

# CANDY

## **FORNI**

*ISTRUZIONI PER L'USO*

IT

## **OVENS**

*USER INSTRUCTIONS*

GB

## **HORNOS EMPOTRABLES**

*INSTRUCCIONES DE USO*

ES

## **OVEN**

*GEBRUIKSAANWIJZING*

NL

## **EINBAUBACKKÖFEN**

*BEDIENUNGSANLEITUNG*

DE

## **FOURS ENCASTRABLES**

*NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION*

FR

## **FORNOS**

*MANUAL DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO*

PT

## **Духовые шкафы**

*Инструкции для пользователей*

RU

## **PIEKARNIKI DO ZABUDOWY**

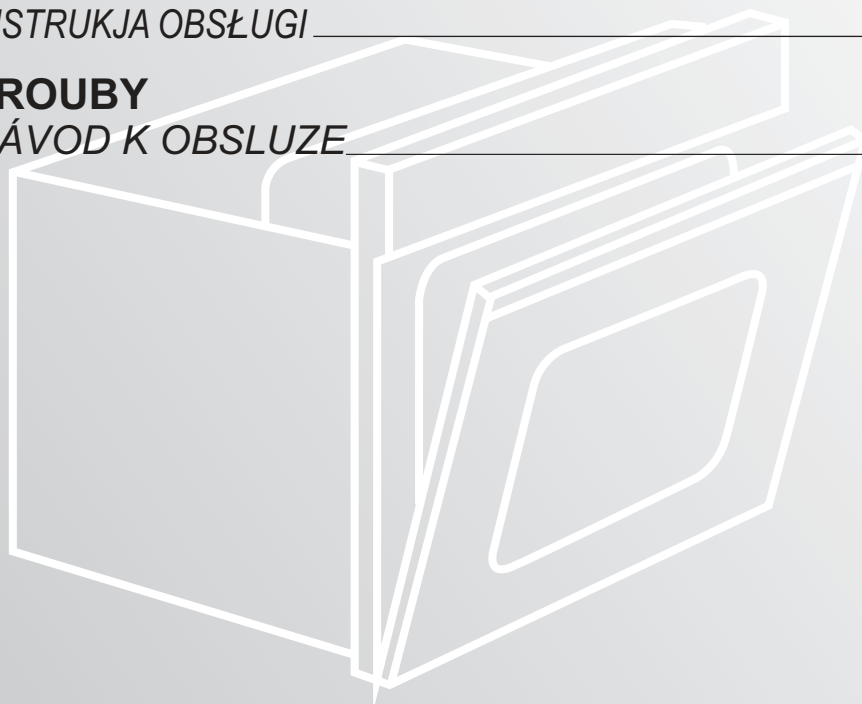
*INSTRUKJA OBSŁUGI*

PL

## **TROUBY**

*NÁVOD K OBSLUZE*

CZ



CONTENUTO	IT
<b>Indicazioni Di Sicurezza</b> .....	<b>05</b>
<b>1. Avvertenze Generali</b> .....	<b>05</b>
1.1 Dichiarazione Di Conformità .....	05
1.2 Informazioni Sulla Sicurezza .....	05
1.3 Installazione .....	05
1.4 Inserimento Del Mobile .....	05
1.5 Importante .....	05
1.6 Allacciamento Elettrico .....	05
1.7 Dotazione Del Forno (secondo Modello) .....	05
<b>2. Consigli Utili</b> .....	<b>06</b>
2.1 Griglie Forno - Sistema Di Arresto .....	06
2.2 La Cottura Al Grill .....	06
2.3 Secondo Modello Led Vision .....	06
2.4 Tempi Di Cottura .....	06
2.5 Forno Autopulente Catalitico .....	06
2.6 Pulizia E Manutenzione .....	06
2.7 La Funzione AQUACTIVA .....	06
2.8 Pulizia E Manutenzione .....	07
2.9 Servizio Assistenza Clienti .....	07
<b>3. Contaminuti</b> .....	<b>08</b>
3.1 Uso Del Contaminuti .....	08
3.2 Uso Del Temporizzatore .....	08
3.3 Timer Elettronico A Sforamento .....	08
3.4 Regolazione Ora .....	08
3.5 Uso Del Programmatore Analogico .....	09
3.6 Regolazione Dell'orario .....	09
3.7 Utilizzo Del Programmatore Elettronico (type A) .....	10
4. Istruzioni Per L'uso .....	11
5. Tabella Tempi Di Cottura .....	12-13

CONTENTS	GB
<b>Safety Instructions</b> .....	<b>14</b>
<b>1. General Warnings</b> .....	<b>15</b>
1.1 Declaration Of Compliance .....	15
1.2 Safety Hints .....	15
1.3 Installation .....	15
1.4 Fitting The Oven Into The Kitchen Unit .....	15
1.5 Important .....	15
1.6 Connecting To The Power Supply .....	15
1.7 Oven Equipment (according To The Model) .....	15
<b>2. Useful Tips</b> .....	<b>16</b>
2.1 Shelf Safety System .....	16
2.2 Grilling .....	16
2.3 The U-Cook Models .....	16
2.4 U-See .....	16
2.5 Cooking Time .....	16
2.6 Self-cleaning Oven With Catalytic .....	16
2.7 AQUACTIVA Function .....	16
2.8 Cleaning And Maintenance .....	17
2.9 Service Centre .....	17
<b>3. Timer</b> .....	<b>17</b>
3.1 Using The Minute Timer .....	17
3.2 Using The End Of Cooking Timer .....	17
3.3 Use Of The Electronic Programmer .....	17
3.4 Setting The Correct Time .....	17
3.5 Use Of Analogue Clock/programmer .....	18
3.6 Setting The Correct Time of Day .....	18
3.7 Use The Electronic Programmer (type A) .....	19
<b>4. Operating Instructions</b> .....	<b>20</b>
5. Tables Of Cooking Times .....	21-22

CONTENIDO	ES
<b>Instrucciones Para Un Uso Seguro</b> .....	<b>23</b>
<b>1. Instrucciones Generales</b> .....	<b>24</b>
1.1 Declaración De Conformidad .....	24
1.2 Información Sobre Seguridad .....	24
1.3 Instalación .....	24
1.4 Introducción Del Mueble .....	24
1.5 Importante .....	24
1.6 Conexión Eléctrica .....	24
1.7 Equipamiento Del Horno - Según El Modelo - .....	24
<b>2. Consejos Útiles</b> .....	<b>25</b>
2.1 Rejillas Horno - Sistema De Sujeción .....	25
2.2 La Cocción Al Grill .....	25
2.3 Los Modelos U-cook .....	25
2.4 Según Modelos U-see .....	25
2.5 Tiempos De Cocción .....	25
2.6 Horno Autolimpiante Catalítico .....	25
2.7 Función Aquactiva .....	25
2.8 Limpieza Y Mantenimiento .....	26
2.9 Asistencia Técnica .....	26
<b>3. Minutero</b> .....	<b>26</b>
3.1 Uso Del Minutero .....	26
3.2 Uso Del Temporizador .....	26
3.3 Temporizador Táctil .....	26
3.4 Ajuste De La Hora .....	26
3.5 Uso Del Programador Analógico .....	27
3.6 Configuración De La Hora .....	27
3.7. Uso Del Programador Electronico (type A) .....	28
4. Instrucciones De Uso .....	29
5. Tablas De Tiempos De Cocción .....	30-31

INHOUDSOPGAVE	NL
<b>VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN</b> .....	<b>32</b>
<b>1. Algemene Aanwijzingen</b> .....	<b>33</b>
1.1 Lees Deze Handleiding Aandachtig .....	33
1.2 Veiligheidsvoorschriften .....	33
1.3 Installatie .....	33
1.4 Inbouw Van De Oven .....	33
1.5 Belangrijk .....	33
1.6 Elektrische Aansluiting .....	33
1.7 Uitrusting Van De Oven Afhankelijk Van Het Model .....	33
<b>2. Nuttige Tips</b> .....	<b>34</b>
2.1 Veiligheidssysteem Voor De Roosters .....	34
2.2 Grilleren .....	34
2.3 De U-cook Modellen .....	34
2.4 Afhankelijk Van Model:u-see .....	34
2.5 Kooktijden .....	34
2.6 Zelfreinigende Ovenwanden .....	34
2.7 Aquactivafunctie .....	34
2.8 Schoonmaken En Onderhoud .....	34
2.9 Service Dienst .....	35
<b>3. Kookwekker</b> .....	<b>35</b>
3.1 Gebruik Van De Kookwekker .....	35
3.2 Gebruik Van De Timer Met Uitschakelfunctie .....	35
3.3 Elektronische Programma's Gebruiken .....	35
3.4 De Juiste Tijd Instellen .....	35
3.5 De Analoge Klok/programma's Gebruiken .....	36
3.6 Instelling Van De Tijd .....	36
<b>4. Gebruik Van Het Electronische Programma (type A)</b> .....	<b>37</b>
<b>5. Instructies Voor Het Gebruik Van De Oven</b> .....	<b>38-39</b>

INHALTSVERZEICHNIS	DE
<b>SICHERHEITSVORSCHRIFTEN</b> .....	<b>40</b>
<b>1. Allgemeine Hinweise</b> .....	<b>41</b>
1.1 Konformitätserklärung: .....	41
1.2 Sicherheitshinweise .....	41
1.3 Installation .....	41
1.4 Einbau In Den Schrank .....	41
1.5 Wichtig .....	41
1.6 Elektrischer Anschluß .....	41
1.7 Ofenausstattung (je Nach Modell) .....	41
<b>2. Einige Nützliche Hinweise</b> .....	<b>42</b>
2.1 Kippgesicherte Gitterroste .....	42
2.2 Grillen .....	42
2.3 The U cook Models .....	42
2.4 Beleuchtungssystem U-see - Je Nach Modell .....	42
2.5 Garzeiten .....	42
2.6 Katalytisches Selbstreinigungsset .....	43
2.7 Aquactiva Funktion .....	43
2.8 Reinigung Und Wartung .....	43
<b>3. Minutenzähler</b> .....	<b>43</b>
3.1 Minutenzähler .....	43
3.2 Benutzung Des Timers Für Backzeitende .....	43
3.3 Touch Timer .....	43
3.4 Einstellung Der Richtigen Uhrzeit .....	43
3.5 Gebrauch Der Analogen Uhr/ Programmierer .....	44
3.6 Einstellung Der Uhrzeit .....	44
3.7 Bedienung Der Elektronischen Programmereinheit (type A) .....	45
<b>4. Bedienungsanleitung</b> .....	<b>46</b>
<b>5. Garzeiten</b> .....	<b>47- 48</b>

SOMMAIRE	FR
<b>CONSEILS DE SÉCURITÉ</b> .....	<b>49</b>
<b>1. Instructions Generales</b> .....	<b>50</b>
1.1 Declaration De Conformité .....	50
1.2 Consignes De Securite .....	50
1.3 Installation .....	50
1.4 Mise En Place Du Four Dans Son Meuble .....	50
1.5 Important .....	50
1.6 Alimentation Electrique .....	50
1.7 Important .....	50
1.8 Equipement Du Four Equipement Different Selon Le Type De Four .....	50
<b>2. Consignes Utiles</b> .....	<b>51</b>
2.1 Grilles Du Four, Nouveau Système D'arrêt .....	51
2.2 La Cuisson Au Gril .....	51
2.3 Selon Modèle Le Pack U-cook .....	51
2.4 Selon Modèle U-see .....	51
2.5 Temps De Cuisson .....	51
2.6 Four Autonettoyant Par Catalyse .....	51
2.7 Fonction Aquactiva .....	51
2.8 Conseils De Nettoyage Et D'entretien .....	52
2.9 Assistance Technique .....	52
<b>3. Minuteur</b> .....	<b>52</b>
3.1 Utilisation Du Minuteur Sonore .....	52
3.2 Utilisation Du Minuteur Coupe-circuit .....	52
3.3 Horloge À Commande Sensitive .....	52
3.4 Reglage De L'heure .....	52
3.5 Utilisation Du Programmeur A Aiguille .....	53
3.6 Reglage De L'heure .....	53
3.7 Utilisation Du Programmeur Électronique (Type A) .....	54
<b>4. Instructions Pour L'utilisation</b> .....	<b>55</b>
<b>5. Temps De Cuisson</b> .....	<b>56-57</b>

CONTEÚDO	PT
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA .....	58
1. Indicações De Carácter Geral .....	59
1.1 Declaração De Conformidade: .....	59
1.2 Informação Sobre Segurança .....	59
1.3 Instalação .....	59
1.4 Montagem Do Forno .....	59
1.5 Importante .....	59
1.6 Ligação Do Forno À Rede De Alimentação De Energia .....	59
1.7 Equipamento Do Forno (de Acordo Com Modelo) .....	59
2. Sugestões Úteis .....	60
2.1 Sistema De Segurança Das Prateleiras .....	60
2.2 Grelhar .....	60
2.3 Os Models -u-cook .....	60
2.4 De Acordo Com O Modelo U-see .....	60
2.5 Tempos De Cozedura .....	60
2.6 Forno Auto-limpante Com Revestimento Catalítico .....	60
2.7 Função de limpeza fácil "AQUACTIVA" .....	61
2.8 Limpeza E Manutenção .....	61
2.9 Assistência Técnica .....	61
2.10 Condições De Garantia .....	61
3. Timer .....	62
3.1 Utilização Do Conta Minutos .....	62
3.2 Utilização Do Programador De Fim De Cozedura .....	62
3.3 Relógio (timer) Por Toque .....	62
3.4 Acertar O Relógio .....	62
3.5 Utilização Relógio Analógico / Programador .....	63
3.6 Acertar O Relógio .....	63
3.7 Utilização Do Programador Electrónico (type A) .....	64
4. Instruções De Operação .....	65
5. Tabelas De Tempos De Cozedura .....	66-67

СОДЕРЖАНИЕ	RU
ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ .....	68
1. Общие рекомендации .....	69
1.1 Декларация соответствия .....	69
1.2 ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ .....	69
1.3 УСТАНОВКА .....	69
1.4 Установка духового шкафа в кухонный гарнитур .....	69
1.5 ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ .....	69
1.6 ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДУХОВКИ .....	70
2.1 СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛОК .....	70
2.2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ .....	70
2.2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ .....	70
2.3 МОДЕЛИ U·COOK .....	70
2.4 Замена подсветки в модели U·SEE .....	70
2.5 ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ .....	70
2.6 КАТАЛИТИЧЕСКАЯ САМООЧИЩАЮЩАЯСЯ ДУХОВКА .....	70
2.7 ФУНКЦИЯ AQUACTIVA .....	71
2.8 УХОД И ОЧИСТКА .....	71
2.9 СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....	71
3. ТАЙМЕР .....	72
3.1 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА .....	72
3.2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА ОКОНЧАНИЯ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ .....	72
3.3 ТАЙМЕР С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ .....	72
3.4 УСТАНОВКА ТОЧНОГО ВРЕМЕНИ .....	72
3.5 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АНАЛОГОВОГО ТАЙМЕРА/ПРОГРАММАТОРА .....	73
3.6 УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ .....	73
3.7 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА (Type A) .....	74
4. ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ .....	75
5. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ .....	76-77

