig. 13;
- 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. 11);
- 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 (●).

### 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.

### 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. 12).

### 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:

#### a) oven burner 5 kW:

- with the knob on the maximum setting  = 280 degrees C
- with the knob on the minimum setting  = 160 degrees C

**b) oven burner 3,3 kW:**

- with the knob on the maximum setting  $\Delta$  = 275 degrees C
  - with the knob on the minimum setting  $\nabla$  = 160 degrees C
- Never leave the knob in positions between the maximum symbol  $\Delta$  and the off setting (●).

**HOW TO USE THE GAS GRILL WITH GAS OVEN**

- fit the knob guard (see fig. 13);
- 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). To see table "Food to be grilled" .

Food to be grilled	Time (minutes)	
	1st side	2nside
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

**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. Accessible parts may be hot when the grill is in use! Keep children well away.

**IMPORTANT:** on some models of cooker without knob guard, the door has to be closed during grilling.

**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.



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


**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:


- Forced heat diffusion (fan oven)
- Spontaneous heat diffusion (static oven)
- 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 light on, fan running.
- symbol : conventional oven cooking without fan, the oven temperature is regulated by means of the thermostat knob.

-symbol : fan oven cooking on one or two levels, the oven temperature is regulated by means of the thermostat knob.

-symbol : fan oven cooking on one or two levels, the oven temperature is regulated by means of the thermostat knob.

-symbol : grill (in top of oven) on, the thermostat knob must be on the maximum temperature setting.


-symbol : grill (in top of oven) on, the thermostat knob must be on the maximum temperature setting. The roaster is in operation.


-symbol : fan oven cooking and grill (in top of oven) on, the oven temperature is regulated by means of the thermostat knob. The roaster is in operation.


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


**MULTIFUNCTION ELECTRIC OVEN WITH 6 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 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.

**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 200°C. must not be used when grilling with the door closed.

**HOW TO USE THE ROTISSERIE****a) Grilling with the door open.**

- fit the knob guard as shown in fig. 13;
- impale the meat to be cooked on the spit and fix it in the centre using the two forks provided;
- insert the tip of the spit into the rotation hub on the frame (see fig. 14);
- take the handle off the spit;
- place the spit support frame in the central runner of the oven, at the same time inserting the rotation shaft into the motor hub (see fig. 15);
- place the drip tray on the bottom runner of the oven and pour a little water into it;
- light the grill burner;
- close the door gently, resting it on the knob guard;
- start the motor by pressing the switch on the control panel;
- baste the meat from time to time. When it is cooked, remove the frame from the motor hub and screw the handle back on to the spit.

**b) Grilling with the door closed.**

- as above without using the knob protection as shown in fig.13

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

#### OVEN LIGHT/ROTISSERIE SWITCH

- Gas cooker models are fitted with a round switch;
- press this to turn on both the oven light and the rotisserie motor;
- gas-electric cookers (1 or 2 electric plates) are equipped with a round switch with a red pilot light;
- this light comes on while 1 or 2 electric plates are in operation.

#### OPTIONAL MULTIPLE SPIT KIT

- Your rotisserie (which has 2 forks) can be equipped with an additional multiple spit mechanism.
- This can be ordered from your dealer at an additional charge.

#### FITTING THE MULTIPLE SPIT

- Remove the standard forks;
- place and secure the flanges on the spit element as shown in figure 16;
- impale the foods on the spits;
- insert the spits on the flanges as shown in figure 16;
- **CAUTION:** the two identical flanges "A" must be placed at the ends.

#### FOR COOKERS WITH MECHANICAL SPRING CLOCK ( fig.17 )

The spring clock can be set for a maximum time of one hour by turning the regulator knob clockwise to the time required. After the pre-set time, a buzzer sounds and will stop automatically. When the buzzer sounds, the spring clock does not cut out operation of the oven.

#### USE OF THE ELECTRONIC TIMER (fig. 18)

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 11 am 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.**

#### 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.12). 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.
- **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.
- 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.

**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.
- **WARNING:** If the surface of the hob is cracked, switch the appliance off to avoid the risk of electric shocks.



**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 - 23

Вентиляция помещения.....22

Размещение.....22

Монтаж ножек плиты.....22

Уравновешивание крышки.....22

Монтаж ручки для дверцы духовки.....22

Подключение к газораспределительной сети.....22

Настройка на различные типы газа.....22

Замена жиклеров.....22

Регулировка подачи воздуха.....22

Регулировка минимального пламени.....22

Подключение к электросети.....22

Электрическое зажигание.....23

Предохранительное газоконтрольное устройство.....23

Информация для потребителей..... 24 - 28

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.....24

Использование электрических конфорок.....24

Использование газового гриля.....24

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ГРИЛЯ.....25

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПОЛИФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА.....25

Использование вертела.....25

Выключатель - контрольная лампочка/вертел.....26

Духовка с терморегулятором.....26

Использование самоочищающейся духовки.....26

Комплект насадок вертела.....26

Монтаж насадок.....26

Использование таймера.....26

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММИРУЮЩЕГО УСТРОЙСТВА.....26

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕГО УСТРОЙСТВА "СТАРИННАЯ ДУХОВКА".....27

Рекомендации по технике безопасности.....27

Директива 2002/96/ЕС (WEEE): информация для пользователей.....29

ЕВРОПЕЙСКИЙ РЕГЛАМЕНТ № 1935-2004.....29

Рисунки.....58 - 60

- Наша фирма 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 оснащена 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:
  - СЕЕ 2009/142/ ( ex - 90/396 )
  - 2006/95/СЕ по низкому напряжению (заменяет 73/23/ЕЕС и последующие поправки)
  - СЕЕ 2004/108 (po urovn[ radiopomex)
  - ЕВРОПЕЙСКИЙ РЕГЛАМЕНТ № 1935/2004 (kontaktirovanie s pijevymi produktami)
  - ЕВРОПЕЙСКИЙ РЕГЛАМЕНТ № 1275/2008
  - СЕЕ 40/2002
  - СЕЕ 92/75
  - 2002/96/ЕС (WEEE)
  - 2005/32/СЕ ( Energy-using Products )

ПОЯСНЕНИЕ

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

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).

Номин. наружн. размеры	Плиты 90x60
Высота до рабочей поверхности	см. 85
Высота с поднятой крышкой	см. 141
Глубина с закрытой дверцей духовки	см. 59
Глубина с открытой дверцей духовки	см. 100
Ширина	см. 90

Полезные размеры	Духовка 90x60 с воздуход.
Ширина	см. 75
Глубина	см. 48
Высота	см. 33
Объем	л. 119

## 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 5 kW	170	1,20	5,00
	духовка 3,3 kW	135	1,20	3,30
	гриль 3,8 kW	155	-	3,80
	гриль 3 kW	130	-	3,00
тройная	145	1,70	4,00	
G30 28-30 мбар	малая	50	0,40	1,00
	средняя	65	0,58	1,65
	большая	83	0,80	2,80
	духовка 5 kW	120	1,20	5,00
G31 37 мбар	духовка 3,3 kW	90	1,20	3,30
	гриль 3,8 kW	100	-	3,80
	гриль 3 kW	86	-	3,00
	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 5 kW	330	1,20	3,40
	духовка 3,3 kW	310	1,20	3,30
	гриль 3,8 kW	285	-	3,20
	гриль 3 kW	290	-	3,00
тройная	350	1,70	4,00	

Кат.: смотри фабричную табличку на обложке

Класс 1

Степень теплоизоляции «Х»

## 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 духовки
- Электрическое освещение духовки
- Вертел
- Горелка для гриля
- Механический таймер

## ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОНФОРКИ

- Ø 145 1,0 кВт - Обычная конфорка
- 1,0 кВт - Обычная конфорка
- Ø 180 1,5 кВт - Обычная конфорка
- 1,7 кВт - Обычная конфорка
- 1,8 кВт - High-Light конфорка
- Ø 210-144 2,2-1,0 Вт - High-Light конфорка

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 табличке. 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).

Полезные сведения в области энергопотребления электрических духовок.

Эти сведения завершают и дополняют информацию, приведенную на наклейке с техническими данными в руководстве по эксплуатации.

	Плиты 96 N Многофункциональная
Маркировка ЕС экологического качества.	Нет
Время в минутах, затраченное для статической готовки нормального количества продуктов.	61,6
Время в минутах, затраченное для вентилируемой готовки нормального количества продуктов.	81,6
Потребление в Ваттах в режиме ожидания.	...
Полезная площадь противня в см <sup>2</sup>	2729

## УСТАНОВКА

Установку плиты должен выполнять квалифицированный 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 м<sup>3</sup>/час на каждый кВт номинальной установленной мощности.

## ВЕНТИЛЯЦИЯ РАЗОГРЕВОЧНОГО ОТСЕКА ПРИ НАЛИЧИИ ГАЗОВОЙ ДУХОВКИ

В разогревольный отсек рекомендуем не класть предметы больших размеров, таких как противни, кастрюли и т.д., так как они могут нарушить нормальную вентиляцию и помешать исправной работе горелки духовки.

## РАЗМЕЩЕНИЕ

Вынуть плиту из упаковки и снять с нее все упаковочные материалы, в том числе защитное пленочное покрытие хромированных и стальных нержавеющей 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.

## МОНТАЖ НОЖЕК (НИВЕЛИРОВАНИЕ)

Плиты оснащены регулируемыми ножками, которые прикручиваются снизу с четырех сторон. При помощи ножек можно регулировать высоту плиты для выравнивания ее уровня относительно находящейся рядом кухонной мебели и для равномерного распределения жидкостей в кастрюлях при приготовлении пищи. См. рис. 3.

## УРАВНОВЕШИВАНИЕ КРЫШКИ

Плиты со стеклянной крышкой укомплектованы специальными пружинами уравнивания. Эти вставленные в шарниры пружины обеспечивают мягкое закрывание крышки без хлопка.

## МОНТАЖ РУЧКИ НА СТЕКЛЯННУЮ ДВЕРЦУ ВСТРОЕННОЙ ДУХОВКИ

- Откройте дверцу полностью.
- Внимательно подденьте стекло ручкой столового прибора в трех пазах, выполненных в верхней части тыльной стороны дверцы, один за другим.
- Освободив стекло от трех пружин гнезда, его можно вынуть из нижнего профиля тыльной стороны дверцы.
- Установите входящую в комплект ручку при помощи двух поставленных винтов, см. рис. 4
- Завершив сборку ручки, выполните эти же операции в обратной последовательности.
- Вставьте стекло в нижний профиль тыльной стороны дверцы.
- Нажмите аккуратно на верхнюю часть стекла, чтобы три штифта с силиконом на внутренней части вошли в соответствующие крепежные отверстия.
- Убедитесь, что дверца плотно закрывается.

## 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. 5-А)  
Соединение выполняется при помощи трубы, соответствующей действующим национальным стандартам. Труба навинчивается на штуцер, на который предварительно устанавливается уплотнительная прокладка.
- Соединение с резиновым шлангом (рис. 5-В и 5-С)  
Соединение выполняется при помощи резинового шланга, марка которого 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 рамп 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 странице 21).
- 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. 6)

- Снять решётку, рассекатели пламени (А) и горелки (В);
- отвинтить и снять жиклер, расположенный на дне каждого держателя жиклера (С);
- Заменить жиклеры в соответствии с таблицей, приведённой на стр. 21, 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. 7а)

- 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. 7b)**

- 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), регулировочный 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. 8.

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), регулировочный 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. 9)
- 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 перенапряжения

**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** подходящего сечения (смотри схемы на рис. 2).
- если плита поставлена без сетевого шнура, при подключении использовать шнур типа **HO5RR-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.7а,7б.

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.
- токопроводящий 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 газозвоздушная смесь (неправильное горение)

**ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО ГАЗОКОНТРОЛЯ**

Правильное расстояние между концами чувствительного элемента термопары и горелкой показано на рис.7а,7б.

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 спичку 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 установите 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 (смотри рис. 10).
- 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. 13.
- 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. 11).
- Не отпуская ручки 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 пламени 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 нажимайте на кнопку зажигания более чем на 10 секунд. Если через 10 секунд горелка не зажжется, 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 удастся 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 зажжется 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

Следует пользоваться кухонной посудой, диаметр дна которых соответствует типу горелок. Дело в том, что пламя не должно выступать со дна кастрюли. Кастрюлю с выпуклым дном (вогнутым или выгнутым) не допускаются. Рекомендуется:

- для вспомогательной горелки = ёмкость с диаметром не менее 8 см;
- для не очень быстрой горелки = ёмкость с диаметром не менее 14 см;
- 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. 12).

## 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 по-



верхности 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:

**a) духовка 5 kW**

- ручка регулятора в положении максимального нагрева  = 280°C
- ручка регулятора в положении минимального нагрева  = 160°C

**b) духовка 3,3 kW**

- ручка регулятора в положении максимального нагрева  = 275°C
- ручка регулятора в положении минимального нагрева  = 160°C

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. 13.
- 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).

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.

ВНИМАНИЕ: При использовании гриля наружные части духовки могут сильно нагреваться. Не подпускайте детей близко к духовке.

Приготавливаемое на гриле блюдо	Время в минутах	
	1 стор	1 стор
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

Внимание: на некоторых моделях плит без защиты для ручек готовка на гриле должна выполняться при закрытой дверце.

**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).







Приготавливаемое 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 панели плиты.

При включении гриля загорается красная лампочка, обозначающая включение электрической спирали.

**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 положения:




- символ  :загорание 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 положениях, за исключением нуля, происходит заигание красной индикаторной лампочки и лампы духовки.





ЗАМЕЧАНИЕ: желтая индикаторная лампочка заигается в зависимости от включения термостата. Прежде чем ставить в духовку продукты для варки, она должна разогреться в течение по крайней мере 10 минут.

**ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПОЛИФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА**

Благодаря различным нагревающим элементам, приводимым в действие посредством переключателя и регулируемым при помощи терморегулятора, этот тип духовки предоставляет много возможностей для приготовления пищи на основе трех различных способов нагревания:

- a) Вынужденное распространение тепла (духовка с воздуходувкой)
  - в) Естественное распространение тепла (конвекция или конвекционная духовка).
  - с) Инфракрасное излучение (гриль)
- Начиная с нулевого положения 0 (выключено) и поворачивая регулятор по часовой стрелке можно выбрать одно из следующих положений:

- 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 духовки с воздуходувкой на одном или нескольких уровнях. Температура духовки регулируется при помощи терморегулятора.
- Символ  : включение гриля (в верхней части духовки). Регулировочная ручка терморегулятора должна быть ручка терморегулятора должна быть установлена в соответствующее максимальной температуре положение.
- Символ  : включение гриля (в верхней части духовки). Регулировочная ручка терморегулятора должна быть ручка терморегулятора должна быть установлена в соответствующее максимальной температуре положение. Вертел работает.
- символ  : готовка с использованием вентиляции и гриля (на плафоне духовки), температура духовки регулируется при помощи ручки терморегулятора. Вертел работает.

Во всех положениях, за исключением нуля, происходит зажигание красной индикаторной лампочки и лампы духовки.

ЗАМЕЧАНИЕ: жёлтая индикаторная лампочка загорается в зависимости от включения термостата.

Прежде чем ставить в духовку продукты для варки, она должна разогреться в течение по крайней мере 10 минут.

## КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ГРИЛЕМ В ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКЕ

- Лишь только для моделей с “Электрической духовкой”, управляемых двумя отдельными 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 200°C.

