

KN3E11/I**IT****Italiano****Istruzioni per l'uso
CUCINA E FORNO****Sommario**

Istruzioni per l'uso, 1
Descrizione dell'apparecchio- Vista d'insieme, 2
Descrizione dell'apparecchio- Pannello di controllo, 3
Installazione, 4
Avvio e utilizzo, 6
Programmi di cottura, 6
Utilizzo del piano cottura, 8
Precauzioni e consigli, 10
Manutenzione e cura, 11
Assistenza, 11

GB**English****Operating Instructions
COOKER AND OVEN****Contents**

Operating Instructions, 1
Description of the appliance-Overall view, 2
Description of the appliance-Control Panel, 3
Installation, 12
Start-up and use, 14
Cooking modes, 15
Using the hob, 16
Precautions and tips, 18
Care and maintenance, 19
Assistance, 19

PT**Português****Instruções para a utilização
FOGÃO E FORNO****Índice**

Instruções para a utilização, 1
Descrição do aparelho-Vista de conjunto, 2
Descrição do aparelho-Painel de comandos, 3
Instalação, 20
Início e utilização, 22
Utilização do plano de cozedura, 25
Utilização do forno, 23
Precauções e conselhos, 26
Manutenção e cuidados, 27
Assistência técnica, 27

NL**Nederland****Gebruiksaanwijzing
FORNUIS EN OVEN****Inhoud**

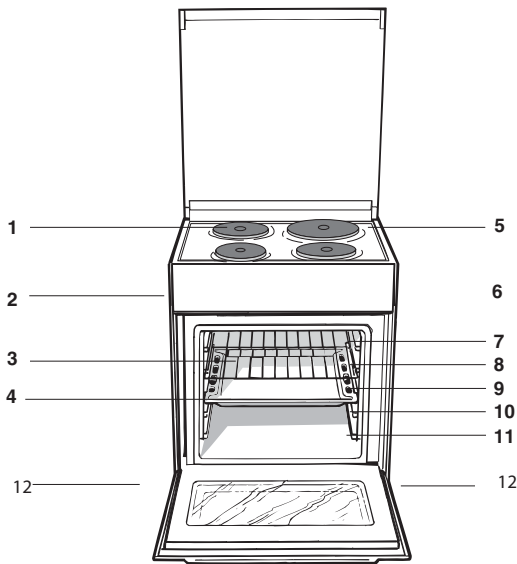
Gebruiksaanwijzing, 1
Beschrijving van het apparaat-Aanzichttekening, 2
Beschrijving van het apparaat-Bedieningspaneel, 3
Installatie, 28
Starten en gebruik, 30
De kookzones, 33
Gebruik van de oven, 30
Voorzorgsmaatregelen en advies, 34
Onderhoud en verzorging, 35
Servicedienst, 35

DE**Deutsch****Bedienungsanleitungen
HERD UND OFEN****Inhalt**

Bedienungsanleitungen, 1
Beschreibung des Geräts-Übersicht, 2
Beschreibung des Geräts-Schalttafel, 3
Installation, 36
Inbetriebnahme und Benutzung, 38
Gebrauch des Ofens, 38
Gebrauch des Kochfeldes, 40
Vorsichtsmaßnahmen und Tipps, 41
Pflege und Wartung, 42
Hilfe, 42

BG**Български****Инструкции за употреба
ЕЛЕКТРИЧЕСКА ПЕЧКА И ФУРНА****Резюме**

Инструкции за употреба, 1
Описание на уреда-Общ преглед, 2
Описание на уреда- Управляващ панел, 3
Инсталиране, 43
Пуск и експлоатация, 45
Използване на фурната, 46
Котлони, 48
Предпазни мерки и препоръки, 49
Поддръжка и почистване, 50
Техническо обслужване, 50



IT Descrizione dell'apparecchio Vista d'insieme

1. PIASTRE ELETTRICHE
2. Pannello di controllo
3. Ripiano GRIGLIA
4. Ripiano LECCARDA
5. Piano di contenimento eventuali trabocchi
6. GUIDE di scorrimento dei ripiani
7. posizione 5
8. posizione 4
9. posizione 3
10. posizione 2
11. posizione 1
12. Piedino di regolazione

GB Description of the appliance Overall view

1. ELECTRIC HOTPLATE
2. Control panel
3. Sliding grill rack
4. DRIPPING pan
5. Containment surface for spills
6. GUIDE RAILS for the sliding racks
7. position 5
8. position 4
9. position 3
10. position 2
11. position 1
12. Adjustable foot

PT Descrição do aparelho Vista de conjunto

- 1 Plano eléctrico
- 2 Painel de comandos
- 3 Prateleira GRADE
- 4 Prateleira BANDEJA PINGADEIRA
- 5 Plano de retenção dos eventuais vazamentos
- 6 GUIAS de deslizamento das prateleiras
- 7 Posição 5
- 8 Posição 4
- 9 Posição 3
- 10 Posição 2
- 11 Posição 1
- 12 Pé de regulação

NL Aanzichttekening Aanzichttekening

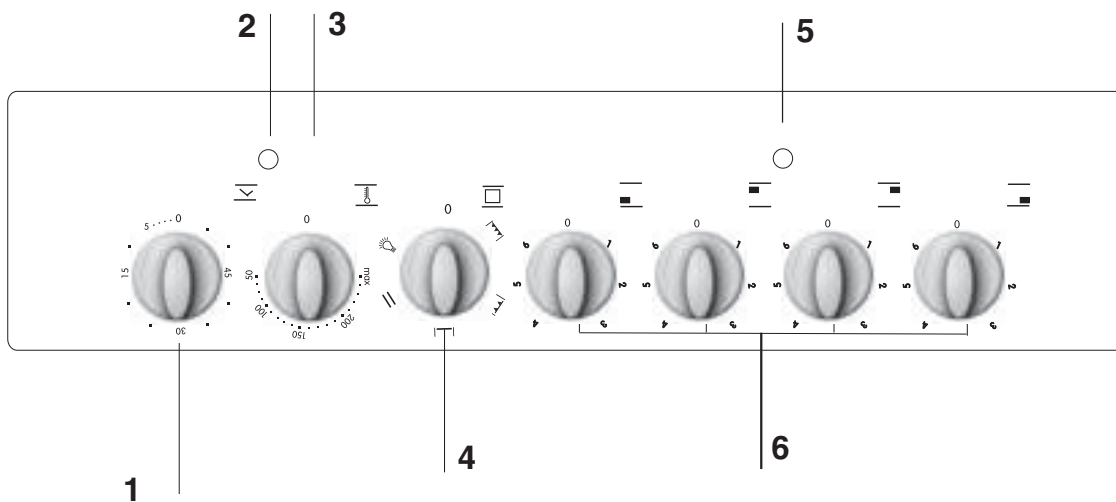
1. Elektrische kookplaat
2. Bedieningspaneel
3. Ovenrek
4. Lekplaat of bakplaat
5. Plaat voor opvangen van overkooksel
6. Geleiders van de roosters
7. stand 5
8. stand 4
9. stand 3
10. stand 2
11. stand 1
12. Stelschroeven

DE Beschreibung des Gerätes Geräteansicht

- 1 Elektrische Kochzone
- 2 Bedienfeld
- 3 Einschub BACKOFENROST
- 4 Einschub FETTPFANNE
- 5 Kochfeld- Überlaufschutz
- 6 GLEITFÜHRUNGEN für die Einschübe
- 7 position 5
- 8 position 4
- 9 position 3
- 10 position 2
- 11 position 1
- 12 Höhenverstellbarer Stellfuß

BG Описание на уреда Общ преглед

- 1 Електрически котлони
- 2 Командно табло
- 3 Решетка
- 4 Тава
- 5 Плът
- 6 ВОДАЧИ за двата
- 7 Положение 5
- 8 Положение 4
- 9 Положение 3
- 10 Положение 2
- 11 Положение 1
- 12 Регулируеми крачета



IT

Descrizione dell'apparecchio Pannello di controllo

1. Manopola Contaminati
2. La spia termostato forno
3. Manopola termostato
4. Manopola di selezione forno
5. La spia di funzionamento delle piastre elettriche
6. Manopole di comando delle piastre elettriche

GB

Description of the appliance Control panel

1. TIMER knob
2. THERMOSTAT indicator light
3. THERMOSTAT knob
4. SELECTOR knob
5. ELECTRIC HOTPLATE indicator light
6. Electric HOTPLATE control knob

PT

Descrição do aparelho Painel de comandos

1. Manípulo conta-minutos
2. Indicador de funcionamento termostato
3. Selector para a temperatura de cozedura (termostato)
4. Botão selector das funções de cozedura
5. Indicador de funcionamento chapas
6. Botões de comando das chapas eléctricas

NL

Aanzichttekening Bedieningspaneel

1. Knop TIMER
2. Controlelampje THERMOSTAAT
3. THERMOSTAATKNOP
4. PROGRAMMAKNOP
5. Controlelampje WERKING KOOKPLATEN
6. Knoppen KOOKPLATEN

DE

Beschreibung des Gerätes Bedienfeld

1. Drehschalter TIMER
2. Betriebskontrollleuchte THERMOSTAT
3. Drehschalter THERMOSTAT
4. Schalter zur Wahl der Backofenfunktionen
5. Betriebskontrollleuchte Elektrokochzonen
6. Schalter zur Einstellung der Kochfeld-Kochzonen

BG

Описание на уреда Управляващ панел

1. TIMER копчето
2. Светлинен индикатор на термостата
3. Бучка термостат
4. ключа за избор
5. Светлинен индикатор на електрически котлон
6. Копчето за управление на електрически котлон

Installazione

IT

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

! L'installazione dell'apparecchio va effettuata secondo queste istruzioni da personale qualificato.

! Qualsiasi intervento di regolazione o manutenzione deve essere eseguito con l'apparecchio disinserito dall'impianto elettrico.

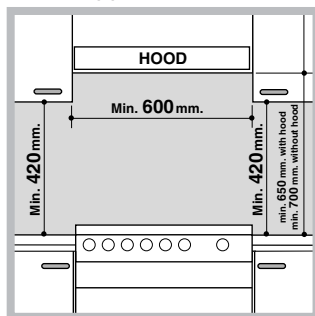
Posizionamento e livellamento

! È possibile installare l'apparecchio di fianco a mobili che non superino in altezza il piano di lavoro.

! Assicurarsi che la parete a contatto con il retro dell'apparecchio sia di materiale non infiammabile e resistente al calore (T 90°C).

Per una corretta installazione:

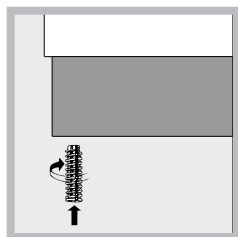
- porre l'apparecchio in cucina, in sala da pranzo o in un monolocale (non in bagno);
- se il piano della cucina è più alto di quello dei mobili, essi devono essere posti ad almeno 200 mm dall'apparecchio;



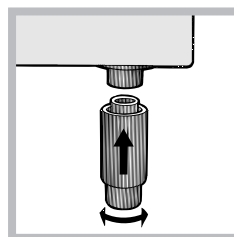
• se la cucina viene installata sotto un pensile, esso dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm. Tale distanza deve essere di 700 mm se i pensili sono infiammabili (vedi figura);

- non posizionare tende dietro la cucina o a meno di 200 mm dai suoi lati;
- eventuali cappe devono essere installate secondo le indicazioni del relativo libretto di istruzione.

Livellamento



Se è necessario livellare l'apparecchio, prendere i piedini* di regolazione in dotazione e avvitarli nelle apposite sedi, poste negli angoli alla base della cucina (vedi figura).

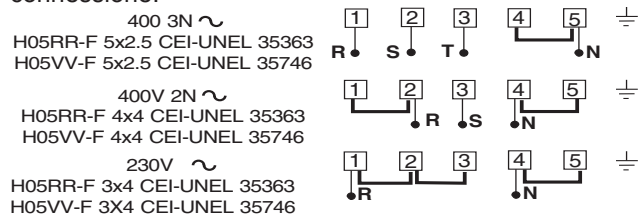


Le gambe* fornite in dotazione si montano a incastro sotto la base della cucina.

Collegamento elettrico

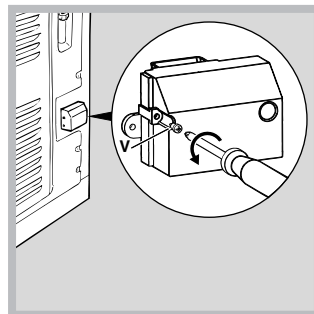
Montaggio del cavo di alimentazione

Il cavo va dimensionato in base al tipo di collegamento elettrico utilizzato, secondo questo schema di connessione:

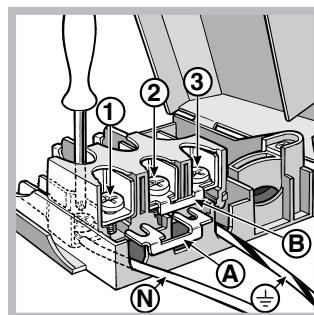


Per mettere in opera il cavo di alimentazione:

1. Svitare la vite V della morsettiera e tirare il coperchio per aprirla (vedi figura).



2. posizionare il cavallotto di collegamento A (vedi figura) secondo lo schema di connessione riportato sopra. La morsettiera è predisposta per il collegamento monofase 230V: i morsetti 1, 2 e 3 sono collegati uno all'altro; il ponte 4-5 è situato nella zona inferiore della



- morsettiera.
3. posizionare i fili N e \perp secondo il disegno (vedi figura) ed effettuare il collegamento stringendo a fondo le viti dei morsetti.
4. posizionare i fili rimanenti sui morsetti 1-2-3 e stringere le viti.
5. fissare il cavo di alimentazione nell'apposito

fermacavo.

6. chiudere il coperchio della morsettieria avvitando la vite V.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio.