SPIS TREŚCI	PL
INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA .....	78
1. WSKAZÓWKI OGÓLNE .....	79
1.1 DEKLARACJA ZGODNOŚCI .....	79
1.2 UWAGA .....	79
1.3 INSTALACJA .....	79
1.4 OSADZENIE URZĄDZENIA W OBUDOWIE .....	79
1.5 Podłączenie elektryczne .....	79
1.6 WYPOSAŻENIE PIEKARNIKA .....	79
(Dostępne tylko w niektórych modelach)	
2. UŻTECZNE WSKAZÓWKI .....	80
2.1 Ruszty piekarnika - system blokady .....	80
2.2 PIECZENIE Z GRILLEM .....	80
2.3 MODELE U·COOK .....	80
2.4 Zależnie od modelu U·SEE .....	80
2.5 CZASY WYPIEKU .....	80
2.6 Katalityczny piekarnik samooczyszczający się .....	80
2.7 FUNKCJA AQUACTIVA .....	81
2.8 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA .....	81
2.9 SERWIS TECHNICZNY .....	81
3. REGULATOR CZASOWY .....	81
3.1 KORZYSTANIE Z MINUTNIKA .....	82
3.2 KORZYSTANIE Z WYŁĄCZNIKA KONCA PIECZENIA .....	82
3.3 ZEGAR DOTYKOWY .....	82
3.4 USTAWIANIE ZEGARA .....	82
3.5 KORZYSTANIE Z PROGRAMATORA ANALOGOWEGO .....	83
3.6 USTAWIENIE AKTUALNEGO CZASU .....	83
3.7 PROGRAMATOR ELEKTRONICZNY (Type A) .....	84
4. INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA .....	85
5. TABELA CZASÓW WYPIEKU .....	86-87

OBSAH	CZ
BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	88
1. Všeobecná Upozornění .....	89
1.1 Prohlášení O Shodě .....	89
1.2 Bezpečnostní Typy .....	89
1.3 Instalace .....	89
1.4 Vestavění Trouby Do Kuchyňské Linky .....	89
1.5 Důležité .....	89
1.6 Připojení K Elektrické Síti .....	89
1.7 Vybavení Trouby ( Podle Modelu) .....	89
2. Užitečné Tipy .....	90
2.1 Bezpečnostní Systém Roštu .....	90
2.2 Grilování .....	90
2.3 U-cook Modely .....	90
2.4 Podle Modelu Led Vision .....	90
2.5 Doba Přípravy .....	90
2.6 Samočištění Trouby Pomocí Katalytické Vložky .....	90
2.7 Funkce Aquactiva .....	90
2.8 Čištění A Údržba .....	91
2.9 Servisní Středisko .....	91
3. Časoměřič .....	91
3.1 Použití Minutky .....	91
3.2 Použití Časovače Ukončení Vaření .....	91
3.3 Využití Času Dotykové Ovládání Programmer - Programování .....	91
3.4 Nastavení Správného Času .....	91
3.5 Použití Analogových Hodin .....	92
3.6 Nastavení Přesného Času .....	92
3.7 Použití Elektronického Programátoru (typ A) .....	93
4. Pokyny K Použití .....	94
5. Tabulky Časů Přípravy .....	95-96

## INDICAZIONI DI SICUREZZA

- **ATTENZIONE:** l'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le parti calde.
- I bambini al di sotto di 8 anni dovrebbero essere tenuti a distanza se non continuamente supervisionati.
- L'apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza del prodotto se supervisionate o dando loro istruzioni riguardo al funzionamento dell'apparecchio in maniera sicura e cosciente del rischio possibile.
- I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere fatte da bambini senza supervisione
- Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
- Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Spegnere il forno prima di rimuovere lo schermo di protezione e, dopo la pulizia, rimontarlo secondo le istruzioni.
- Usare solo la sonda termica raccomandata per questo forno.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- **ATTENZIONE:** Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Il mezzo di disconnessione deve essere incorporato nel cablaggio fisso in accordo con le leggi di cablaggio.
- Le istruzioni devono indicare quale tipo di cavo debba essere utilizzato, tenendo presente la temperatura della superficie posteriore dell'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito da un cavo o un assieme speciali disponibili presso il costruttore o il suo servizio assistenza tecnica.
- **ATTENZIONE:** Al fine di evitare ogni pericolo dovuto al riarmo accidentale del dispositivo termico di interruzione, il presente apparecchio non deve essere alimentato con un dispositivo di manovra esterno, quale un temporizzatore oppure essere connesso a un circuito che viene regolarmente alimentato o disalimentato dal servizio.
- **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono diventare calde quando il grill è in uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
- Gli eccessi di materiale trascinati devono essere tolti prima della pulizia.
- Durante la Pyrolisi le superfici possono scaldarsi più del solito è pertanto consigliato tenere i bambini a distanza.

## 1- AVVERTENZE GENERALI

Vi ringraziamo per aver scelto uno dei nostri prodotti, per ottenere da questo elettrodomestico le migliori prestazioni consigliamo di:

- Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto.
- Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

Durante l'uso il forno diventa caldo, fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

Alla prima accensione del forno può svilupparsi fumo di odore acre, causato dal primo riscaldamento del collante dei pannelli d'isolamento avvolgenti il forno. Si tratta di un fenomeno assolutamente normale e, in caso si verificasse, occorre attendere la cessazione del fumo prima di introdurre le vivande.

Il forno è per sua natura un apparecchio che diventa caldo, in modo particolare in corrispondenza del cristallo porta.

### 1.1. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questa apparecchiatura nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari, è conforme alla prescrizione della dir. CEE 89/109 e al D.L. di attuazione N° 108 del 25/01/92.

Apparecchio conforme alle Direttive Europee 73/23/CEE e 89/336/CEE, sostituite rispettivamente da 2006/95/CE e 2004/108/CE, e successive modifiche.

### 1.2 INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

•Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, e cioè per la cottura di alimenti.

Ogni altro uso (ad esempio riscaldamento ambiente) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

•L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali.

#### **In particolare:**

-non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa di corrente

-non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi

-non usare l'apparecchio a piedi nudi

-in generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe.

- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spengerlo e non manometterlo.

•In caso di danneggiamento del cavo, provvedere tempestivamente alla sua sostituzione secondo le seguenti indicazioni:

aprire il coperchio morsettiera, togliere il cavo di alimentazione e sostituirlo con uno corrispondente, (tipo H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F) e adeguato alla portata dell'apparecchio.

Tale operazione dovrà essere eseguita da personale professionalmente qualificato. Il conduttore di terra (giallo-verde), deve obbligatoriamente essere più lungo di circa 10 mm rispetto ai conduttori di linea.

Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

•**Non rivestire le pareti del forno con fogli d'alluminio da cucina o fogli monouso commerciali, perché potrebbero fondersi a contatto con le superfici in smalto caldo e danneggiare le superfici in smalto all'interno del forno.**

### 1.3 INSTALLAZIONE

L'installazione è a carico dell'acquirente e la Casa Costruttrice è esonerata da questo servizio; gli eventuali interventi richiesti alla Casa Costruttrice che dipendono da una errata installazione non sono compresi nella garanzia.

L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

### 1.4 INSERIMENTO DEL MOBILE

Inserire l'apparecchio nel vano del mobile (sottopiano o in colonna). Il fissaggio si esegue con 4 viti attraverso i fori della cornice, visibili aprendo la porta.(vedere ultima pagina). Per consentire la migliore aerazione del mobile, i forni devono essere incassati rispettando le misure e le distanze indicate nella figura in ultima pagina.

Nota: per i forni da abbinamento con piano cottura è indispensabile rispettare le istruzioni contenute nel libretto allegato all'apparecchiatura da abbinare.

### 1.5 IMPORTANTE

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio da incasso è necessario che il mobile sia di caratteristiche adatte. I pannelli dei mobili adiacenti il forno dovranno essere in materiale resistente al calore. In particolare nel caso di mobili in legno impiallacciato le colle dovranno essere resistenti alla temperatura di 120°C: materiali plastici o collanti non resistenti a questa temperatura sono causa di deformazioni o scollature. In conformità alle norme di sicurezza, una volta incassato l'apparecchio, non debbono essere possibili eventuali contatti con le parti elettriche. Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolta senza l'aiuto di qualche utensile.

**Per garantire una buona areazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano; inoltre il pianale di appoggio deve avere una luce posteriore di almeno 45 mm.**

### 1.6 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Inserire la spina in una presa di corrente munita di un terzo contatto corrispondente alla presa di terra, che deve essere collegata in modo efficiente.

Per i modelli sprovvisti di spina, montare sul cavo una spina normalizzata che sia in grado di sopportare il carico indicato in targa. Il conduttore di messa a terra e contraddistinto dai colori giallo-verde. Tale operazione dovrà essere eseguita da personale professionalmente qualificato.

In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto, da personale professionalmente qualificato. Si può effettuare anche l'allacciamento alla rete interponendo tra l'apparecchio e la rete un interruttore omipolare dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore. La presa o l'interruttore omipolare usati per l'allacciamento devono essere facilmente accessibili ad elettrodomestico installato.

**Importante:** in fase di installazione, posizionare il cavo di alimentazione in modo che in nessun punto si raggiungano temperature superiori di 50°C alla temperatura ambiente.

L'apparecchio è conforme ai requisiti di sicurezza previsti dagli istituti normativi. La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica, (in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato).

**Importante: la ditta costruttrice resta sollevata da ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose, derivanti dal mancato allacciamento della linea di terra.**

**ATTENZIONE: la tensione e la frequenza di alimentazione sono indicate in targa matricola (figura in ultima pagina). Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicate in targa. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.**

### 1.7 DOTAZIONE DEL FORNO (secondo modello)

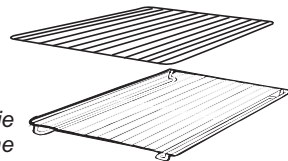
Prima di utilizzare gli accessori del forno per la prima volta è necessario pulirli. Per questa operazione si consiglia di utilizzare una spugna. Successivamente risciacquare ed asciugare gli accessori.

**La griglia semplice** serve da supporto per teglie, pirofile, stampi per i dolci.

**La griglia porta-piatto** serve in particolare per le grigliate di carne poiché sostiene anche la leccarda che raccoglie i grassi che colano.

Grazie ai loro profili speciali, le griglie restano sempre in orizzontale, anche quando vengono estratte verso l'esterno.

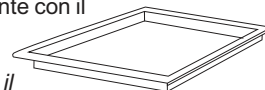
Non c'è nessun rischio quindi che i tegami scivolino o si ribaltino.



La leccarda serve a raccogliere i grassi che colano durante la cottura con il grill. Deve essere utilizzata solamente con il grill, il girarrosto o il turbo girarrosto, secondo il modello.

Attenzione: in tutti gli altri modi di cottura, la leccarda deve essere tolta dal forno.

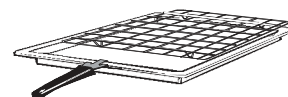
Non usare mai la leccarda per cuocere gli arrostiti perché ne risulterebbe un eccessivo sviluppo di fumo e vapori e il forno si sporcherebbe inutilmente.



Pizza set è l'ideale per la cottura delle pizze. Il set deve essere utilizzato in abbinamento alla funzione Pizza.



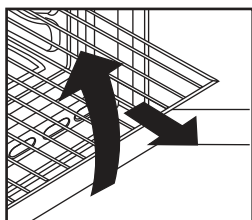
La griglia piatta da combinare con la leccarda per tutti i tipi di grigliate. Una presina è fornita per permettere di estrarre l'insieme dal forno senza scottarsi. Non lasciare mai la presina nel forno.



Gli accessori devono essere tolti dal forno se non vengono utilizzati.

## 2- CONSIGLI UTILI

### 2.1 GRIGLIE FORNO - SISTEMA DI ARRESTO



Il forno è dotato di un nuovo sistema di arresto griglie. Questo sistema consente di estrarre le griglie quasi completamente senza che queste fuoriescano dal forno mantenendole perfettamente in piano, consentendo di verificare e mescolare il cibo con la massima tranquillità e sicurezza.

Per estrarre le griglie è sufficiente, come indicato sul disegno, alzarle, prendendole dalla parte anteriore e tirarle.

### 2.2. LA COTTURA AL GRILL

Questo tipo di cottura consente la doratura rapida dei cibi. A questo scopo consigliamo di inserire la griglia generalmente nel 3° o 4° ripiano, secondo le dimensioni dei cibi (Fig. pag. 8). Quasi tutte le carni possono essere cotte al grill, fanno eccezione alcune carni magre di selvaggina ed i polpettoni. La carne ed il pesce da cucinare al grill vanno leggermente unti con olio.

### 2.3 Secondo modello pacchetto di funzioni del sistema U·COOK

I forni U·COOK sono dotati di controllo elettronico della ventilazione di cottura, brevettato VarioFan; il sistema cambia automaticamente la velocità della ventola del multifunzione per ottimizzare le correnti d'aria e la temperatura interna della cavità mentre il forno sta cucinando.

Tutti i forni U·COOK sono dotati di funzione **Soft Cook**, permettendo una gestione della distribuzione di umidità e temperatura. Riduce la perdita degli alimenti fino al 50%, donando morbidezza e fragranza alle pietanze. Una cottura così delicata è indicata soprattutto per il pane e la pasticceria.

Riduce il tempo di preriscaldamento dei forni: sono sufficienti solo 8 minuti per raggiungere i 200°C.

Offre la possibilità di personalizzare il livello e l'intensità gr di grigliatura, fino al 50% in più rispetto ad un forno multifunzione tradizionale.

La nuova porta "WIDE DOOR" ha un'ampia superficie in vetro che assicura una più facile pulizia e un miglior isolamento termico.

### 2.4 SECONDO MODELLO U·SEE

E' un sistema che si sostituisce all'illuminazione con tradizionali lampadine ad incandescenza; nella controporta del forno, completamente in vetro temprato, sono stati inseriti 14 Led, di altissima qualità a luce bianca, che illuminano l'interno del forno con una luce diffusa permettendo una visione della cottura senza ombre, su più livelli.

Il design creato per il supporto dei 14 Led regala un elegante effetto high-tech

Vantaggi del sistema: U·SEE

- Visibilità forno ottimale,
- Durata prolungata nel tempo,
- Consumo energetico estremamente basso -95% dei tradizionali sistemi di illuminazione forni,
- Elevato rendimento,
- Design high tech.



"Apparecchio con luce LED bianca di classe 1M secondo la IEC 60825-1:1993 + A1:1997 + A2:2001 (equivalente a EN 60825-1: 1994 + A1:2002 + A2:2001) ; massima potenza ottica emessa =459nm < 150uW. Non osservare direttamente con strumenti ottici."

### 2.5 TEMPI DI COTTURA

Alle pagine 8-9 riportiamo una tabella indicativa dove sono indicati tempi e temperature consigliati per le prime cotture. Ad esperienza acquisita potrete variare a vostro piacimento i valori riportati nella tabella stessa.

### 2.6 FORNO AUTOPULENTE CATALITICO

Speciali pannelli autopulenti ricoperti da uno smalto a struttura microporosa, offerti come accessori opzionali per tutti i modelli, eliminano la pulizia manuale del forno.

I grassi proiettati sulle pareti durante la cottura, vengono decomposti dallo smalto, mediante un processo catalitico di ossidazione e trasformati in prodotti gassosi.

Schizzi eccessivi di grasso possono ostruire i pori e quindi impedire l'autopulizia. Tale caratteristica può essere ripristinata mediante un riscaldamento per circa 10-20 minuti del forno vuoto impostando la manopola forno in corrispondenza della massima temperatura.

Non usare prodotti abrasivi, pagliette metalliche, oggetti appuntiti, panni ruvidi, prodotti chimici o detersivi che possono danneggiare irrimediabilmente lo smalto.

Si consiglia inoltre di utilizzare pentole a bordi alti nel caso di cotture di vivande particolarmente grasse (arrostiti, ecc.) e di usare la leccarda quando si esegue la cottura al grill.