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

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА

#### а) Для приготовления на гриле с открытой дверцей.

- Установите планку для защиты регулировочных ручек от потока горячего воздуха, как указано на рис. 13.
- Поместите кусок мяса для поджаривания на вертел, закрепив его в центре специальными вилками.
- Вставьте острие вертела в расположенную в опорной раме ступицу контрпривода.
- Снимите с вертела специальную ручку.
- Установите опорную раму вертела в центр духовки, одновременно вставляя вал контрпривода в ступицу микродвигателя (смотри рис. 15).
- Установите противень в самом низу духовки и не забудьте налить на него небольшое количество воды.
- Зажгите горелку гриля.
- Мягко закройте дверцу духовки, прислоняя ее к защитной планке.
- Запустите вертел, нажимая на специальный расположенный на передней панели выключатель.
- Время от времени поливайте жиром мясо. По окончании приготовления снимите опорную раму со ступицы микродвигателя и закрутите на вертел специальную ручку.

#### б) Для приготовления на гриле с закрытой дверцей.

— как указано выше, без использования защиты ручки, как показано на рис.13 ВНИМАНИЕ: вилки вертела могут иметь острые концы. Будьте осторожны.

### ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ - КОНТРОЛЬНАЯ ЛАМПОЧКА/ВЕРТЕЛ

- Все модели газовых плит имеют круговой выключатель.
- При нажатии на выключатель одновременно включаются освещение духовки и приходит в действие микродвигатель вертела.
- Плиты комбинированных моделей (с 1 или 2 электроконфорками) оснащены круговым выключателем с контрольной лампочкой красного цвета.

- Лампочка загорается во время функционирования 1 или 2-х электроконфорок.

### КОМПЛЕКТ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ НАСАДОК ДЛЯ ВЕРТЕЛА

- По заказу ваш вертел может быть оснащен дополнительными насадками, позволяющими одновременное приготовление нескольких кусков мяса.
  - Этот комплект можно заказать у вашего продавца, сделав оплату.
- #### МОНТАЖ КОМПЛЕКТА
- Снимите с вертела стандартные вилки.
  - Установите и закрепите на вертеле анцы, как показано на рисе16.
  - Нанизайте куски мяса на шампуры.
  - Вставьте шампуры на анцы, как показано на рис. 16.
  - ВНИМАНИЕ: два одинаковых между собой анца "А" должны быть, установлены на концах вертела.

### ПЛИТЫ С МЕХАНИЧЕСКИМ ТАЙМЕРОМ(рис. 17

Максимальное время, на которое можно завести ваш таймер, составляет 1 час. Для этого поверните регулировочную ручку таймера по часовой стрелке до получения желаемого времени. По истечении установленного времени прозвонит звонок, который затем автоматически выключится. В момент подачи звукового сигнала таймер не отключает духовку.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММИРУЮЩЕГО УСТРОЙСТВА (рис. 18)

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 мигает 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. Звонки известит вас об окончании установленной программы. Для выключения звонка достаточно нажать любую кнопку.

- Поверните в нулевое положение регулятор температуры и переключатель способа приготовления.

**ТАЙМЕР**

- Нажмите кнопку ТАЙМЕР и при помощи кнопок "+" или "-" выставите желаемое время.

- Во время функционирования таймера загорается символ ЗВОНК.

- По истечении установленного времени подается звуковой сигнал и символ ЗВОНК погаснет.

**ЗВОНК**

- 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.

**СЪРОС 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.

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДУХОВКИ

- На решётку духовки ставятся имеющиеся в продаже противни для приготовления сладких блюд, жаркого из мяса и т.д. Мясо можно расположить прямо на решётке, - такой способ называется мясо на гриле.

- Противень размещается под решеткой и служит для сбора стекающего сока приготавливаемых продуктов на решетке. Противень можно использовать и для готовки блюд.

- Если варка производится в духовке с системой вентиляции, то можно одновременно поместить две решётки. При этом нужно иметь в виду, что если продукты отличаются между собой по качеству и количеству, то, естественно, и сроки готовности могут быть разными.

## 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 включаются 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 дном (смотри рис. 12). Диаметр дна емкости должен быть не менее нанесенных на поверхности отметок. Если дно емкости не покрывает нагревающую зону, то энергия расходуется впустую. Лучше всего, если дно емкости больше нагреваемой зоны.

Дно емкости 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 дном.

Ниже приведена ориентировочная таблица режима приготовления различных блюд. Не забывайте, что эти параметры могут изменяться в зависимости от количества и типа приготавливаемой 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 позаботиться 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 коррозионные 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 дном, 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, отключайте 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 нагреваемых 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 гарантирующих безопасность зажимов.
- В случае, если со временем кран подачи газа будет окрывать 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 рассекающей 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 поддерживайте 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 закрывать центральный (или настенный) газовый кран, перекрывающий подачу газа.
- Не беритесь за ручку для переноса плиты.
- 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.
- 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.
- **ВНИМАНИЕ:** При наличии трещин на поверхности плиты выключите прибор для предотвращения возможности удара током.

**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/ЕС (WEEE): ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ**

(рис. А)

Данные сведения предназначены лишь только для обладателей приборов, имеющих символ (рис. А) 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/ЕС (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.

Τεχνικά χαρακτηριστικά .....	31
Εγκατάσταση .....	32 - 33
Αερισμός του χώρου .....	32
Τοποθέτηση .....	32
Πως να τοποθετησετε τα ποδαρια .....	32
Ισορροπηση του καλύμματος .....	32
Συναρμολογηση χειρολαβης πορτας φούρνου .....	32
Σύνδεση υγραερίου .....	32
Αντικατάσταση των μπέκ .....	32
Ρύθμιση του μίνιμουμ .....	32
Ηλεκτρική σύνδεση .....	33
Ηλεκτρική ανάφλεξη .....	33
Διάταξη ασφαλείας .....	33
Για το χρήστη.....	34 - 39
Αερισμός του χώρου .....	34
Αναμμα των καυστήρων .....	34
Αναμμα του φούρνου υγραερίου .....	34
Αναμμα του grill υγραερίου .....	34
Διάταξη ασφαλείας .....	34
Ηλεκτρική ανάφλεξη .....	34
Χρήση της εστίας υγραερίου .....	34
Χρήση των ηλεκτρικών εστιών.....	34
Χρήση του φούρνου υγραερίου .....	34
ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ Ή ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ GRILL .....	35
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΟΛΛΑΠΛΑΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ .....	35
Χρήση του grill υγραερίου .....	35
Χρήση της σούβλας.....	35
Διακοπτης-ενδεικτική λυχνία/σούβλας.....	35
Φούρνος με θερμοστάτη .....	35
Χρήση του αυτοκαθαριζόμενου φούρνου .....	36
Κιτ πολυσούβλας.....	36
Τοποθέτηση πολυσούβλας.....	36
Χρήση του χρονόμετρου .....	36
ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΗ.....	36
Συμβουλές και προειδοποιήσεις .....	38
Οδηγία 2002/96/ΕΚ (Απόβλητα ΗΗΕ .....	39
Ευρωπαϊκός Κανονισμός 1935/2004.....	39
Εικόνες .....	58 - 60

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 μη σωστή χρήση της συσκευής.

- Έχοντας σαν σκοπό 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)
- Ευρωπαϊκός Κανονισμός 1935/2004 (Επαφή με τρόφιμα)
- Ευρωπαϊκός Κανονισμός 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.

Εξωτερικές διαστάσεις	Κουζίνες 90x60
Υψος έως τις εστίες	cm. 85
Υψος με το καπάκι σηκωμένο	cm. 141
Βάθος με την πόρτα κλειστή	cm. 59
Βάθος με την πόρτα ανοικτή	cm. 100
Πλάτος	cm. 90

Ωφέλιμες διαστάσεις	Φούρνος 90x60 με grill
Πλάτος	cm.75
Βάθος	cm. 48
Υψος	cm. 36
Όγκος	l. 119

#### ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ ΓΚΑΖΙΟΥ ΜΟΝΑΔΕΣ ΕΣΤΙΩΝ ΤΥΠΟΥ

Υγραέριο	Καυστήρας	Εγχυτήρα	μειωμένη παροχή (kW)	ονομαστική παροχή (kW)
G30 28-30 mbar	βοηθητικός	50	0,40	1,00
	ημιταχύς	65	0,58	1,65
	ταχύς	83	0,80	2,80
	φούρνος 5 kW	120	1,20	5,00
G31 37 mbar	φούρνος 3,3 kW	90	1,20	3,30
	grill 3,8 kW	100	-	3,80
	grill 3 kW	86	-	3,00
	τριπλή κορόνα	98	1,70	4,00
G110 8 mbar	βοηθητικός	150	0,40	1,00
	ημιταχύς	185	0,58	1,65
	ταχύς	265	0,80	2,80
	φούρνος 5 kW	330	1,20	3,40
	φούρνος 3,3 kW	310	1,20	3,30
	grill 3,8 kW	285	-	3,20
grill 3 kW	290	-	3,00	
τριπλή κορόνα	350	1,70	4,00	

#### ΙΣΧΕΙΣ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ

κάτω αντίσταση	1,65 kW
πάνω αντίσταση	1,15 kW
στρογγυλή αντίσταση φούρνου	2,50 kW
grill	2,40 kW
ανεμιστήρας	25 W
λαμπτήρας φούρνου	15 W

#### ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ

ø 145	1,0 kW - Κανονική Εστία
	1,0 kW - Κανονική Εστία
ø 180	1,5 kW - Κανονική Εστία
	1,7 kW - Κανονική Εστία
	1,8 kW - Εστία High-Light
ø 210-144	2,2 -1,0 kW - Εστία High-Light

Κατηγορία: βλέπε πινακίδα προσδιορισμού στο κάλυμμα  
Κλάση 1 - Κουζίνες τύπου "X"

#### ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Όλα 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 για φούρνο
- Ηλεκτρικό φωτισμό του φούρνου
- Σούβλα
- Καυστήρα του grill
- Μηχανικός χρονοδιακόπτης
- Μία ή περισσότερες ηλεκτρικές εστίες

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 ΑΕΡΙΖΟΜΕΝΟΣ 96 N
Σήμα ΕΕ οικολογικής ποιότητας	Όχι
Χρόνος απλού ψησίματος χωρίς κυκλοφορία αέρα σε λεπτά.	61,6
Χρόνος απλού ψησίματος με κυκλοφορία αέρα σε λεπτά	81,6
Κατανάλωση σε θέση αναμονής (stand-by), σε watt.	...
Ωφέλιμη επιφάνεια της επιφάνειας ψησίματος σε cm <sup>2</sup>	2729



**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<sup>3</sup>/h για κάθε kW εγκατεστημένης ονομαστικής παροχής.

**ΑΕΡΙΣΜΟΣ ΘΕΣΗΣ ΣΥΡΤΑΡΙΟΥ ΜΕ ΦΟΥΡΝΟ ΑΕΡΙΟΥ**

Στο χώρο για το ζέσταμα των φαγητών συνιστάται να μην τοποθετείτε αντικείμενα με μεγάλες διαστάσεις όπως σκεύη για τα λίπη, διάφορα σκεύη κλπ. που μπορούν να εμποδίσουν με την παρουσία τους έναν κανονικό αερισμό για τη λειτουργία του καυστήρα του φούρνου.

**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.

**ΠΩΣ ΝΑ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ ΤΑ ΠΟΔΑΡΙΑ (ΟΡΙΖΟΝΤΙΩΣΗ)**

Οι κουζίνες είναι εφοδιασμένες με ρυθμιζόμενα ποδαράκια που πρέπει να βιδωθούν αντίστοιχα στις μπροστινές και τις πίσω γωνίες της κουζίνας. Γυρίζοντας τα ποδαράκια μπορείτε να ρυθμίσετε το ύψος της συσκευής, για ένα σωστό πλεύρισμα στο έπιπλο, για μία σωστή οριζοντίωση με τα άλλα επίπεδα και για μία ομοιόμορφη κατανομή των υγρών που περιέχονται στα τηγάνια και τις κατσαρόλες. Βλέπε εικόνα 3.

**ΙΣΟΡΡΟΠΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΛΥΜΜΑΤΟΣ**

Τα μοντέλα που είναι εφοδιασμένα με κάλυμμα από κρύσταλλο είναι εξοπλισμένα με ειδικά ελατήρια εξισορρόπησης. Αυτά μπορούν να τοποθετηθούν στους μεντεσέδες έτσι ώστε να επιτρέπουν ένα κανονικό και ομαλό κλείσιμο του καλύμματος.

**ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΧΕΡΟΥΛΙΟΥ ΜΕ ΤΖΑΜΙ ΠΟΡΤΑΣ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΕΝΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ**

- Ανοίγετε εντελώς την πόρτα.
- Ανασηκώσετε προσεκτικά με τη λαβή ενός μαχαιροπίρουνου στις τρεις εσοχές που βρίσκονται στο πλαίσιο πόρτας στο άνω τμήμα, μία κάθε φορά.
- Το απελευθερωμένο τζάμι από τη θέση των τριών τσιμπιδών, θα μπορέσει να τραβηχτεί από το κάτω προφίλ του πλαισίου πόρτας.
- Στερεώνετε το χορηγούμενο χερούλι δια μέσου των δύο στάνταρ βιδών. Βλέπε εικ. 4
- Αφού ολοκληρωθεί η συναρμολόγηση του χερουλιού, επαναλαμβάνετε τους ίδιους χειρισμούς αντιστρόφως.
- Εισάγετε το τζάμι στο κάτω προφίλ του πλαισίου πόρτας.

- Πιέζετε απαλά το τζάμι στο άνω τμήμα έτσι ώστε οι τρεις πείροι, με σιλικόνη στο μέσα μέρος, να μπουν στις αντίστοιχες οπές στερέωσης.

- Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα κλείνει πάλι εντελώς.

**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 5 σχήμα Α):

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 5 σχήμα Β):

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. 6)**

- 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 ελ. 31, 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. 7a)**

- 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. 7b)**

- 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 “MINIMOUM” 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 “Α”, που έχουν by-pass εσωτερικά (για τη ρύθμιση πρέπει να βάλετε ένα μικρό κατσαβίδι) ή τύπου “Β” που έχουν το by-pass εξωτερικά, στη δεξιά πλευρά (άμεση πρόσβαση). Βλέπε εικόνα 8. 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 “MINIMOUM” 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. 9) 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 άμεση σύνδεση στο δίκτυο είναι απαραίτητη η ύπαρξη ενός μηχανισμού που να εξασφαλίζει την αποσύνδεση από το δίκτυο, με μια απόσταση του ανοιγματος των επαφών που να επιτρέπει την πλήρη αποσύνδεση υπο συνθηκες υπερεντασης κατηγορίας 3, σύμφωνα 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 HO5RR-F κατάλληλης διατομής (βλέπε διαγράμματα στην εικ. 2).
  - σε περίπτωση που η συσκευή χορηγείται χωρίς καλώδιο, χρησιμοποιήστε καλώδιο τύπου HO5RR-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 7a,7b.

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 παρατεταμένα

- 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 7a,7b.

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 σπύρτο 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.

**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  $\nabla$  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  $\nabla$  (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  $\nabla$  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, επαναλάβετε 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. 10).
- Βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας άναψε μέσω των δύο πλαινών 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, επαναλάβετε τη διαδικασία.

**ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ GRILL**

- Τοποθετήστε την προστασία διακοπών όπως δείχνει η 13.
- 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. 11).
- 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, επαναλάβετε τη διαδικασία.

**ΔΙΑΤΑΞΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**

Οι καυστήρες που είναι εφοδιασμένοι με αυτή τη διάταξη έχουν το πλεονέκτημα ότι είναι προστατευμένοι σε περίπτωση κατά λάθος σβήσιματος. 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, επαναλάβετε 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 εξέρχουν 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  $\nabla$  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. 12).