In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato della targhetta caratteristiche;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

TARGHETTA CARATTERISTICHE	
Dimensioni Forno HxLxP	34x39x44cm
Volume	lt. 58
Dimensioni utili del cassetto scaldavivande	larghezza cm 42 profondità cm 44 altezza cm 18
Tensione e frequenza d'alimentazione	vedi targhetta caratteristiche
Piano Elettrico	Rapida Ø 180 mm: 2000 W Rapida Ø 145 mm: 1500 W Assorbimento Max Piano: 7000 W
ENERGY LABEL	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304 Consumo energia convezione Naturale – funzione di riscaldamento: Statico
	Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: 2006/95/EC del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/EC del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 2002/96/CE 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

Avvio e utilizzo

IT

Uso del forno

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

! Prima dell'uso, togliere tassativamente le pellicole in plastica poste ai lati dell'apparecchio

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Scegliere la temperatura consigliata per il programma o quella desiderata ruotando la manopola TERMOSTATO.

Una lista con le cotture e le relative temperature consigliate è consultabile nell'apposita tabella (*vedi Tabella cottura in forno*).

Durante la cottura è sempre possibile:

- modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
- modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
- pianificare la durata e l'ora di fine della cottura (*vedi sotto*);
- interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.


! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

Spia TERMOSTATO

La sua accensione segnala che il forno sta producendo calore. Si spegne quando all'interno viene raggiunta la temperatura selezionata. A questo punto la spia si accende e si spegne alternativamente, indicando che il termostato è in funzione e mantiene costante la temperatura.

Luce del forno

Si accende ruotando la manopola PROGRAMMI in qualsiasi posizione diversa da "0" e resta accesa

finché il forno è in funzione. Selezionando  con la manopola, la luce si accende senza attivare alcun elemento riscaldante.

Programmi di cottura

! Per tutti i programmi è impostabile una temperatura tra 50°C e MAX, tranne per il programma GRILL, per il quale si consiglia di impostare solo su MAX.

Programma **FORNO STATICO**

Si attivano i due elementi riscaldanti inferiore e superiore. Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano: con più ripiani si ha una cattiva distribuzione della temperatura.

Programma **FORNO DOLCE (FONDO)**

Si accende l'elemento riscaldante inferiore. Questa posizione è consigliata per ritoccare la cottura di cibi (posti in teglie) che risultino già ben cotti in superficie ma siano ancora mollicci internamente, o per dolci con ricopertura di frutta o marmellata, che richiedono un moderato colore superficiale. Viene fatto notare che questa funzione non consente il raggiungimento della massima temperatura all'interno del forno (250°C), non è pertanto consigliabile una cottura di cibi mantenendo il forno sempre in questa posizione, ammenoché non si tratti di torte che richiedono temperature inferiori o uguali ai 180°C.

Programma **FORNO SOPRA**

Si accende l'elemento riscaldante superiore. La temperatura assai elevata e diretta del grill consente la immediata rosolatura superficiale delle carni che ostacolando la fuoriuscita degli umori le mantiene più tenere.



Programma **GRILL**

Si attiva l'elemento riscaldante superiore. La cottura al grill è particolarmente consigliata per quei piatti che necessitano di elevata temperatura superficiale: bistecche di vitello e manzo, entrecôte, filetto, hamburger ecc...

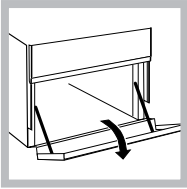
! Le cotture GRILL debbono essere effettuate a porta chiusa.

Timer

Per azionare il Timer (Contaminuti) procedere come segue:

1. ruotare in senso orario  la manopola TIMER di un giro quasi completo per caricare la suoneria;
2. ruotare in senso antiorario  la manopola TIMER impostando il tempo desiderato.

Vano inferiore*



Sotto al forno è presente un vano che può essere utilizzato per il deposito di accessori o casseruole. Per aprire lo sportello ruotarlo verso il basso (*vedi figura*).

Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture GRILL, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

GRILL

- Inserire la griglia in posizione 3 o 4, disponendo gli alimenti al centro della griglia.
- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

PIZZA

- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione. Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

Utilizzo del piano cottura vetroceramica

IT

! Prima di utilizzarle per la prima volta, è necessario riscaldare le piastre di cottura alla massima temperatura per circa 4 minuti, senza pentola. Durante questa fase iniziale, il rivestimento protettivo si indurisce e raggiunge la massima resistenza.

Accendere e spegnere le zone di cottura

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

Per spegnere, ruotare la manopola in senso antiorario fino allo "0".

L'accensione della spia FUNZIONAMENTO PIASTRE segnala che almeno una piastra del piano cottura è in funzione.

Le zone di cottura

Per evitare dispersioni di calore e danni alla piastra è bene usare recipienti con fondo piano e di diametro non inferiore a quello della piastra.

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

Consigli pratici per l'uso del piano cottura

- Adoperare pentole con fondo piatto e di elevato spessore, per essere certi che aderiscano perfettamente alla zona riscaldante;



- adoperare pentole di diametro sufficiente a coprire completamente la zona riscaldante, in modo da garantire lo sfruttamento di tutto il calore;



- accertarsi che il fondo delle pentole sia sempre perfettamente asciutto e pulito: l'aderenza alle zone di cottura sarà così ottimale e sia le pentole sia il piano cottura dureranno più a lungo;
- evitare di utilizzare le stesse pentole utilizzate sui bruciatori a gas: la concentrazione di calore sui bruciatori a gas può deformare il fondo della pentola, che perde aderenza;
- non lasciare mai una zona di cottura accesa senza pentola poiché potrebbe danneggiarsi.

Tabella cottura in forno

IT

Posizione manopola selezione	Cibo da cucinare	Peso (Kg)	Posizione di cottura ripiani dal basso	Tempo di pre-riscaldamento (minuti)	Posizione manopola termostato	Tempo di cottura (minuti)	
1 Statico	Anatra	1	3	15	200	65-75	
	Arrosto di vitello o manzo	1	3	15	200	70-75	
	Arrosto di maiale	1	3	15	200	70-80	
	Biscotti (di frolla)	-	3	15	180	15-20	
	Crostate	1	3	15	180	30-35	
	Lasagne	1	3	10	190	35-40	
	Agnello	1	2	10	180	50-60	
	Sgombro	1	2	10	180	30-35	
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50	
	Bignè	0.3	3	10	180	30-35	
	Pan di spagna	0.5	3	10	170	20-25	
	Torte salate	1.5	3	15	200	30-35	
	2 Forno Dolce	Torte lievitate	0,5	3	15	160	30-40
		Crostate	1	3	15	180	35-40
Torte di frutta		1	3	15	180	50-60	
Brioche		0,5	3	15	160	25-30	
3 Forno Sopra	Ritocchi di cottura	-	3/4	15	220	-	
4 Grill	Sogliole e seppie	1	4	5	Max	8-10	
	Spiedini di calamari e gamberi	1	4	5	Max	6-8	
	Filetto di merluzzo	1	4	5	Max	10	
	Verdure alla griglia	1	3/4	5	Max	10-15	
	Bistecca di vitello	1	4	5	Max	15-20	
	Cotolette	1	4	5	Max	15-20	
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10	
	Sgombri	1	4	5	Max	15-20	
	Toast	n.° 4	4	5	Max	2-3	

NB: i tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali. Nelle cotture al grill la leccarda va posta sempre al 1° ripiano a partire dal basso.

Precauzioni e consigli

IT

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- **Le istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola.**
- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o con i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- Il libretto riguarda un apparecchio di classe 1 (isolato) o classe 2 – sottoclasse 1 (incassato tra due mobili).
- Tenere lontani i bambini.
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde dell'apparecchio.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Evitare di chiudere il coperchio di vetro del piano cottura (presente su alcuni modelli) quando i bruciatori sono accesi o sono ancora caldi.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non utilizzare liquidi infiammabili (alcol, benzina, ecc.) in prossimità dell'apparecchio quando esso è in uso.
- Non riporre materiale infiammabile nel vano inferiore di deposito o nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Quando l'apparecchio non è utilizzato, assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione • e che rubinetto del gas sia chiuso.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.

- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza.
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Se la cucina viene posta su di un piedistallo, prendere adeguati accorgimenti affinché l'apparecchio non scivoli dal piedistallo stesso.

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono e impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Si potranno consegnare gli elettrodomestici dismessi al servizio di raccolta pubblico, portarli presso le apposite aree comunali o, se previsto dalla legge nazionale in materia, renderli ai rivenditori contestualmente all'acquisto di nuovi prodotti di tipo equivalente. Tutti i principali produttori di elettrodomestici sono attivi nella creazione e gestione di sistemi di raccolta e smaltimento degli apparecchi dismessi.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture GRILL a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

! Evitare l'uso di detersivi abrasivi o corrosivi, quali gli smacchiatori e prodotti antiruggine, i detersivi in polvere e le spugne con superficie abrasiva: possono graffiare irrimediabilmente la superficie.

! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

- Per una manutenzione ordinaria, è sufficiente lavare il piano con una spugna umida, asciugando quindi con una carta assorbente per cucina.
- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Sciacquare abbondantemente e asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- Le griglie, i cappellotti, le corone spartifiamma e i bruciatori del piano cottura sono estraibili per facilitare la pulizia; lavarli in acqua calda e detersivo non abrasivo, avendo cura di togliere ogni incrostazione e attendere che siano perfettamente asciutti.
- Nelle cucine dotate di accensione elettronica occorre procedere frequentemente ad una accurata pulizia della parte terminale dei dispositivi di accensione elettronica e verificare che i fori di uscita del gas non siano ostruiti.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciacquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie.

- L'acciaio inox può rimanere macchiato se a contatto per lungo tempo con acqua fortemente calcarea o con detersivi aggressivi (contenenti fosforo). Si consiglia di sciacquare abbondantemente ed asciugare dopo la pulizia. E' inoltre opportuno asciugare eventuali trabocchi d'acqua.

! Evitare di chiudere il coperchio quando i bruciatori sono accesi o sono ancora caldi.

Controllare le guarnizioni del forno

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza Autorizzato più vicino. È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina di illuminazione del forno

1. Dopo aver disinserito il forno dalla rete elettrica, togliere il coperchio in vetro del portalampada (vedi

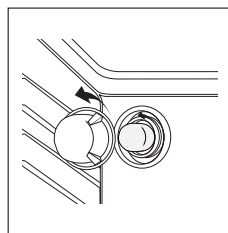


figura).

2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: tensione 230V, potenza 25 W, attacco E 14.
3. Rimontare il coperchio e ricollegare il forno alla rete elettrica.

Assistenza

Comunicare:

- il modello della macchina (Mod.)
- il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio e/o sull'imballo.

Installation

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

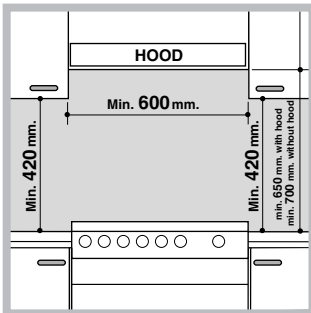
Positioning and levelling

! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

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

To install the appliance correctly:

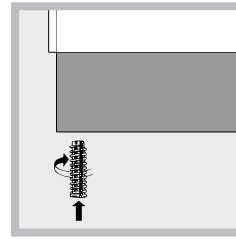
- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.



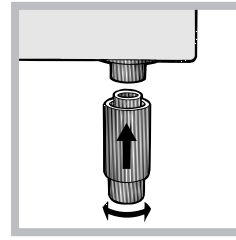
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



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

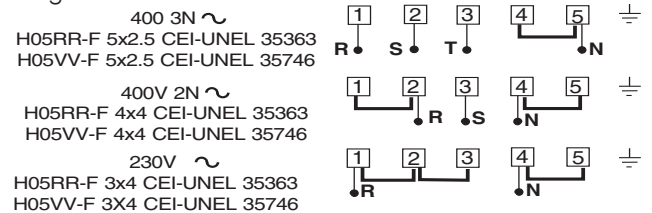


The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

Electrical connection

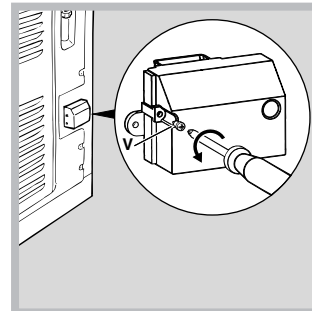
Fitting the power supply cable

The cable should be suited to the type of electrical connection used, according to the following connection diagram:

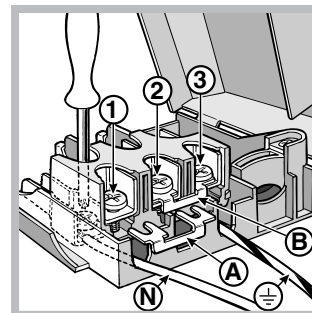



To install the power supply cable correctly:

1. Loosen the screw V in the terminal board and pull the cover to open it (see figure).



2. Position the connection supports A (see figure) according to the connection diagram shown above. The terminal board is designed for single-phase 230 V connection: terminals 1, 2 and 3 are connected to each other; jumper 4-5 is located in the lower area of the terminal board.
3. Position the wires



- N and  as shown in the diagram (see figure) and proceed with the connection process, tightening the terminal screws as far as possible.
4. Position the remaining wires on terminals 1-2-3 and tighten the screws.
 5. Fix the power supply cable in place by fastening the cable clamp screw.
 6. Close the terminal board cover by tightening the screws V.

Connecting the supply cable to the mains

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

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with NFC 15-100 regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

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



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

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

! The cable must not be bent or compressed.

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

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

TABLE OF CHARACTERISTICS	
Dimensions Oven HxDxW	34x39x44
Volume	58 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 18 cm
Voltage and frequency	see data plate
Electric Hob	Rapid Ø 180 mm: 2000 W Rapid Ø 145 mm: 1500 W Max. Hob Power Absorption: 7000 W
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode: Static mode;
 	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 04/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. 2002/96/EEC 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

Start-up and use

GB

Using the oven

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

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

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
 2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (see **Oven cooking advice table**).

During cooking it is always possible to:

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


! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

THERMOSTAT indicator light

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

Oven light

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

Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 50°C and MAX, except for the GRILL programme, for which only the MAX power level is recommended.