Qualora, per particolari condizioni di sporco, non fosse sufficiente l'azione precedente, si consiglia di intervenire asportando i grassi con un panno morbido od una spugna inumiditi con acqua calda.

La porosità dello smalto è fondamentale per garantire l'azione autopulente.

**N.B.:** Tutti i pannelli autopulenti in commercio hanno un'efficacia di rendimento di circa 300 ore di funzionamento forno. Dopo tale limite i pannelli dovrebbero essere sostituiti.

### 2.7 LA FUNZIONE AQUACTIVA

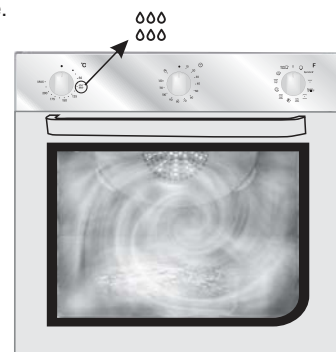
La procedura "AQUACTIVA" utilizza il vapore per facilitare la rimozione dal forno del grasso e dei pezzi di cibo rimasti.

1. Inserire 300 ml di acqua distillata o potabile nel contenitore dell'AQUACTIVA sul fondo del forno
  2. Impostare la funzione del forno su Statico ( ) o su Riscaldamento ( ) dal basso
  3. Impostare la temperatura sull'icona AQUACTIVA ( )
  4. Lasciar funzionare l'elettrodomestico per 30 minuti
  5. Disattivare la macchina e lasciare che si raffreddi
- Una volta che l'elettrodomestico si è raffreddato, pulire la superficie interna del forno con uno straccio

#### Attenzione

Assicurarsi che l'elettrodomestico sia freddo prima di toccarlo, c'è il rischio di scottarsi.

Utilizzare acqua distillata o potabile.



## 2.8 PULIZIA E MANUTENZIONE

Per la pulizia dei vetri della porta del forno non utilizzare materiali abrasivi raschiati o oggetti che possono graffiare la superficie del vetro. Pulire le superfici in acciaio inox e smaltate con acqua tiepida e sapone, oppure con appositi prodotti in commercio, evitando assolutamente l'uso di polveri abrasive che danneggerebbero le superfici e le parti estetiche.

La pulizia del forno è molto importante e deve essere effettuata ogni volta che questo viene usato. Infatti, sulle pareti si depositano grassi sciolti durante la cottura che potrebbero, alla successiva accensione, produrre odori sgradevoli che nuocerebbero al buon esito della cottura. Per la pulizia usare acqua calda e detersivo, sciacquando accuratamente.

Per eliminare questo fastidioso intervento, su tutti i modelli possono essere inseriti pannelli autopulenti, offerti come accessori opzionali: vedere apposito paragrafo «FORNO AUTOPULENTE CATALITICO». Usare detersivi e pagliette d'acciaio per le griglie inox. La pulizia delle superfici in cristallo temperato deve essere eseguita quando le superfici sono fredde. Eventuali rotture dovute alla non osservanza di questa regola elementare non rientrano nei termini di garanzia.

La lampada forno può essere sostituita disinserendo elettricamente l'apparecchio e svitando l'ampolla che la racchiude, sostituendo la lampada non funzionante con una analoga resistente alle alte temperature.

## 2.9 SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

### CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?

Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, nonché del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.

Così come riportato nei testi dei Decreti Legislativi citati, il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione. Resta pure inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità, il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi. Per contro, nel successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna; nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste e pertanto il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias effettuerà l'intervento addebitando al consumatore tutti i costi relativi.

### ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI: come?

Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.

Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 199.12.13.14.

### ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi?

Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo prodotto presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo vivamente di effettuare i controlli indicati sopra.

## UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA

Qualora il problema dovesse persistere, componendo il "Numero Utile" sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente con il Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza. Attenzione, la chiamata è a pagamento; il costo verrà comunicato, tramite messaggio vocale, dal Servizio clienti dell'operatore telefonico utilizzato. Dettagli sono presenti sul sito internet [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)

### MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?



È indispensabile che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia oppure sulla targa matricola del prodotto (figura in ultima pagina). In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferite inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.



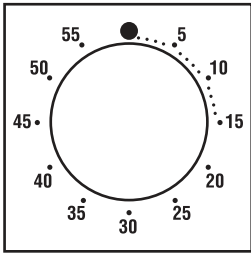
Questo elettrodomestico è marcato conformemente alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, aiuterete ad evitare possibili conseguenze negative all'ambiente e alla salute delle persone, che potrebbero verificarsi a causa

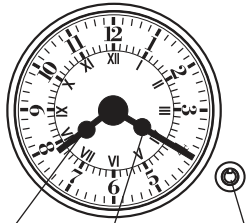
di un errato trattamento di questo prodotto giunto a fine vita. Il simbolo sul prodotto indica che questo apparecchio non può essere trattato come un normale rifiuto domestico; dovrà invece essere consegnato al punto più vicino di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento deve essere effettuato in accordo con le regole ambientali vigenti per lo smaltimento dei rifiuti. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, recupero e riciclo di questo prodotto, per favore contattare l'ufficio pubblico di competenza (del dipartimento ecologia e ambiente), o il vostro servizio di raccolta rifiuti a domicilio, o il negozio dove avete acquistato il prodotto.

### 3. CONTAMINUTI

#### 3.1 USO DEL CONTAMINUTI

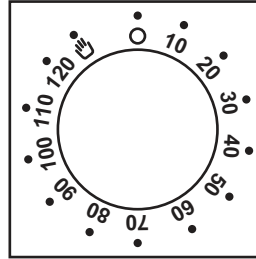


Per selezionare il tempo prescelto, ruotare la manopola di un giro completo, quindi ritornare con l'indice nella posizione corrispondente al tempo desiderato. Allo scadere del tempo, entrerà in azione la suoneria per alcuni secondi.



Lancetta ore      Lancetta minuti      Manopola a pulsante

#### 3.2 USO DEL TEMPORIZZATORE



Con questo meccanismo è possibile programmare la durata espressa in minuti della cottura e quindi lo spegnimento automatico del forno al termine del tempo desiderato (max. 120 minuti).

Allo scadere del tempo prescelto, la manopola raggiungerà la posizione di suoneria O in corrispondenza della quale il forno si spegne automaticamente.

**Il forno può essere acceso solo impostando un tempo di cottura o girando la manopola in posizione .**

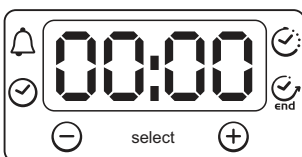
#### IMPOSTAZIONE OROLOGIO ANALOGICO

Ad ogni pressione della manopola la lancetta dei minuti avanza di un minuto, tenendo premuta la manopola le lancette avanzano rapidamente.

#### 3.3 TIMER ELETTRONICO A SFIORAMENTO

FUNZIONE	COME SI ATTIVA	COME SI SPEGNE	COSA FA	A COSA SERVE
<b>CONTAMINUTI</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Premere il tasto centrale 1 volta.</li> <li>•Premere i tasti "-" "+" per regolare la durata</li> <li>•Lasciare i tasti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Al termine della durata impostata la funzione si spegne da sola ed avvisa con un segnale sonoro (il segnale sonoro si ferma da solo; per fermarlo subito premere il tasto) SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Da un segnale sonoro al termine di un tempo stabilito</li> <li>•Durante il funzionamento il display visualizza il tempo rimanente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Permette di utilizzare il programmatore del forno come una sveglia (può essere usato con forno funzionante o spento).</li> </ul>
<b>DURATA COTTURA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Premere il tasto centrale 2 volte</li> <li>•Premere i tasti "-" "+" per regolare la durata</li> <li>•Lasciare i tasti</li> <li>•Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Al termine della durata impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima si deve portare la manopola commutatore in posizione O oppure portare a 0:00 la durata della cottura (tasti SELECT e "-" "+").</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Permette di impostare la durata della cottura del cibo inserito nel forno</li> <li>•Per visualizzare il tempo rimanente premere il tasto SELECT.</li> <li>•Per modificare il tempo rimanente premere il tasto SELECT + "-" "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Per interrompere il segnale premere un tasto qualsiasi. Premere il tasto centrale per tornare alla funzione orologio.</li> </ul>
<b>FINE COTTURA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Premere il tasto centrale 3 volte</li> <li>•Premere i tasti "-" "+" per regolare l'ora di fine cottura</li> <li>•Lasciare i tasti</li> <li>•Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•All'ora impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima è necessario portare la manopola commutatore in posizione O.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Permette di memorizzare l'ora di fine cottura</li> <li>•Per visualizzare l'ora programmata premere il tasto centrale 3 volte</li> <li>•Per modificare l'ora programmata premere i tasti SELECT + "-" "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Tipicamente si utilizza questa funzione con la funzione DURATA COTTURA—ad esempio il cibo desiderato deve cuocere per 45 minuti e desidero che sia pronto per le ore 12:30; in tal caso:</li> <li>•Al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente ed avvisa con un segnale sonoro.</li> </ul>
<b>BLOCCO BAMBINO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Tenere premuto per 5 secondi il tasto (+). Da questo momento lo schermo visualizza alternativamente "STOP" e il tempo preimpostato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Tenere premuto per 5 secondi il tasto (+). Da questo momento tutte le funzioni sono riabilitate.</li> </ul>		<p><i>Selezionare la funzione di cottura desiderata</i>  <i>Impostare la durata cottura a 45 minuti ("-" "+")</i>  <i>Impostare la fine cottura alle ore 12:30 ("-" "+")</i></p> <p><b>La cottura avrà automaticamente inizio alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti), all'ora impostata come fine cottura il forno si spegne automaticamente.</b>  <b>ATTENZIONE: impostando solo la fine cottura e non la durata della cottura, il forno si accenderà subito e si spegnerà all'ora di fine cottura impostata</b></p>

#### 3.4 REGOLAZIONE ORA

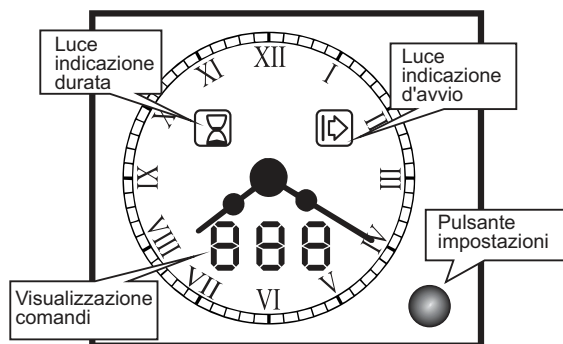


**ATTENZIONE:** la prima operazione da eseguire dopo l'installazione o dopo una interruzione di corrente (tali situazioni si riconoscono perchè sul display lampeggia l'ora 12:00) è la regolazione dell'ora, come di seguito descritto.

- Premere il tasto centrale 4 volte.
- Imposta l'ora con i tasti "-" "+".
- Lasciare i tasti.

**ATTENZIONE:** Il forno funziona solo se impostato in modalità manuale o cottura programmata.

### 3.5 USO DEL PROGRAMMATORE ANALOGICO



### 3.6 REGOLAZIONE DELL'ORARIO

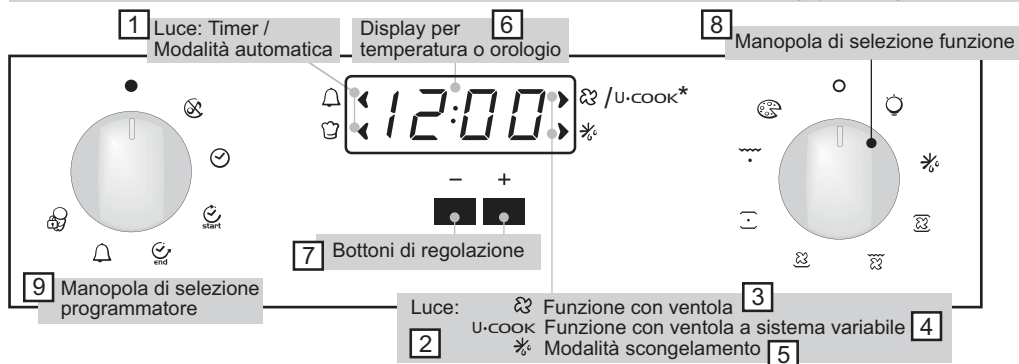
- Premere e mantenere premuto per 4 secondi il bottone di impostazione. Il display mostrerà la scritta "SET". Verrà emesso un segnale sonoro.
- Impostare l'orario premendo il bottone. La rotazione del bottone farà avanzare il programmatore di minuto in minuto. Mantenerlo premuto per un avanzamento rapido.

*Nessun'altra operazione deve essere fatta nei 4 secondi successivi, altrimenti verranno cancellate le impostazioni appena inserite.*

*La durata e l'orario compariranno sul display automaticamente*

FUNZIONE	COME ATTIVARLA	COME DISATTIVARLA	COSA SUCCEDDE	A COSA SERVE
<b>MANUALE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Può essere impostata solo con una funzione di cottura attiva. Non si imposta l'orario.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantenere la manopola sulla posizione di Stop.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il forno si può utilizzare.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cucinare la ricetta desiderata con un funzionamento manuale.</li> </ul>
<b>TIMER</b> max 90 min. "BEL"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Premere due volte il bottone di impostazione. Il display mostrerà "BEL" seguito da "---".</li> <li>• Impostare il tempo di cottura attraverso la rotazione del bottone di impostazione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durante il conto alla rovescia, il display mostra in continuazione il tempo residuo in minuti ed in secondi. Alla fine del conto alla rovescia, il display mostrerà "000" lampeggiante e verrà emesso un segnale sonoro di fine cottura. Per terminare il suono, premere il bottone di impostazione. In ogni momento è possibile modificare o cancellare il tempo impostato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Viene emesso un segnale una volta trascorso il tempo impostato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Può essere utilizzato per impostare un tempo anche se il forno è spento.</li> </ul>
<b>TEMPO DI COTTURA</b> max 24 H "DUR"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La prima operazione è quella di selezionare la funzione di cottura e la temperatura richiesta.</li> <li>• Premere una volta il bottone di impostazione. Il display mostrerà "DUR" e la durata di cottura lampeggerà.</li> <li>• Impostare la durata desiderata ruotando il bottone di impostazione. Il tempo rimanente è mostrato and the Duration indicator light is lit up.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando il conto alla rovescia termina, il display mostrerà END, la luce dell'indicatore della durata lampeggerà e il forno si spegnerà automaticamente. Verrà emesso un segnale sonoro di fine cottura. Per farlo smettere premere il bottone SET. Premere una seconda volta se si desidera far ricominciare la cottura se necessario. Impostare su stop le manopole di controllo. E' possibile durante il funzionamento del forno cancellare o modificare la durata della cottura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permette di preselezionare il tempo di cottura necessario e specifico per l'alimento scelto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alla fine del tempo di cottura impostato, il forno si spegnerà automaticamente e verrà emesso un segnale sonoro.</li> </ul>
<b>FULLY AUTOMATIC COOKING</b> Maxi Pause Time 24 H DISPLAY "PAU"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Innanzitutto selezionare la temperatura e la funzione di cottura richiesta.</li> <li>• Premere una volta per la durata. Seguire le stesse istruzioni come paragrafo sopra "Tempo Cottura-DUR"</li> <li>• Premere una seconda volta, il display mostrerà "PAU" seguito da "---", la luce dell'indicatore STAR inizierà a lampeggiare.</li> <li>-Impostare il tempo di pausa prima di far partire la cottura. Durante la pausa, il forno mostrerà in modo continuo il tempo rimanente della pausa, entrambi gli indicatori di START e STOP sono accesi. Quando il conto alla rovescia finirà, il forno inizierà al cottura e la sola luce dell'indicatore di STOP rimarrà accesa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alla fine del tempo di cottura il forno si spegnerà automaticamente e verrà emesso un segnale di fine cottura. Per terminare il segnale, premere il bottone SET. Premere una seconda volta se volete far ripartire la cottura.</li> <li><b>Ruotare la manopola sulla posizione di stop.</b> E' possibile durante il funzionamento del forno, annullare o modificare sia il tempo di pausa che la durata di cottura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permette la programmazione del forno in modo che l'alimento sia pronto al momento desiderato.</li> </ul>	<p>Es: sono le 10,00, il cibo deve essere cucinato per 45 min e deve essere pronto alle 12,00.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1, selezionare la funzione desiderata e la temperatura.</li> <li>2, impostare la durata a 45 min.</li> <li>3, impostare la pausa a 75 min (10H/11H15). Il forno rimarrà in pausa dalle 10,00 alle 11,15; quando inizierà la cottura che terminerà automaticamente alle 12,00.</li> </ol>

### 3.7 UTILIZZO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO (Type A)



- 1.Luce: Timer / Modalità automatica
- 2.Luce
- 3.Funzione con ventola
- 4.Funzione con ventola a sistema variabile
- 5.Modalità scongelamento
- 6.Display per temperatura o orologio
- 7.Bottoni di regolazione
- 8.Manopola di selezione funzione
- 9.Manopola di selezione programmatore

\* secondo modello














**Attenzione!** La prima operazione da fare dopo l'installazione o dopo l'interruzione di corrente (situazioni di questo tipo possono essere riconosciute in quanto il display è acceso e lampeggia 12:00) è l'impostazione del tempo.