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:**

- Μην αφήνετε τις εστίες αναμμένες χωρίς σκεύος, εκτός από την πρώτη φορά, για 10 λεπτά περίπου, για να στεγνώσουν 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. Έτσι αποφεύγετε το συχνό άνοιγμα της πόρτας, εκτός αν πρέπει να προσθέσετε λάδι ή να αλείψετε το φαγητό.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Για κουζίνες χωρίς θερμοστάτη:

#### α) φούρνος 5 kW

- με το διακόπτη στο “μάξιμουμ”  $\Delta$  = 280°C
- με το διακόπτη στο “μίνιμουμ”  $\Delta$  = 160°C

#### α) φούρνος 3,3 kW

- με το διακόπτη στο “μάξιμουμ”  $\Delta$  = 275°C
- με το διακόπτη στο “μίνιμουμ”  $\Delta$  = 160°C.

Ποτέ μη βάζετε το διακόπτη σε ενδιάμεσες θέσεις μεταξύ του “μάξιμουμ”  $\Delta$  και της θέσης κλεισίματος (●).

#### ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΤΟ GRILL ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

- Τοποθετήστε την προστασία διακοπών (βλέπε εικ. 13).
- 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 διακοπών.
- Μετά από μερικά λεπτά γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά (ο χρόνος ψήσιματος εξαρτάται από το είδος του φαγητού και από τα προσωπικά γούστα).

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** κατά την πρώτη χρήση του grill βγαίνει καπνός από τον φούρνο. Πριν βάλτε 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 θερμοκρασία ισχύ του. Τα εξωτερικά τοιχώματα της κουζίνας μπορεί να είναι ζεστά όταν χρησιμοποιείτε το grill. Κρατάτε μακριά τα παιδιά

**Προσοχή:** ορισμένα μοντέλα κουζινών χωρίς την προστασία διακοπών, προβλέπουν το γκριλ με κλειστή πόρτα.

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

#### 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 διακοπών.
- Μετά από μερικά λεπτά γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά (ο χρόνος ψήσιματος 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.

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






#### ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΧΡΗΣΕΩΝ

Χάρη στα θερμοκρασιακά 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 : ανάμματος λάμπας φούρνου και κόκκινης ενδ. λυχνίας
  - σύμβολο : ανάμματος 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 : ανάμματος 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 βάλτε τα φαγητά για ψήσιμο, αφήστε να ζεσταθεί ο φούρνος για τουλάχιστον 10 λεπτά.


#### ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ


Χάρη στα θερμοκρασιακά στοιχεία που ελέγχονται από έναν επιλογέα και ρυθμίζονται από ένα θερμοστάτη, αυτός ο φούρνος προσφέρει περισσότερους τρόπους ψήσιματος, 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 : ανάμματος 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 : ψήσιμο με αεριζόμενο φούρνο, σε ένα ή δύο επίπεδα, η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται μέσω του διακόπτη του θερμοστάτη.
  - σύμβολο : ανάμματος του grill (στο πάνω μέρος του φούρνου), ο διακόπτης του θερμοστάτη πρέπει να είναι στη θέση της



μέγιστης θερμοκρασίας.

- σύμβολο : άναμμα του grill (στο πάνω μέρος του φούρνου), ο διακόπτης του θερμοστάτη πρέπει να είναι στη θέση της μέγιστης θερμοκρασίας. Λειτουργία της σούβλας

- σύμβολο : ψήσιμο αεριζόμενο φούρνο, σε ένα ή δύο επίπεδα, η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται μέσω του διακόπτη του θερμοστάτη. Λειτουργία της σούβλας

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 διακοπών. Με το ψήσιμο στη σχάρα με κλειστή την πόρτα, οι θερμοκρασίες δεν πρέπει να ξεπερνούν τους 200°C.

## ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ Η ΣΟΥΒΛΑ

### α) Με σχάρες με ανοιχτή πόρτα

- τοποθετήστε την προστασία των διακοπών όπως φαίνεται στην εικόνα 13.

- σουβλίστε το κρέας που θέλετε να ψήσετε στη σούβλα και στερεώστε το στο κέντρο των δύο πιρούνων.

- βάλτε την άκρη της σούβλας στον ομφαλό μετάδοσης κίνησης που βρίσκεται στο πλαίσιο (βλέπε εικ. 14).

- αφαιρέστε τη χειρολαβή από τη σούβλα.

- τοποθετήστε το πλαίσιο που στηρίζει τη σούβλα στην κεντρική θέση του φούρνου εισάγοντας ταυτόχρονα τον άξονα μετάδοσης κίνησης στον ομφαλό του μοτέρ (βλέπε εικ. 15).

- τοποθετήστε τη λιποδόχη στην πιο χαμηλή θέση του φούρνου ρίχνοντας μέσα λίγο νερό.

- ανάψτε τον καυστήρα του grill.

- κλείστε απαλά την πόρτα ακουμπώντας την στην προστασία διακοπών.

- ανάψτε το μοτέρ πιέζοντας το αντίστοιχο διακόπτη που βρίσκεται στον πίνακα χειριστηρίων.

- αλείβετε το κρέας κάθε τόσο. Όταν τελειώσει το ψήσιμο, βγάλτε το πλαίσιο από τον ομφαλό του μοτέρ και ξαναβιδώστε τη χειρολαβή στη σούβλα.

### β) Με σχάρες με κλειστή πόρτα.

- όπως παραπάνω χωρίς τη χρήση της προστασίας διακόπτη όπως φαίνεται στην εικ. 13

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

## ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ-ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΛΥΧΝΙΑ/ΣΟΥΒΛΑΣ

- Τα μοντέλα κουζινών γκαζιού είναι εφοδιασμένα με ένα στρογγυλό διακόπτη

- πατώντας το διακόπτη ανάβει συγχρόνως η λάμπα του φούρνου και τίθεται σε λειτουργία το μοτέρ της σούβλας

- τα μοντέλα μικτών κουζινών (1 ή 2 εστιών) είναι εφοδιασμένα με ένα στρογγυλό διακόπτη εξοπλισμένο με μία κόκκινη ενδεικτική λυχνία

- η ενδεικτική λυχνία ανάβει κατά τη λειτουργία της 1 ή των 2 εστιών.

## ΚΑΤΑ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ ΚΙΤ ΠΟΛΥΣΟΥΒΛΑΣ

- Είναι δυνατό να εξοπλίσετε τη σούβλα σας (που έχει 2 πιρούνες) με έναν επιπλέον μηχανισμό που σας επιτρέπει να έχετε πολλαπλές σούβλες.

- Η παραγγελία πρέπει να γίνει στο κατάστημα πώλησης πληρώνοντας το ανάλογο ποσό.

## ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΛΥΣΟΥΒΛΑΣ

- Αφαιρέστε τις στάνταρ πιρούνες.

- τοποθετήστε και στερεώστε τις βάσεις στη σούβλα όπως στην εικόνα 16.

- σουβλίστε τα κρέατα στις σούβλες.

- εισάγετε τις σούβλες στις βάσεις όπως στην εικόνα 16.

- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** οι δύο όμοιες βάσεις "A" τοποθετούνται στις άκρες.

## ΓΙΑ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΜΕ ΜΗΧΑΝΙΚΟ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ ( Εικ.17 )

Ο χρονομετρητής μπορεί να ρυθμιστεί για μία μέγιστη χρονική περίοδο μίας ώρας. Ο διακόπτης ρύθμισης πρέπει να περιστρέφεται προς τα δεξιά στον επιθυμητό χρόνο. Μετά τον προκαθορισμένο χρόνο, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα που σταματά αυτόματα. Ο χρονομετρητής, με την ενεργοποίηση του ηχητικού σήματος, δε διακόπτει τη λειτουργία του φούρνου.

## ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΗ ( Εικ. 18 )

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 θόνη 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 ΑΥΤΟ.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Όταν αναβοσβήνει το σύμβολο ΑΥΤΟ 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 ΑΥΤΟ 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 μπει 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 ΑΥΤΟ 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 ΑΥΤΟ 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 ΑΥΤΟ 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 ΑΥΤΟ 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 ΑΥΤΟ 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 τύπους 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.**

#### 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 από 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 διαβαθμισμένες 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 εστιών. Όταν 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.

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

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.

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.

- Όλες 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.

- Ένα βίαιο χτύπημα με μυτερή 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 εκπέμψει 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 αλουμινοχαρτό 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 ξεπλύνετε και στεγνώνετε την επιφάνεια με απορροφητικό χαρτί μετά τη χρήση. Μη χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση απορροπαντικά σε σκόνη ή διαβρωτικά όπως σπρέι 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 χρήση αυτής της συσκευής δεν απευθύνεται σε άτομα ( συμπεριλαμβανομένων των παιδιών ) με μειωμένες κινητικές και ψυχικές ικανότητες και σε άτομα με ατελή εμπειρία και γνώση, εκτός εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ενός υπευθύνου για την ασφάλεια τους που να γνωρίζει τις οδηγίες χρήσεως της συσκευής. Τα παιδιά πρέπει να είναι υπό την επίβλεψη κάποιου ετσι ώστε να είναι βεβαίο ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- 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, σπέρτα, 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 αντικαθίσταται 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 επιχρωματωμένα τμήματα πλένονται με χλιαρό νερό και σαπούνι ή με υγρά απορροπαντικά. Αντίθετα, για να καθαρίσετε τους πάνω καυστήρες μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ακόμα και μια μεταλλική βούρτσα. Στεγνώστε τους καλά.
- Μην χρησιμοποιείτε σκληρά σφουγγαράκια για να καθαρίσετε τα σμαλτωμένα ή επιχρωματωμένα τμήματα.
- Πλένοντας τις εστίες, μην χρησιμοποιείτε άφθονο νερό. Προσέξτε να μην μπει 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).
- Όταν δεν χρησιμοποιείτε την κουζίνα, θα ήταν καλό να κλείνετε το κεντρικό ρουμπινέτο υγραερίου.
- Μην χρησιμοποιείτε για το καθαρίσμα άγρια λειαντικά υλικά ή μυτερές μεταλλικές ξέστρες για να καθαρίσετε το τζάμι της πόρτας του φούρνου επειδή μπορούν να γρατσουνίσουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν το θρυμματισμό του τζαμιού.
- Να μην χρησιμοποιούνται ατμοκαθαριστές για την καθαριότητα της συσκευής.
- Δεν προβλέπεται βάθρο για την τοποθέτηση της κουζίνας.

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, ράγιση 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.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Εάν το επίπεδο της επιφάνειας παρουσιάζει ρωγμές, σβήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η χρήση μιας συσκευής μαγειρέματος που λειτουργεί με αέριο, παράγει θερμότητα, υγρασία και προϊόντα καύσης στον χώρο όπου έχει εγκατασταθεί. Βεβαιωθείτε ότι η 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 παρούσα 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 ανωμαλιών Πριν 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 καμία 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.**



ΟΔΗΓΙΑ 2002/96/ΕΚ (ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΗΗΕ): ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΡΗΣΤΕΣ



(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 οποία 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.



Données et caractéristiques .....	41
Installation .....	42 - 43
Aération des locaux.....	42
Emplacement .....	42
Montage des pieds.....	42
Équilibrage du couvercle.....	42
Montage poignée de porte four .....	42
Raccordement du gaz .....	42
Adaptation aux différents types de gaz .....	42
Changement des injecteurs .....	42
Réglage du ralenti .....	43
Branchement électrique .....	43
Allumage électrique.....	43
Dispositif de sécurité .....	43
Pour l' utilisateur .....	44 - 49
Aération des locaux.....	44
Allumage des brûleurs .....	44
Allumage du four à gaz .....	44
Allumage du grilloir à gaz.....	44
Dispositif de sécurité .....	44
Allumage électrique.....	44
Utilisation des feux de la table .....	44
Utilisation des plaques électriques.....	44
Utilisation du four à gaz.....	44
Grilloir à gaz .....	45
Grilloir électrique .....	45
Four électrique multifonction " 6 ".....	45
Four électrique multifonction .....	45
Grilloir électrique avec four électrique.....	45
Utilisation du tournebroche .....	45
Interrupteur-témoin éclairage / tournebroche .....	46
Utilisation four autonettoyant.....	46
Série multibroches .....	46
Montage des multibroches .....	46
Minuterie .....	46
Programmateur électronique.....	46
Utilisation des accessoires du four.....	47
Utilisation de la table en vitroceramique.....	47
Nettoyage de la table en vitroceramique.....	47
Conseils et avertissements .....	47
La Directive 2002/96/EC (DEEE) .....	48
Règlement Européen n° 1935/2004.....	48
Figures .....	58 - 60

- 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 90x60
Hauteur (table de travail)	cm. 85
Hauteur (couvercle ouvert)	cm. 140
Profondeur (porte fermée)	cm. 59
Profondeur (porte ouverte)	cm. 100
Largeur	cm. 90

Dimensions utilisables	Four 90x60 ventilateur
Largeur	cm. 75
Profondeur	cm. 48
Hauteur	cm. 36
Volume	l. 119

#### 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 5 kW	170	1,20	5,00
	four 3,3 kW	135	1,20	3,30
	grilloir 3,8 kW	155	-	3,80
	grilloir 3 kW	130	-	3,00
	ultra rapide ec.	145	1,70	4,00
G30 28-30 mbar	auxiliaire	50	0,40	1,00
	semirapide	65	0,58	1,65
	rapide	83	0,80	2,80
	four 5 kW	120	1,20	5,00
G31 37 mbar	four 3,3 kW	90	1,20	3,30
	grilloir 3,8 kW	100	-	3,80
	grilloir 3 kW	86	-	3,00
	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 5 kW	330	1,20	3,40
	four 3,3 kW	310	1,20	3,30
	grilloir 3,8 kW	285	-	3,20
	grilloir 3 kW	290	-	3,00
	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 "

#### PUISSANCE ELEMENTS

résistance sole	1,65 kW
résistance plafond	1,15 kW
résistance circulaire four	2,50 kW
grilloir	2,40 kW
ventilateur	25 W
eclairage électrique du four	15 W

#### PLAQUES ÉLECTRIQUES

ø 145	1,0 kW - Plaque Normale
	1,2 kW - Plaque Normale
	1,5 kW - Plaque Normale
ø 180	1,7 kW - Plaque Normale
	1,8 kW - Plaque High-Light
ø 210-144	2,2 - 1,0 kW - Plaque High-Light

#### 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
- Thermostat pour four
- Eclairage électrique du four
- Tournebroche
- Brûleur grilloir
- Minuterie mécanique
- 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 (auto-collant) et du manuel d'instructions.

	Cuisinière 96 N Multifunction
Marque UE de qualité écologique	Non
Temps de cuisson chargement normal four statique en minutes.	61,6
Temps de cuisson chargement normal four ventilé en minutes	81,6
Consommation position stand-by en watts.	...
Surface utile de la lèchefrite en cm <sup>2</sup>	2729

## 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<sup>3</sup>/h pour chaque kW de débit nominal installé.

## AÉRATION DU TIROIR CHAUFFE-PLATS AVEC FOUR À GAZ

Dans le tiroir chauffe-plats il est conseillé de ne pas mettre d'objets de grandes dimensions tels que lèchefrites, casseroles, etc. dont la présence peut empêcher une aération normale pour le fonctionnement du brûleur du four.