— | **STATIC OVEN** mode

Both the top and bottom heating elements will come on. When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. If more than one rack is used, the heat will be distributed unevenly.

| | **OVEN BOTTOM** mode

The lower heating element is activated. This position is recommended for perfecting the cooking of dishes (in baking trays) which are already cooked on the surface but require further cooking in the centre, or for desserts with a covering of fruit or jam, which only require moderate colouring on the surface. It should be noted that this function does not allow the maximum temperature to be reached inside the oven (250°C) and it is therefore not recommended that foods are cooked using only this setting, unless you are baking cakes (which should be baked at a temperature of 180°C or lower).

▼▼ | **OVEN TOP** mode

The top heating element is activated. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender.

▼▼▼ | **GRILL** mode

The top heating element is activated. The grill is also highly recommended for dishes that require a high surface temperature: beef steaks, veal, rib steak, fillets, hamburgers etc...

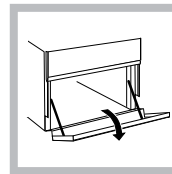
! The GRILL and DOUBLE GRILL cooking modes must be performed with the oven door shut.

Timer*

To activate the Timer proceed as follows:

1. Turn the TIMER knob in a clockwise direction ↻ for almost one complete revolution to set the buzzer.
2. Turn the TIMER knob in an anticlockwise direction ↻ to set the desired length of time.

Lower compartment



There is a compartment underneath the oven that may be used to store oven accessories or deep dishes. To open the door pull it downwards (see figure).

! Do not place flammable materials in the lower oven compartment.

! The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

Practical cooking advice

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

GRILL

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

PIZZA

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

Using the electric hob

GB

Practical advice on using the electric hotplates

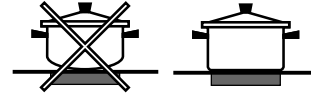
To avoid heat loss and damage to the hotplates use pans with a flat base, whose diameter is no less than that of the hotplate itself.

! Before using the hotplates for the first time, you should heat them at maximum temperature for approximately 4 minutes, without placing any pans on them. During this initial stage, their protective coating hardens and reaches its maximum resistance.

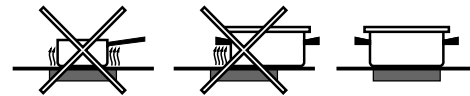
Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Cooking vegetables, fish
2	Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans.
3	Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone
4	For roasting (average)
5	For roasting (above average)
6	For browning and reaching a boil in a short time.

Practical advice on using the hob

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



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



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

Cooking advice table for the oven

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from bottom	Preheating time (minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (minutes)
1 Convection	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
	Lasagne	1	3	10	190	35-40
	Lamb	1	2	10	180	50-60
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs	0.3	3	10	180	30-35
	Sponge-cake	0.5	3	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	30-35
2 Pastry Mode	Raised Cakes	0,5	3	15	160	30-40
	Tarts	1	3	15	180	35-40
	Fruit cakes	1	3	15	180	50-60
	Brioches	0,5	3	15	160	25-30
3 Top Oven	Browning food to perfect cooking	-	3/4	15	220	-
4 Grill	Soles and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8
	Cod filet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	10-15
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20
Toasted sandwiches	n.° 4	4	5	Max	2-3	

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

Precautions and tips

GB

! The appliance was designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Keep children away from the oven.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Do not close the glass hob cover (selected models only) when the burners are alight or when they are still hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the • position and that the gas tap is closed when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.

- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the same from sliding off the pedestal itself.
- Do not place flammable materials in the lower oven compartment.
- The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. Exhausted appliances may be collected by the public waste collection service, taken to suitable collection areas in the area or, if permitted by current national legislation, they may be returned to the dealers as part of an exchange deal for a new equivalent product. All major manufacturers of household appliances participate in the creation and organisation of systems for the collection and disposal of old and disused appliances.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL and OVEN TOP modes. This will achieve better results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

Switching the appliance off

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

Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents such as stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and burners may be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.
- For hobs with electronic ignition, the terminal part of the electronic lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes should be checked for blockages.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents containing phosphorus. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Any remaining drops of water should also be dried.

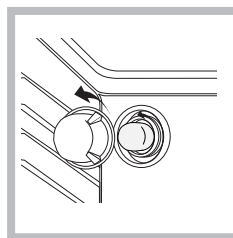
! Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.

Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the tap must be replaced.

!This procedure must be performed by a qualified technician authorised by the manufacturer.

Replacing the oven light bulb



1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (see figure).
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

Assistance

Please have the following information to hand:

- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

Instalação

PT

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessação ou mudança, assegure-se que o mesmo permaneça com o aparelho.

! Leia com atenção as instruções: nas quais há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

! A instalação do aparelho deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado.

! Qualquer intervenção de regulação ou manutenção, deve ser efectuada com o aparelho desligado da rede eléctrica.

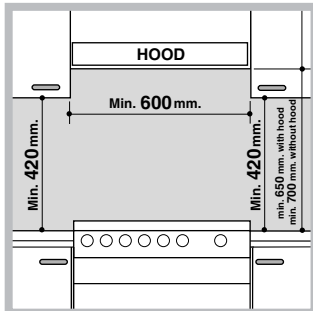
Posicionamento e nivelamento

! É possível instalar o aparelho ao lado de móveis que não superem a altura do plano de trabalho.

! Assegurar-se de que a parede em contacto com a parte traseira do aparelho seja de um material não inflamável e resistente ao calor (T 90°C).

Para uma instalação correcta:

- colocar o aparelho na cozinha, na sala de jantar ou numa sala única (não na casa de banho);
- se o plano da cozinha for mais alto que o dos móveis, estes deverão ser colocados a e pelo menos 200 mm do aparelho;
- se o fogão for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 420 mm. do plano de trabalho. Tal distância deve ser de 700 mm se as prateleiras forem de material inflamável (ver figura);

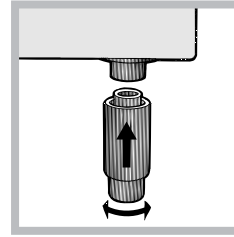
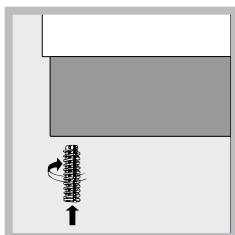


esta deverá estar pelo menos a 420 mm. do plano de trabalho. Tal distância deve ser de 700 mm se as prateleiras forem de material inflamável (ver figura);

- não colocar cortinas atrás do fogão ou a menos de 200 mm dos seus lados;
- se houver exaustor, o mesmo deverá ser instalado seguindo as indicações contidas no relativo livrete de instruções.

Nivelamento

Se for necessário nivelar o aparelho, parafusar os pés* de regulação nos específicos lugares colocados nos cantos na base do fogão (ver figura).

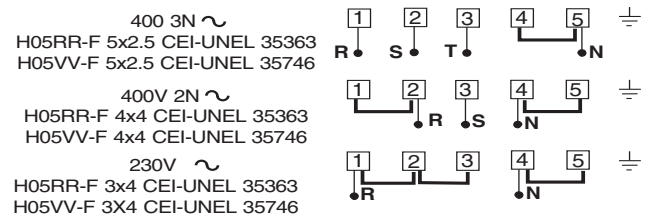


As pernas* fornecidas devem ser encaixadas na base do fogão.

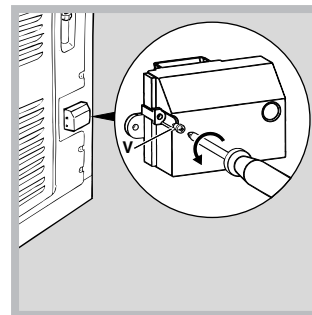
Ligação eléctrica

Montagem do cabo de fornecimento

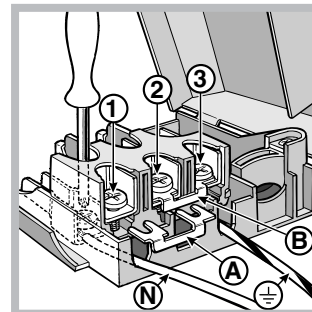
As medidas do cabo deverão ser em função do tipo de ligação eléctrica utilizada, conforme este esquema de ligação:



Para instalar o cabo de alimentação:



1. Desatarraxe o parafuso V da caixa de bornes e puxe a tampa para abri-la (veja a figura).



2. Posicione o grampo de ligação A (veja a figura) conforme o esquema de ligação indicado acima. A caixa de bornes já está predisposta para a ligação monofásica 230V: os bornes 1, 2 e 3 estão ligados um ao

outro; a ponte 4-5 encontra-se na parte inferior da caixa de bornes.

3. posicione os fios N e \perp conforme o desenho (veja a figura) e efectue a ligação apertando a fundo os parafusos dos bornes.

4. Posicione os fios que sobrem nos bornes 1-2-3 e aperte os parafusos.

5. Prenda o cabo de alimentação no respectivo grampo.
6. Feche a tampa da caixa de bornes atarraxando o parafuso V.

Ligação do cabo de alimentação à rede eléctrica.

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação aplicada no aparelho.

No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados.

! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Medidas do Forno HxLxP	34x39x44
Volume	Litros 58
Medidas úteis da gaveta estufa	largura 42 cm profundidade 44 cm altura 18 cm
Tensão e frequência de fornecimento	vide a placa das características
Plano de cozedura eléctrico	Rápida Ø 180 mm.: 2000W Rápida Ø 145 mm.: 1500 W Absorção Máx. Plano de Cozedura Eléctrico: 7000W
ETIQUETA DE ENERGIA	Directiva 2002/40/CE relativa aos fornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energia com convecção Natural – função de aquecimento: Estático (tradicional)
	Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: 2006/95/EC de 12.12.06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações – 04/108/EC de 15.12.04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/EEC de 22/07/93 e posteriores modificações. 2002/96/EC 1275/2008-(Stand-by/ Off mode)

Início e utilização

PT

Utilização do forno

! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termostato posto à temperatura máxima e com a porta fechada. Em seguida, pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente deve-se à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

! Antes do uso, remova taxativamente as películas de plástico posicionadas aos lados do aparelho.

! Nunca encoste objectos directamente no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.
2. Escolha a temperatura recomendada para o programa ou aquela desejada girando o selector do TERMOSTATO.

Uma lista com as cozeduras e as respectivas temperaturas aconselhadas pode ser consultada na específica tabela (*veja a Tabela de cozedura no forno*).

Durante a cozedura é sempre possível:


- modificar o programa de cozedura mediante o selector dos PROGRAMAS;
- modificar a temperatura mediante o selector do TERMOSTATO;
- interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição 0;

! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grade fornecida.

Indicador luminoso do TERMOSTATO



Se estiver ligado significa que o forno está a funcionar. Desliga-se quando no interior do forno for alcançada a temperatura seleccionada. A esta altura, o indicador começa a piscar indicando que o termostato está a funcionar e mantém constante a temperatura.

Luz do forno

Acende-se girando o selector PROGRAMAS em uma posição diferente do "0". Permanece acesa enquanto o forno estiver a funcionar. Seleccionando  com o selector, a luz acende-se sem activar algum elemento aquecedor.

Timer

Para accionar o Timer (contador de minutos) proceder da seguinte maneira:

1. para dar corda na campainha é necessário rodar o selector do TIMER  uma volta quase inteira na direcção dos ponteiros do relógio;
2. rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio  o selector TIMER configurando o tempo desejado;

Programas de cozedura

Forno Estático

Posição do botão do termostato: Entre **60°C** e **Max**. Nesta posição acendem-se os dois elementos aquecedores o inferior e o superior. É o clássico forno da vovó que entretanto foi melhorado a um nível excepcional de distribuição da temperatura e de diminuição dos consumos. O forno estático continua insuperável se for-se cozer pratos com ingredientes constituídos por dois ou mais elementos que combinem-se para formarem um prato único, como por exemplo: couves com costeleta de porco, bacalhau com hortaliças, peixe com hortaliças, carne de vitela com arroz etc. ... Obtêm-se óptimos resultados na preparação de pratos a base de carne de vaca ou vitela, tais como: carne na brasa, febras, gulasch, caça, coxa e lombo de porco etc. ... que necessitem de cozedura lenta e frequentemente deitar-lhes líquidos. Em todo o caso continua a ser o melhor sistema de cozedura para doces, frutas e para pratos com recipientes tampados específicos para assar no forno. Na cozedura com forno estático, utilize apenas uma prateleira, porque se empregar mais de uma, a distribuição da temperatura será má. Se utilizar mais de uma prateleira, a disposição das prateleiras poderá equilibrar a quantidade de calor entre a parte superior e a inferior. Se a cozedura precisar de mais calor por baixo ou por cima, utilize respectivamente as prateleiras superiores ou inferiores.

Forno para Doce

Posição do botão do termostato: Entre **60°C** e **Max**. Acende-se o elemento aquecedor inferior. Esta função é indicada para cozer pratos delicados, especialmente sobremesas que precisarem levar, porque é facilitada pelo calor proveniente de baixo. Observem que para checar à temperaturas mais altas, demora muito tempo, portanto nestes casos é aconselhável utilizar a função “Forno Estático”.

Forno “de Cima”


Posição do botão do termostato: Entre **60°C** e **Max**. Acende-se o elemento aquecedor superior. Esta função pode ser utilizada para retoques na cozedura.

Grill

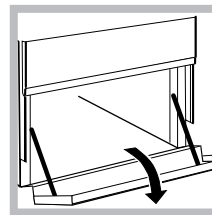
Posição do botão do termostato: **Max**.

Acende-se o elemento aquecedor superior central. A temperatura muito alta e directa do grill possibilita corar imediatamente a superfície dos alimentos que, como obstruem a saída dos líquidos, mantém o interior mais macio. A cozedura no grill é especialmente aconselhada para os pratos que necessitem de alta temperatura na superfície: bifes de vitela ou vaca, entrecôte, filés, hambúrgueres et, ... Alguns exemplos de utilização estão apresentados na parágrafo “Conselhos práticos para a cozedura”.

A luz do forno

Acende-se se rodar o selector até o símbolo . Ilumina o forno e permanece acesa enquanto estiver a funcionar qualquer dos elementos eléctricos de aquecimento do forno.

Vão inferior



Embaixo do forno há um vão que pode ser utilizado para guardar acessórios ou painéis. Para abrir a porta rodar para baixo (*ver figura*).