200° Il Led " " della temperatura lampeggia fino a che la temperatura visualizzata non è stata raggiunta

HOT Quando un programma è finito, se il forno è ancora caldo, il display mostra "HOT", in alternanza con il tempo e anche se le maniglie sono posizionate su "OFF"

FUNZIONI	COME SI UTILIZZANO?	COME SI DISATTIVANO?	COSA FA	A COSA SERVE?
<b>Modalità silenziosa</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ruotare la manopola del programmatore sulla "Modalità Silenziosa"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ruotare la manopola sulla posizione off</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Permette di spegnere il suono del timer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Questa funzione è utilizzata per spegnere il suono del timer</li> </ul>
<b>Impostazione dell'orologio</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Impostare la manopola sulla posizione "impostazione dell'orologio"</li> <li>Usare i tasti + e - per impostare l'ora.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ruotare la manopola sulla posizione off</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Permette di regolare l'ora che appare sul display</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Questa funzione vi permette di regolare l'ora utilizzando i tasti + e - Nota: impostare l'ora al momento dell'installazione del vostro forno o subito dopo un'interruzione di corrente (12:00 lampeggia sullo schermo).</li> </ul>
<b>Durata di cottura</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Selezionare una funzione di cucina</li> <li>Impostare la manopola del programmatore sulla durata di cottura</li> <li>Regolare il tempo di cottura utilizzando i tasti + e -.</li> <li>Auto display si illumina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Una volta che il tempo è trascorso, il forno viene automaticamente disattivato. Per fermare la cottura prima, si deve impostare la manopola delle funzioni su OFF, o regolare il tempo di cottura su 00:00, posizionando la manopola sulla Durata della cottura e utilizzando il tasto + e -.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Permette di regolare il tempo di cottura.</li> <li>Quando il tempo di cottura è regolato, posizionare la manopola su OFF per ritornare alla visualizzazione dell'ora attuale.</li> <li>Per visualizzare l'ora selezionata, posizionare il selettore delle funzioni di sinistra su Durata di cottura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quando il tempo di cottura è finito, la cottura si arresta automaticamente e l'allarme suona per qualche secondo.</li> </ul>
<b>Fine di cottura</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Selezionare una funzione di cottura.</li> <li>Regolare la manopola sulla posizione Fine di cottura.</li> <li>Regolare l'ora di fine cottura utilizzando i tasti + e -.</li> <li>Auto display si illumina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quando la cottura è terminata, il forno si spegne automaticamente. Per bloccare la cottura anticipatamente, ruotare la manopola delle funzioni su OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Permette di regolare l'ora di fine cottura.</li> <li>Quando l'ora di fine cottura è regolata, ruotare il selettore di funzione su OFF per ritornare all'ora attuale.</li> <li>Per vedere il tempo di cottura selezionato, ruotare il selezionatore di funzione di sinistra sulla posizione Fine di cottura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Questa funzione è anche utilizzata per le cotture che possono essere programmate in anticipo. Ad esempio, se il tuo piatto deve essere cucinato per 45 minuti e deve essere pronto alle 12:30: impostare semplicemente la durata di 45 minuti e l'ora di Fine cottura alle 12:30. La cottura inizierà automaticamente alle 11:45 (12:30 meno 45min) e proseguirà fino a che l'ora di fine cottura è stata raggiunta. A questo punto il forno si spegnerà automaticamente.</li> </ul>
<b>TIMER</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Regolare la manopola del programmatore sulla posizione TIMER.</li> <li>Regolare il tempo di cottura utilizzando i tasti + e -.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Regolare il tempo su 00:00, posizionando la manopola del programmatore sulla posizione TIMER, ed utilizzando i tasti + e -.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Questa funzione attiva un allarme sonoro di qualche secondo alla fine del tempo impostato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utile per ricordare, l'allarme sonoro funziona indipendentemente dal fatto che il forno sia acceso.</li> </ul>
<b>Sicurezza bambini</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Regolare la manopola del programmatore sulla posizione Sicurezza Bambini.</li> <li>Premere sul tasto + per 3 secondi.</li> <li>La sicurezza bambini è in funzione quando sul display appare STOP.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riposizionare la manopola sulla funzione Sicurezza bambini e premere il tasto - per 3 secondi.</li> <li>L'indicazione sul display sparisce.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il forno non può essere utilizzato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Questa funzione è utile quando ci sono dei bambini in casa.</li> </ul>

#### 4. ISTRUZIONI PER L'USO

Manopola commutatore	Temperatura proposta e regolazione (Type A)	Manopola termostato	FUNZIONE
			Accende la luce interna.
			<b>Scongelamento</b> Questa posizione permette di far circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo surgelato facendolo così scongelare in pochi minuti senza modificare od alterare il contenuto proteico.
<b>Sprinter</b> 	MAX	MAX	<b>Sprinter</b> Questa posizione permette un preriscaldamento rapido del forno. Una volta impostata questa funzione consente un'immediato riscaldamento del forno (ad es. 8 minuti per raggiungere 200°C), la temperatura desiderata può essere impostata tramite l'apposita manopola. Il termine della fase di preriscaldamento è indicato tramite la spia del termostato "°C" che si spegne. Una volta conclusa questa fase è possibile selezionare la funzione di cottura desiderata ed inserire le pietanze da cucinare. Prestare attenzione a non inserire alimenti nel forno durante la fase di preriscaldamento rischierebbero di subire danni.
<b>**</b> 	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	<b>Convezione naturale</b> Sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostitire cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti
 <b>*</b> 	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	<b>Forno ventilato</b> L'aria calda, viene ripartita sui diversi ripiani; è l'ideale per cuocere contemporaneamente e diversi tipi di cibo (carne, pesce), senza miscelare sapori e odori. Cottura delicata - indicata per pan di Spagna, torte Margherita, pasta sfoglia, ecc...
<b>Soft cook</b> 	200 50 ÷ 230	-	<b>SOFT COOK (a)</b> Soft cook è la funzione ideale per la pasticceria ed il pane. Grazie alla velocità ridotta della ventola, questa funzione aumenta l'umidità presente all'interno del forno. Una maggiore umidità crea le condizioni di cottura ideali per quegli alimenti che hanno bisogno di mantenere una consistenza elastica mentre cuociono (es. torte, pane, biscotti) e, di conseguenza, per non sbriciolarsi.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	<b>Suola ventilata</b> Adatta per cotture delicate (torte-soufflé).
	Livello 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	<b>Grigliatura tradizionale a porta chiusa</b> In questa posizione viene inserita la resistenza del grill. Ottima nella cottura di carni di medie e piccolo spessore (salsicce, costine, bacon).
<b>Super grill</b> 	Livello 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	<b>SUPER GRILL:</b> il forno ha due posizioni <b>Grill Grill : 2200 W    Grill Super : 3000 W</b>
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	<b>TURBO-GRILL (a)</b> : l'utilizzo del turbo-grill richiede la porta chiusa. Utilizzando la ventilazione e la resistenza cielo contemporaneamente. Si cuociono perfettamente grandi pezzi di cibo, come arrostiti, pollame, ecc.. Mettete la griglia a metà del forno e posizione la leccarda sotto di essa per raccogliere i grassi. Assicuratevi che il cibo non sia troppo vicino al grill. Girate la carne a metà cottura.
	Livello 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	<b>Grill più girarrosto</b> Inserimento resistenza grill e motorino girarrosto. Serve per effettuare cotture allo spiedo.
	220	50 ÷ MAX	<b>Funzione pizza</b> Il calore avvolgente in questa funzione ricrea un ambiente simile a quello dei forni a legna di pizzeria.

(a) SU ALCUNI MODELLI - Funzione con VARIO FAN : Vano Fan è l'esclusivo sistema di funzionamento sviluppato da Candy per ottimizzare i risultati di cottura, la gestione della temperatura e la gestione dell'umidità. Il sistema Vario Fan modifica automaticamente la velocità di rotazione della ventola per tutte le cotture in multifunzione. Questo sistema si attiva automaticamente tutte le volte che viene selezionata una funzione all'interno dell'area tratteggiata sul pannello di controllo.

\* Programma di prova secondo CENELEC EN 50304

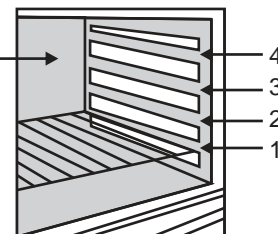
\*\* Programma di prova secondo CENELEC EN 50304 utilizzato per la definizione della classe energetica.

## 5. TABELLA TEMPI DI COTTURA

I tempi suggeriti nelle seguenti tabelle sono indicativi, infatti possono variare secondo la qualità, la freschezza, la dimensione e lo spessore degli alimenti e secondo il vostro gusto. Lasciare sempre riposare per alcuni minuti prima di servire, perché tutti gli alimenti continuano a cuocere dopo averli tolti dal forno.

**CONSIGLIO UTILE:** Per non rendere le superfici troppo secche è consigliato abbassare la temperatura e allungare i tempi di cottura.

Posizione ripiani



Pietanza	Quantità	Forno elettrico statico			Forno elettrico ventilato			Osservazioni
		Ripiano	Tempo di cottura in minuti	Temperatura forno	Ripiano	Tempo di cottura in minuti	Temperatura forno	
<b>• Pasta</b>								
Lasagne	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Inserire le lasagne nel forno freddo
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Inserire i cannelloni nel forno freddo
Pasta al forno	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Inserire la pasta al forno nel forno
<b>• Paste salate</b>								
Pane	Kg 1 di pasta	2	35 prerisc.10	200	2	30 ÷ 35 prerisc.10	180	Preparate la pasta a forma di pagnotta e incidere con un coltello una croce sulla parte superiore della forma. Lasciare lievitare a temperatura ambiente almeno 2 ore, ungere la leccarda e posizionare la forma bene al centro della stessa.
Pizze	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Preriscaldate per 15min. il forno e preparate le pizze nella leccarda smaltata con pomodori, mozzarella e prosciutto, olio, sale, origano
Pasta sfoglia Vol au vent (Surgelati)	n° 24	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Disponete 24 vol au vent nella leccarda e cuocete.
Focaccia (n° 4)	gr. 200 di pasta cad	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Preriscaldate per 15 min., ungere la teglia del forno, disporre le 4 focacce oliate e salate prima di infornare, lasciare lievitare a temperatura ambiente per almeno 2 ore
<b>• Carne</b>								
Tutte le carni possono essere cotte in recipiente con bordo basso o bordo alto. È consigliabile coprire il recipiente a bordo basso con un coperchio per evitare di sporcare il forno con schizzi del condimento. Le carni coperte risultano più morbide e succose, mentre quelle scoperte risultano più croccanti. I tempi indicati valgono per cotture con recipiente coperto o scoperto.								
Roastbeef intero	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Disporre la carne in una teglia Pirex a bordo alto con sale pepe. Voltare a metà cottura
Arrosto di maiale arrotolato	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Cuocere come sopra
Arrosto di vitello arrotolato	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Cuocere come sopra
Arrosto di manzo filetto	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Cuocere come sopra
<b>• Pesci</b>								
Trota	3 intere/Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cuocere le trote coperte con olio, sale e cipolle in teglia Pirex.
Salmone	700 g a fette 2,5 cm s.p.	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Cuocere il salmone non coperto in teglia Pirex con sale, pepe e olio.
Sogliola	Filetti / Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cuocete la sogliola con sale e un cucchiaino d'olio.
Orata	2 intere	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cuocere in recipiente coperto le orate con olio e sale

## 5. TABELLA TEMPI DI COTTURA

Pietanza	Quantità	Forno elettrico statico			Forno elettrico ventilato			Osservazioni
		Ripiano	Tempo di cottura in minuti	Temperatura forno	Ripiano	Tempo di cottura in minuti	Temperatura forno	
<b>• Pollame, Coniglio</b>								
Faraona	Kg 1-1,3	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Sistemare la faraona in teglia Pirex o ceramica a bordo alto condita con aromi naturali e pochissimo olio.
Pollo	Kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Come per la faraona
Coniglio a pezzi	Kg 1-1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Mettete i pezzi di uguali dimensioni nella leccarda smaltata, condite con aromi naturali. Se necessario voltate i pezzi.
<b>• Dolci, Torte</b>								
Torta cacao	Scatola	1	55	180	1	50	160	In teglia per torte Ø 22. Prerisc. per 10 min.
Torta margherita	Scatola	1	55	175	1	40 ÷ 45	160	In teglia per torte Ø 22. Prerisc. per 10 min.
Torta di carote	Scatola	1	65	180	1	50 ÷ 60	160	In teglia per torte Ø 22. Prerisc. per 10 min.
Torta crostata albicocca	700 gr	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	In teglia per torte Ø 22. Prerisc. per 10 min.
<b>• Verdura</b>								
Finocchi	800 gr	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Disponete i finocchi tagliati in 4 parti e coperti in teglia di Pirex con burro e sale e possibilmente con la parte interna verso l'alto
Zucchine	800 gr	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Affettate le zucchine e cuocete in teglia Pirex coperte con burro e sale
Patate	800 gr	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Tagliate le patate in parti uguali e cuocetele coperte con olio, sale e origano o rosmarino in teglia Pirex.
Carote	800 gr	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Tagliate le carote a fettine, copritele e cuocetele in teglia Pirex.
<b>• Frutta</b>								
Mele intere	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Cuocere la frutta in teglia di Pirex o ceramica non coperta. Lasciare raffreddare in forno.
Pere	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Come sopra
Pesche	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Come sopra
<b>• Cottura a grill</b>								
La cottura con il grill deve essere eseguita ponendo il cibo sotto il grill elettrico. Attenzione: durante il funzionamento il grill diventa di colore rosso vivo. La leccarda deve essere inserita sotto la griglia per raccogliere i sughi.								
Pane carrè tostato	4 fette	4	5 (5 prerisc.)	Grill	4	5 (10 prerisc.)	Grill	Inserire il pane carrè sulla griglia supporto. Dopo la 1° cottura capovolgere fino a cottura ultimata.
Toasts farciti	4	3	10 (5 prerisc.)	Grill	3	5/8 (10 prerisc.)	Grill	Inserire i toasts sulla griglia supporto leccarda; dopo la prima brunitura capovolgere i toasts fino a brunitura ultimata.
Salsiccie	n°6 / Kg 0,9	4	25/30 (5 prerisc.)	Grill	4	15/20 (10 prerisc.)	Grill	Tagliare le salsiccie a metà e disporle sulla griglia, con la parte interna verso l'alto. A metà cottura capovolgere le salsiccie fino a cottura ultimata. Avvertenza: ogni tanto controllate visivamente l'uniformità di cottura. Nel caso di disuniformità intercambiare quelle cotte con quelle meno cotte.
Costate di manzo	n°4 / Kg 1,5	4	25 (5 prerisc.)	Grill	4	15/20 (10 prerisc.)	Grill	Disporre le fette bene sotto l'azione del grill e voltarle due volte.
Coscie di pollo	n°4 / Kg 1,5	3	50/60 (5 prerisc.)	Grill	3	50/60 (10 prerisc.)	Grill	Condite con aromi naturali e voltatele ogni tanto.