## 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.

## MONTAGE DES PIEDS (mise à niveau)

Les cuisinières sont munies de pieds réglables à visser respectivement sur les coins arrière et avant de la cuisinière. En intervenant sur les pieds, on peut régler la cuisinière en hauteur pour l'aligner parfaitement avec les meubles, la mettre au niveau des autres plans afin que les liquides contenus dans les poêles et dans les marmites aient une surface uniforme. Voir fig. 3.

## EQUILIBRAGE DU COUVERCLE

Les modèles avec un couvercle en cristal sont équipés de ressorts équilibrés, insérés dans la charnière pour le fermer délicatement et régulièrement.

## MONTAGE DE LA POIGNEE DE LA PORTE DU FOUR

- ouvrir complètement la porte.
  - faire levier très doucement avec un manche de couvert dans l'une des trois échancrures se trouvant dans la partie supérieure de la contre-porte, puis dans l'autre.
  - la vitre étant libérée du logement des trois ressorts, elle pourra être retirée de son logement en bas de la contre-porte.
  - fixez-la avec ses 2 vis fournis avec l'appareil. Voir fig. 4
- Le montage de la poignée est terminé, refaire les mêmes opérations dans le sens contraire.
- introduire la vitre dans son logement, en bas de la contre-porte.
  - appuyer délicatement la vitre dans la partie supérieure de sorte que les trois pivots, siliconés dans la partie interne, rentrent dans les trous de fixation correspondants.
  - contrôler si la porte ferme complètement.

## 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. 5-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. 5-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

**Nota:** 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 pag. 41);
- régler l'air primaire;
- régler le ralenti.

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

## CHANGEMENT DES INJECTEURS DE LA TABLE DE CUISSON (fig. 6)

- Enlever les grilles, les chapeaux des brûleurs(A) et les brûleurs (B) en les soulevant;
- dévisser et retirer l'injecteur situé dans le fond de chaque pot(C);
- remplacer les injecteurs conformément au tableau de la page 41, avec une clef de 7 mm, visser et serrer bien à fond;
- vérifier l'étanchéité du gaz;
- remettre en place les brûleurs, les chapeaux de brûleurs et la grille;

## CHANGEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR DU FOUR (fig. 7a)

- 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 avec une clef-tube de 7 mm.

#### CHANGEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR DU GRILLOIR (fig. 7b)

- 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. 8).

- 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;
- accéder au by-pass du thermostat (voir fig. 9);
- 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 de section correcte (voir schèmes fig. 2);
- si l'appareil est fourni sans câble, utiliser un câble du type HO5RRF 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).

#### CUISINIÈRES AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE

La distance correcte entre l'électrode et le brûleur est indiquée dans les figures 7a,7b.

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 thermo-couple et le brûleur est indiquée dans les figures 7a,7b.

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 CUISINIÈRE

## AÉRATION 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  $\nabla$  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  $\nabla$  (flamme au "minimum").

## BRÛLEURS DE LA TABLE ÉQUIPÉS 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 repère  $\nabla$  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 DU 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 latéraux 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 13;
- 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. 11);
- 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.

## CUISINIÈRES 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 dysfonctionnement se répète, il faut allumer le brûleur manuellement et consulter votre service après-vente.

## ATTENTION:

- Après une certaine 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 de 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  $\nabla$  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. 12).

## 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 À GAZ

- 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. Éviter d'ouvrir la porte, sauf pour assaisonner les mets.

**NOTE:** Pour cuisinières sans thermostat:

**a) brûleur four 5 kW**

- manette en position "maximum"  $\Delta$  = 280°C
- manette en position "minimum"  $\Delta$  = 160°C

**b) brûleur four 3,3 kW**

- manette en position "maximum"  $\Delta$  = 275°C
- manette en position "minimum"  $\Delta$  = 160°C

Il ne faut pas laisser la manette entre les repères  $\Delta$  et (●).

**UTILISATION DU GRILLOIR A GAZ AVEC FOUR A GAZ**

- Placer la protection manettes (voir fig. 13);
- 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 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. Les parties accessibles peuvent être chaudes pendant le fonctionnement du grilloir! Eloigner les jeunes enfants.

**ATTENTION:** sur certains modèles de cuisinières sans déflecteur, la cuisson au grilloir se fait avec la porte fermée.

**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 sur le bandeau, la résistance du grilloir, placée en haut dans le four, se met en marche.


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.


**FOUR ÉLECTRIQUE MULTIFONCTION " 6 " POSITIONS**

Grâce aux différents éléments chauffants, commandés par un sélecteur et réglés 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  :allumage de la lampe du four et du voyant rouge, mise en marche du ventilateur.

- symbole  :cuisson conventionnelle 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.

- symbole  :cuisson rapide avec four "ventilé", les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.

**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 réglés 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:


- symbole  :allumage ampoule du four et voyant rouge, fonctionnement de la turbine.


- symbole  :cuisson conventionnelle du four "statique", la température du four est réglée au moyen de la manette du thermostat.

- symbole  :cuisson avec four ventilé, sur un ou deux niveaux, la température du four est réglée au moyen de la manette du thermostat.

- symbole  :cuisson avec four ventilé, sur un ou deux niveaux, la température du four est réglée au moyen de la manette du thermostat.

- symbole  :allumage du grilloir (sur la voûte du four), la manette du thermostat doit être en position de température maximum.

- symbole  :allumage du grilloir (sur la voûte du four), la manette du thermostat doit être en position de température maximum. Le tournebroche est en marche.

- symbole  :cuisson avec four ventilé et allumage du grilloir (sur la voûte du four), la température du four est réglée au moyen de la manette du thermostat. Le tournebroche est en marche.

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 séparées (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 200°C.

**UTILISATION DU TOURNEBROCHE****a) Cuisson (grillade et dorage) porte ouverte.**

- Placer la protection manette selon la figure 13;
- 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 (voir fig. 14);
- 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 (voir fig. 15);
- 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. 13)

**INTERRUPTEUR-TEMOIN ECLAIRAGE / TOURNEBROCHE**

- Les cuisinières totalement à gaz ont un interrupteur circulaire;
- en appuyant sur cet interrupteur, l'éclairage du four s'allume et le moteur tournebroche démarre simultanément;
- les cuisinières mixtes, gaz/électricité (1 ou 2 plaques) ont un interrupteur circulaire avec témoin lumineux rouge;
- le témoin s'allume pendant le fonctionnement de 1 ou 2 plaques

**SUR DEMANDE, LA SERIE MULTIBROCHES**

- Votre tournebroche peut être équipé d'un autre mécanisme (en plus des deux grandes fourchettes) pour obtenir des brochettes multiples.
- Vous devez le demander, contre paiement, à votre revendeur.

**MONTAGE DES MULTIBROCHES**

- Retirer les grandes fourchettes standard;
- positionner et fixer les flasques et les brides à la broche selon la figure 16;
- embrocher les aliments sur les brochettes;
- insérer les brochettes dans les brides et flasques selon la figure 16.
- **ATTENTION:** les deux flasques "A" sem-blables doivent être positionnées aux extrémités.

**POUR CUISINIÈRES AVEC MINUTERIE MECANIQUE(fig. 17)**

La minuterie peut être réglée pour une durée maximum d'une heure. La durée de cuisson voulue est obtenue en faisant tourner le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre. Un signal acoustique, qui cesse automatiquement, intervient à la fin de la durée préétablie. La minuterie, au moment du signal acoustique, n'interrompt pas le fonctionnement du four.

**UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE(fig. 18)**

Le programmeur 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'utilisateur. A l'installation ou après une période d'absence d'alimentation électrique, l'affichage clignote; il faut donc synchroniser 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 permanence), 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 permanence.
- 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 programmeur 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 sélectionner 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 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 on cuit simultanément sur deux gradins il faut tenir compte que les temps peuvent être 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 différentes 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-dessous 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 ustensiles appropriés: le fond doit être épais et parfaitement plat (voir fig. 12). 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 de 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'observation 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 vitrocéramique 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 brûlé; 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 appropriés. 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 encore 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 corrosifs tels que les bombes aérosols pour fours, les détacheurs, les dégrilleurs, 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 détergents 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 détergents 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'entre pas dans les trous de logement des brûleurs, ce qui pourrait être dangereux;
- les bougies d'allumage électrique doivent toujours 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.
- 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 anormale 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.

**- 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.

**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 en fonction: maintenir les trous de ventilation naturelle, ouvrir ou installer un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante).

**ATTENTION:** Cet appareil ne doit être utilisé que pour la cuisson. Il ne peut pas être utilisé pour rien d'autres, comme par exemple 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.

**ATTENTION :** Si la surface du plan est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter les décharges électriques.

**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:  
- débrancher 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'étiquette des caractéristiques techniques de l'appareil (plaque signalétique) :

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'Équipements Électriques 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 sanctions 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 obtiennent 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 catouchou, 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.

Características técnicas .....	50
Instalación .....	51 - 52
Ventilación del local.....	51
Ubicación.....	51
Montaje de los pies.....	51
Nivelación de la tapadera.....	51
Montaje de tirador puerta del horno .....	51
Conexión de gas.....	51
Adaptación a los diferentes tipos de gas.....	51
Cambio de inyectores.....	51
Regulación del mínimo.....	52
Conexión eléctrica.....	52
Encendido eléctrico .....	52
Dispositivo de seguridad .....	52
Para el usuario .....	53 - 57
Ventilación del local.....	53
Encendido de los quemadores.....	53
Encendido del horno de gas.....	53
Encendido del grill de gas .....	53
Dispositivo de seguridad .....	53
Encendido eléctrico .....	53
Uso de la encimera de gas.....	53
Uso de las placas electricas.....	53
Uso del horno de gas .....	53
Uso del grill de gas.....	54
Uso horno electrico 6 .....	54
Uso horno electrico multifunción .....	54
Uso del grill eléctrico .....	55
Uso del asador .....	55
Interruptor - luz / asador .....	55
Kit multiespetón .....	55
Montaje del multiespetón.....	55
Uso del cuentaminutos.....	55
Uso del programador electrónico .....	55
Uso accesorios del horno .....	56
Uso de la encimera vitroceramica .....	56
Limpieza encimera vitroceramica.....	56
Consejos y advertencias .....	57
Directiva 2002/96/CE (RAEE) .....	57
Reglamento Europeo 1935/2004.....	57
Figuras.....	58 - 60

- Nuestra sociedad, además de felicitarle por la elección de uno de sus productos cualificados, desea que obtenga las mejores prestaciones del mismo, tal como usted esperaba en el momento de la compra. Con este fin, le invita a leer y seguir atentamente las instrucciones del presente manual aunque, obviamente, sólo deba tener en cuenta aquellos párrafos que tengan relación con los accesorios y equipo presentes en su electrodoméstico. La empresa fabricante declina cualquier responsabilidad por daños a cosas o personas derivados de una mala instalación o un uso incorrecto del aparato.
- Con el fin de fabricar aparatos de vanguardia tecnológica y con el fin de mejorar la calidad del producto, nuestra sociedad se reserva el derecho a introducir modificaciones, incluso sin avisar, sin que ello signifique problema alguno para el usuario.
- En caso de necesitar piezas de recambio, deberá indicar a su revendedor el nº de modelo y el nº de matrícula inscritos en su placa de registro. Dicha placa está situada en el interior del calentaplatos (si existe) o en la parte posterior de la cocina.

#### - APARATO CONFORME A LAS DIRECTIVAS:

- CEE 2009/142/CE ( ex-90/396 )
- 2006/95/CE Baja Tensión (sustituye la Directiva 73/23/CEE y sus sucesivas modificaciones).
- CEE 2004/108 (Radiorruídos)
- Reglamento Europeo nº 1935/2004 ( materiales en contacto con alimentos)
- Reglamento Europeo nº 1275/2008
- CEE 40/2002
- CEE 92/75
- 2002/96/EC (RAEE)
- 2005/32/CE ( Energy-using Products )

#### ADVERTENCIA

- Del presente manual, sólo interesan los párrafos relativos a los accesorios presentes en la cocina.

Dimensiones externas nominales	Cocinas 90 x 60
Altura de la bancada	cm 85
Altura con tapa levantada	cm 141
Profundidad con puerta cerrada	cm 59
Profundidad con puerta abierta	cm 100
Anchura	cm 90

Dimensiones útiles	Horno con grill
Anchura	cm 75
Profundidad	cm 48
Altura	cm 33
Volumen	l. 119

**QUEMADORES DE GAS (inyectores y capacidades)**

Gas	Quegador	Inyector	capacidad reducida (kW)	capacidad nominal (kW)
G20 20 mbar	auxiliar	77	0,40	1,00
	semirrápido	97	0,58	1,65
	rápido	123	0,80	2,80
	horno 5 kW	170	1,20	5,00
	horno 3,3 kW	135	1,20	3,30
	grill 3,8 kW	155	-	3,80
	grill 3 kW	130	-	3,00
	ultra rápido ec.	145	1,70	4,00
G30 28-30 mbar	auxiliar	50	0,40	1,00
	semirrápido	65	0,58	1,65
	rápido	83	0,80	2,80
	horno 5 kW	120	1,20	5,00
	horno 3,3 kW	90	1,20	3,30
G31 37 mbar	grill 3,8 kW	100	-	3,80
	grill 3 kW	86	-	3,00
	ultra rápido ec.	98	1,70	4,00
G110 8 mbar	auxiliar	150	0,40	1,00
	semirrápido	185	0,58	1,65
	rápido	265	0,80	2,80
	horno 5 kW	330	1,20	3,40
	horno 3,3 kW	310	1,20	3,30
	grill 3,8 kW	285	-	3,20
	grill 3 kW	290	-	3,00
	ultra rápido ec.	350	1,70	4,00

Cat: ver placa en cubierta; Clase 1 o 2.1  
Cocinas de tipo "X"

**POTENCIA DE LOS ELEMENTOS**

resistencia inferior	1,65 kW
resistencia superior	1,15 kW
resistencia circular horno	2,50 kW
grill	2,40 kW
ventilador	25 kW
luz horno	15 W

**PLACAS ELÉCTRICAS**

ø 145	1,0 kW - Placa Normal
	1,2 kW - Placa Normal
ø 180	1,5 kW - Placa Normal
	1,7 kW - Placa Normal
	1,8 kW - Placa High Light
ø 210-144	2,2 - 1,0 kW - Placa High Light

**EQUIPAMIENTO**

Todos los modelos poseen el dispositivo de seguridad de los quemadores del horno y del grill.

Además, según los modelos, las cocinas pueden disponer de:

- Dispositivo de seguridad en uno o más quemadores de la encimera
- Encendido eléctrico de los quemadores superiores
- Encendido eléctrico de los quemadores del horno y del grill
- Iluminación eléctrica del horno
- Termostato
- Asador
- Una o más placas eléctricas
- Quemadores del grill
- Cuentaminutos mecánico
- Programador electrónico

Sobre la DISPOSICIÓN DE LOS QUEMADORES EN LA ENCIMERA, ver los modelos representados en la figura 1 del final del manual.

Sobre el ESQUEMA ELÉCTRICO, ver la figura 2 del final del manual.

La placa de registro indica la potencia eléctrica. La placa está situada en el interior del calentaplatos (si existe) o en la parte posterior de la cocina. En la cubierta del manual hay una copia de la placa.

**Informaciones útiles para el consumo energético de hornos eléctricos.**

Estas informaciones completan y enriquecen aquéllas que se entregan en la ficha técnica (stiker adhesivo) junto con el manual de instrucciones.