! Não guarde material inflamável no vão inferior do forno.

! As superfícies internas da gaveta (se houver) podem ficar muito quentes.

Conselhos práticos para cozedura

! Nas cozeduras de GRILL, coloque a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

GRILL

- Coloque a grade na posição 3 ou 4, disponha os alimentos no centro da grade.
- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior

não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato;

PIZZA

- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno.
Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.
- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

Tabela de cozedura no forno

Posição do botão de selecção	Alimento a ser cozido	Peso (Kg.)	Posição de cozedura prateleiras baixas	Tempo de pré aquecimento (minutos)	Posição do botão do termostato	Tempo de cozedura (minutos)
1 Estático	Pato	1	3	15	200	65-75
	Carne de vitela ou vaca assada	1	3	15	200	70-75
	Carne de porco assada	1	3	15	200	70-80
	Biscoitos (de massa tenra)	-	3	15	180	15-20
	Tortas doces	1	3	15	180	30-35
	Lasanha	1	3	15	190	35-40
	Cordeiro	1	3	15	180	50-60
	Cavala	1	3	15	180	30-35
	Plum cake	1	3	15	170	40-50
	Bignés	0.3	3	15	180	30-35
	Pão-de-ló	0.5	3	15	170	20-25
	Tortas salgadas	1.5	3	15	200	30-35
2 Forno para Doce	Tortas levedadas	0,5	3	15	160	30-40
	Tortas doces	1	3	15	180	35-40
	Tortas de fruta	1	3	15	180	50-60
	Croissants	0,5	3	15	160	25-30
3 Forno de Cima	Retoques na cozedura	-	3/4	15	220	-
4 Grill	Linguado e chocas	1	4	5	Max	8-10
	Espetinhos de calamares e camarão	1	4	5	Max	6-8
	Filé de bacalhau	1	4	5	Max	10
	Verduras na grelha	1	3/4	5	Max	10-15
	Bife de vitela	1	4	5	Max	15-20
	Costeletas	1	4	5	Max	15-20
	Hambúrgueres	1	4	5	Max	7-10
	Cavala	1	4	5	Max	15-20
Tosta	n.º 4	4	5	Max	2-3	

Obs.: os tempos de cozedura são indicativos e poderão ser modificados em função dos próprios gostos pessoais. Para cozer no grill, é necessário sempre colocar a bandeja pingadeira na 2ª prateleira a partir de baixo.

Utilização do plano de cozedura eléctrico

Ligar e desligar as zonas de cozedura

Para ligar uma zona de cozedura, rodar no sentido horário o selector correspondente.

Para desligar, rodar o selector no sentido anti-horário até o "0".

A ligação do indicador luminoso FUNCIONAMENTO CHAPAS indica que ao menos uma chapa do plano de cozedura está a funcionar.

Conselhos práticos para a utilização das chapas eléctricas

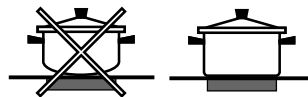
Para evitar dispersão de calor e danos às chapas é bom utilizar recipientes com fundo chato e de diâmetro não inferior ao da chapa.

! Antes da primeira utilização, é necessário aquecer as chapas de cozedura na temperatura máxima durante aproximadamente 4 minutos, sem panela. Durante esta fase inicial, o forro de protecção endurece-se e obtém a máxima resistência.

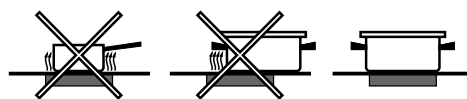
Posição	Placa normal ou rápida
0	Apagado
1	Cozedura de legumes, verdes ou de peixe
2	Cozedura de batatas (em vapor), sopas, grão de bico, feijão
3	Para continuar a cozedura de grandes quantid. de alimentos, minestrone
4	Estufar (médio)
5	Estufar (forte)
6	Tostar ou ferver em pouco tempo

Conselhos práticos para utilização do plano de cozedura

- Empregue panelas com fundo chato e elevada espessura, para ter a certeza que haverá uma perfeita aderência à zona de aquecimento;



- empregue panelas com diâmetro suficiente para cobrir inteiramente a zona de aquecimento, de maneira que se aproveite inteiramente o calor disponível;



- certifique-se que o fundo das panelas esteja sempre perfeitamente enxuto e limpo: a aderência às zonas de cozedura será ideal e seja as panelas seja o plano de cozedura irão durar por mais tempo;
- evite utilizar as mesmas panelas que emprega nos queimadores a gás: a concentração de calor nos queimadores a gás poderá deformar o fundo das panelas, que desta maneira perderá aderência;
- nunca deixe uma zona de cozedura radiante acesa se não houver uma panela em cima, pois poderia danificar-se.

Precauções e conselhos

PT

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- As instruções são válidas somente para os países de destino cujos símbolos constam no livrete e na placa de identificação do aparelho.
- Este aparelho foi concebido para a utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço ou se as mãos ou os pés estiverem húmidos.
- O aparelho deve ser utilizado para cozinhar alimentos, somente por pessoas adultas e conforme as instruções contidas neste livrete. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de usos impróprios, errados e irrazoáveis.
- Este folheto diz respeito a um aparelho de classe 1 (isolado) ou classe 2 - subclasse 1 (situado entre dois móveis).
- Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do aparelho.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Sobre as placas eléctricas não devem ser apoiadas painéis instáveis ou deformadas para evitar que se derrubem. Posicione-as sobre o plano de cozedura com os cabos virados para dentro.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes.
- Não utilize líquidos inflamáveis (álcool, gasolina, etc.) perto do aparelho enquanto este estiver funcionando.
- Não guarde material inflamável no vão inferior de depósito ou no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Assegurar-se sempre que os selectores estejam na posição 0 quando o aparelho não for utilizado.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.

- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contactar a Assistência.
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Evite que as crianças brinquem com o aparelho.
- Se o fogão for colocado sobre um estrado, tome as providências necessárias para que o aparelho não escorregue do estrado.

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos á saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva. Os electrodomésticos em desuso poderão ser entregues ao serviço de colecta público, ser levados junto às áreas municipais específicas ou, se for previsto pelas leis nacionais em matéria, poderão ser devolvidos ao revendedor no momento da compra de novos produtos de tipo equivalente. Todos os principais produtores de electrodomésticos estão activos na criação e gestão dos sistemas de colecta e eliminação dos aparelhos em desuso.

Economia e respeito do meio ambiente

- Utilizando o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, estará contribuindo para reduzir a carga de absorção das empresas de fornecimento de electricidade.
- É recomendável realizar as cozeduras ao GRILL sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

! Evite o emprego de detergentes abrasivos ou corrosivos, tais como tira-manchas e produtos contra ferrugem, detergentes em pó e esponjas com superfícies abrasiva. podem arranhar irremediavelmente a superfície.

! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

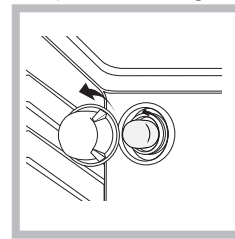
- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.
- Os acessórios podem ser facilmente lavados como quaisquer utensílios, inclusive na máquina de lavar louça.
- Eliminar a sujeira e a gordura do painel de comandos utilizando uma esponja não abrasiva ou um pano macio.
- O aço inoxidável poderá manchar-se se ficar em contacto durante muito tempo com água fortemente calcária ou com detergentes agressivos (contendo fósforo). É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Para mais é bom enxugar eventuais vazamentos de água.

Verificação das guarnições do forno

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais perto. É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

Substituir a lâmpada de iluminação do forno

1. Após ter desligado o forno da electricidade, remova a tampa de vidro do porta-lâmpadas (*ver figura*).



2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: tensão 230V, potência 25 W, conexão E 14.

3. Monte novamente a tampa e restabeleça a ligação eléctrica do forno.

Assistência técnica

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:

- o tipo de avaria;
- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N).

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.

Installatie

NL

! Bewaar dit instructieboekje zorgvuldig voor eventuele raadpleging in de toekomst. In het geval u het apparaat verkoopt, weggeeft of wanneer u verhuist, moet het boekje bij het apparaat bewaard worden.

! Lees de instructies aandachtig door: u vindt er belangrijke informatie betreffende installatie, gebruik en veiligheid.

! De installatie van het apparaat moet volgens deze instructies worden uitgevoerd door een bevoegde installateur.

! Sluit altijd eerst de elektrische stroom af voordat u tot onderhoud of regeling van het fornuis overgaat.

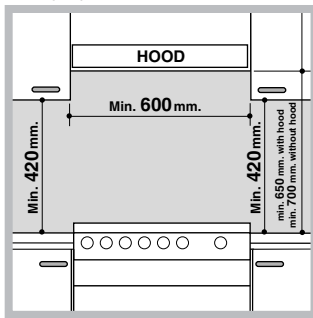
Plaatsen en waterpas zetten

! Het apparaat kan naast meubels worden geplaatst die niet hoger zijn dan het werkvlak.

! Controleer of de wand die in contact komt met de achterzijde van het apparaat van niet ontvlambaar materiaal is gemaakt en bestand is tegen hoge temperaturen (T 90°C).

Voor een correcte installatie:

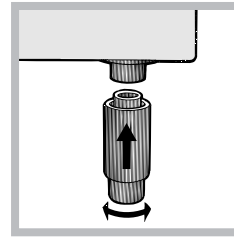
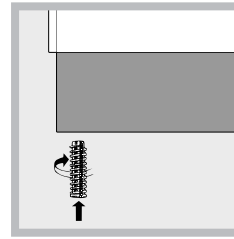
- plaats het apparaat in de keuken, in de eetkamer of in een eenkamerappartement (niet in de badkamer);
- als het kookvlak hoger is dan de meubels, moeten zij op minstens 200 mm van het apparaat vandaan



(zie afbeelding);

- hang geen gordijnen achter het fornuis, of op minder dan 200 mm van de zijkanten;
- eventuele afzuigkappen moeten volgens de instructies van hun eigen gebruiksaanwijzing worden geïnstalleerd.

Waterpas zetten



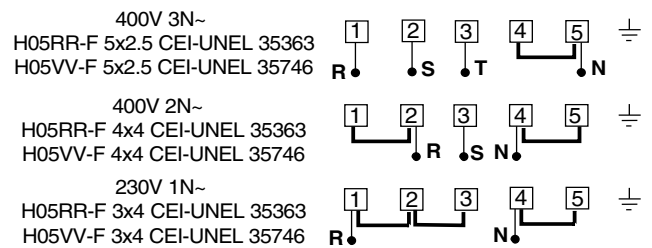
Indien het nodig is het apparaat te nivelleren, kunnen de bijgeleverde stelvoetjes in de daarvoor geschikte openingen in de hoeken van het onderstuk van het fornuis worden geschroefd (zie afbeelding).

De poten* moeten aan het onderstuk van het fornuis worden vastgezet.

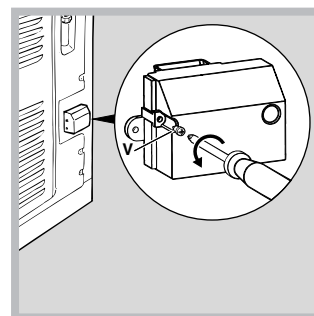
Elektrische aansluiting

Monteren voedingskabel

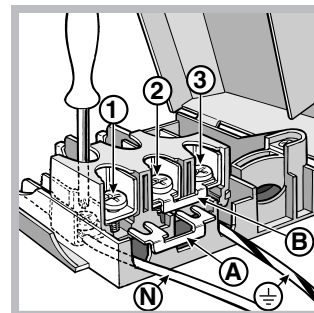
Het snoer wordt afgemeten op basis van het soort elektrische aansluiting dat gebruikt wordt volgens het volgende aansluitingsschema:



De voedingskabel in werking stellen:




1. Draai de schroef V van de klemmenstrook los en trek aan het deksel om hem te openen (zie afbeelding).



2. plaats de verbindingkabel A (zie afbeelding) volgens het bovenvermelde aansluitingsschema. De klemmenstrook is ingesteld voor een eenfasige 230V aansluiting: de klemmen 1, 2 en 3 zijn met elkaar verbonden; de draadbrug 4-5 bevindt

zich aan de onderkant van de klemmenstrook.

3. Plaats de geleiders N en  zoals aangegeven in het schema (zie afbeelding) en stel een verbinding tot stand door de schroeven van de klemmetjes goed vast te draaien.

4. plaats de resterende draden in de klemmetjes 1-2-3 en draai de schroeven vast.

5. bevestig de voedingskabel aan de speciale kabelklem.

6. sluit het deksel van de klemmenstrook m.b.v. de schroef V.

Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje (zie tabel Technische gegevens).

Het apparaat moet direct op het elektriciteitsnet worden aangesloten d.m.v. een meerpolige schakelaar met een minimum opening tussen de contacten van 3 mm, die zich tussen het apparaat en het elektriciteitsnet bevindt. De schakelaar moet aangepast zijn aan de aangegeven belasting en voldoen aan de normen NFC 15-100 (de aarding mag niet door de schakelaar onderbroken worden). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van hoger dan 50°.

Vóór het aansluiten moet u controleren dat:

- de contactdoos geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- de contactdoos in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- de contactdoos en de stekker overeenkomen. Als de stekker niet overeenkomt met de contactdoos moet u zich wenden tot een erkende installateur voor de vervanging ervan. Gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is, moeten de elektrische kabel en de contactdoos gemakkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.

! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen.

! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

TABEL EIGENSCHAPPEN	
Afmetingen	breedte 44 cm hoogte 34 cm diepte 39 cm
Inhoud	58 l
Afmetingen van de verwarmingslade	breedte 42 cm hoogte 18 cm diepte 44 cm
Spanning en frequentie van de elektrische voeding	zie typeplaatje
Elektrische kookplaat	Normaal Ø 180 mm: 2000 W Snel Ø 145 mm: 1500 W Max vermogen elektrische kookplaat : 7000 W
ENERGY LABEL	Richtlijn 2002/40/EG op het etiket van elektrische ovens. Norm EN 50304 Energieverbruik convector Natuurlijk - verwarmingsfunctie:  Traditioneel (Statisch) 
	Deze apparatuur voldoet aan de volgende EU voorschriften: 2006/95/EG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen - 04/108/EG van 15/12/04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen. 2002/96/EEG 1275/2008 Stand-by/ Off mode

Starten en gebruik

NL

Gebruik van de oven

! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgeschakeld, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

! Vóór gebruik is het absoluut noodzakelijk het plastic folie aan de zijkanten van het apparaat te verwijderen.

! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.

1. Selecteer het gewenste kookprogramma door aan de PROGRAMMAKNOP te draaien.
2. Kies de aangeraden temperatuur voor het betreffende programma of de door u gewenste temperatuur door aan de THERMOSTAATKNOP te draaien.

Een lijst met kooktijden en aanbevolen kooktemperaturen kunt u terugvinden in de speciale tabel (zie Kooktabel oven).

Tijdens het koken kunt u nog altijd:

- het kookprogramma veranderen met behulp van de PROGRAMMAKNOP;
- de temperatuur veranderen met behulp van de THERMOSTAATKNOP;
- het koken onderbreken door de knop PROGRAMMA'S weer op stand 0 te zetten;

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Controlelampje THERMOSTAT



Het oplichten van dit lampje geeft aan dat de oven in werking is. Het licht gaat uit als de geselecteerde temperatuur is bereikt. Vanaf dit moment gaat het controlelampje aan en uit, hetgeen aangeeft dat de thermostaat werkt en de temperatuur in de oven constant houdt.

Ovenverlichting

Dit licht gaat aan als u de PROGRAMMAKNOP op een stand zet die niet "0" is. Hij blijft aan totdat de oven in werking is. Door met de knop  te selecteren gaat het licht aan zonder dat de verwarming wordt ingeschakeld.

Timer

Voor het activeren van de Timer gaat u als volgt te werk:

1. draai de TIMERKNOP bijna 360° rechtsom  om de wekker op te laden;
2. draai de TIMERKNOP linksom  en stel de gewenste tijd in.

Kookprogramma's

! U kunt voor alle programma's een temperatuur tussen de 60°C en MAX instellen, behalve:

- GRILL (hierbij is het aanbevolen alleen MAX te gebruiken);

Statische oven

In deze stand gaan de twee onderste en bovenste verwarmingselementen aan. Dit is de klassieke, ouderwetse oven, die verheven is tot een uitzonderlijk niveau van temperatuurverspreiding en energiebesparing. De traditionele oven blijft onovertroffen voor ovenschotels zoals b.v. : kool met varkensribben, stokvis op zijn Spaans, rijst met kalfsvlees enz.... Uitstekende resultaten krijgt u bij het koken van vleesgerechten zoals: gestoofd vlees, goulash, gevogelte, varkenshaas enz...die langzaam gaar gekookt en bedropen moeten worden. Het is ook het beste systeem voor het bakken van taarten en koekjes, gestoofde vruchten en voor het koken in speciaal voor de oven geschikte pannen. Bij het koken in de statische oven gebruikt u slechts één ovenstand, aangezien met meer ovenstanden in gebruik de temperatuur slecht verdeeld zou zijn. Bij gebruik van meerdere roosters kunt u de hoeveelheid warmte tussen de bovenste stand en de onderste stand tegen elkaar afwegen. Als meer boven- of onderwarmte vereist is, zet u de schotel hoger of lager in de oven.

Gebak-oven

Het onderste verwarmingselement gaat aan. Deze functie wordt aangeraden voor het bakken van fijne gerechten en vooral voor taarten die moeten rijzen en dus meer warmte nodig hebben die van onderaf komt.

Viene fatto notare che le temperature più elevate vengono raggiunte in tempi piuttosto lunghi, pertanto in questi casi è consigliabile utilizzare la funzione „Forno Statico”.

Oven „boven”

Het bovenste verwarmingselement gaat aan.

Deze functie kan worden gebruikt voor het afmaken van een gerecht.

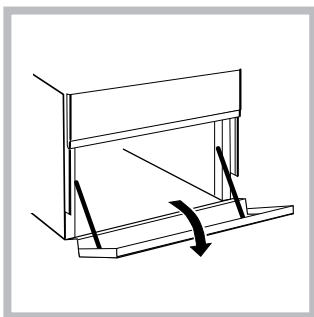
Grill | ▽▽▽ |

Het centrale bovenste verwarmingselement gaat aan.

De hoge en rechtstreekse hitte bruint de oppervlakten van het vlees onmiddellijk zodat er geen vocht verloren gaat en de binnenkant mals blijft. Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge temperatuur aan de buitenkant nodig hebben: biefstuk, entrecôte, filet, hamburger etc...

U vindt enkele voorbeelden in de tabel „Praktische raadgevingen voor het koken”.

Ovenlade



Onderin de oven zit een ruimte die kan worden gebruikt voor het bewaren van accessoires of pannen. Om de lade te openen draait u hem naar beneden toe (zie afbeelding).

! Plaats geen brandbaar materiaal in de onderste lade.

! De interne oppervlakken van de lade (indien aanwezig) kunnen warm worden.

Praktische kooktips

! Bij de functie GRILL raden wij u aan de lekplaat op stand 1 te zetten om eventueel vet of jus op te vangen.

GRILL

- Plaats de grill op stand 3 of 4, plaats de gerechten op het midden van de grill.
- Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking wordt geregeld door een thermostaat.

PIZZA

- Gebruik een lichte aluminium ovenschaal en zet hem op het bijgeleverde ovenrooster. Bij gebruik van de bakplaat duurt het langer en krijgt u waarschijnlijk geen krokante pizza.
- Bij zeer gevulde pizza's raden wij aan de mozzarella of andere kaas pas halverwege de kooktijd toe te voegen.

Kooktabel oven

Positie keuzeknop	Gerecht	Gewicht (kg)	Positie ovenrekken van beneden af	Voorverwarmen (minuten)	Positie thermostaatknop	Kooktijd (minuten)
1 Statisch	Eend	1	3	15	200	65-75
	Braadstuk	1	3	15	200	70-75
	Varkensrollade	1	3	15	200	70-80
	Koekjes (kruimeldeeg)	-	3	15	180	15-20
	Taarten	1	3	15	180	30-35
	Lasagne	1	3	10	190	35-40
	Lamsvlees	1	2	10	180	50-60
	Makreel	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Soesjes	0.3	3	10	180	30-35
	Cake	0.5	3	10	170	20-25
	Quiche	1.5	3	15	200	30-35
	2 Gebakoven	Taarten die moeten rijzen	0,5	3	15	160
Taarten		1	3	15	180	35-40
Taarten		1	3	15	180	50-60
Vruchtentaarten		0,5	3	15	160	25-30
Croissants						
3 Oven Boven	Afmaken van een gerecht	-	3/4	15	220	-
4 Grill	Tong en inktvis	1	4	5	Max	8-10
	Calamari- en garnalenspiesjes	1	4	5	Max	6-8
	Kabeljauwfilet	1	4	5	Max	10
	Gegrilde groenten	1	3/4	5	Max	10-15
	Kalfsbiefstuk	1	4	5	Max	15-20
	Koteletten	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Makreel	1	4	5	Max	15-20
	Tosti's	n.° 4	4	5	Max	2-3

NB: de kooktijden dienen slechts als indicatie en kunnen naar eigen smaak aangepast worden. Bij braden onder de grill moet de lekplaat altijd op de 1ste stand vanaf beneden worden geplaatst.

Gebruik van de glaskeramische kookplaat

De kookzones in- en uitschakelen

Voor het inschakelen van een kookzone drukt u de bijbehorende knop rechtsom.

Om hem uit te schakelen draait u de knop linksom tot aan "0".

Het aangaan van het controlelampje van de ELEKTRISCHE KOOKPLATEN geeft aan dat minstens één elektrische kookplaat aan is.

Bedieningsknoppen van de elektrische kookplaten

De fornuizen kunnen voorzien zijn van normale en snelle elektrische platen in verschillende combinaties (de snelle platen verschillen van de anderen door de aanwezigheid van een rode stip in het midden). Gebruik pannen met een platte bodem niet kleiner dan de diameter van de kookplaat, zo vermijdt u warmteverlies en eventuele schade aan de kookplaten. De verhoudingen tussen de positie aangegeven op de knoppen en het gebruik van de kookplaten dat wordt aangeraden, zijn aangegeven in de tabel.

Vóór het eerste gebruik moeten de kookplaten ongeveer 4 minuten lang op de maximale stand worden gezet, zonder pannen erop te plaatsen. Gedurende deze beginfase wordt de beschermlaag hard en bereikt hij zijn maximale weerstand.

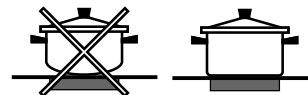
Controlelampje elektrische kookplaten

Dit blijft aan zolang er op de kookplaat een elektrisch verwarmingselement aan is.

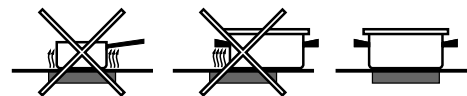
Programma	Snelle of normale elektrische plaat
0	Dicht
1	Voor het bereiden van groenten en vis
2	Voor het bereiden van aardappelen (op stoom), soep, erwten, bonen
3	Voor het langduriger koken van grote hoeveelheden, groentensoep enz.
4	Voor het braden van braadstukken (medium gaar)
5	Voor het braden van braadstukken (goed gaar)
6	Voor bruin braden of snel aan de kook brengen

Praktische tips voor het gebruik van de kookplaat

- Gebruik alleen pannen met een dikke, platte bodem zodat ze perfect aansluiten op het verwarmingsvlak;



- gebruik pannen die groot genoeg zijn om de kookplaat geheel te bedekken zodat alle hitte wordt benut;



- controleer dat de bodem van de pannen altijd goed schoon en droog is: de pannen zullen zo optimaal op het kookgedeelte aansluiten waardoor zowel pannen als kookvlak langer mee zullen gaan;
- vermijd dezelfde pannen te gebruiken die u ook op een gasfornuis gebruikt: de warmteconcentratie van gasbranders kan de bodem van pannen vervormen, waardoor ze niet goed meer aansluiten;
- laat nooit een kookgedeelte zonder pan erop aanstaan, het zou kapot kunnen gaan.

Voorzorgsmaatregelen en advies

NL

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of onweer.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- **Het apparaat dient gebruikt te worden om voedsel te bereiden. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die in deze handleiding beschreven staan. Elk ander gebruik (bv.: verwarming van ruimten) is als oneigenlijk te beschouwen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd of onredelijk gebruik.**
- Deze handleiding betreft een apparaat van klasse 1 (losstaand) of klasse 2 - subklasse 1 (ingebouwd tussen 2 meubels).
- **Tijdens het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de oven zeer heet. Raak ze niet aan en houd kinderen op een afstand.**
- laat de apparatuur niet door kinderen of gehandicapte personen gebruiken zonder toezicht
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van het apparaat terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Gebruik geen ontvlambare vloeistoffen (alcohol, benzine enz.) in de buurt van het apparaat als het in gebruik is.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de onderste opberglade of in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet, zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- De interne oppervlakken van de lade (indien aanwezig) kunnen warm worden.

- Controleer altijd dat de knoppen in de stand ● staan als het apparaat niet gebruikt wordt.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer in geval van storingen nooit zelf de interne mechanismen van het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst.
- Plaats geen zware voorwerpen op de open oven deur.

Afvalverwijdering

- Het verwijderen van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen zodat het materiaal hergebruikt kan worden.
- De Europese richtlijn 2002/96/EG, betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudelijke apparatuur niet met het normale afval mag worden meegegeven. De verwijderde apparaten moeten apart worden opgehaald om het terugwinnen en recyclen van de materialen waaruit ze bestaan te optimaliseren en te voorkomen dat er eventuele schade voortvloeit voor de gezondheid en het milieu. Het symbool van de afvallemmer met een kruis staat op alle producten om de consument eraan te herinneren dat dit gescheiden afval is. Om meer informatie te verkrijgen betreffende een juiste verwijdering van huishoudapparaten kan de consument zich richten tot de gemeentelijke reinigingsdienst of de verkopers.

Energiebesparing en milieubehoud

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat uw elektriciteitscentrale minder wordt belast tijdens het 'spitsuur'.
- Houd bij de functies GRILL en GRATINEREN altijd de oven dicht: u bereikt betere kookresultaten en een aanzienlijke energiebesparing (circa 10%).
- Houd de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Reinigen van het apparaat

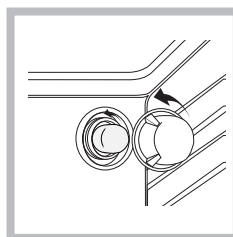
! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een sopje worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Spoel en droog het na het schoonmaken goed af. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- De pannendragers, de branderdeksels, de vlamkronen en de branders van de kookplaat kunnen worden verwijderd voor een gemakkelijkere reiniging; was ze in warm water en een niet schurend reinigingsmiddel. Zorg ervoor de afzettingen te verwijderen en doe ze pas op hun plaats als ze volledig droog zijn.
- Reinig geregeld het uiteinde van de thermokoppelbeveiliging*.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser).
- Sluit het deksel van de kookplaat nooit zolang de gasbranders nog aan of warm zijn. Verwijder eventuele vloeistoffen die zich op de dekplaat bevinden voordat u hem open doet.

Het controleren van de afdichtingen van de oven

Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de oven deur. In het geval de afdichting beschadigd is, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Erkende Servicedienst te wenden. Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

Vervangen van het ovenlampje



1. Nadat u de oven heeft losgekoppeld van het elektrische net, verwijdert u het glazen deksel van de lamphouder (zie afbeelding).
2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje: spanning 230 V, vermogen 25 W, fitting E 14.
3. Doe het deksel weer op zijn plaats en verbind de oven weer aan het elektrische net.

Servicedienst

! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:

- Het soort storing;
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat.

Installation

DE

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, einer Übergabe oder eines Umzugs dem Gerät stets beiliegen.

! Lesen Sie bitte folgende Hinweise aufmerksam durch, sie enthalten wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, des Gebrauchs und der Sicherheit.

! Die Installation des Gerätes ist gemäß den vorliegenden Anweisungen von Fachpersonal durchzuführen.