## SAFETY INSTRUCTIONS

**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- Children under 8 Year of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

**WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children must be kept away.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The oven must be switched off before removing the guard, after cleaning, the guard must be replaced in accordance with the instructions.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- **WARNING:** Avoid possibility of electric shock - ensure the appliance is switched off before replacing the lamp.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The instructions state the type of cord to be used, taking into account the temperature of the rear surface of the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
- **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- **CAUTION:** Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children must be kept away.
- Excess spillage must be removed before cleaning.
- During self-cleaning pyrolytic operation the surfaces may get hotter than usual and children **MUST** be kept away.

## 1. GENERAL WARNINGS

Thank you for choosing one of our products. To get the most out of your oven we recommend that you:

- Read the notes in this manual carefully: they contain important instructions on how to install, use and service this oven safely.
- Keep this booklet in a safe place for easy, future reference.

All accessible parts are hot when the appliance is in operation, take care to not touch these elements.

When the oven is first switched on it may give out acrid smelling fumes. This is because the bonding agent for insulating panels around the oven has been heated up for the first time.

This is a completely normal, if it does occur you merely have to wait for the fumes to clear before putting the food into the oven.

An oven by its very nature becomes very hot. Especially the glass of the oven door.

### 1.1 DECLARATION OF COMPLIANCE

The parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109.

**CE** Appliance complies with European Directives 73/23/EEC and 89/336/EEC, replaced by 2006/95/EC and 2004/108/EC, and subsequent amendments.

When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because they are dangerous for children.

### 1.2 SAFETY HINTS

•The oven must be used only for the purpose for which it was designed: it must only be used for cooking food. Any other use, e.g. as a form of heating, is an improper use of the oven and is therefore dangerous.

•The manufacturers cannot be held responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use. **When using any electrical appliance you must follow a few basic rules.**

- Do not pull on the power cable to remove the plug from the socket.
- Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet.
- It is not generally a good idea to use adapters, multiple sockets for several plugs and cable extensions.
- If the oven breaks down or develops a fault switch it off at the mains and do not touch it.

•If the cable is at all damaged it must be replaced promptly.

When replacing the cable, follow these instructions. Remove the power cable and replace it with one of the H05RRF, H05VV-F, H05V2V2-F type. The cable must be able to bear the electrical current required by the oven. Cable replacement must be carried out by properly qualified technicians. The earthing cable (yellow-green) must be 10 mm longer than the power cable.

Use only an approved service centre for repairs and ensure that only original parts are used. If the above instructions are not adhered to the manufacturers cannot guarantee the safety of the oven.

•**Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides.**

### 1.3 INSTALLATION

Installation is the customer's responsibility. The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee.

The installation instructions for professionally qualified personal must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

### 1.4 FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the four fixing holes in the frame. (Fig. on last page).

To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation, the measurements and distances indicated in the diagram on last page must be adhered to when fixing the oven.

**Note:** For ovens that are combined with a hob unit the instructions contained in the manual for the hob unit must be followed.

### 1.5 IMPORTANT

If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 °C. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit. Once the oven has been lodged inside the unit, the electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools.

**Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.**

### 1.6 CONNECTING TO THE POWER SUPPLY

Plug into the power supply. Ensure first that there is a third contact that acts as earthing for the oven. **The oven must be properly earthed.**

If the model of oven is not fitted with a plug, fit a standard plug to the power cable. It must be able to bear the power supply indicated on the specifications plate. The earthing cable is yellowgreen. The plug must be fitted by a properly qualified person. If the socket and the plug are incompatible the socket must be changed by a properly qualified person. A properly qualified person must also ensure that the power cables can carry the current required to operate the oven.

An ON/OFF switch may also be connected to the power supply. The connections must take account of the current supplied and must comply with current legal requirements. The yellow-green earthing cable must not be governed by the ON/OFF switch. The socket or the ON/OFF switch used for connecting to the power supply must be easily accessible when the oven has been installed.

**Important:** During installation, position the power cable in such a way that it will not be subjected to temperatures of above 50°C at any point. The oven complies with safety standards set by the regulatory bodies. The oven is safe to use only if it has been adequately earthed in compliance with current legal requirements on wiring safety. You must ensure that the oven has been adequately earthed.

**The manufacturers cannot be held responsible for any harm or injury to persons, animals or belongings caused by failure to properly earth the oven.**

**WARNING: the voltage and the supply frequency are showed on the rating plate (fig. on last page).**

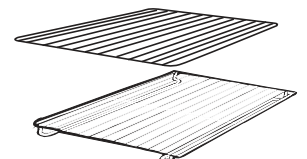
The cabling and wiring system must be able to bear the maximum electric power required by the oven. This is indicated on the specifications plate. If you are in any doubt at all, use the services of a professionally qualified person.

### 1.7 OVEN EQUIPMENT (according to the model)

**It is necessary to do an initial cleaning of the equipment before the first use of each of them. Wash them with a sponge. Rinse and dry off.**

**The simple shelf** can take moulds and dishes.

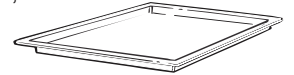
**The tray holder shelf** is especially good for grilling things. Use it with the drip tray.



*The special profile of the shelves means they stay horizontal even when pulled right out. There is no risk of a dish sliding or spilling.*

The drip tray catches the juices from grilled foods. It is only used with the Grill, Rotisserie, or Fan Assisted Grill ; remove it from the oven for other cooking methods.

Never use the drip tray as a roasting tray as this creates smoke and fat will spatter your oven making it dirty.



The pizza set is designed for pizza cooking. In order to obtain the best results the set must be used together with Pizza function.



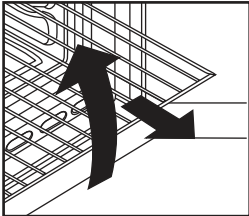
### The tray holder

The tray holder shelf is ideal for grilling. Use it in conjunction with the drip tray. A handle is included to assist in moving the both accessories safely. Do not leave the handle inside the oven.



## 2. USEFUL TIPS

### 2.1 SHELF SAFETY SYSTEM



The oven features a new shelf safety system.

This allows you to pull out the oven shelves when inspecting the food without danger of food spillages or shelves falling accidentally out of the oven.

To remove the shelves pull out and lift.

### 2.2 GRILLING

Grilling makes it possible to give food a rich brown colour quickly. For browning we recommend that you insert the grill onto the fourth level, depending on the proportions of the food (see fig. page 7).

Almost all food can be cooked under the grill except for very lean game and meat rolls.

Meat and fish that are going to be grilled should first be lightly doused with oil.

### 2.3 The U·COOK MODELS

U·COOK Ovens have an electronic control of the fan speed, called and patented VARIOFAN. During the cooking, this system changes automatically the speed of the fan (in multifunction mode) in order to optimize the air flow and the internal temperature in the cavity of the oven.



All U·COOK ovens feature the **Soft Cook** function.

This allows a management of the distribution of moisture and temperature. It reduces the loss of humidity of the 50 %, which guarantees the food remains tender and tastes better. This a delicate cooking is recommended for the baking of the bread and pastry.



It reduces the time of preheating of ovens: only 8 minutes to reach 200 degrees Celsius.



It gives the possibility of setting level and intensity of grilling, up to 50 % more power in comparison with a traditional multifunction oven.

Some ovens are equipped with the new doorj **"WIDE DOOR"** which has a bigger window area, this allows better maintenance and a improved thermal insulation.

### 2.4 According to the model U·SEE

Is an illumination system which replaces the traditional « light bulb ». 14 LED lights are integrated within the door. These produce white high quality illumination which enables to view the inside of the oven with clarity without any shadows on all the shelves.

#### Advantages :

U·SEE System, besides providing excellent illumination inside the oven, lasts longer than the traditional light bulb its easier and to maintain and most of all saves energy.

- Optimum view
- Long life illumination
- Very low energy consumption, -95% in comparison with the traditional illumination High



"Appliance with white light LED of the 1M Class according to IEC 60825- 1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (equivalent to EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); the maximum light power emitted  $\lambda 459nm < 150uW$ .

Not observed directly with optical instruments. "

### 2.5 COOKING TIME

For recommended cooking times and temperatures the first time you use the oven, refer to the tables on pages 7, 8. You may then wish to vary these times and settings in the light of your own experience.

### 2.6 SELF-CLEANING OVEN WITH CATALYTIC

Special self-cleaning panels covered in a micro-porous coating are available as optional extras for all models. If they are fitted, the oven no longer needs to be cleaned by hand.

The fat that is splattered onto the sides of the oven during roasting is eliminated by the microporous coating which breaks the fat down by catalysis and transforms it into gas.

Excessive splattering may nevertheless block the pores and therefore hinder self-cleaning. The self-cleaning capacity may be restored by switching on the empty oven to maximum for about 10-20 minutes.

Do not use abrasive products, metal cleaning wads, sharp objects, rough cloths, or chemical products and detergents that may permanently damage the catalytic lining.

It is a good idea to use deep roasting trays to roast fatty foods such as joints of meat etc. and to put a tray underneath the grill to catch surplus fat. If the walls of the oven are so thickly coated in grease that the catalytic lining is no longer effective remove surplus grease with a soft cloth or sponge soaked in hot water.

The lining must be porous for self-cleaning to be effective.

**N.B.:** All catalytic linings currently on the market have a working life of about 300 hours. They should therefore be replaced after about 300 hours.

### 2.7 AQUACTIVA FUNCTION

The Aquactiva procedure uses steam to help remove remaining fat and food particles from the oven.

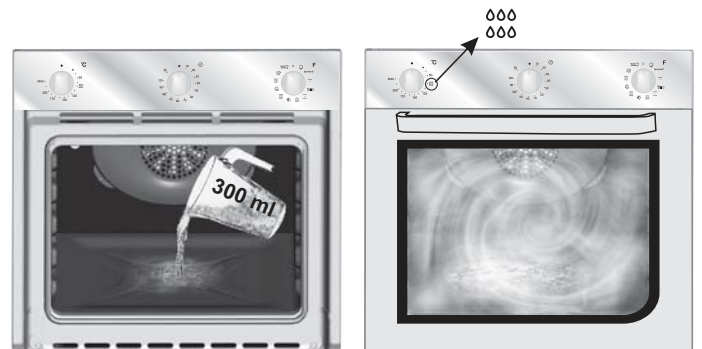
1. Pour 300 ml of water into the Aquactiva container at the bottom of the oven.
2. Set the oven function to Static (☐) or Bottom (☐) heater
3. Set the temperature to the Aquactiva icon ☐☐☐
4. Allow the program to operate for 30 minutes.
5. After 30 minutes switch off the program and allow the oven to cool down.
6. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.

#### Warning:

Make sure that the appliance is cool before you touch it.

Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns.

Use distilled or drinkable water.



## 2.8 CLEANING AND MAINTENANCE

Never use abrasive cleaners, wire wool or sharp objects to clean the glass oven door.

Clean the stainless steel and enamelled surfaces with warm, soapy water or with suitable brand products. On no account use abrasive powders that may damage surfaces and ruin the oven's appearance. It is very important to clean the oven each time that it is used. Melted fat is deposited on the sides of the oven during cooking. The next time the oven is used this fat could cause unpleasant odours and might even jeopardise the success of the cooking. Use hot water and detergent to clean; rinse out thoroughly.

To make this chore unnecessary all models can be lined with catalytic self-cleaning panels: these are supplied as an optional extra (see the section SELF-CLEANING OVEN WITH CATALYTIC LINING).

Use detergents and abrasive metal pads like «brillo pads» for the stainless steel grills.

The glass surfaces as the top, oven door and warming compartment door must be cleaned when they are cold. Damage that occurs to them because this rule was not adhered to are not covered by the guarantee.

To replace the interior light:

- switch off the mains power supply and unscrew bulb. Replace with an identical bulb that can withstand very high temperatures

## 2.9 SERVICE CENTRE

Before calling the Service Centre

If the oven is not working, we recommend that:

you check that the oven is properly plugged into the power supply.

If the cause of the fault cannot be detected:

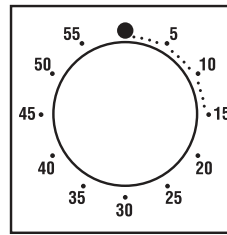
disconnect the oven from the mains, do not touch the oven and call the after sales service.

**Before calling the Service Centre remember to make a note of the serial number on the specifications plate (see fig. On last page).**

The oven is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge by the Service Centre

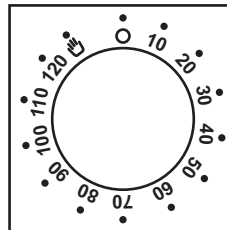
## 3. TIMER

### 3.1 USING THE MINUTE TIMER



To set the cooking time, turn dial one complete revolution and then position the index to the required time. When the time has lapsed, the signal will ring for a few seconds.

### 3.2 USING THE END OF COOKING TIMER

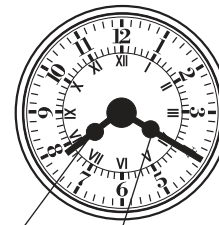


This control enables to set the desired cooking time (max. 120 min.) the oven will automatically switch off at the end of the set time.

The timer will count down from the set time return to the O position and switch off automatically.

For normal use of oven set the timer to the position.

To set the oven ensure the timer is not on the O position.



Hours hand      Minutes hand      Push Knob

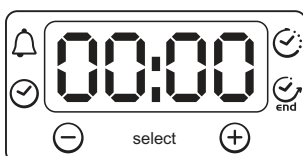
#### Analog Timer Setting

When you push the knob, the minute arrow goes one minute forward. If you keep the knob pressed, the arrows move quickly forward.