	Horno 96 N Multifunción
Marca UE de calidad ecológica	No
Tiempo empleado para cocción carga normal estático en minutos.	61.6
Tiempo empleado para cocción carga normal ventilado en minutos.	81.6
Consumo posición stand-by en watts.	...
Superficie útil de la encimera bandeja grasera en cm <sup>2</sup>	2729

## INSTALACIÓN

La instalación la debe realizar personal cualificado que se deberá atener a las normas de instalación vigentes.

Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y la regulación del aparato son compatibles. Las condiciones de regulación de este aparato están escritas en la placa de la cubierta.

Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos en combustión. Deberá instalarse y conectarse según las normas de instalación en vigor.

Este aparato puede instalarse y funcionar sólo en locales permanentemente ventilados según las normas nacionales en vigor.

## VENTILACIÓN DEL LOCAL

Los locales en los que se instalan estos aparatos de gas deben estar ventilados para permitir una buena combustión del gas y una adecuada ventilación. En concreto, la corriente de aire necesaria para la combustión no debe ser inferior a 2 m<sup>3</sup>/h por cada kW de capacidad nominal instalado.

## VENTILACIÓN CALIENTAPLATOS CON HORNO DE GAS

Se aconseja no posicionar en el calentaplatos objetos de grandes dimensiones tales como graseras, cazuelas etc., ya que su presencia puede impedir una normal ventilación para el funcionamiento del quemador horno.

## UBICACIÓN

Desembale la cocina por completo, incluido el plástico que recubre las partes esmaltadas o inoxidable.

Coloque la cocina en un lugar seco, accesible y sin corrientes de aire. Colóquela alejada de paredes que se resientan del calor (madera, linóleo, papel, etc.). La cocina puede instalarse sola o entre dos muebles cuyas paredes deben resistir una temperatura de 100°C y no deben superar la altura de la encimera.

## MONTAJE DE LOS PIES (NIVELACIÓN)

Las cocinas están equipadas con pies regulables que se enroscan respectivamente a las cuatro esquinas de la cocina. Modificando la posición de los pies, se puede regular la altura del aparato para arrimarlo al mueble con precisión, para nivelarlo respecto a las otras superficies y para obtener una distribución uniforme de los líquidos contenidos en las ollas y fuentes. Ver figura 3.

## NIVELACIÓN DE LA TAPADERA

Los modelos dotados de una tapadera de cristal están equipados con unos muelles especiales de nivelación que van insertados en la charnela para amortiguar y regular el cierre de la tapadera.

## MONTAJE DE TIRADOR CON CRISTAL PARA PUERTA DE HORNO EMPOTRADO

- Abrir completamente la puerta.
- sopalancar delicadamente con el mango de un cubierto los tres entrantes realizados en la contrapuerta en la parte superior, uno por uno.
- el cristal, soltado de su ubicación de las tres pinzas, se podrá quitar desde el perfil inferior de la contrapuerta.
- fijar el tirador incluido mediante los dos tornillos en dotación. Ver fig. 4

Una vez terminado el montaje de la manilla, realizar las mismas operaciones en sentido inverso.

- Introducir el cristal en el perfil inferior de la contrapuerta.
- presionar delicadamente el cristal en la parte superior para que los tres pernos, con silicona en su parte interna, entren en sus respectivos orificios de fijación.
- asegurarse de que la puerta se cierre completamente.

## CONEXIÓN DE GAS

Antes de conectar la cocina, asegúrese de que esté preparada para funcionar con el gas que se le vaya a suministrar. En caso contrario, realice la transformación indicada en el párrafo "Adaptación a diferentes tipos de gas". La conexión del aparato se realiza a la derecha. Si el tubo tiene que colocarse detrás, debe mantenerse en la parte inferior. En esa zona, la temperatura es de unos 50°C.

- Conexión rígida (ver figura 5 dibujo A):

La conexión al gas de la red puede realizarse con un tubo metálico rígido (A). Para hacerlo, se debe desmontar el portagomas (si ya está montado) y enroscar el manguito rígido a la rosca de la rampa; la unión con el manguito rígido, si no está montado en la rampa, se encuentra entre los accesorios de la cocina.

- Conexión con tubo de goma en portagomas (ver figura 5 dibujo B y C):

Se realiza con un tubo de goma que lleve la marca de conformidad con las normas en vigor. El tubo debe cambiarse en la fecha indicada y debe llevar dos abrazaderas de manguera normalizadas en ambos extremos. También debe ser totalmente accesible de manera que se pueda controlar su estado en toda su longitud.

- Conexión con tubo metálico flexible (A):

La conexión se realiza con un tubo conforme a las normas nacionales, enroscado al manguito mediante una junta estanca.

- Tras la instalación, se debe comprobar la estanqueidad de la conexión.

- Para el funcionamiento con B/P, compruebe que la presión del gas sea la adecuada, según lo indicado en la placa de registro.

## IMPORTANTE:

- Utilice solamente tubos de goma normalizados. Para GPL, use un tubo que se ajuste a las normas nacionales en vigor.
- Evite las curvas bruscas en el tubo y manténgalo alejado de paredes calientes.

Referencias a las normas de instalación para empalme de gas del equipo: ISO 7-1

## ADAPTACIÓN A LOS DIFERENTES TIPOS DE GAS

En caso de que la cocina no estuviera preparada para funcionar con el tipo de gas disponible, se deberá modificar en el siguiente orden:

- Sustitución de los inyectores (consultando el cuadro de la pág. 50);
- Regulación del aire primaria;
- Regulación de los "mínimos".

**Nota:** todas las veces que cambie tipo de gas, pegue sobre la etiqueta que contiene el número de identificación la indicación del gas con la nueva regulación.

## PARA SUSTITUIR LOS INYECTORES DE LOS QUEMADORES DEL PLANO DE TRABAJO (fig. 6)

- Retirar la rejilla, el repartidor de llama (A) y los quemadores (B).
- Desenroscar y retirar el inyector situado en el fondo de cada portainyector (C).
- Sustituir el inyector según las indicaciones de pág. 50; enroscar y apretar a fondo.
- Controlar el correcto mantenimiento del flujo del gas.
- Reinstalar los quemadores, los repartidores de llama y la rejilla.

## PARA SUSTITUIR EL INYECTOR DEL QUEMADOR DEL HORNO (fig. 7a)

- . Aflojar el tornillo de fijación del fondo horno.
- . Retirar el fondo horno (empujándolo hacia atrás y elevándolo).
- . Retirar el tornillo que fija el quemador horno y retirar el quemador horno mismo .
- . Sustituir el inyector, utilizando para ello una llave tubular de 7 mm.



### PARA SUSTITUIR EL INYECTOR DEL QUEMADOR DEL GRILL (fig. 7b)

- Quitar el quemador tras soltar los dos tornillos de fijación
- Sustituir el inyector utilizando una llave tubular de 7 mm.

#### CONSEJOS IMPORTANTES:

- No apriete demasiado los inyectores;
- una vez realizado el cambio, compruebe la estanqueidad de todos los inyectores.

### REGULACION DEL "MÍNIMO" QUEMADORES DE LA ENCIMERA

En caso de que la cocina deba funcionar con gas líquido (B/P), el by-pass de las espitas debe atornillarse a fondo.

La cocina puede estar dotada de espitas de tipo "A", con el by-pass en el interior (se accede a ellos introduciendo un pequeño destornillador en la varilla) o del tipo "B" con el by-pass exterior, situado a la derecha (se accede directamente). Ver figura 8.

En caso de que la cocina deba funcionar con gas natural, se procede del siguiente modo para ambos tipos de espita:

- encender el quemador con la llama al máximo;
- quitar el mando simplemente tirando, sin hacer palanca sobre el panel frontal que se podría dañar;
- acceder al by-pass con un pequeño destornillador y desenroscar unas 3 vueltas (girando el destornillador en el sentido antihorario);
- girar la varilla de la espita en sentido antihorario hasta el final, la llama estará al máximo;
- enroscar de nuevo lentamente el by-pass sin colocar axialmente el destornillador hasta reducir la llama a unos 3/4, comprobando que es suficientemente estable incluso con una corriente moderada de aire.

### REGULACION DEL "MÍNIMO" QUEMADOR DEL HORNO

En caso de que la cocina deba funcionar con gas líquido (B/P), el by-pass de las espitas debe atornillarse a fondo.

En cambio, si la cocina funciona con gas natural, se procede del siguiente modo:

- quitar el fondo del horno (empujándolo hacia un lado y levantándolo);
- encender el quemador del horno colocando el mando en la posición de "máximo";
- cerrar la puerta del horno;
- acceder al by-pass del termostato (ver fig. 9);
- desenroscar unas 3 vueltas del by-pass del termostato;
- tras 5 o 6 minutos, poner el mando en la posición de "mínimo";
- enroscar lentamente el by-pass comprobando que la llama se reduce a través del cristal de la puerta (cerrada) hasta que la llama tenga unos 4 mm. de longitud. Se aconseja no reducir excesivamente la llama que debe mantener su estabilidad incluso con la corriente de aire provocada por la apertura o cierre bruscos de la puerta;
- apagar el quemador, colocar de nuevo el fondo del horno.

### CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

Antes de realizar la conexión, compruebe lo siguiente:

- que la tensión de la red corresponde a la indicada en la placa de registro;
- que la toma de tierra funciona.
- Para la conexión directa a la red, es necesario prever un dispositivo que asegure la desconexión de la red, con una distancia de apertura de los contactos que consenta la desconexión total en las condiciones de la categoría de sobra tensión III, conformemente a las reglas de instalación.

Si el aparato está equipado con un cable sin clavija, la clavija que se debe emplear debe ser del tipo normalizado y se debe tener en cuenta que:

- el cable verde-amarillo debe conectarse a la toma de tierra;

- el cable azul para el neutro;
- el cable marrón para la fase;
- el cable no debe entrar en contacto con paredes cuya temperatura sea superior a 75°C;
- en caso de que se deba sustituir el cable, el nuevo debe ser del tipo HO5RR-F con la sección adecuada (ver esquemas de la fig. 2);
- en caso de que el aparato se entregue sin cable, utilizar uno del tipo HO5RR-F con la sección adecuada (ver esquemas de la fig. 2).

**IMPORTANTE:** el fabricante declina cualquier responsabilidad por daños derivada del incumplimiento de las instrucciones y de la normativa en vigor. Es recomendable comprobar que la toma de tierra del aparato se haya realizado correctamente (ver esquema de la fig. 2 al final del manual).

### PARA COCINAS CON ENCENDIDO ELÉCTRICO

Las distancias correctas entre el electrodo y el quemador se indican en las figuras 7a,7b.

Si no salta la chispa, no es conveniente insistir, se podría dañar el generador. Causas posibles de un funcionamiento anómalo o ineficaz:

- bujía húmeda, con restos o rota;
- distancia incorrecta entre el electrodo y el quemador;
- hilo conductor de la bujía roto o sin vaina;
- chispa que descarga a tierra (en otras partes de la cocina);
- generador o microinterruptor dañados;
- acumulación de aire en los conductos (especialmente tras un período largo de inactividad);
- proporción aire-gas incorrecta (mala carburación).

### EL DISPOSITIVO DE SEGURIDAD

La distancia correcta entre el extremo del elemento sensible del termopar y el quemador está indicada en las figuras 7a,7b.

Para controlar la eficiencia de la válvula, siga los siguientes pasos:

- encender el quemador y dejarlo funcionando unos 3 minutos;
- apagar el quemador poniendo el mando en la posición de cerrado (●);
- tras 90 segundos (para los quemadores de la encimera) o 60 segundos (para los quemadores del horno y del grill), colocar el mando en la posición de abierto;
- dejar el mando en esa posición y acercar una cerilla encendida al quemador: **NO DEBE ENCENDERSE.**

Tiempo necesario para apretar el magneto durante el encendido: alrededor de 10 segundos;

Tiempo de intervención automática tras apagar la llama: no más de 90 segundos para los quemadores de la encimera y no más de 60 para los quemadores del horno y del grill.

### ADVERTENCIAS:



- Cualquier intervención técnica en el interior de la cocina debe ir precedida de la desconexión de la clavija eléctrica y del cierre de la llave del gas.
- No se debe hacer uso de la llama tras las comprobaciones de estanqueidad del circuito de gas. Si no se dispone de un dispositivo específico de control, se puede utilizar espuma o agua con mucho jabón.
- Cuando se cierre la tapa, se debe comprobar que los hilos eléctricos de las bujías (si hay) no estén próximos a los inyectores para evitar que se apoyen sobre ellos.

**USO DE LA COCINA****VENTILACIÓN DEL LOCAL**


El uso de un aparato que funciona con gas puede producir calor y humedad en el local en el que esté instalado. Compruebe que el local está bien ventilado; mantener abiertos los orificios naturales de ventilación o instalar una campana de humos.

En caso de que se haga un uso intensivo y prolongado del mismo, puede ser necesaria una ventilación complementaria como, por ejemplo, abrir una ventana o una ventilación más eficaz como aumentar la potencia de aspiración de la campana.

**ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES DE LA ENCIMERA**

- Apretar y girar el mando en sentido antihorario hasta llegar al símbolo  marcado en el panel frontal (posición de la llama al máximo);
- al mismo tiempo, acercar una cerilla encendida al quemador;
- si se quiere reducir la llama, girar posteriormente el mando en el mismo sentido hasta llegar al símbolo  (posición de la llama al mínimo).

**PARA LOS QUEMADORES DE LA ENCIMERA CON DISPOSITIVO DE SEGURIDAD**

- Apretar y girar el mando en sentido antihorario hasta llegar al símbolo  marcado en el panel frontal (posición de la llama al máximo);
- al mismo tiempo, acercar una cerilla encendida al quemador y mantener el mando apretado unos 10 segundos;
- soltar el mando y comprobar que el quemador sigue encendido. En caso contrario, repetir la operación.

**ENCENDIDO DEL QUEMADOR DEL HORNO**

- Abrir la puerta del horno;
- apretar y girar el mando en sentido antihorario hasta llegar a la posición de "máximo";
- acercar una cerilla encendida al agujero central del fondo del horno y apretar a fondo el mando (ver fig. 10);
- comprobar que se han prendido los dos agujeros laterales del fondo manteniendo la presión sobre el mando;
- tras unos 10 segundos, soltar el mando y comprobar que el quemador sigue encendido. En caso contrario, repetir la operación.

**ENCENDIDO DEL QUEMADOR DEL GRILL**

- Colocar la protección de los mandos tal como se indica en la fig. 13;
- apretar y girar el mando del horno a la derecha hasta el final;
- acercar una cerilla encendida al tubo perforado del quemador y presionar a fondo el mando (ver fig. 11);
- comprobar que el quemador se ha encendido, manteniendo la presión sobre el mando;
- tras unos 10 segundos, soltar el mando y comprobar que el quemador sigue encendido. En caso contrario, repetir la operación.

**EL DISPOSITIVO DE SEGURIDAD**

Los quemadores que poseen este dispositivo tienen la ventaja de que están protegidos en caso de apagarse accidentalmente. De hecho, en ese caso, el suministro de gas al quemador en cuestión se bloquea automáticamente, evitando de esta manera el peligro derivado de una salida de gas sin combustir: a partir de que se apague la llama, no deben transcurrir más de 60 segundos para que se apague el quemador del horno o del grill ni más de 90 para que se apaguen los quemadores de la encimera.

**PARA COCINAS CON ENCENDIDO ELÉCTRICO**

Vale todo lo dicho anteriormente sólo que en vez de usar una cerilla, se hace saltar una chispa producida cuando se aprieta, incluso

repetidas veces, el botón que se encuentra en el panel frontal o regulando el pomo de ajuste del quemador que desee encender. Siempre que el encendido eléctrico sea difícil para determinados tipos de gas, se aconseja efectuar la operación con el mando en la posición de "mínimo" (llama pequeña).