! Jeder beliebige Eingriff zur Einstellung oder Wartung darf nur dann vorgenommen werden, wenn das Gerät zuvor von der Stromversorgung getrennt wurde.

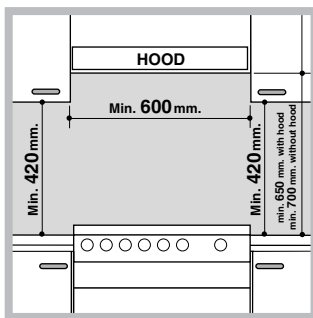
Aufstellung und Ausrichtung

! Das Gerät kann neben Schränken installiert werden, deren Höhe die der Kochfläche nicht überschreitet.

! Vergewissern Sie sich, dass die mit der Rückwand des Herdes in Berührung kommende Wand aus nicht entzündbarem, hitzebeständigem Material beschaffen ist (T 90°C).

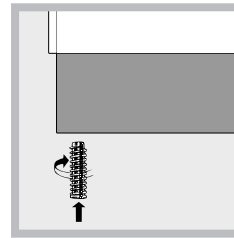
Beachten Sie Folgendes zur korrekten Installation des Gerätes:

- Das Gerät kann in der Küche, im Esszimmer oder in einer Einzimmerwohnung (jedoch nicht im Bad) installiert werden.
- Ist die Kochfläche des Herdes höher als die der Schränke, sind diese in einem Mindestabstand von 200 mm zum Gerät aufzustellen.

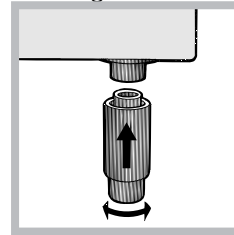


- Sollte der Herd unter einem Hängeschrank installiert werden, ist letzterer in einem Mindestabstand von 420 mm von der Arbeitsfläche anzubringen. Sollten die Hängeschränke aus entzündbarem Material geschaffen sein, muss der Abstand 700 mm betragen (siehe Abbildung);
- Bringen Sie keine Vorhänge hinter dem Herd oder in einem Seitenabstand von weniger als 200 mm an.
- Eventuelle Dunstabszugshauben sind gemäß den in ihren Bedienungsanleitungen aufgeführten Anweisungen zu installieren.

Ausrichtung



Die mitgelieferten Stellfüße* werden unter dem Herdboden eingesteckt.

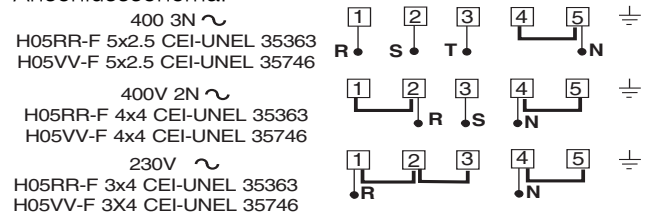


Muss das Gerät ausgerichtet werden, nehmen Sie die mitgelieferten, höhenverstellbaren Stellfüße und schrauben Sie sie an den dafür vorgesehenen Stellen in den Ecken des Herdbodens ein (siehe Abbildung).

Elektrischer Anschluss

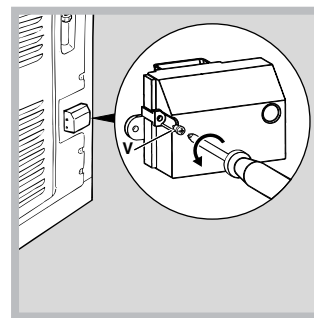
Anschluss des Netzkabels

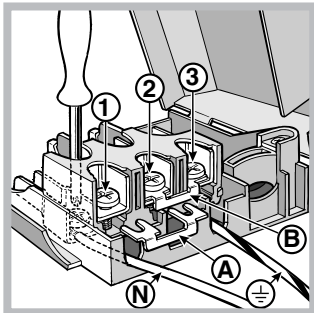
Das Kabel ist je nach der Art des Elektroanschlusses zu bemessen, entsprechend nachfolgendem Anschlussschema:



Installation des Netzkabels:

1. Die Schraube V auf dem Klemmgehäuse lösen und den Deckel abnehmen (siehe Abbildung).





2. Die Brücke A (siehe Abbildung) gemäß oben aufgeführtem Anschlusschema positionieren. Das Klemmgehäuse ist werkseitig für einen

230V-Einphasenanschluss vorgesehen: die Klemmen 1, 2 und 3 sind untereinander verbunden; die Brücke 4-5 befindet sich im unteren Bereich des Klemmgehäuses.

3. Die Leiter N und \perp entsprechend dem Schema (siehe Abbildung) positionieren und durch festes Anziehen der Klemmschrauben anschließen.
4. Die restlichen Drähte an den Klemmen 1-2-3 befestigen und die Schrauben anziehen.

5. Die Zuleitungskabel in der entsprechenden Kabelklemme befestigen.
6. Den Deckel des Klemmgehäuses mit der Schraube V schließen.

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Netzkabel mit einem Normstecker für die Belastung, die auf dem am Gerät angebrachten Typenschild angegeben ist.

Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den gültigen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt ist, die 50 °C über der Raumtemperatur liegt.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:


- die Netzsteckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist;
- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt;
- die Steckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Die Steckdose oder den Netzstecker anderenfalls austauschen. Keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen verwenden.

! Netzkabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

! Das Netzkabel darf nicht geknickt oder eingeklemmt werden.

! Das Netzkabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden.

! Der Hersteller weist jegliche Verantwortung zurück, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

TYPENSCHILD	
Abmessungen	Breite 39 cm Höhe 44 cm Tiefe 34 cm
Nutzvolumen	Liter 58
Nutzabmessungen des Geschirrwagens:	Breite 42 cm Höhe 18 cm Tiefe 44 cm
Elektrik Kochfeld	Ø 180 mm: 2000 W Ø 145 mm: 1500 W Bedarfsspitze des Kochfeldes 7000 W
Versorgungsspannung und -frequenz:	siehe Typenschild
ENERGY LABEL	Richtlinie 2002/40/EG über die Etikettierung von Elektrobacköfen. EN 50304 Energieverbrauch Natürliche Konvektion – Heizfunktion: Statisch \perp
	EG-Richtlinien: 2006/95/EC vom 12.12.06 (Niederspannung) und nachfolgende Änderungen - 2004/108/EC vom 15.12.04 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgende Änderungen – 2009/142/EC vom 30.11.09 (Gas) und nachfolgende Änderungen- 90/68/EC vom 22.07.93 und nachfolgende Änderungen - 2002/96 /EC 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

Inbetriebsetzung und Gebrauch

DE

! Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Schalten Sie das Gerät dann aus, öffnen Sie die Backofentür und lüften Sie die Küche. Der bei diesem Vorgang entstehende Geruch wird durch das Verdunsten der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe verursacht.

Inbetriebsetzung des Backofens

1. Wählen Sie das gewünschte Garprogramm durch Drehen des Knopfes PROGRAMME aus.
2. Eine Liste von Garprogrammen nebst der empfohlenen Temperaturen kann in der Back-/Brat-Tabelle eingesehen werden (siehe Programme).
3. Die Kontrollleuchte des THERMOSTATEN bleibt während der Aufheizphase bis zum Erreichen der Temperatur eingeschaltet.
4. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:
 - Änderung des Garprogramms durch Betätigen des Drehknopfes PROGRAMME;
 - Unterbrechung des Garvorgangs durch Drehen des Knopfes PROGRAMME auf die Position „0“.

! Stellen Sie niemals Kochgeschirr auf dem Backofenboden ab, da dadurch das Email beschädigt werden könnte.


! Stellen Sie Ihr Kochgeschirr stets auf den mit dem Gerät gelieferten Backofenrost.

Kühlluftgebläse

Um die Temperaturen an den äußeren Teilen des Backofens abzusenken, sind einige Modelle mit einem Kühlluftgebläse ausgestattet. Dieses erzeugt einen Luftstrahl, der zwischen Bedienfeld und Backofentür austritt.

! Nach Abschluss des Garvorgangs bleibt das Gebläse solange in Betrieb, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

Backofenlicht

Um dieses einzuschalten, drehen Sie den Knopf PROGRAMME auf  bleibt eingeschaltet, wenn

ein Garprogramm eingestellt wird.

Garprogramme


! Für alle Programme kann eine Gartemperatur von 60° bis MAX. eingestellt werden, mit Ausnahme des Programms GRILL; hier empfiehlt sich die Einstellung MAX.

 Programm **TRADITIONELL**

Es setzen sich die beiden Heizelemente, das untere und das obere, in Betrieb. Bei dieser Garart verwenden Sie bitte nur eine Einschubhöhe: Bei gleichzeitigem Garen bzw. Backen auf mehreren Ebenen ist keine gleichmäßige Hitzeverteilung gewährleistet.

 Programm **KUCHEN**

Das untere Heizelement schaltet sich ein. Diese Funktion eignet sich zum Garen zarter Speisen, insbesondere jedoch zum Backen von Hefeteigen, die zum Gären mehr Unterhitze benötigen.

 Programm **OBERHITZE**

Das obere Heizelement schaltet sich ein. Diese Funktion kann zum kurzen Überbacken bereits gegarter Gerichte verwendet werden.

 Programm **GRILL**

Das obere Heizelement schaltet sich ein. Durch die äußerst hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze wird das Fleisch auf der Oberseite rasch gebräunt, somit tritt kein Fleischsaft aus und das Fleisch bleibt zarter. Die Grillfunktion eignet sich ganz besonders für solche Speisen, die eine äußerst hohe Oberhitze verlangen: Rinder- und Kalbssteaks, Entrecôte, Fleischfilet, Hamburger usw. ... Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

Praktische Back-/Brathinweise

! Setzen Sie zum GRILLEN die Fettpfanne zum Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft auf Einschubhöhe 1 ein.

GRILL

- Schieben Sie den Grillrost in die Führung 3 oder 4 ein, und legen Sie die zu garenden Speisen auf die Mitte des Grillrostes.

- Es empfiehlt sich, die höchste Energiestufe zu verwenden. Im Übrigen ist es bei dieser Funktion völlig normal, dass das obere Heizelement nicht ständig rot glüht: Es wird durch einen Thermostaten gesteuert.

PIZZA

- Verwenden Sie eine Leichtmetallform und stellen Sie diese direkt auf den Rost.
Bei Verwendung der Fettpfanne wird die Garzeit verlängert, und man wird kaum eine knusprige Pizza erhalten.
- Bei reich belegten Pizzas ist es ratsam, den Mozzarella erst nach Verstreichen der halben Backzeit hinzugeben.

Der Kurzzeitwecker



Zur Inbetriebnahme des Kurzzeitweckers muss das Läutewerk durch eine fast vollständige Umdrehung des Knopfes Kurzzeitwecker nach rechts  aufgedreht werden; drehen Sie den Knopf daraufhin wieder zurück , auf die gewünschten Minuten; die Zahl der eingestellten Minuten muss mit dem auf der Schalterblende befindlichen Bezugszeichen übereinstimmen.

Tabelle Garen im Backofen

Programme	Speisen	Gew. (kg)	Einschubhöhe	Vorheizzeit (Minuten)	Empfohlene Temperatur	Garzeit (Minuten)
Traditionell	Ente	1	3	15	200	65-75
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	3	15	200	70-75
	Schweinebraten	1	3	15	200	70-80
	Gebäck	-	3	15	180	15-20
	Torten	1	3	15	180	30-35
	Lasagne	1	3	10	190	35-40
	Lamm	1	2	10	180	50-60
	Makrelen	1	2	10	180	30-35
	Plum Cake	1	2	10	170	40-50
	Windbeutel	0,3	3	10	180	30-35
	Biskuitböden	0,5	3	10	170	20-25
Quiche	1,5	3	15	200	30-35	
Kuchen	Hefekuchen	0,5	3	15	160	30-40
	Torten	1	3	15	180	35-40
	Obstkuchen	1	3	15	180	50-60
	Brioche	0,5	3	15	160	25-30
Oberhitze	Nachgaren von Speisen	-	3 oder 4	15	220	-
Grill	Seezungen und Tintenfische	1	4	5	Max	8-10
	Tintenfisch- und Krebsspieße	1	4	5	Max	6-8
	Kabeljaufilet	1	4	5	Max	10
	Gegrillte Gemüse	1	3 oder 4	5	Max	10-15
	Kalbsteaks	1	4	5	Max	15-20
	Koteletts	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Makrelen	1	4	5	Max	15-20
	Toast	n.° 4	4	5	Max	2-3

Anleitungen zum Einsatz des Elektrisches Kochfeldes

DE

Kochzonenschalter

Die Herde können mit Standard-, Schnellaufheiz- und Automatik-Kochzonen in unterschiedlichen Kombinationen, bestückt sein (die Schnellaufheizkochzone ist durch einen roten Punkt gekennzeichnet, die Automatik-Kochzone durch eine Alu-Diskette in der Mitte).

Um zu große Wärmeverluste und Schäden an den Kochzonen zu vermeiden, sollten Sie Töpfe und Pfannen mit glattem Boden verwenden, deren Durchmesser nicht kleiner ist, als der der Kochzone. Der Tabelle können Sie entnehmen, welche Kochzone und welche Einstellung für eine gewählte Garart am besten geeignet ist.

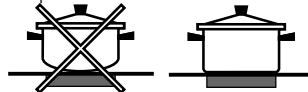
Kochzonen-Betriebsanzeigeleuchte

Diese Anzeigeleuchte blinkt auf, wenn eine Kochzone eingeschaltet wird.