## 3.3 USE OF TOUCH CONTROL CLOCK PROGRAMMER

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE IT	HOW TO SWITCH IT OFF	WHAT IT DOES	WHAT IT IS FOR
<b>MINUTE MINDER</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Push the central button 1 times</li> <li>•Press the buttons "-" "+" to set the required time</li> <li>•Release all the buttons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•When the set time as elapsed an audible alarm is activated (this alarm will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing the button) SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Sounds an alarm at the end of the set time.</li> <li>•During the process, the display shows the remaining time.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)</li> </ul>
<b>COOKING TIME</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Push the central button 2 times</li> <li>•Press the buttons "-" "+" to set the length of cooking required</li> <li>•Release all buttons</li> <li>•Set the cooking function with the oven function selector</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•When the time is elapsed the oven will switch off automatically. Should you wish to stop cooking earlier either turn the function selector to 0, or set time to 0:00 (SELECT and "-" "+" buttons)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen</li> <li>•To check how long is left to run press the SELECT button 2 Times.</li> <li>•To alter/change the preset time press SELECT and "-" "+" buttons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Push any button to stop the signal. Push the central button to return to the clock function</li> </ul>
<b>END OF COOKING</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Push the central button 3 times</li> <li>•Press the buttons "-" "+" to set the time at which you wish the oven to switch off</li> <li>•Release the buttons</li> <li>•Set the cooking function with the oven function selector</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position 0.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Enables you to set the end of cooking time</li> <li>•To check the preset time push the central button 3 times</li> <li>•To modify the preset time press buttons SELECT + "-" "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•This function is typically used with "cooking time" function. For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 minutes and the end of cooking time to 12:30.</li> <li>•At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring.</li> <li>•Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the pre-set end-of-cooking-time, when the oven will switch itself off automatically.</li> </ul>
<b>KEY LOCK</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Child Lock function is activated by touching Set (+) for a minimum of 5 seconds. From this moment on all other function are locked and the display will flash STOP and preset time intermittently.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Child Lock function is deactivated by touching touchpad Set (+) again for a minimum of 5 seconds. From this moment on all functions are selectable again.</li> </ul>		

## 3.4 SETTING THE CORRECT TIME



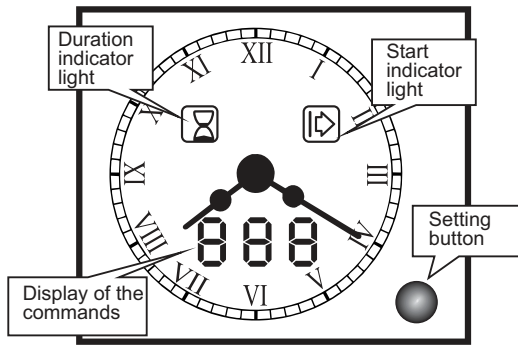
**WARNING :** the first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing 12:00) is setting the correct time. This is achieved as follows.

- Push the central button 4 times
- Set time with "-" "+" buttons.
- Release all buttons.

**WARNING.**  
If the END of cooking is selected without setting the length of cooking time, the oven will start cooking immediately and it will stop at the END of cooking time set.

**ATTENTION:** The oven will only operate providing the clock is set.

### 3.5 USE OF ANALOGUE CLOCK/PROGRAMMER



### 3.6 SETTING THE TIME OF DAY

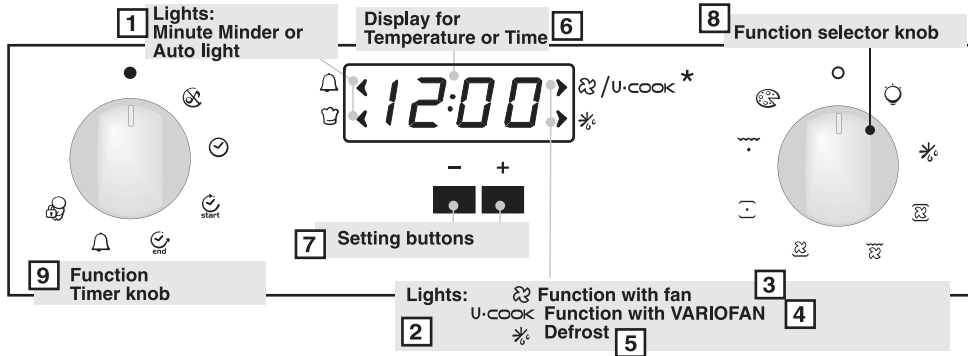
- Press and, for 4 seconds, hold on the setting button pressed. The display will show "SET". The buzzer emits a signal.
- Set the time of day pressing the button. The rotation movement advance the minute with 1 minute steps. Maintain it pressed for an automatic fast advance.

*Any operation must be done in the 4 seconds, otherwise it is cancelled.*

*A duration or a time can be displayed by default, not take into account it.*

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE IT	HOW TO SWITCH IT OFF	WHAT IT DOES	WHAT IT IS FOR
<b>MANUAL FUNCTION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• It can be set only with a cooking mode. No setting on the timer.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn back to the stop position the control knobs.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• It allows you to operate the oven.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• For cooking the desired recipes.</li> </ul>
<b>MINUTE MINDER</b> maxi 90 min. <b>DISPLAY</b> "BEL"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Press two times the setting button, the display will show "BEL" followed by "--".</li> <li>• Set a time by turning the setting button.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• During the countdown, the display shows continuously the remaining time in minute and then in seconds. At the end of the countdown, the display shows "000" flashing and the buzzer emits the end signal. To silence it, press the setting button. At any time, it is possible to modify or to cancel the minute minder.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A signal is emitted at the end of the set time.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allows you to use the oven as alarm even if the oven is switch off.</li> </ul>
<b>COOKING TIME</b> maxi 24 H <b>DISPLAY</b> "DUR"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• First of all, select the cooking function and the temperature required.</li> <li>• Press one time the setting button. The display shows "DUR" and the Duration indicator light flashes.</li> <li>• Set the duration required by turning the setting button. The remaining time is displayed and the Duration indicator light is lit up.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When the countdown expires, the display shows "END", the Duration indicator light flashes and the oven cuts off automatically. The buzzer emits the end of cook signal. To silence it, press the setting button. Press a second time if you want to restart the cooking, if necessary.</li> <li><b>Turn back to stop position the control knobs.</b></li> <li>It is possible during the functioning of the oven to cancel or to modify the cooking duration.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• It allows you to preset the cooking time required for the recipe chosen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• At the end of the cooking time setted, the oven will switch off automatically and an audible signal will emit.</li> </ul>
<b>FULLY AUTOMATIC COOKING</b> Maxi Pause Time 24 H <b>DISPLAY</b> "PAU"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• First of all, select the temperature and the cooking function required.</li> <li>• Press one time to set a duration. Follow the instructions above "Cooking time - Dur"</li> <li>• Press a second time, the display shows "PAU" followed by "--", the Start indicator light flashes.</li> <li>- Set the pause time before starting the oven. During the pause, the oven does not cook, the display shows continuously the remaining pause length, both the Start and Stop indicator lights are lit-up. When the countdown expires, the oven will start to cook, only the Stop indicator light is lit-up.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• At the end of cooking time, the oven will switch off automatically. The buzzer emits the end of cook signal. To silence it, press the setting button. Press a second time, if you want to restart the cooking, if necessary. Turn back to stop position the control knobs.</li> <li>It is possible during the functioning of the oven to cancel or to modify either the pause time or the cooking duration.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allows you to programme the oven so that the recipe is ready at the desired time.</li> </ul>	<p>Ej : the time of day is 10H. the recipes has to be cooked for 45 min and needs to be ready at 12 H.</p> <p>1. select the requierd function and the temperature. 2. set a 45 min duration, 3. set the time pause 75 min (10H/11H15). The oven will be in pause from 10H to 11H15 ; it will start the cooking at 11h15 and will stop automatically at 12H.</p>

### 3.7 USE THE ELECTRONIC PROGRAMMER (Type A)



1. Minute Minder or Auto light
2. Lights
3. Function with fan
4. Function with VARIOFAN
5. Defrost
6. Display for Temperature or Time
7. Setting buttons
8. Function selector knob
9. Function Timer knob

\* according to the model













**⚠ WARNING !** The first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing 12:00) is setting the correct time.

**200°** The Led "00" of the temperature indicator pulsates until the pre-set temperature is not reached.

**HOT** HOT : When a cooking program is finished, if the oven is still hot, « HOT » appears on the display, alternately with the time displays, even if the two function selectors are switched on OFF.

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE IT?	HOW TO SWITCH IT OFF?	WHAT IT DOES ?	WHAT IT IS FOR ?
<b>SILENCE MODE</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rotate the left function selector to the position "Silence mode"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rotate the function selector to the position OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enables you to turn off the sound of the minute minder</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>To turn off the sound of the minute minder</li> </ul>
<b>SET THE TIME</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rotate the left function selector to the position "Set the time".</li> <li>Use the buttons " + " or " - " to set the time</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rotate the function selector to the position OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enables you to set the time which appears on the display</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>To set the time</li> </ul> <p><b>NB : Set the time when you first install your oven or just after a black out (the clock is showing a pulsating 12.00)</b></p>
<b>COOKING TIME DURATION</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn the right function selector to a cooking function</li> <li>Rotate the left function selector to the position "Cooking Time Duration"</li> <li>Set the time of cooking by using buttons " + " and " - "</li> <li>Lighting Auto appears</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically and the alarm rings for few seconds To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF or set the time on 00.00; by rotating the function selector to Cooking Time Duration and by using the buttons " + " and " - "</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen.</li> <li>When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time.</li> <li>To view the cooking time selected, turn the left function selector to Cooking Time duration.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>For cooking the desired recipes</li> </ul>
<b>END OF COOKING TIME</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn the right function selector to a cooking function</li> <li>Rotate the left function selector to the position "End of cooking"</li> <li>Set the end time of cooking by using buttons " + " and " - "</li> <li>Lighting Auto appears</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically.</li> <li>To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>It allows to preset the end of cooking time you want.</li> <li>When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time.</li> <li>To view the cooking time selected, turn the left function selector to End of cooking Time</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>This function is used for cooking we want to program in advance. For example, your recipe needs to be cooked 45 min and to be ready at 12.30pm ; simply set the cooking time duration on 45 min and the end of cooking time on 12.30pm.</li> <li><b>The cooking will start automatically at 11.45 (12.30 minus 45 min) and will continue until the preset end of cooking time, then the oven will switch itself off automatically</b></li> </ul>
<b>MINUTEMINDER</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn the left function selector to the position Minute Minder</li> <li>Set the time of cooking by using buttons " + " and " - "</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Set the time on 00.00 by turning the left function selector to the position Minute Minder, and using the button " - "</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sounds an alarm at a few seconds at the end of the set time</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Allow to use the oven as alarm even if the oven is switch off</li> </ul>
<b>CHILD LOCK</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn the left function selector to the position Child lock.</li> <li>Press the button " + " during 3 seconds</li> <li>Child lock is available when " STOP " appears on display</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn back the left function selector to Child lock and press button " + " during 3 seconds</li> <li>Indication STOP disappears</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The oven cannot be used</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Useful especially when children are at home</li> </ul>

#### 4. OPERATING INSTRUCTIONS

Function dial	Temperature pre-set and setting. (Model with electronic programmer) (Type A)	Thermostat dial	Function
			Turns on the oven light This will automatically activate the cooling fan (on fan cooled models only)
			<b>Defrosting</b> When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the, frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
<b>Sprinter</b> 	MAX	MAX	<b>Super Grill</b> This function allows to set food crunchiness. The Super Grill function is characterized by a 50% power increase in comparison to the standard grill.
 **	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	<b>Natural convection</b> Bottom and top oven elements are used. This is the traditional form of baking and roasting. It is ideal for roasting joints of meat and game, baking biscuits and apples and making the food nice and crunchy.
 *	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	<b>Fan cooking</b> Both top and bottom heating elements are used with the fan circulating the air inside the oven. We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
<b>Soft cook</b> 	200 50 ÷ 230	-	<b>Soft Cook (a)</b> Soft Cook is the function for the confectionery and the bread. Thanks to its reduced fan speed, this function increases oven internal damp. The increased damp creates the ideal conditions of cooking for those foods that need to maintain an elastic consistence while they are cooking (ex. cakes, bread, biscuits) avoiding surface breakages.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	<b>Fan plus lower element</b> This function is ideal for delicate dishes (pies-souffle).
	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	<b>GRILL: use the grill with the door closed.</b> The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath.
<b>Super grill</b> 	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	<b>SUPER GRILL:</b> the oven has two grill positions <b>Grill : 2200 W      Grill SUPER : 3000 W</b>
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	<b>FAN ASSISTED GRILL (a): use the turbo-grill with the door closed.</b> The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	<b>Grill/spit element.</b> This is used for roasting on the spit.
	220	50 ÷ MAX	<b>Function Pizza</b> This function with hot air circulated in the oven ensure perfect result for dishes such as pizza or focaccia.

(a) on some models : function with "Vario Fan" is the exclusive system developed by Candy to optimize the cooking results, temperature management and damp management. The Vario Fan system is a self-activating system that changes automatically fan speed when a fan function is chosen: the fan functions are the one inside the outlined area on control panel.

\* Tested in accordance with the CENELEC EN 50304.

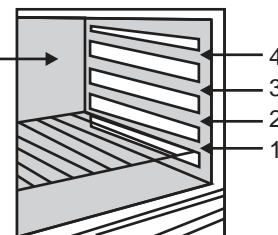
\*\* Tested in accordance with the CENELEC EN 50304 used for definition of energy class.

## 5. TABLES OF COOKING TIMES

The overall suggested cooking times set out below are intended as a rough guide only. They may in fact vary according to the quality, the freshness, the size and the thickness of the food cooked and of course cooking time is also partly a matter of taste. Let the food stand for a few minutes before serving because the ingredients continue cooking after they have been removed from the oven.

**HANDY TIP:** Lower the temperature so as to avoid the surface of the food becoming hard and dry.

Shelf position



Food	Quantity	Static electric oven			Electric fan oven			Remarks
		Shelf	Time of cooking in minutes	Oven temperature	Shelf	Time of cooking in minutes	Oven temperature	
<b>• Pasta</b>								
Lasagne	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Put the lasagne into an unheated oven
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Put the cannelloni into an unheated oven
Oven baked pasta	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Put the oven baked pasta into an unheated oven
<b>• Baking (not cakes)</b>								
Bread	Kg 1 di pasta	2	35 10 (pre-heating)	200	2	30 ÷ 35 10 (pre-heating)	180	Form the dough into a loaf and make a cross with a knife on top of the dough leave the dough to rise for at least 2 hours. Grease the baking tin and put the dough in the middle of it.
Pizza	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Warm the oven for 15 minutes and place the pizzas on the greased baking tray. Garnish them with tomatoes, mozzarella, ham, oil, salt and origano.
Pastry (frozen) vol au vents	n° 24	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Place 24 vol au vents in the oven and bake.
Focaccia (n° 4)	gr. 200 of dough each	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Warm the oven for 15 minutes, grease the baking tray, season the 4 focaccia with oil and salt and leave them to rise at room temperature for at least 2 hours before putting them in the oven.
<b>• Meat</b>								
All meats can be roasted in shallow or deep roasting trays. It is advisable to cover the shallow trays to avoid splattering the sides of the oven with grease. The roasting times are the same whether the meat has been covered up or not.								
Whole joint of beef	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Put the meat into a deep Pyrex dish and season with salt and pepper; turn the meat half way through cooking.
Joint of deboned	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Cook the meat in a covered Pyrex dish with herbs, spice, oil and butter.
Joint of deboned veal	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Cook as indicated above
Joint of fillet of beef	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Cook as indicated above.
<b>• Fish</b>								
Trout	3 whole trout or / Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cover the trout with salt, oil and onions and cook in a Pyrex dish.
Salmon	700 g 2,5 cm slice	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Cook the salmon in an open Pyrex dish with salt, pepper and oil.
Sole	Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cook the sole with salt and a spoonful of oil.
Bream	2 whole ones	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cook the bream in oil and salt in a covered dish.