- En las cocinas con encendido eléctrico en los quemadores de horno y grill, es **obligatorio** encender los quemadores con la puerta del horno totalmente abierta;
- Cuando utilice el encendido eléctrico de los quemadores del horno y del grill, no lo accione durante más de 10 segundos. Si tras estos 10 segundos, el quemador no se ha encendido, deje de apretar el dispositivo, deje la puerta abierta y espere por lo menos un minuto antes de volver a intentar encender el quemador. En caso de que siga funcionando mal, enciéndalo manualmente y llame al servicio de asistencia.


**ADVERTENCIAS:**

- Si, tras un período largo de inactividad de la cocina, no se enciende fácilmente, no se preocupe pues es normal. Bastarán unos pocos segundos para que el aire acumulado en las tuberías salga;
- en cualquier caso, es conveniente evitar un suministro exagerado de gas sin combustir a los quemadores. Si no lo puede encender en un tiempo relativamente breve, repita la operación tras haber colocado el mando en la posición de cierre (●);
- cuando se encienda por primera vez el horno y el grill, puede salir un olor característico a humo de la boca misma del horno. Eso se debe al tratamiento de las superficies y a los residuos oleosos de los quemadores.

**USO DE LOS FUEGOS DE LA ENCIMERA**

Usar recipientes de un diámetro adecuado al tipo de quemador. De hecho, las llamas no deben sobresalir por los bordes de las ollas. Aconsejamos:

- para el quemador auxiliar: recipientes de 8 cm. como mínimo utilizando la rejilla de reducción incluida en la cocina;
- para el quemador semirrápido: recipientes de 14 cm. como mínimo;
- Para quemador rápido y quemador de doble corona = recipiente de 22 cm. por lo menos.
- Controle que el casquete quemador esté colocado correctamente sobre el quemador comprobando que las dos flechitas coincidan en la misma posición

**NOTA:** no dejar nunca el mando en posición intermedia entre el símbolo de llama al máximo  y la posición de cierre (●).

**USO DE LAS PLACAS ELÉCTRICAS**

Los diferentes grados de calor se obtienen de la siguiente manera:

- posición 1: intensidad mínima para todas las placas;
- posición 6: intensidad máxima de las placas normales y de las placas rápidas (con disco rojo);
- posición cero: todo apagado.

Las ollas no deben tener nunca un diámetro inferior al de la placa y su fondo debe ser lo más plano posible (ver fig. 12).

**ADVERTENCIAS:**

- No dejar funcionar las placas sin ollas excepto la primera vez durante unos 10 minutos para secar los residuos oleosos o la humedad;
- si la placa va a permanecer mucho tiempo inactiva, es aconsejable engrasar moderadamente la superficie barnizada;
- evitar las incrustaciones sobre la placa de manera que no sea necesario usar abrasivos para limpiarla.

**USO DEL HORNO DE GAS**

- Tras haber encendido el quemador, dejar que el horno se caliente durante unos 10 minutos;
- colocar la comida que se va a cocinar en una bandeja normal y

- colocarla sobre la rejilla cromada;
  - introducirlo todo en el horno utilizando preferentemente el nivel más alto y colocar el mando en la posición deseada;
  - se puede controlar la cocción a través del cristal y con la luz encendida. De ese modo, se evita abrir con frecuencia la puerta excepto si se quiere añadir algo;
- A título orientativo, se puede consultar el siguiente cuadro recordando que pueden haber variaciones dependiendo de la calidad y la cantidad de la comida cocinada y del gusto personal.

**NOTA:** Para cocinas sin termostato:

**a) con horno 5 kW:**

- con el mando en la posición de máximo  $\Delta = 280^{\circ}\text{C}$ ;
- con el mando en posición de mínimo  $\Delta = 160^{\circ}\text{C}$

**b) con horno 3,3 kW:**

- con el mando en la posición de máximo  $\Delta = 275^{\circ}\text{C}$ ;
- con el mando en posición de mínimo  $\Delta = 160^{\circ}\text{C}$

No coloque nunca el mando en una posición intermedia entre los símbolos de "máximo"  $\Delta$  y de cierre (●).

**USO DEL GRILL DE GAS CON HORNO DE GAS**

- colocar la protección de los mandos (ver fig. 13);
- encender el quemador y esperar unos minutos hasta que se caliente el quemador;
- colocar la comida en la rejilla;
- ponerlo todo en el nivel más alto del horno;
- colocar la bandeja grasera en el nivel inferior;
- cerrar con suavidad la puerta apoyándola en la protección de los mandos;
- tras algunos minutos, girar la comida para exponer el otro lado a los rayos infrarrojos (el tiempo de exposición depende del tipo de alimento y del gusto personal del usuario).

Consultar el siguiente cuadro.

Alimentos que usan el grill	Tiempo (minutos)	
	1º lado	2º lado
Carnes finas	6	4
Carnes moderadamente gruesas	8	5
Pescados finos o sin escamas	10	8
Pescados moderadamente voluminosos	15	12
Embutidos	12	10
Toastadas	5	2
Volatería pequeña	20	15

**NOTA:** cuando se use por primera vez el grill, puede salir humo del horno. Antes de meter los alimentos, espere un poco a que los eventuales residuos oleosos se hayan quemado del todo.

El grill sólo se puede usar con su temperatura nominal. Las partes accesibles pueden calentarse cuando funcione el grill. No deje que se acerquen los niños.

**ATENCIÓN:** en aquellos modelos de cocinas que carecen de protección de los mandos, la cocción debe efectuarse con puerta del horno cerrada.

**USO DEL GRILL ELÉCTRICO CON HORNO DE GAS**

- encender el quemador y esperar algunos minutos para darle tiempo a calentarse o bien poner en marcha la resistencia;
- colocar la comida en la rejilla;
- ponerlo todo en el nivel más alto del horno;
- colocar la bandeja grasera en el nivel inferior;
- cerrar con suavidad la puerta ;
- tras algunos minutos, girar la comida para exponer el otro lado a los rayos infrarrojos (el tiempo de exposición depende del tipo de alimento y del gusto personal del usuario).

Consultar el cuadro " Alimentos que usan el grill ".

El grill sólo se puede usar con su temperatura nominal.

La resistencia del grill, situada en la parte alta del horno, se pone en funcionamiento girando el mando del termostato en sentido horario hasta llegar al símbolo del grill en el panel frontal. El piloto rojo se encenderá indicando que la resistencia se ha activado.

Durante el uso el aparato se pone muy caliente. Se debe prestar atención a fin de no tocar las resistencias en el interior del horno.

**HORNO ELETTRICO MULTIFORNO "6 POSICIONES"**

Gracias a los diferentes elementos de calor controlados por un selector y regulados por un termostato, partiendo de la posición 0 (apagado) y girando el mando en sentido horario, se encuentran las siguientes posiciones:

- simbolo :encendido de la lámpara del horno (que permanecerá encendida incluso con el mando en otras posiciones).
- simbolo :encendido de la lámpara del horno y del piloto rojo, funcionamiento del ventilador.
- simbolo :cocción convencional con horno "estático", la temperatura del horno se regula mediante el mando del termostato.
- simbolo :cocción con horno ventilado, en uno o dos niveles, la temperatura del horno se regulará mediante el mando del termostato.
- simbolo :encendido del grill.
- simbolo :cocción rápida con horno ventilado, la temperatura del horno se regulará mediante el mando del termostato.

En todas las posiciones, exceptuando la de cero, se encenderán la lámpara del horno y el piloto rojo.

**NOTA:** el piloto amarillo se encenderá al encenderse el termostato. Antes de colocar los alimentos, deje que el horno se caliente durante unos 10 minutos por lo menos.

**HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN**

Gracias a los distintos elementos de calor controlados por un selector y regulados por un termostato, este horno ofrece diferentes métodos de cocción basados en tres fuentes principales de calor:

- a)** Propagación forzada del calor (horno ventilado).
- b)** Propagación espontánea del calor (convección u horno estático).
- c)** Rayos infrarrojos (grill).

A partir de la posición 0 (apagado) y girando el mando de selección en sentido horario, se encuentran las siguientes posiciones:

- simbolo :encendido de la lámpara de horno y del piloto rojo, funcionamiento del ventilador.
- simbolo :cocción convencional con horno "estático", la temperatura del horno se regula mediante el mando del termostato.
- simbolo :cocción con horno ventilado, en uno o dos niveles, la temperatura del horno se regula mediante el mando del termostato.
- simbolo :cocción rápida con horno ventilado, la temperatura del horno se regula mediante el mando del termostato.
- simbolo :cocción rápida con horno ventilado, la temperatura del horno se regula mediante el mando del termostato.
- simbolo :encendido del grill (en el techo del horno), el mando del termostato debe estar en la posición de temperatura máxima. Funcionamiento del asador.
- simbolo :cocción con horno ventilado e encendido del grill (en el techo del horno), la temperatura del horno se regula mediante el mando del termostato. Funcionamiento del asador.

En todas las posiciones, exceptuando la de cero, se encenderán la lámpara del horno y el piloto rojo.

**NOTA:** el piloto amarillo se encenderá al encenderse el termostato. Antes de colocar los alimentos, deje que el horno se caliente durante unos 10 minutos por lo menos.

**USO DEL GRILL ELÉCTRICO CON HORNO ELÉCTRICO**

Sólo para los modelos con "Horno Eléctrico" controlados por dos mandos separados (selector - termostato) se puede usar la parrilla con la puerta cerrada, sin usar la protección del mando. Para parrilladas con puerta cerrada no se deben superar los 200°C. de temperatura.

**USO DEL ASADOR****a) Con parrillada con puerta abierta.**

- colocar la protección mandos de la manera indicada en figura 13 ;
- espetar la carne que se va a cocinar en el asador y fijarla en el centro mediante dos trinchantes;
- introducir la punta del asador en el cubo de la transmisión situado en el bastidor (ver fig. 14);
- quitar el asa del espetón;
- colocar el bastidor de soporte del asador en el nivel central del horno introduciendo simultáneamente el árbol de transmisión en el cubo del motor (ver fig. 15);
- colocar la bandeja grasera en el nivel inferior del horno con un poco de agua en su interior;
- encender el quemador del grill;
- cerrar suavemente la puerta apoyándola en la protección de los mandos;
- poner en marcha el motor pulsando su correspondiente interruptor situado en el panel de mandos;
- engrasar la carne de tanto en tanto. Una vez terminada la cocción, sacar el bastidor del cubo del motor y colocar de nuevo el asa del espetón.

**b) Con parrillada con puerta cerrada.**

- tal como ya se ha indicado, sin el uso de la protección del mando, de la manera ilustrada en fig.13

**ATENCIÓN:** Los pinchos del asador podrían tener las puntas afiladas. Maneje con cuidado.

**INTERRUPTOR - LUZ/ASADOR**

- Los modelos de cocinas de gas están equipados con un interruptor circular;
- apretando dicho interruptor, se enciende simultáneamente la lámpara del horno y se pone en funcionamiento el motor del asador;
- los modelos de cocinas mixtas (1 placa) están equipados con un piloto rojo;
- el piloto se enciende durante el funcionamiento de las placa.

**KIT MULTIESPETÓN A PETICIÓN**

- Su asador (que funciona con 2 trinchantes) se puede equipar con un mecanismo que permite obtener múltiples espetones.
- Dicho pedido lo cursara a su revendedor previo pago.

**MONTAJE DEL MULTIESPETÓN**

- Sacar los trinchantes estándar;
- colocar y fijar las abrazaderas tal como indica la figura 16;
- introducir los alimentos en los espetones;
- introducir los espetones en las abrazaderas tal como indica la figura 16;
- **ATENCIÓN:** las dos abrazaderas "A", iguales, se colocan en los extremos.

**PARA COCINAS CON CUENTAMINUTOS MECÁNICO (fig.17)**

El cuentaminutos puede programarse por un período máximo de una hora. El mando de programación debe girarse hacia la derecha hasta marcar el tiempo deseado. Una vez transcurrido dicho período, se activará una alarma acústica que parará automáticamente. El cuentaminutos, cuando activa la alarma acústica, no interrumpe el funcionamiento del horno.

**USO DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO (fig. 18)**

Permite programar la hora de inicio y la duración de la cocción del horno. Si además no es necesario el control visual de la cocción, esta puede realizarse incluso en ausencia del usuario.

En el momento de la instalación o tras un período de interrupción de la corriente eléctrica, el visualizador parpadea; en ese caso, es necesario sincronizar la hora ya que, de otro modo, la programación será incorrecta.

**SINCRONIZACIÓN DE LA HORA**

- Apretando simultáneamente los dos botones (DURACIÓN COCCIÓN y FIN DE COCCIÓN) y el botón "+" o "-", se fija la hora. Con tal operación, se anulan todos los programas anteriormente fijados y el símbolo AUTO parpadea.

NOTA: cuando el símbolo AUTO parpadea, el horno no puede funcionar manualmente.

**BOTONES "+" Y "-"**

- Accionando los botones "+" o "-", el tiempo aumenta o disminuye con una velocidad variable que depende de la duración de la presión realizada sobre el botón.

**FUNCIONAMIENTO MANUAL**

- Accionar el botón MANUAL: el símbolo AUTO se apagará (si está encendido o parpadeando), el símbolo OLLA se iluminará y se podrá poner en funcionamiento el horno maniobrando con los mandos del termostato y del selector según las instrucciones del manual.

**FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO CON DURACIÓN Y FIN DE COCCIÓN**

- Tomemos un ejemplo: son las 9.25; se desea que el horno empiece a funcionar a las 11.00 y que termine la cocción a las 12.00 (duración de cocción: 1 hora).
- Apretar el botón DURACIÓN DE COCCIÓN y tras cinco segundos, apretar el botón "+" hasta llegar al valor 01.00 y eventualmente, ajustarlo con el botón "-". Los símbolos AUTO y OLLA se iluminarán permanentemente.
- Apretar el botón FIN DE COCCIÓN y tras cinco segundos, apretar el botón "+" hasta llegar al valor 12.00. El símbolo OLLA se apagará mientras que el símbolo AUTO permanecerá encendido.
- Colocar el mando del termostato del horno en la temperatura deseada y el selector en el tipo de cocción que se quiera, se encenderán el piloto rojo y la lámpara del horno y el programador estará preparado para funcionar; a las 11.00, el horno se encenderá automáticamente y el símbolo OLLA se iluminará.
- Cuando termine la cocción (a las 12.00), el símbolo AUTO parpadeará, el símbolo OLLA se apagará y sonará una alarma acústica: para apagarla, basta con apretar cualquier botón.

- Colocar los mandos del termostato del horno y del selector en la posición de apagados.

**FUNCIONAMIENTO SEMIAUTOMÁTICO CON DURACIÓN DE COCCIÓN**

- Tomemos un ejemplo, son las 11.35 y se desea que el horno funcione durante 25 minutos a partir de ese momento.
- Apretar el botón DURACIÓN DE COCCIÓN y tras cinco minutos, apretar el botón "+" hasta llegar al valor 00.25, ajustarlo eventualmente con el botón "-". Los símbolos AUTO y OLLA se iluminarán automáticamente.
- Colocar el mando del termostato del horno en la temperatura deseada y el selector en el tipo de temperatura que se quiera; el piloto rojo y la luz del horno se encenderán y el horno empezará a funcionar.
- Tras 25 minutos, el horno y el símbolo OLLA se apagará, el símbolo AUTO parpadeará y la alarma acústica indicará el fin de la cocción; para pararla, basta con apretar cualquier botón.
- Colocar los mandos del termostato del horno y del selector en la posición de apagados.