Pos.	Normal- oder Schnellkochzone
0	Aus
1	Zum Garen von Gemüse und Fisch
2	Zum langsamen Garen von Kartoffeln (Dämpfen), Gemüsesuppen, Hülsefrüchten etc.
3	Zum Fertiggaren großer Speisemengen, Gemüsesuppen
4	Zum Braten (mittlere Hitze)
5	Zum Braten (starke Hitze)
6	Zum Anbraten oder zum schnellen Aufkochen

Praktische Hinweise zum Gebrauch des Kochfeldes

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit dickem und ebenem Boden, um sicher zu sein, dass dieser perfekt auf der Kochzone aufliegt;



- Benutzen Sie stets nur Kochgeschirr, dessen Durchmesser die Kochzonen ganz bedeckt und somit die gesamte Wärme ausnutzt;



- Stellen Sie sicher, dass der Topfboden immer absolut trocken und sauber ist: die Haftung auf den Kochfeldern ist dann optimal und sowohl die Töpfe als auch das Kochfeld halten länger;
- Vermeiden Sie den Einsatz von Kochgeschirr, das auch auf Gasherden verwendet wird: Die äußerst hohe Hitzekonzentration der Gasflamme könnte die Topfböden verformen und demnach die korrekte Auflage beeinträchtigen;
- Lassen Sie nie eine Kochzone eingeschaltet, ohne einen Topf darauf zu stellen, da sie Schaden nehmen könnte.

! Das Gerät wurde entsprechend den internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist hoch gefährlich, das Gerät Gewittern und Unwettern auszusetzen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden.
- Dieses Handbuch bezieht sich auf ein Gerät der Klasse 1 (isoliert), oder der Klasse 2 - Unterklasse 1 (Einbau zwischen zwei Unterschränke).
- Halten Sie Kinder von Gerät fern.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.**
- Vermeiden Sie, dass die Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe.
- Benutzen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (Alkohol, Benzin usw.) in der Nähe des eingeschalteten Gerätes.
- Geben Sie keine entflammaren Materialien in das untere Aufbewahrungsfach oder in den Backofen: Sie könnten sich entzünden, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf Position ● befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.

- Bei etwaigen Störungen versuchen Sie bitte in keinem Fall, Innenteile selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Stellen Sie bitte keine schweren Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.
- Während des Betriebs wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente im Inneren des Backofens nicht zu berühren. Kinder sollten sich nicht in Reichweite des Gerätes aufhalten.

Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden. • Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass Haushaltsgeräte nicht mit den normalen Siedlungsabfällen entsorgt werden dürfen. Die Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückführung und das Recycling der Materialien zu optimieren, aus denen die Geräte hergestellt sind, und um mögliche Belastungen der Gesundheit und der Umwelt zu verhindern. Das durchgestrichene Mülleimersymbol ist auf allen Produkten dargestellt, um an die Verpflichtung zur getrennten Abfallsammlung zu erinnern. Altgeräte müssen der entsprechenden öffentlichen Sammelstelle zugeführt werden, oder können, falls die nationale Gesetzgebung es vorsieht, anlässlich des Kaufes eines neuen gleichartigen Gerätes dem Händler zur Entsorgung zurück gegeben werden. Alle führenden Haushaltgeräte-Hersteller engagieren sich schon länger in der Abfallwirtschaft, insbesondere in der Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Energie sparen und Umwelt schonen

- Für einen sparsamen Energieverbrauch verwenden Sie den Backofen in den Stunden zwischen dem späten Nachmittag und dem frühen Morgen.
- Es empfiehlt sich, das Garprogramm GRILL stets bei geschlossener Backofentür zu verwenden: Dadurch erzielen Sie nicht nur optimale Ergebnisse, sondern sparen auch Energie (ca. 10%).
- Halten Sie die Dichtungen sauber und in einem einwandfreien Zustand, so dass sie gut an der Tür anliegen und keine Wärmeverluste verursachen.

Reinigung und Pflege

DE

Abschalten des Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Reinigung des Gerätes

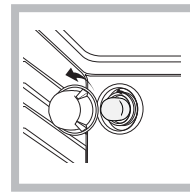
! Verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfstrahler.

- Die emaillierten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen können mit einem mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel getränkten Schwamm gereinigt werden. Sollten die Flecken nur schwer zu entfernen sein, verwenden Sie spezielle Reinigungsmittel. Verwenden Sie zur Reinigung ausreichend Wasser und trocknen Sie das Gerät hinterher sorgfältig. Benutzen Sie auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reiniger.
- Bitte benutzen Sie keine rauen, scheuernden Materialien oder Metallschaber zur Reinigung der Glasoberflächen.
- Die Grillroste, die Abschlusskappen, die Flammenkränze und die Kochfeld-Brenner sind zur Erleichterung der Reinigung abnehmbar; säubern Sie sie mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Entfernen Sie dabei sorgfältig alle Verkrustungen warten Sie ab, bis sie vollständig getrocknet sind.
- Reinigen Sie regelmäßig die Spitzen des Flammenausfall-Sicherheitssystems*.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch leicht warm ist, gereinigt werden. Verwenden Sie hierzu warmes Wasser und ein Reinigungsmittel, spülen Sie mit Wasser nach und reiben Sie den Backofen mit einem weichen Tuch trocken. Vermeiden Sie Scheuermittel.
- Reinigen Sie das Glas der Backofentür mit einem milden Reiniger und einem nicht scheuernden Schwamm. Trocknen Sie es anschließend mit einem weichen Tuch.
- Das Zubehör lässt sich wie normales Geschirr reinigen (auch im Geschirrspüler).

Kontrolle der Backofendichtungen

Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Zustand der Dichtung rund um die Backofentür. Wenden Sie sich im Falle einer Beschädigung dieser Dichtung an die nächstgelegene Kundendienststelle. Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht in Gebrauch zu nehmen.

Austausch der Backofenlampe



1. Nachdem Sie den Backofen von der Stromversorgung abgenommen haben, entfernen Sie die Glasabdeckung der Lampenhalterung (siehe Abbildung).
2. Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue Lampe desselben Typs:

Spannung 230V, Leistung 25 W, Sockel E 14.

3. Setzen Sie die Abdeckung wieder ein und schließen Sie den Backofen erneut an die Stromversorgung an.

Wartung der Gashähne

Im Laufe der Zeit könnte der Gashahn blockieren oder sich nur schwer drehen lassen. In einem solchen Fall ist der Hahn auszutauschen.

! Diese Arbeit darf nur durch einen vom Hersteller anerkannten Techniker durchgeführt werden.

Kundendienst

Geben Sie bitte Folgendes an:

- das Gerätemodell (Mod.)
- die Modellnummer (S/N).

Letztere Informationen finden Sie auf dem Typenschild, das sich auf dem Gerät und/oder der Verpackung befindet.

! Важно е да съхранявате тази книжка, за да може да я използвате за справка във всеки момент. При продажба на уреда, при прекратяване на използването му или при преместване се уверете, че книжката с инструкциите е заедно с него.

! Прочетете внимателно инструкциите: в тях има важни сведения за инсталирането, използването и безопасността при работа с уреда.

! Инсталирането на уреда трябва да се извърши от квалифициран специалист съгласно настоящите инструкции.

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

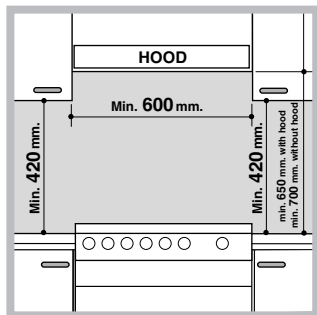
Позициониране и нивелиране

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

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

За правилно инсталиране:

- поставете уреда в кухнята, трапезарията или в едностаино жилище (не в банята);
- ако плотът на печката е по-висок от плота на мебелите, те трябва да бъдат поставени на поне 200 mm от уреда;



мебелите, те трябва да бъдат поставени на поне 200 mm от уреда;

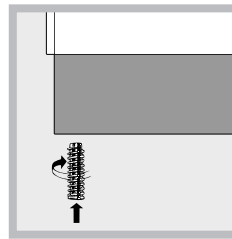
- ако печката се монтира под окачен шкаф, последният трябва да бъде на минимално разстояние от 420 mm от готварския плот.

Това разстояние трябва

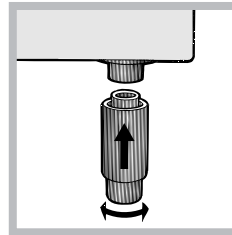
да бъде 700 mm, ако окачените шкафове са от запалим материал (виж фигура);

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

Нивелиране



Ако уредът трябва да бъде нивелиран, завийте регулационните крачета, които се доставят в комплект, в предназначенията за тях легла, разположени в ъглите в основата на печката (виж фигура).

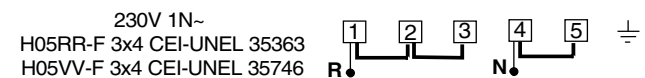
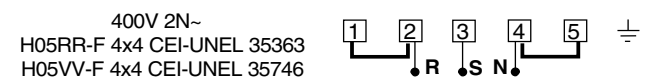
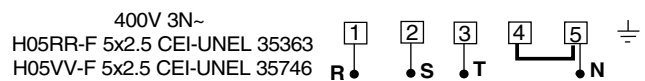


Крачетата* се монтират в слобка под основата на печката.

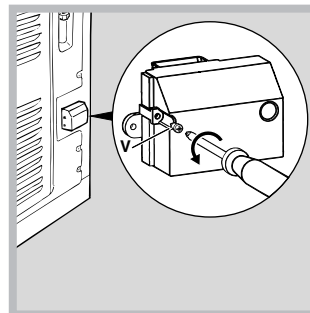
Електрическо свързване

Инсталиране на захранващия кабел

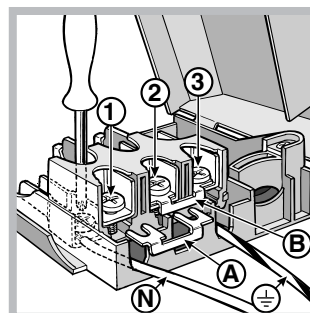
Кабелът се оразмерява в зависимост от вида на използваното електрическо свързване съгласно дадената схема на свързване.



За поставяне на захранващия кабел:



1. Развийте винта V от клемната кутия и издърпайте капачето, за да може тя да се отвори (виж фигура).



2. поставете свързващия кракрайник A (виж фигура) в съответствие с приведената по-горе схема на свързване. Клемната кутия е с възможност за монофазно свързване от 230V: клемите 1,

- 2 и 3 са свързани една към друга; мостът 4-5 е разположен в долната зона на клемната кутия.
3. Поставете проводниците N и PE съгласно схемата (*виж фигура*) и свържете, като затегнете докрай винтовете на клемите.
4. фиксирайте останалите проводници към клемите 1-2-3 и затегнете винтовете.
5. фиксирайте охранващия кабел в специалната придържаща скоба.
6. затворете капачето на клемната кутия чрез завиване на винта V.

Свързване на охранващия кабел към електрическата мрежа

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

Свържете уреда директно към мрежата, като за целта използвайте многополюсен прекъсвач с минимално отваряне между контактите от 3 mm, поставен между уреда и мрежата. Многополюсният прекъсвач трябва да бъде оразмерен за посоченото натоварване и да отговаря на нормите NFC 15-100 (заземителният кабел не трябва да се изключва от прекъсвача). Охранващият кабел трябва да бъде разположен така, че в нито една точка да не влиза в контакт с температура, по-висока от 50°C.

Преди да извършите свързването, уверете се, че:

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

! Уредът трябва да бъде инсталиран така, че кабелът и контактът за електрически ток да са лесно достъпни.

! Кабелът не трябва да бъде прегъван или притискан.

! Кабелът трябва периодично да се проверява и подменя от оторизирани специалисти.

! Предприятието-производител не носи никаква отговорност при неспазване на посочените норми.

ТАБЛИЦА С ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Размери	дължина 44 cm височина 34 cm дълбочина 39 cm
Обем	58 l
Полезни размери на чекмеджето за притопляне на храни:	дължина 42 cm височина 18 cm дълбочина 44 cm
Напрежение и честота на електрическото захранване:	виж фабричната табелка с техническите характеристики
Ел. нагревателни плочи	Бърза Ш 180 mm: 2000 W Бърза Ш 145 mm: 1500 W Максимално консумирана мощност на ел. нагревателните плочи: 7000 W
ЕТИКЕТ – ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ	Директива 2002/40/СЕ върху етикета на електрически фурни. Норма EN 50304 Разход на енергия с естествена конвекция за загряване: Традиционен-Статична
	Този уред съответства на следните Европейски директиви: 2006/95/ЕС от 12.12.06 (Ниско напрежение) и последващите изменения - 04/108/ЕС от 15/12/04 (Електромагнитна съвместимост) и последващите изменения - 93/68/ЕЕС от 22/07/93 и последващите изменения. 2002/96/ЕЕС 1275/2008 Stand-by/ Off mode

Използване на фурната

! При първото включване на фурната тя трябва да поработи празна за най-малко половин час при термостат на максимум и затворена врата. След това я изключете, отворете вратата и проветрете помещението. Миризмата, която се усеща, се дължи на използваните за защита на фурната вещества.

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

! Никога не поставяйте предмети направо на дъното на фурната, защото има риск да се повреди емайлт.

1. Изберете желаната програма за готвене чрез завъртане на превключвателя ПРОГРАМИ.
2. Изберете препоръчаната за програмата температура или температурата по желание чрез завъртане на превключвателя ТЕРМОСТАТ. В специалната таблица може да направите справка за списъка с програмите за печене и съответните им препоръчани температури (*виж Таблица за печене във фурната*).

По време на печенето винаги е възможно:


- да промените програмата за печене чрез завъртане на превключвателя ПРОГРАМИ;
- да промените температурата чрез превключвателя ТЕРМОСТАТ;
- да прекъснете печенето чрез поставяне на превключвателя ПРОГРАМИ на положение 0;

! Винаги поставяйте съдовете върху решетката, доставена в комплекта.

Светлинен индикатор ТЕРМОСТАТ



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

Осветление на фурната

Осветлението се включва със завъртане на превключвателя ПРОГРАМИ в положение, различно от "0". То остава включено, докато фурната работи. С избирането на  чрез превключвателя, осветлението се включва, без да се задейства никакъв загряващ елемент.

Таимер

За да задействате Таимера (Брояча на минути), направете следното:

1. Завъртете превключвателя ТАИМЕР по посока на часовата стрелка  на почти пълен оборот, за да се зареди звуковият сигнал;
2. Завъртете превключвателя ТАИМЕР в посока, обратна на часовата стрелка , като зададете желаното време.