## 5. TABLES OF COOKING TIMES

Food	Quantity	Static electric oven			Electric fan oven			Remarks
		Shelf	Time of cooking in minutes	Oven temperature	Shelf	Time of cooking in minutes	Oven temperature	
<b>• Rabbits and Poultry</b>								
Guinea fowl	Kg 1-1,3	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Place the guinea fowl in a deep Pyrex or pottery dish with very little oil and season with herbs and spices.
Chicken	Kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Follow the procedure for cooking the guinea fowl.
Rabbit pieces	Kg 1-1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Put all the pieces of the same size in the glazed tray. Season with herbs and spices. Turn the pieces as and when required.
<b>• Cakes</b>								
Coconut cake baked in a tin		1	55	180	1	50	160	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
Sponge cake		1	55	175	1	40 ÷ 45	160	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
Carrot cake baked in a tin		1	65	180	1	50 ÷ 60	160	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
Apricot pie	700 gr	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
<b>• Vegetable</b>								
Fennel	800 gr	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Cut the fennel into four pieces, add butter, salt and potatoes if required and place in a Pyrex face up. Cover the dish.
Courgettes	800 gr	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Slice the courgettes, place in a Pyrex dish and add butter and salt.
Potatoes	800 gr	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Cut the potatoes into equal parts and place in a Pyrex dish. Season with salt, origano and rosemary. Cook in oil.
Carrots	800 gr	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Slice the carrots, place in a Pyrex dish and cook.
<b>• Fruit</b>								
Whole apples	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Bake the fruit in an open Pyrex or earthenware dish. Leave it to cool inside the oven.
Pears	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Follow procedure above.
Peaches	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Follow procedure above.
<b>• Grilling</b>								
Place the food to be grilled underneath the infra-red grill. Warning: When the grill is on it takes on a bright red colour. Place the tray underneath the grill to collect juices and fat from the food being grilled.								
Squares of bread for toasting	4 pieces	4	5 (5 to heat up grill)	Grill	4	5 (10 to heat up grill)	Grill	Lay the bread on the grill tray. When one side of the bread has been toasted, turn over and toast the other side. Remember: keep the toast warm at the bottom of the oven until you are ready to serve it.
Toasted sandwiches	4	3	10 (10 to heat up grill)	Grill	3	5/8 (10 to heat up grill)	Grill	Lay the bread on the grill tray. When one side of the sandwich has been toasted, turn over and toast the other side.
Sausages	n°6 / Kg 0,9	4	25/30 (5 to heat up grill)	Grill	4	15/20 (10 to heat up grill)	Grill	Cut the sausages in half and lay them face down on the grill. Half way through grilling turn them over. Every so often, check that they are being cooked equally all over. (If this is not happening, turn and reposition the ones being cooked either less or more than the others.
Ribs of beef	n°4 / Kg 1,5	4	25 (5 to heat up grill)	Grill	4	15/20 (10 to heat up grill)	Grill	Make sure that the ribs of beef are exposed to the full effect on the main grill.
Chicken legs	n°4 / Kg 1,5	3	50/60 (5 to heat up grill)	Grill	3	50/60 (10 to heat up grill)	Grill	Turn them over twice during grilling



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

**ADVERTENCIA:** El aparato y sus componentes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.

- Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados o supervisados de forma continuada por una persona adulta.
- Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento siempre y cuando hayan sido supervisadas o instruidas sobre el uso del aparato de forma segura y del conocimiento de los riesgos que comporta.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no será realizada por niños sin supervisión.
- Durante el uso, se calienta el aparato. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores del interior del horno.

**ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños deben permanecer alejados.

- No utilizar limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, pudiendo comportar la rotura del cristal.
- Se debe apagar el horno antes de retirar la pantalla, después de la limpieza, se debe colocar según las instrucciones.
- Use solamente el sensor de temperatura recomendado para este horno.
- No utilice limpiadores de vapor para la limpieza del aparato.

**ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

- Los medios de desconexión deben ser incorporados en el cableado fijo en conformidad con las reglas del cableado.
- las instrucciones indicarán el tipo de cable a utilizar, teniendo en cuenta la temperatura de la parte posterior del aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, se debe sustituir por un cable o conjunto especial suministrado por el fabricante o el servicio técnico.

**PRECAUCIÓN:** Con el fin de evitar peligros derivados de alteraciones en el suministro energético, este aparato no debe ser suministrado a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, o conectado a un circuito que sea encendido y apagado frecuentemente por los servicios públicos.

**PRECAUCIÓN:** Las partes accesibles se pueden calentar con el uso del grill. Los niños deben permanecer alejados.

- Se debe eliminar el exceso de derrames antes de la limpieza.
- Durante la operación de auto limpieza pirolítica, las superficies pueden calentarse más de lo habitual; los niños deben permanecer alejados.

## 1. INSTRUCCIONES GENERALES

Le agradecemos que haya elegido uno de nuestros productos. Para obtener de este electrodoméstico las mejores prestaciones aconsejamos:

- Leer atentamente las advertencias contenidas en el presente manual.
- Conservar con cuidado este manual para cualquier consulta posterior.

Cuando el aparato está en funcionamiento todos sus elementos accesibles, están calientes. Por ello, tenga cuidado de no tocar estos elementos. Durante la primera puesta en funcionamiento del horno puede producirse un humo de olor acre causado por el primer calentamiento del pegamento de los paneles de aislamiento que envuelven el horno. Se trata de un fenómeno absolutamente normal y, en caso de verificarse, es preciso esperar a la extinción del humo antes de introducir los alimentos.

Por su naturaleza el horno es un aparato que se calienta, de modo particular el cristal de la puerta.

### 1.1 DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este aparato, en las partes destinadas a estar en contacto con los alimentos cumple la Directiva CEE 89/109.

**CE** Aparato conforme a la Directiva Europea 73/23/CEE e 89/336/CEE, sustituida respectivamente de 2006/95/CE y 2004/108/CE, y sucesivas modificaciones.

### 1.2 INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

•Este aparato deberá destinarse únicamente al uso para el cual ha sido especialmente concebido, es decir, para la cocción de alimentos. Cualquier otro uso (por ejemplo, calentamiento a temperatura ambiente) debe considerarse impropio, y por lo tanto peligroso. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por el uso impropio, erróneo e irracional del aparato.

•El uso de cualquier aparato eléctrico comporta la observación de algunas reglas fundamentales. En particular:

- No tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato.
- No toque el aparato con las manos o los pies húmedos o mojados.
- No utilice el aparato si no lleva calzado.
- No utilice adaptadores, ladrones ni alargadores.
- En caso de avería o de mal funcionamiento del aparato, apáguelo y no lo manipule.

•En caso de deterioro del cable, sustitúyalo inmediatamente con arreglo a las siguientes indicaciones:

- saque el cable de alimentación y sustitúyalo por uno (tipo H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F) y adecuado a la potencia del aparato.
- esta operación deberá realizarla un técnico especializado. El hilo de tierra (amarillo-verde) debe ser obligatoriamente 10 mm más largo que los conductores de línea.

En caso de que el aparato precise ser reparado, diríjase únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado y exija piezas de recambio originales.

No observar todo lo mencionado puede comprometer la seguridad del aparato.

•**No forrar las paredes del horno con aluminio u otras protecciones disponibles en tiendas. El aluminio o los protectores, en contacto directo con el esmalte caliente puede derretirse y deteriorar el esmalte del interior.**

### 1.3 INSTALACIÓN

La instalación corre a cargo del comprador y el Fabricante queda exento de este servicio; eventuales intervenciones requeridas a la Casa Constructora que dependan de una instalación incorrenta no están incluidas en la Garantía.

La instalación debe ser efectuada según las instrucciones por personal profesionalmente cualificado. Una instalación errónea puede causar daños a personas, animales o cosas, de los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

### 1.4 INTRODUCCIÓN DEL MUEBLE

Introduzca el aparato en el hueco del mueble (bajo encimera o en columna). El horno se fija introduciendo 4 tornillos en los agujeros del marco, visibles al abrir la puerta.

Con el objeto de permitir una mejor ventilación del mueble, empotre el horno respetando las medidas y las distancias indicadas en la última página.

**Nota:** Para los hornos que deban acoplarse a una encimera, resulta indispensable respetar las instrucciones contenidas en el manual adjunto al aparato a acoplar.

### 1.5 IMPORTANTE

Para garantizar un correcto funcionamiento del aparato encastrable, es necesario que el mueble tenga las características adecuadas. Los paneles de los muebles adyacentes al horno deberán ser de un material resistente al calor. En el caso de los muebles de madera chapada, el encolado deberá resistir una temperatura de 120°C: los materiales plásticos o encolados que no resistan esta temperatura pueden deformarse o despegarse.

De acuerdo con las normas de seguridad, una vez empotrado el aparato no deben existir contactos con las piezas eléctricas. Todas las piezas protectoras deben fijarse de manera que no puedan sacarse sin la ayuda de un utensilio.

**Para garantizar una buena ventilación debe eliminarse la pared posterior del hueco, y el panel de apoyo debe tener una apertura mínima de 45 mm.**

### 1.6 CONEXIÓN ELÉCTRICA

Enchufe la clavija en una base provista de un tercer contacto correspondiente a la toma de tierra, la cual deberá conectarse correctamente.

En los modelos desprovistos de clavija, monte una clavija estándar en el cable capaz de soportar la carga indicada en la placa de características. El hilo de tierra es de color amarillo-verde. Esta operación deberá realizarla un técnico especializado.

En caso de que la base y la clavija del aparato sean incompatibles, haga que un técnico especializado le cambie la base por otra adecuada.

También puede efectuar la conexión a la red intercalando entre el aparato y la red un interruptor omnipolar, preparado para la carga y con arreglo a las normas vigentes. El hilo de tierra amarilloverde no debe quedar interrumpido por el interruptor.

La base o el interruptor omnipolar utilizados para la conexión deben estar situados en un lugar fácilmente accesible y cerca del electrodoméstico instalado.

**Importante:** en la fase de instalación, coloque el cable de alimentación de manera que en ningún punto alcance una temperatura superior a los 50 °C a temperatura ambiente.

El aparato cumple los requisitos de seguridad previstos por los institutos normativos. Sólo se garantiza la seguridad eléctrica de este aparato si ha sido conectado correctamente a una instalación de toma de tierra eficaz, con arreglo a lo dispuesto en las normas vigentes de seguridad eléctrica, (en caso de duda, exija un control exhaustivo de la instalación por parte de un técnico especializado). El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por la falta de conexión a tierra de la instalación.

**Importante:** el fabricante queda exento de cualquier responsabilidad por los posibles daños personales o materiales causados por la falta de conexión a tierra.

**ATENCIÓN:** La tensión y frecuencia de alimentación están indicadas en la tarjeta de matrícula (en la última página).

Compruebe que la capacidad eléctrica de la instalación de las bases sean adecuadas para la potencia máxima del aparato, indicada en la placa de características. En caso de duda, diríjase a un técnico cualificado.

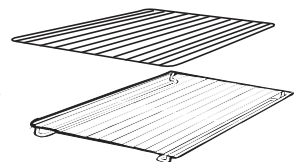
### 1.7 EQUIPAMIENTO DEL HORNO - según el modelo -

Es necesario limpiar el equipamiento del horno antes de su primer uso. Limpie con una esponja, y séquelo.

**La rejilla simple** sirve de soporte para los moldes y las fuentes.

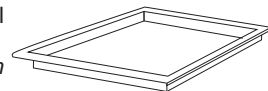
**La rejilla para sostener las fuentes** sirve más especialmente para colocar las parrilladas. Debe utilizarse junto con la bandeja que recoge el jugo de cocción (grasera).

*Gracias a su perfil especial, las rejillas permanecen en horizontal hasta el tope. No hay ningún riesgo de deslizamiento o de desbordamiento de la fuente.*



**La graser** sirve para recoger el jugo de las parrilladas. Sólo se debe utilizar en modo Grill, Asador o Turbogrill (según el modelo). Para los otros modos de cocción, retírela del horno.

No utilice nunca la graser como fuente para asar. Ello provocaría emanación de humos, salpicaduras de grasa y un ensuciamiento rápido

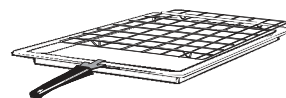


**El Set para Pizza** es ideal para cocinar pizzas. El set debe utilizarse de forma combinada con la función Pizza.



### La bandeja del horno.

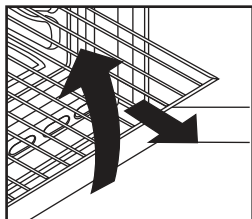
La bandeja del horno es ideal para asar. Úselo junto con la bandeja de goteo. Un pomo o manivela viene incluido para ayudar a mover los accesorios de manera segura. No deje este pomo o manivela dentro del horno.



Durante la utilización del horno, los accesorios que no utilice deben ser retirados del mismo.

## 2. CONSEJOS ÚTILES

### 2.1 REJILLAS HORNO - SISTEMA DE SUJECIÓN



El horno está dotado de un nuevo sistema de sujeción de las rejillas. Este sistema permite extraer las rejillas casi por completo sin que caigan y manteniéndolas perfectamente en plano, permitiendo verificar y mezclar los alimentos con la máxima tranquilidad y seguridad.

Para extraer las rejillas es suficiente, como se indica en el dibujo, levantarlas, cogiéndolas por la parte anterior y tirar de ellas.

### 2.2 LA COCCIÓN AL GRILL

Este tipo de cocción permite el dorado rápido de los alimentos. Con este fin, le aconsejamos introducir la rejilla generalmente en el 3° o 4° estante, según las dimensiones de los alimentos. (pág. 24) Casi todas las carnes pueden ser cocidas al grill, excepto algunas carnes tiernas de caza y albóndigas.

La carne y el pescado para cocinar al grill deben ser ligeramente untados con aceite.

### 2.3 Los modelos U·COOK

Los hornos U·COOK tienen un control electrónico de la velocidad del ventilador que está patentado por Candy y que se llama VARIOFAN. Durante la cocción, este sistema cambia automáticamente la velocidad del ventilador (en el modo multifunción) para optimizar el flujo de aire y la temperatura interna del horno.

Todos los hornos U·COOK tienen la función SoftCook. Esta función permite la distribución de la humedad y de la temperatura. Reduce la pérdida de humedad en un 50 %, lo que garantiza un alimento más sabroso y tierno. Esta función es recomendada para cocinar pasteles y pan.

La función Sprinter reduce el tiempo de calentamiento del horno; en sólo 8 minutos alcanza 200°.

La función Supergrill dá la posibilidad de aumentar la intensidad del tostado. La potencia Supergrill se incrementa un 50% respecto a un grill convencional.

Algunos hornos vienen equipados con la nueva contrapuerta de cristal la cual tiene una mayor área de cristal y permite un mejor aislamiento.

### 2.4 SEGÙN MODELOS U·SEE

Es un sistema de iluminación que reemplaza a la tradicional lámpara. 14 luces LED's están integrados en el interior de las puertas. Estas producen una luz blanca de calidad la cual permite ver el interior del horno con claridad sin ningún tipo de sombra en las diferentes alturas o baldas del horno.

#### Ventajas: U·SEE

El sistema, además de ofrecer una excelente iluminación dentro del horno, duramuchos más tiempo que la bombilla tradicional y consume mucho menos, por lo que ahorra energía.

- Visión óptima
- Gran vida útil

- Consumo muy bajo de energía, -95 % en comparación con la tradicional iluminación.