**CUENTAMINUTOS**

- Apretar el botón CUENTAMINUTOS y seleccionar el tiempo deseado mediante el botón "+" o "-".



- Durante el funcionamiento del cuentaminutos, se iluminará el símbolo CAMPANA.
- Al final del tiempo establecido, sonará la alarma acústica y se apagará el símbolo CAMPANA.

#### ALARMA ACÚSTICA

- La alarma acústica se pone en funcionamiento al final de una programación y tiene una duración de 7 minutos.
- Para apagarla, se debe apretar cualquier botón.
- Accionando el botón “-” sin antes seleccionar una función, es posible cambiar la frecuencia de la señal acústica. Se puede elegir entre tres tipos diferentes de señal. La señal seleccionada se advertirá mientras se mantendrá pulsada el botón “-”.

#### INICIO DE PROGRAMA Y CONTROL


- El programa se pone en marcha unos 4 segundos después de activarlo.
- En cualquier momento se puede controlar el programa establecido apretando el botón correspondiente.

#### ERRORES DE PROGRAMACIÓN

- Ejemplo: a las 12.15, se programan 30 minutos de DURACIÓN DE LA COCCIÓN y se fija el tiempo de FIN DE COCCIÓN a las 12.30.
- El error de programación se puede corregir variando la duración o el tiempo de fin de cocción o bien apretando el botón manual y repitiendo correctamente la programación.
- En presencia de un error de programación, el horno no se pone en funcionamiento.

#### ANULACIÓN DE UN PROGRAMA

- Se puede anular un programa apretando el botón DURACIÓN DE COCCIÓN y a continuación, el botón “-” hasta que en la pantalla aparezca el valor 0.00.

**IMPORTANTE:AL FINAL DE CADA COCCIÓN PROGRAMADA SE ACONSEJA APRETAR EL BOTÓN  , EN CASO CONTRARIO, EL HORNO NO FUNCIONARA MANUALMENTE.**

#### USO ACCESORIOS DEL HORNO

- La rejilla del horno sirve para colocar bandejas normales para postres, asados o, directamente, carnes a cocinar con el grill.
- La graspera posicionada debajo de la parilla sirve para recoger los jugos colados de los alimentos cocidos directamente sobre la parilla misma. La graspera puede ser utilizada también para cocinar los alimentos.
- Al cocinar con el horno ventilado, pueden utilizarse simultáneamente dos rejillas.

#### USO DE LA ENCIMERA VITROCERÁMICA

La potencia de las placas está dosificada por un dispositivo secuencial que garantiza una excelente regulación de la temperatura de cocción.

La intensidad del calor está graduada del 1 al 6. El mando puede colocarse en la posición deseada girándolo hacia la derecha o hacia la izquierda.

Cuando una de las placas está caliente se enciende el testigo E (ver fig. 1), que sólo se apagará cuando la temperatura de todas las zonas de cocción sea inferior a 60° C.

Las cuatro zonas de cocción están delimitadas por los contornos serigrafiados sobre la encimera. Para obtener el mejor rendimiento y un consumo de energía proporcionado, es indispensable que utilice exclusivamente ollas y utensilios de fondo grueso y perfectamente plano (ver fig. 12). El diámetro del fondo del recipiente debe ser, como mínimo, igual al contorno marcado sobre la encimera. Si el fondo del recipiente no cubre la zona de calor se malgasta energía. Es mejor que el recipiente sea un poco más grande.

Tanto el fondo del recipiente como la encimera deben estar limpios y secos. La inobservancia de estos consejos comporta na pérdida de calor y, en consecuencia,también de energía.

#### NOTA:

- No cocinar jamás directamente sobre las placas.
- Con las placas radiantes, para ganar un poco de tiempo, se puede

empezar a cocinar en la posición 6, a régimen máximo,llevando después el mando a la posición seleccionada.

- Todas las placas tienen un dispositivo que limita la temperatura e impide que se recalienten las placas, incluso en caso de funcionamiento a régimen máximo sin ningún tipo de recipiente sobre la placa o si se utilizan recipientes cuyo fondo no es completamente plano.A título orientativo, se puede consultar el siguiente cuadro recordando que pueden haber variaciones dependiendo de la calidad y la cantidad de la comida cocinada y del gusto personal.

Posición del mando	Tipo de cocción
1 - 2	Mantenimiento del calor,besamel, crema
2 - 3	Calentamiento de los alimentos
3 - 4	Pasta, menestra de verduras,guisado
4 - 5	Ebullición, asados
5 - 6	Verduras al vapor, bistec,pecado
6	Parrilladas, frituras, costillas de corder

#### ATENCIÓN:

- La superficie vitrocerámica es muy resistente pero no es irrompible, por lo que no debe depositarse nada sobre ella.
- Puede dañarse si se golpea violentamente con objetos puntiaudos o muy duros.
- Si advierte alguna grieta o fisura, le aconsejamos que apague la cocina y se ponga en contacto inmediatamente con el Servicio de Asistencia Técnica.
- No dejar papel de aluminio ni recipientes de plástico sobre las superficies calientes.
- Las primeras veces, es posible que la encimera huela a quemado, pero este olor desaparecerá después de haberla utilizado varias veces.

**IMPORTANTE:**Es posible que los niños, debido a su baja estatura, no puedan ver el testigo que indica que las placas todavía están calientes.No permitir que apoyen las manos sobre las placas aunque las resistencias estén apagadas.

#### LIMPIEZA ENCIMERA VITROCERÁMICA

La forma plana de la encimera vitrocerámica facilita enormemente la limpieza respecto a las encimeras de placas tradicionales. La suciedad ligera que no está incrustada, se quita con una hoja de papel húmedo. Para quitar la suciedad más resistente, utilizar los métodos tradicionales para limpiar cristales y productos específicos. Si el contenido del recipiente se derrama sobre la encimera, quitar el depósito que se forma con una espátula. Si se vierte azúcar o jarabe, quitarlo inmediatamente antes de que se caramelicen sobre el vidrio. Eliminar también inmediatamente los restos de aluminio o de plástico que pueden quedar depositados a consecuencia de dejar sobre las placas todavía calientes objetos de plástico o papel de aluminio. Puede eliminar los restos de cal y el halo de agua que puede formarse sobre la encimera, con vinagre de vino blanco. Acuérdesese de enjuagar y secar la superficie con papel absorbente después de utilizarla.No utilizar en ningún caso detergentes abrasivos o corrosivos, como pulverizadores para hornos, desengrasadores, productos para eliminar el óxido de hierro, detergentes en polvo o esponjas abrasivas. Procurar queno caigan granitos de arena, al pelar verduras por ejemplo, ya que podrían rayar la superficie. No arrastrar recipientes de fondo áspero que podrían dejar marcas en el vidrio e incluso rayarlo.

#### CONSEJOS Y ADVERTENCIAS GENERALES

- Este aparato no es destinado al uso de parte de personas (incluidos los niños) con reducidas capacidades psíquicas o motoras, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que haya una

supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de parte de una persona responsable para sus seguridad. Los niños deben ser vigilados para asegurarse que no jueguen con el aparato.

- Cualquier manipulación al interior del horno o donde se pueda acceder a partes sometidas a tensión debe ir precedida de la desconexión de la corriente eléctrica.
- No utilizar el espacio calentaplatos para dejar líquidos inflamables u objetos que se resientan del calor como la madera, el papel, los envases a presión, mecheros, etc.
- Controlar frecuentemente el tubo de goma. Comprobar que esté lo suficientemente alejado de paredes calientes, que no haga curvas bruscas ni pliegues y que se encuentre en buenas condiciones. El tubo debe cambiarse como máximo dentro de la fecha indicada y debe fijarse a ambos extremos con abrazaderas de manguera normalizadas.
- En caso de que el giro de las espitas se dificulte con el tiempo, contactar con el Servicio de Asistencia Técnica.
- Las partes esmaltadas o cromadas se lavan con agua tibia con jabón o con detergentes no abrasivos.

Para los quemadores superiores y las coronas, se puede usar también un cepillo metálico. Secar cuidadosamente.

- No usar abrasivos para limpiar las partes esmaltadas o cromadas.
- Cuando lave la encimera, evite inundarla de agua. Tenga cuidado de que no entre agua en los agujeros de los quemadores ya que podría resultar peligroso.
- Las bujías de encendido eléctrico deben mantenerse limpias y secas después de cada uso, sobre todo si se han manchado con el contenido de las ollas.
- **En caso de tapa de cristal: no cerrarla mientras los quemadores y las placas eléctricas de la encimera estén calientes porque podría dañarse o romperse.**
- No golpear las partes esmaltadas ni las bujías de encendido (si hay).
- Cuando la cocina no esté funcionando, aconsejamos cerrar la llave central (o mural) del gas.
- No cierres la tapadera en vidrio hasta que los quemadores o la placa eléctrica del plan de trabajo están calientes porque pudieran mellarse o romperse.
- No levantar nunca la cocina sujetándola por la manilla de la puerta del horno.
- No usar para la limpieza materiales ásperos abrasivos ni rasquetas metálicas afiladas para limpiar las puertas de vidrio del horno, dado que podrían rayar la superficie e incluso romper el vidrio.
- No utilizar limpiadores a vapor para la limpieza del aparato.
- No está previsto un pedestal para efectuar la instalación de la cocina.
- **No usar la manija para desplazar la cocina.**

**ATENÇÃO:** o uso de um aparelho a gás para cozinhar produz calor, umidade e produtos de combustão no local onde está instalado. Assegurar-se que a cozinha esteja bem ventilada especialmente quando o aparelho está em função: manter os furos de ventilação natural abertos ou instalar um dispositivo de ventilação mecânica (capa de aspiração/ cabeça de sucção).

**ATENÇÃO:** este aparelho deve ser usado somente para cozinhar. Não deve ser utilizado para outros fins, por exemplo para aquecimento de ambientes.

Para utilizar electrodomésticos deben respetarse algunas normas fundamentales. Especialmente:

- la encimera vitrocerámica tiene una buena resistencia mecánica y soporta pequeños golpes accidentales. Si después de un golpe se advierten fisuras o grietas en la encimera, le aconsejamos que no utilizarla, desenchufar la conexión eléctrica y ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

**ATENCIÓN:** Si la superficie de la encimera está agrietada, apagar el aparato para evitar el riesgo de sufrir choques eléctricos.

### Consejos en casos de avería

Antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia, comprobar que:

- el enchufe esté colocado correctamente en la toma de corriente
- el testigo general de funcionamiento esté encendido.

Si el problema continúa, llamar a un técnico cualificado y autorizado que pueda repararla avería.

Si la luz del horno no funciona:

- quitar la conexión de la alimentación eléctrica. Sacar el vidrio de protección que se encuentra en el interior del horno, al fondo, y sustituir la bombilla. Se declina cualquier responsabilidad por daños a cosas o personas derivados de una mala instalación o de un uso incorrecto de la cocina.

### DIRECTIVA 2002/96/CE (RAEE): INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS



Fig. A

Esta información le será útil al usuario sólo en caso de que el símbolo ilustrado en la (Fig. A) figure en la etiqueta adhesiva aplicada al producto (etiqueta de matrícula) en la que rezan los datos específicos del propio producto:

Este símbolo indica que el artículo está catalogado, según las normas vigentes, como aparato eléctrico o electrónico y resulta conforme con la Directiva EU 2002/96/CE (RAEE), por lo que, al término de su vida útil, obligatoriamente, deberá ser tratado por separado de los residuos domésticos y ser depositado gratuitamente en un centro de recogida selectiva para aparatos eléctricos y electrónicos o bien devuelto al revendedor al comprar un nuevo aparato de tipo equivalente.

El usuario será responsable de la entrega del aparato al final de su vida útil a los centros de recogida correspondientes, so pena de las sanciones previstas por la legislación vigente en materia de eliminación de residuos. La adecuada recogida selectiva para la posterior destinación del aparato en desuso al reciclado, tratamiento y eliminación compatible con el respeto al medio ambiente contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud y favorece el reciclado de los materiales que componen el producto. Para más información acerca de los sistemas de recogida disponibles, dirigirse al servicio local de eliminación de residuos o a la tienda en la que se haya efectuado la adquisición. Los productores y los importadores cumplen con sus responsabilidades en relación con el reciclado, el tratamiento y la eliminación compatibles con el medio ambiente tanto directamente como participando en un sistema colectivo.