Статична фурна

Положение на терморегулатора: по избор между **50°C** и **Max**

Включват се осветлението на фурната и горният и долният нагревател (електрически съпротивления). Печката автоматично достига зададената посредством терморегулатора температура и я поддържа посредством контролния прибор (термостат). Тази функция позволява печенето на всякакъв вид ястия благодарение на отличното ниво на разпределение на температурата.

Долен нагревател

Положение на терморегулатора: по избор между **50°C** и **Max**

Включват се осветлението на фурната и долният нагревател. Печката автоматично достига и поддържа температурата, зададена посредством терморегулатора. Тази позиция се препоръчва за допичане на ястия (в тавичка), които вече са добре изпечени отвън, но отвътре все още са леко сурови, или за сладкиши, покрити с плодове или мармалад, които изискват умерена повърхностна температура. Имайте предвид, че тази функция не позволява достигането на максималната температура във вътрешността на фурната (250°C) и следователно не е за препоръчване печенето на ястията да става винаги по този начин, освен ако не се касае за торти, които изискват температури по-ниски или равни на 180°C.

Горен нагревател

- Положение на терморегулатора: по избор между **50°C** и **Max**

Включват се осветлението на фурната и грилът с инфрачервени лъчи. Задейства се и моторчето на въртящия се шиш. Доста високата и директна температура на грила позволява незабавното повърхностно зачервяване на месата, възпрепятствайки отделянето на течност, поради което те остават по-крежки отвътре.

грил

-Положение на терморегулатора по избор между **50°C** и **Max**

Включват се осветлението на фурната и двата нагревателя на грила. Задейства се и моторчето на въртящия се шиш. Грил с размери по-големи от обичайните, с напълно нова концепция: 50 % по-голяма ефективност на печене. Двойният грил премахва ъгловите зони, където липсва топлина.

Важно: оставете ястието да се пече при затворена врата на фурната, за да постигнете възможно най-добри резултати **и едновременно с това чувствителна икономия на енергия (около 10 %)**.

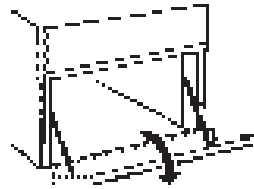
При използване на функцията грил, поставете скалата на последните нива отдолу нагоре (виж таблицата относно печенето), след което, за да съберете мазнината и да избегнете образуването на дим, поставете тавичка на първото ниво отдолу нагоре.

Долно чекмедже

Под фурната се намира чекмедже, което може да бъде използвано за съхранение на аксесоари или тигани.

За отварянето му е необходимо да го завъртите надолу.

Внимание: Никога не използвайте долното чекмедже за съхраняване на запалими материали.



! Вътрешната повърхност на чекмеджето (ако такова е налице) може да се нагорещи.

!Никога не използвайте долния шкаф за съхраняване на запалим материал.

Индикаторна лампа на терморегулатора на фурната

Тази лампа указва фазата на загряване на същия, а угасването ѝ – постигането във вътрешността на фурната на зададената температура. На този етап редуващото се запалване и угасване на индикаторната лампа показва, че терморегулаторът работи правилно за поддържането на постоянна температура във фурната.

Таблица за печене във фурна

BG

Глобни ена програма тора (превключват еля)	Храна за готвене	Тегло (кг)	Ниво на решетката за печене от дълу на горе	Време за прегорпяне (минути)	Глобни ена програма тора (терморегулатора)	Време за печене (минути)
1 Равномерна фурна (Нагревател от дълу и отгоре)	Гатяца	1	3	15	200	65-75
	Говежд или телешко печене	1	3	15	200	70-75
	Свиноско печене	1	3	15	200	70-80
	Бисквити (ронливи)	-	3	15	180	15-20
	Глод ва пита	1	3	15	180	30-35
	Лазаня	1	3	10	190	35-40
	Апешко	1	2	10	180	50-60
	Скумрия	1	2	10	180	30-35
	Сливов слад и ш	1	2	10	170	40-50
	Бинелениво	0.3	3	10	180	30-35
	Гандишлан	0.5	3	10	170	20-25
Солени торти	1.5	3	15	200	30-35	
2 Слаба фурна	Туртиснабухватели	0,5	3	15	160	30-40
	Ронлива торта	1	3	15	180	35-40
	Глод ва торта	1	3	15	180	50-60
	Кроасани (Кифлички)	0,5	3	15	160	25-30
3 Фурна отгоре	Време за запичане	-	¼	15	220	-
4 Грил	Писия с сепия	1	4	5	Макс.	8-10
	Шиснега от калмари и скарди	1	4	5	Макс.	6-8
	Филеот мрлуза	1	4	5	Макс.	10
	Зеленчуци на грил	1	¼	5	Макс.	10-15
	Телешка пълнола	1	4	5	Макс.	15-20
	Котлени	1	4	5	Макс.	15-20
	Жамбургер	1	4	5	Макс.	7-10
	Скумрия	1	4	5	Макс.	15-20
	Тост/претечен хляб	п.° 4	4	5	Макс.	2-3

ЗАБЕЛЕЖКА: Времето за печене са указателни и могат да се променят съобразно личните вкусове. За печене на грил тавичката се поставя винаги на 1° ниво най-дълу.

Използване на стъклокерамичния готварски плот

BG

Включване и изключване на зоните за готвене

За да включите зона за печене, завъртете съответния превключвател по посока на часовата стрелка.

За да я изключите, трябва да завъртите превключвателя в посока, обратна на часовата стрелка, до достигане на положение "0".

Запалването на следящия светлинен индикатор за работа на ЕЛЕКТРИЧЕСКИТЕ ПЛОЧИ показва, че поне една от плочите за готвене е включена.

Превключватели за управление на електрическите плочи на готварския плот

Готварските печки могат да бъдат окомплектовани с обикновени и бързи ел. нагревателни плочи (бързите плочи се отличават от останалите по червения кръг в средата). За избягване на загуби на топлина и щети на плочите добре е да използвате съдове с плоско дъно и диаметър, не по-малък от този на плочата. В таблицата са указани съответствията между положението, отбелязани на превключвателя, и употребата, за която се препоръчват нагревателните плочи.

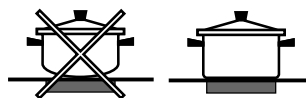
Преди да ги използвате за първи път, е необходимо да загреете плочите до максимална температура за около 4 мин, без тенджерата. По време на тази начална фаза защитното покритие се втвърдява и достига максимална устойчивост (здравина).

Светодиод за включени ел. нагревателни плочи
Запалва се, когато е включена някоя от ел. нагревателните плочи.

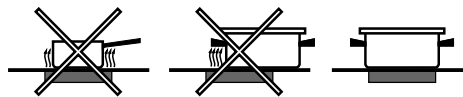
Позиция	Нормален или бърз котлон
0	загасен
1	Варене на зеленчуци, риба
2	Варене на картофи(на пара), супи, грах, фасул.
3	готвене, задушаване- слабо и по-силно
4	За печене- умерено
5	За печене- по-силно
6	За бързо сваряване

Практически съвети за използване на плота за готвене

- Използвайте тенджери с равно дъно и по-дебели стени, за да сте сигурни, че прилепват идеално към нагреващата зона;



- използвайте тенджери с достатъчно голям диаметър, покриващ изцяло нагреващата зона, за да се гарантира пълно използване на топлината;



- проверявайте винаги дъното на тенджерите да бъде идеално сухо и чисто: по този начин прилепването към нагреващите зони ще бъде оптимално; така и тенджерите, и плотът за готвене ще имат по-голяма дълготрайност;
- избягвайте употребата на тенджери, използвани за готвене с газови котлони: концентрацията на топлина от газовите горелки може да деформира дъното на тенджерата, която ще загуби способността си да прилепва плътно;
- никога не оставяйте зоната за готвене включена, без да има съд върху нея, тъй като тя може да се повреди.

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

Общи правила за безопасност

- Готварският плот от стъклокерамика е устойчив на температурни колебания и на удари. Все пак, трябва да се има предвид, че остриета или заточени кухненски прибори могат да счупят готварския плот. Ако това се случи, незабавно изключете щепсела на печката от мрежата и се обърнете само към оторизиран технически сервиз, като изисквате използването на оригинални резервни части. Неспазването на гореизложеното може да се отрази на безопасността на уреда.
- Уредът е разработен за непрофесионална употреба в жилищни сгради.
- Уредът не трябва да се инсталира на открито, дори когато е на защитено място. Много е опасно уредът да се оставя изложен на въздействие на дъжд и буря.
- Уредът не трябва да се докосва, когато сте с боси крака или пък с мокри или влажни ръце и крака.
- **Уредът трябва да се използва за приготвяне на ястия само от възрастни и съгласно инструкциите, приведени в тази книжка. Всяка друга употреба (например за отопление на помещения) се счита за неподходяща и следователно за опасна. Производителят не носи отговорност за възможни щети, произтичащи от неподходяща, неправилна и неразумна употреба.**
- Тази инструкция се отнася за уреди от клас 1 (монтирани самостоятелно) или от клас 2 - подклас 1 (вградени между два мебели).
- Децата да се държат настрана от уреда.
- Да се внимава горещите части на уреда да не влизат в контакт със хранящите кабели на други електродомакински уреди.
- Не запущавайте отворите за вентилация и отвеждане на топлината.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при поставяне или отстраняване на съдове.
- Не използвайте запалителни течности (алкохол, бензин и т.н.) в близост до работещия уред.
- Не поставяйте запалим материал в долното отделение или във фурната: ако уредът неочаквано заработи, може да се запали.
- Когато уредът не се използва, винаги проверявайте превключвателите да бъдат в положение •.
- Не изваждайте щепсела от контакта за електрически ток, като дърпате кабела; вместо това хванете самия щепсел.
- Не извършвайте операции по почистване или поддръжка, без преди това да сте изключили щепсела от електрическата мрежа.

- Ако уредът се повреди, никога не се опитвайте да го поправите сами. Ремонтът, извършен от неквалифицирани лица, може да причини повреди или последваща неправилна работа на уреда. Свържете се със Сервиза за техническо обслужване и ремонт.
- Не опирайте тежки предмети на отворената врата на фурната.
- Не позволявайте деца или неопитни лица да използват печката без наблюдение.

Преработване на отпадъци

- Преработване за отпадъци на опаковъчния материал: придържайте се към местните норми, по този начин опаковките ще могат да се използват повторно.
- Европейската директива 2002/96/ЕО относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО) предвижда, че електродомакинските уреди не трябва да се преработват с обикновения поток твърди отпадъци. Извадените от употреба уреди трябва да бъдат събирани отделно, за да се оптимизира делът на повторна употреба и рециклиране на съставлящите ги материали и да се предотвратят потенциалните щети на здравето на хората и околната среда. Всички уреди са означени със знак задраскан контейнер за боклук, който напомня задължението за разделно събиране на отпадъците. Извадените от употреба електродомакински уреди могат да се предадат на обществена служба за събиране на отпадъците, могат да се занесат в специално предназначени за това от общината зони, или ако това е предвидено от закона на съответната държава, да се върнат на дистрибуторите, закупувайки същевременно ново изделие от същия вид. Всички основни производители на електродомакински уреди работят активно по създаването и управлението на системи за събиране и преработване на извадените от употреба уреди.

Пестене и опазване на околната среда

- Когато използвате фурната в интервалите от време от късния следобед до ранните сутрешни часове, съдействате за намаляване на натоварването на потребление на електрическите компании.
- Препоръчва се печенето на програма ГРИЛ да се извършва винаги при затворена врата на фурната: както за постигане на възможно най-добри резултати, така и за чувствителна икономия на енергия (около 10 %).
- Уплътненията трябва да се поддържат винаги ефикасно действащи и чисти, за да прилепват плътно към вратата и да не водят до загуба на топлина.

Поддръжка и почистване

BG

Изключете уреда

Преди да извършите операции по уреда, той трябва да бъде изключен от мрежата за електрическо захранване.

Почистване на фурната

! Не използвайте парна струя за почистване.

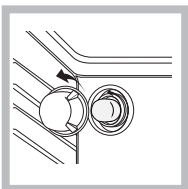
- Вътрешните емаилирани или изработени от неръждаема стомана части и гумените уплътнения могат да се почистват с гъба, напоена с хладка вода и неутрален сапун. Ако петната са трудно отстраними, използвайте специфични продукти за почистване. Препоръчва се обилно изплакване и подсушаване след почистване. Не използвайте абразивни прахове или корозиращи съставки.
- Препоръчително е да почиствате фурната отвътре след всяко използване, докато е още леко топла. Използвайте топла вода и почистващ препарат, изплакнете и изсушете с влажно парче плат. Избягвайте използването на абразивни вещества.
- Стъклото на вратата на фурната се почиства с неабразивна гъба и препарати и се изсушава с меко парче плат. Не използвайте груби абразивни материали или заточени метални приспособления за изстъргване, защото те могат да издраскат повърхността и да нарушат целостта на стъклото.
- Аксесоарите могат да се мият като обикновени съдове, дори и в миялна машина.
- Панелът за управление се почиства от нечистотиите и мазнините с неабразивна гъба или с меко парче плат.

Проверка на уплътненията на фурната

Проверявайте периодично състоянието на уплътнението около вратата на фурната. В случаи, че то се окаже повредено, обърнете се към Сервиза за техническо обслужване и ремонт. Препоръчва се фурната да не се използва, докато не бъде ремонтирана.

Подмяна на лампичката за осветяване на фурната

1. След като изключите фурната от електрическата мрежа, свалете стъкленото капаче от фасунгата (*виж фигура*).
2. Извадете лампичката и подменете с аналогична: напрежение 230V, мощност 25 W, свързване E 14.
3. Поставете отново капачето и свържете фурната към електрическата мрежа.



варовита вода или с препарати за почистване, съдържащи фосфор. Препоръчва се да се изплаква обилно и внимателно да се изсушава.

Техническо обслужване

Съобщете:

- Модела на машината (Mod.)
- Серииния номер (S/N)

Тези последни сведения се намират в табелката с характеристиките, поставена върху уреда и/или върху опаковката.

Почистване на неръждаемата стомана

Неръждаемата стомана може да стане на петна, ако продължително време е в контакт със силно