### REGLAMENTO EUROPEO n° 1935/2004 - materiales en contacto con alimentos. información para los usuarios.

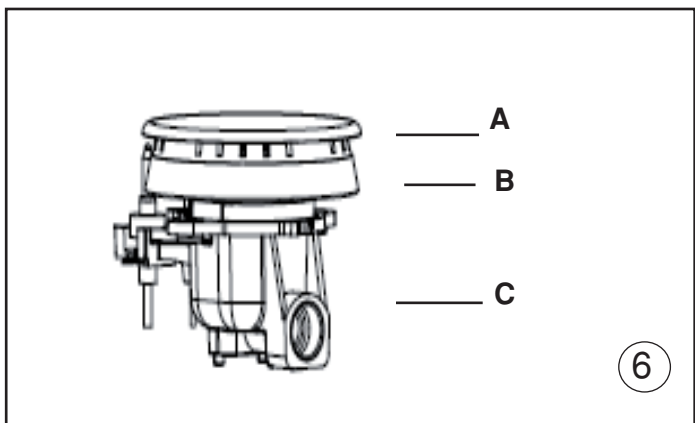
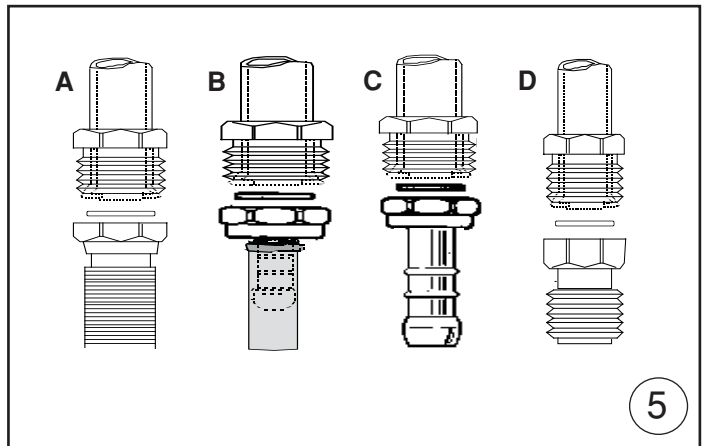
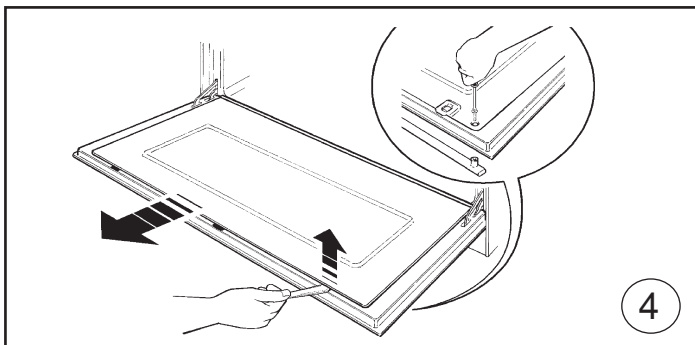
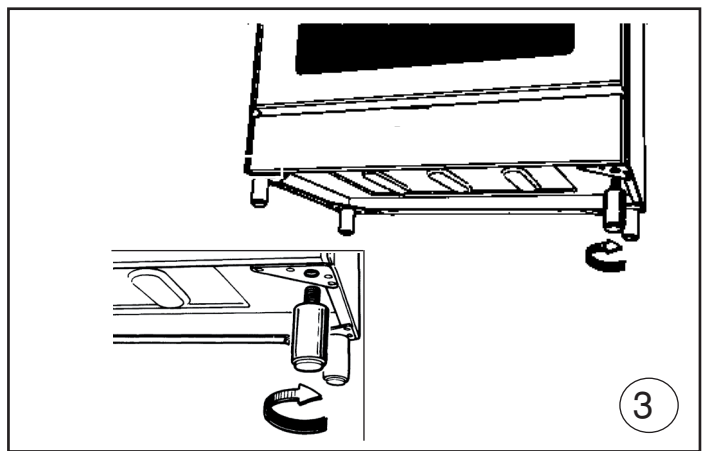
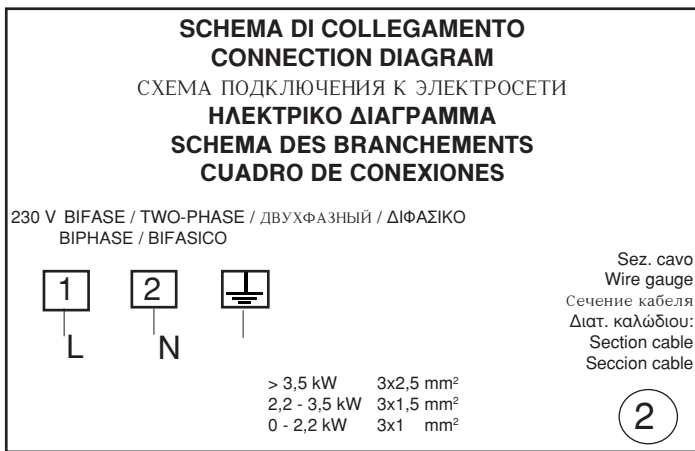
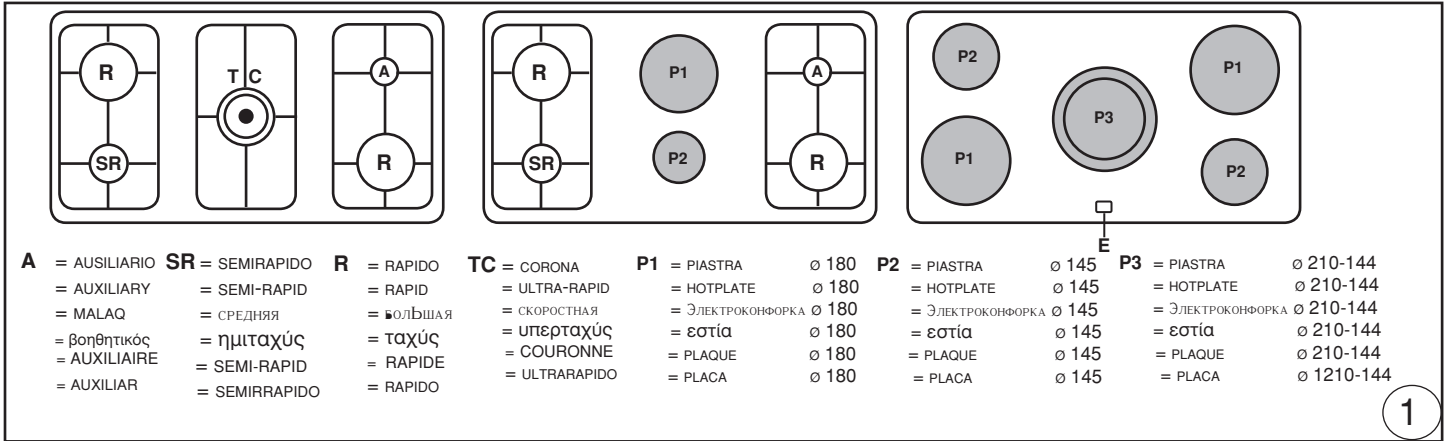


El símbolo reproducido en la figura, presente en el envase, indica que los materiales que pueden entrar en contacto con los alimentos, en este producto, resultan conformes con lo dispuesto en el reglamento europeo n° 1935/2004. En el interior del horno los alimentos podrían entrar en contacto con: las rejillas del horno, bandejas graseras, planchas de pastelería, el cristal de la puerta del horno, las juntas de goma, asadores y las paredes del horno.

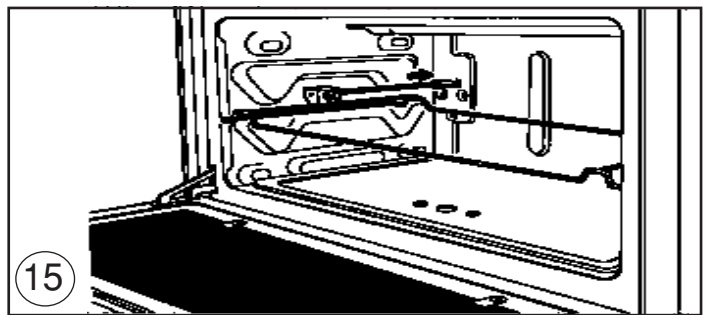
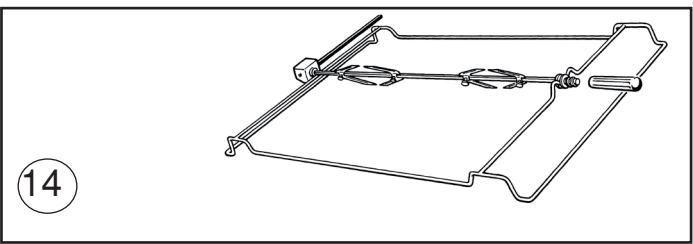
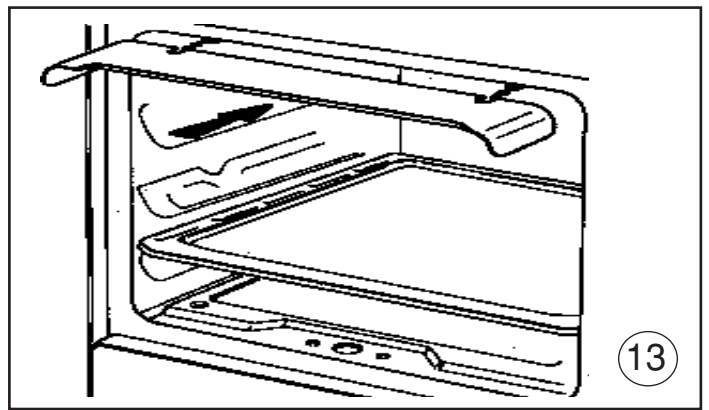
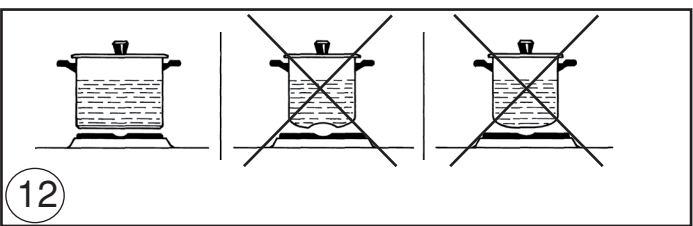
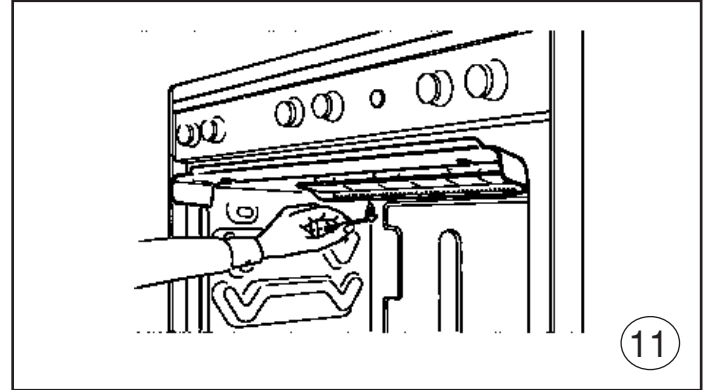
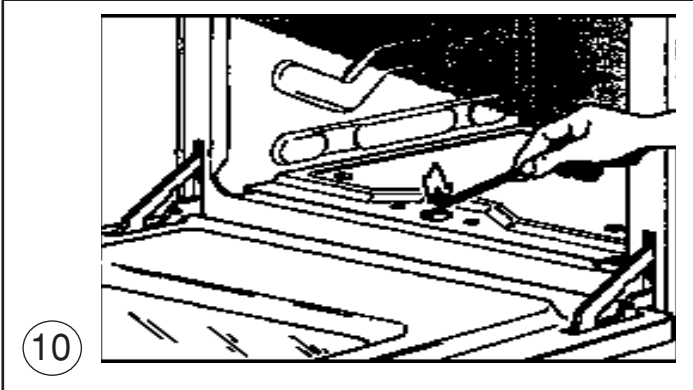
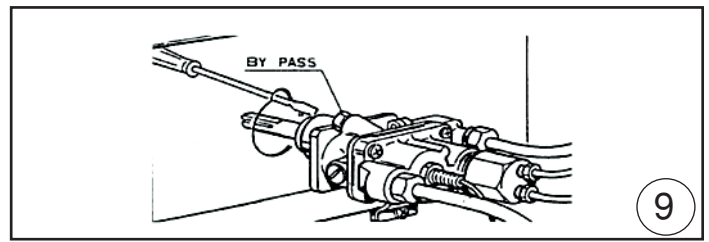
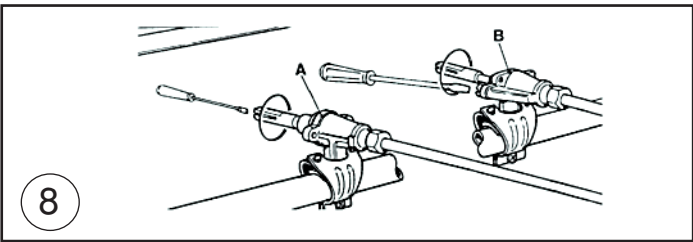
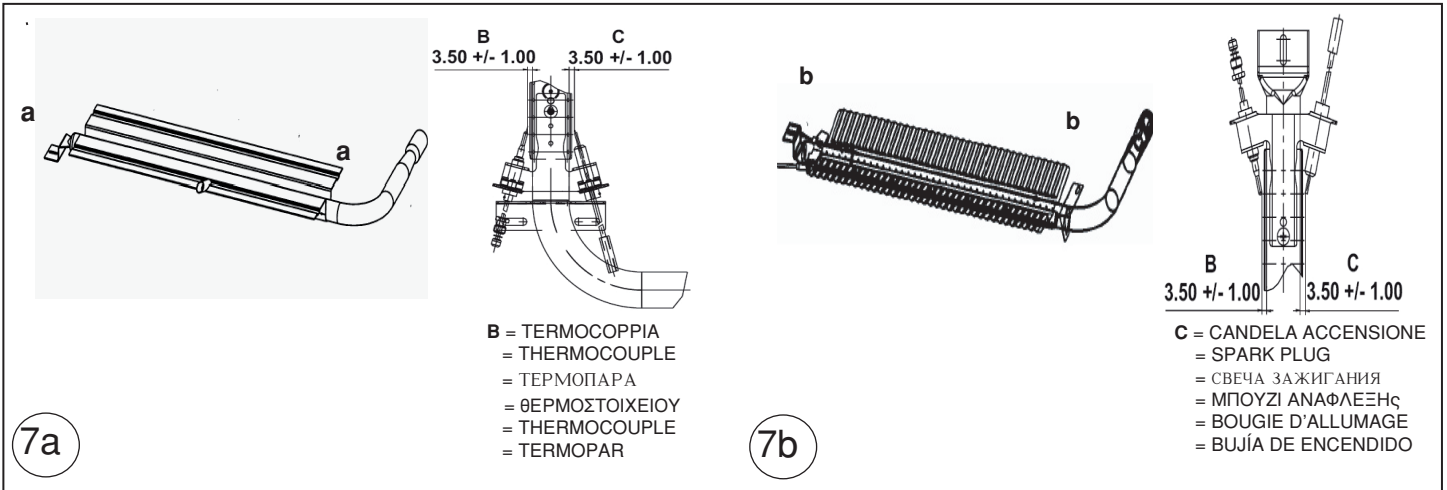
En la cocina con: rejillas, quemadores y la propia encimera.

En el compartimiento calentaplatos, con las propias paredes.

# Figure / Figures / РИСУНКИ / ΕΙΚΟΝΕΣ / Figures / Figuras

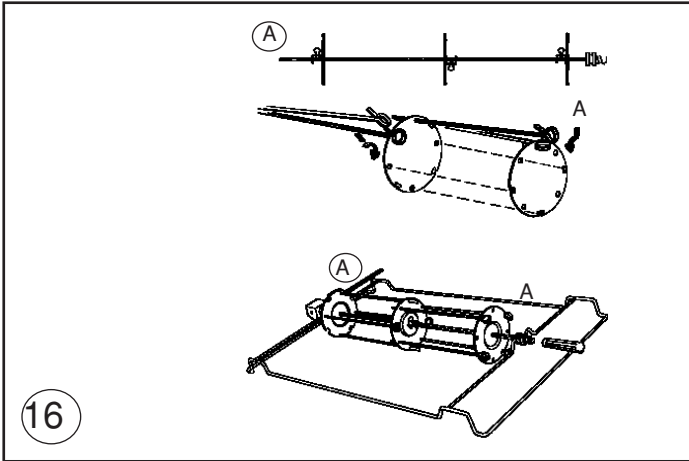


# Figure / Figures / РИСУНКИ / ΕΙΚΟΝΕΣ / Figures / Figuras

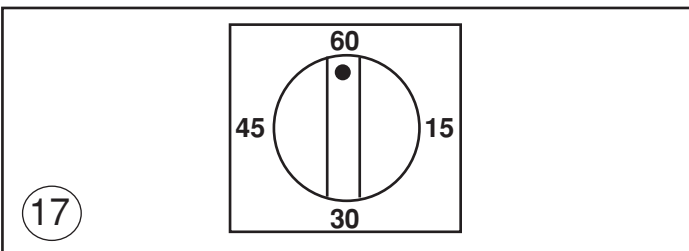




# Figure / Figures / Рисунки / Εικόνες / Figures / Figuras



16



17

**TIMER**      **STOP**

CONTAMINUTI  
MINUTE MINDER  
ТАЙМЕР  
ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ  
MINUTEUR  
CUENTAMINUTOS

FUNZIONAMENTO MANUALE  
MANUAL USE  
ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ  
ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ  
FONCTIONNEMENT MANUEL  
FUNCIONAMIENTO MANUAL

DURATA COTTURA  
COOKING DURATION  
ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ  
DUREE CUISSON  
DURACCION COCCION

FINE COTTURA  
END OF COOKING  
ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ  
FIN CUISSON  
FIN DE COCCION

Simbolo PENTOLA  
SAUCEPAN symbol  
Символ КАСТРЮЛЯ  
Σύμβολο ΣΚΕΟΥΣ  
Symbole CASSEROLE  
Simbolo OLLA

Simbolo CAMPANA  
BELL symbol  
Символ ЗВОНОК  
Σύμβολο ΚΑΜΠΑΝΑΣ  
Symbole CLOCHE  
Simbolo CAMPANA

**A** Funzione automatica  
**U** Automatic  
**T** функционирование в автоматическом режиме  
Αυτόματη λειτουργία  
Fonction automatique  
Funcion automatica

18