El electrodoméstico que lleva un LED blanco de la 1M Clase según IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (equivalente a EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); la potencia de luz máxima que emite 459nm <150uW. No observado directamente con los instrumentos ópticos.



### 2.5 TIEMPOS DE COCCIÓN

En las págs. 24 y 25 mostramos una tabla indicativa de los tiempos y temperaturas aconsejados para las primeras cocciones. Con la experiencia podrá variar a su gusto los valores mostrados en la tabla.

### 2.6 HORNO AUTOLIMPIANTE CATALÍTICO

Los paneles especiales autolimpiantes recubiertos por un esmalte con estructura microporosa (ofrecidos como accesorios opcionales en unos modelos o de serie en otros) eliminan la limpieza manual del horno.

Las grasas proyectadas sobre las paredes durante la cocción, son descompuestas por el esmalte, mediante un proceso catalítico de oxidación y son transformados en productos gases.

Salpicaduras excesivas de grasa pueden obstruir los poros y por consiguiente impedir la autolimpieza, tal característica puede ser restablecida mediante un calentamiento de unos 10-20 minutos del horno vacío programando el horno a la máxima temperatura. No usar productos abrasivos, barillas metálicas, objetos de punta, paños rugosos, productos químicos o jabones que pudieran dañar irremediablemente el esmalte.

### 2.7 FUNCIÓN AQUACTIVA

La función Aquactiva utiliza vapor para ayudar a eliminar los restos de grasa y de alimentos del horno.

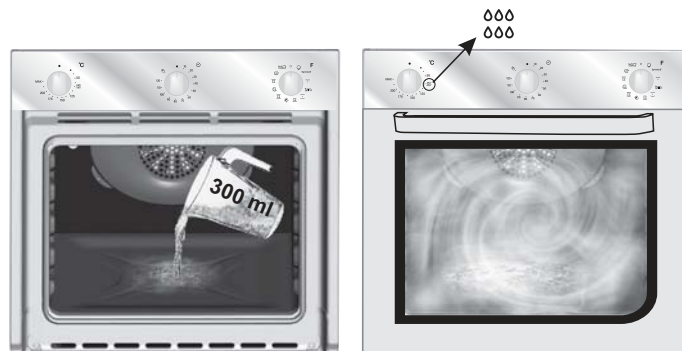
1. Verter 300 ml de agua en el depósito de Aquactiva, en la parte inferior del horno
2. Seleccionar la función "Estática" (⏏) o Resistencia Inferior (⏏)
3. Seleccionar el Icono de Aquactiva (☁) en el mando de Temperatura
4. El programa seleccionado debe funcionar durante 30 minutos.
5. Una vez transcurrido los 30 minutos, apagar el programa y dejar que el horno se enfríe.
6. Cuando se haya enfriado el horno, limpiar las superficies internas del horno con un paño.

#### Advertencia:

Asegúrese de que el aparato esté completamente frío antes de tocarlo.

Se debe tener cuidado con todas las superficies calientes para evitar riesgos de quemaduras

Se recomienda utilizar agua potable o destilada.



## 2.8 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpia las superficies de acero inox y esmaltadas con agua templada y jabón, o con productos específicos de comercios especializados, evitando absolutamente el uso de polvos abrasivos que dañarían las superficies y partes estéticas.

La limpieza del horno es muy importante y debe ser efectuada cada vez que éste es utilizado. En las paredes se depositan grasas derretidas durante la cocción que podrían, en el sucesivo encendido, producir olores desagradables que afectarían a la cocción. Para la limpieza utilizar agua caliente y jabón, aclarando cuidadosamente.

**Para eliminar esta tarea, las paredes del horno pueden ser revestidas con paneles autolimpiantes especiales, accesorios opcionales en algunos modelos: ver parágrafo específico "HORNO AUTOLIMPIANTE CATALÍTICO"**

Utilizar jabón y barillas de acero para las rejillas inox. La limpieza de las superficies de cristal templado debe ser efectuada cuando las superficies estén frías. Eventuales roturas debidas a la no observación de esta regla elemental no están cubiertos por la garantía.

La bombilla del horno puede ser sustituida desconectando eléctricamente el aparato y destornillando la ampolla que la enciende, sustituyendo la bombilla por una análoga resistente a altas temperaturas.

Se aconseja además utilizar fuentes con bordes altos en el caso de cocciones de alimentos particularmente grasos (asados, etc) y utilizar la graseira al realizar la cocción al grill.

Para el caso que, por condiciones particulares de suciedad, no fuera suficiente la acción precedente, se aconseja apartar las grasas con un paño mullido o una esponja humedecidos con agua caliente. La porosidad del esmalte es fundamental para garantizar la acción autolimpiante.

**N.B.** Todos los paneles autolimpiantes comercializados en el mercado tienen una eficacia de rendimiento de aproximadamente 300 horas de funcionamiento del horno. Pasado dicho límite los paneles deberían ser sustituidos.

## 2.9 ASISTENCIA TÉCNICA

En caso de incorrecto funcionamiento del horno le aconsejamos:

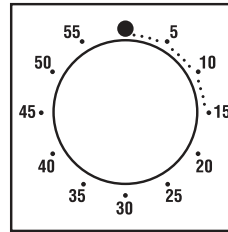
—verificar la buena conexión del enchufe en la toma de corriente.

En caso de que no se determine la causa del mal funcionamiento: apagar el aparato sin manipularlo y llamar al Servicio de Asistencia Técnica. Antes de llamar al Centro de Asistencia recuerde tomar nota del número de matrícula situado en la tarjeta matrícula del producto (Fig. última página).

El aparato está dotado de un certificado de garantía que le permite disponer del Servicio Asistencia Técnica.

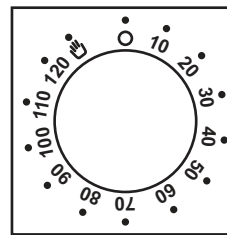
## 3. MINUTERO

### 3.1 USO DEL MINUTERO



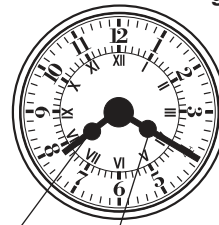
Para seleccionar el tiempo elegido, gire el mando una vuelta completa y después vuelva a ajustar la marca en la posición correspondiente al tiempo deseado. Una vez transcurrido el tiempo seleccionado se emitirá una señal acústica durante algunos segundos.

### 3.2 USO DEL TEMPORIZADOR



Con este mecanismo es posible programar la duración exacta en minutos de la cocción y, por tanto, la desconexión automática del horno (máx. 120 minutos). Una vez transcurrido el tiempo seleccionado el mando alcanzará la posición de señal acústica O, a partir de la cual el horno se desconectará automáticamente.

**Únicamente se podrá conectar el horno seleccionando un tiempo de cocción o girando el mando a la posición**



Aiguilles des heures Aiguilles des minutes Manettes de sélection

### EL PROGRAMADOR ANALÓGICO

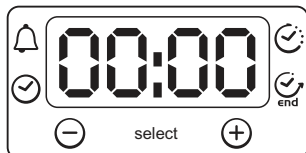
Cuando presiona el mando, el indicador del minuto (flecha) avanza un minuto.

Si mantiene el mando presionado, el indicador del minuto avanza.

## 3.3 TEMPORIZADOR TÁCTIL

FUNCIÓN	MODO DE ACTIVACIÓN	MODO DE DESCONEXIÓN	FUNCIONAMIENTO	FINALIDAD
<b>MINUTERO</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Pulse el botón central 1 vez</li> <li>•Pulse las teclas "-" "+" para ajustar la duración</li> <li>•Suelte las teclas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando transcurre el tiempo seleccionado, el funcionamiento se para solo y avisa con una señal acústica (la señal acústica se para sola; interrumpirlo inmediatamente pulse la tecla SELECT</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Emite una señal acústica finalizado el tiempo establecido</li> <li>•Durante el funcionamiento, la pantalla muestra el tiempo restante.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Permite utilizar el programador del horno a modo de alarma (puede utilizarse con horno en funcionamiento o desconectado)</li> </ul>
<b>DURACIÓN DE LA COCCIÓN</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Pulse el botón central 2 veces</li> <li>•Pulse las teclas "-" "+" para el ajuste de la duración</li> <li>•Suelte las teclas</li> <li>•Seleccione la función de cocción con el mando selector de función</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Cuando transcurre el tiempo seleccionado, el horno se desconecta solo; párelo antes de situar el mando selector de función en la posición O ó ajuste a 0:00 el tiempo de la cocción (teclas SELECT "-" "+".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Permite seleccionar el tiempo de cocción del alimento introducido en el horno.</li> <li>•Para visualizar el tiempo restante pulse la tecla SELECT.</li> <li>•Para modificar el tiempo restante, pulse la tecla SELECT+ "-" "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Para detener la señal, pulse cualquier tecla. Pulse el botón central para volver a la función de reloj.</li> </ul>
<b>FIN DE LA COCCIÓN</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Pulse el botón central 3 veces</li> <li>•Pulse las teclas "-" "+" para ajustar la hora del fin de cocción.</li> <li>•Suelte las teclas</li> <li>•Seleccione la función de cocción con el mando selector de función</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•A la hora seleccionada el horno se desconectará solo; si desea interrumpirlo, sitúe antes el mando selector de función en la posición O.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Permite memorizar la hora de fin de la cocción.</li> <li>•Para visualizar la hora programada, Pulse el botón central 3 veces</li> <li>•Para modificar la hora programada, pulse las teclas END + "-" "+"</li> </ul>	<p>Normalmente se utiliza esta función con la finalidad de DURACIÓN DE LA COCCIÓN A modo de ejemplo: el alimento debe cocinarse durante 45 minutos y deseo que esté listo para las 12:30; en tal caso. <i>Seleccione la función de cocción deseada. Ajuste el tiempo de la cocción en 45 minutos ( "-" "+" ) Ajuste el fin de la cocción a las 12:30 h. ( "-" "+" )</i></p>
<b>BLOQUEO PARA NIÑOS:</b>	<p>Para activar la función del "Bloqueo para niños", se debe pulsar "Set (+)" durante un mínimo de 5 segundos. A partir de este momento, todas las demás funciones están bloqueadas. El display muestra STOP y seleccionar hora alternativamente.</p>	<p>Para desactivar la función del "Bloqueo para niños", se debe pulsar nuevamente "Set (+)" durante un mínimo de 5 segundos. A partir de este momento, todas las funciones están disponibles.</p>	<p><i>La cocción comenzará automáticamente a las 11:45 h (12:30, menos 45 minutos), y a la hora seleccionada como fin de la cocción el horno se desconectará automáticamente.</i></p> <p><b>ATENCIÓN:</b> Si selecciona únicamente el fin de cocción sin el tiempo de cocción, el horno se conectará inmediatamente y se desconectará a la hora de fin de la cocción seleccionada</p>	

### 3.4 AJUSTE DE LA HORA ⌚

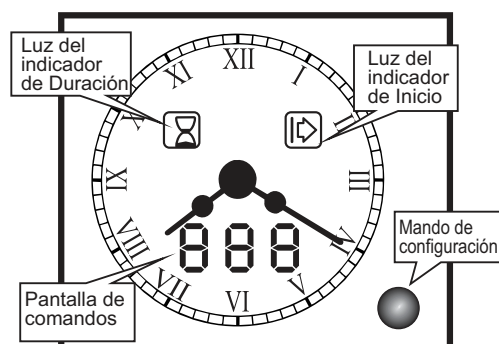


**ATENCIÓN:** la primera operación que hay que efectuar después de la instalación o después de una interrupción de la corriente (este tipo de situaciones se reconocen al observar que en la pantalla de visualización parpadea la hora 12:00) es el ajuste de la hora, como se indica a continuación:

- Pulse el botón central 4 vez.
- Ajustar la hora con los botones "-" "+".
- Suelte las teclas.

**ATENCIÓN:** El horno funciona sólo si la hora está programada.

### 3.5 USO DEL PROGRAMADOR ANALÓGICO



### 3.6 CONFIGURACIÓN DE LA HORA

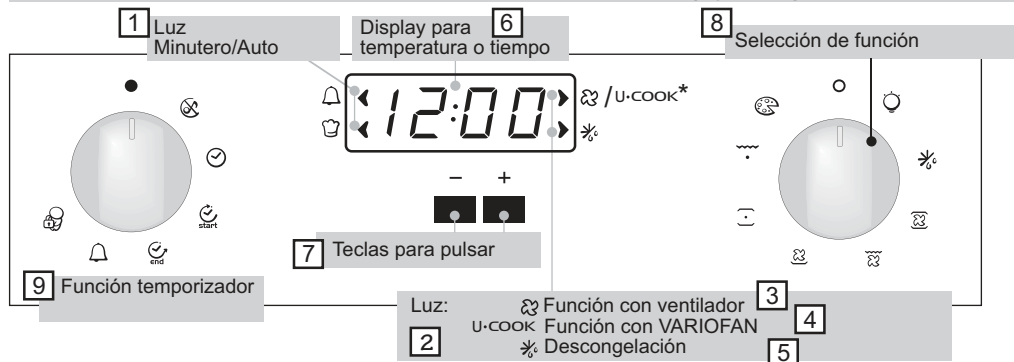
- Pulsar y, durante 4 segundos, mantener pulsado el botón de configuración. La pantalla mostrará "SET". Sonará un zumbido.
- Configuración de la hora pulsando el botón. El avance de minutos es de uno en uno. Mantener pulsado para un avance automático rápido.

Todas las operaciones han de realizarse en 4 segundos o la acción de cancelar.

La duración o el tiempo pueden mostrarse por defecto, no lo tenga en cuenta.

FUNCIÓN	CÓMO ACTIVARLO	CÓMO DESCONECTARLO	QUÉ HACE	PARA QUÉ SIRVE
<b>MANUAL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sólo se puede configurar con modo cocina. No dispone de configuración para el temporizador.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colocar de nuevo las manecillas en la posición de Stop.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permite el funcionamiento del horno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar las recetas deseadas.</li> </ul>
<b>MINUTERO máx 90 min. MUESTRA LA PALABRA "BEL"</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulsar dos veces el botón de configuración, la pantalla mostrará "BEL" seguido de "--".</li> <li>• Configurar una hora girando el mando de configuración.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durante la cuenta atrás la pantalla muestra continuamente el tiempo restante en minutos y luego en segundos. Al final de la cuenta atrás la pantalla muestra parpadeando "000" y emite una señal sonora que indica el final. Para silenciarlo, pulsar el botón de configuración. El minuterero puede modificarse o cancelarse en todo momento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Emite una señal al final del tiempo programado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permite utilizar el horno como alarma aunque el horno esté desconectado.</li> </ul>
<b>TIEMPO DE COCCIÓN max 24 H MUESTRA "DUR"</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Antes de nada, seleccionar la función de cocción y la temperatura necesaria.</li> <li>• Presionar una vez el botón de configuración. La pantalla mostrará "DUR" y la luz de indicador de Duración parpadeará. .</li> <li>• Configurar la duración necesaria girando el mando de configuración. Se muestra el tiempo restante y se enciende la luz del indicador de Duración.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando finaliza la cuenta atrás la pantalla muestra "END", la luz que indica la duración parpadea y el horno deja de funcionar de forma automática. emite un señal sonora que indica el final de la cocción. Para silenciarlo basta con pulsar el botón de configuración. Si fuese necesario, pulsar una segunda vez para reiniciar la cocción. Poner nuevamente los mandos en stop. El ciclo de cocción se puede modificar o cancelar durante el funcionamiento del horno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permite preseleccionar el tiempo de cocción necesario según la receta elegida.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Al final del periodo de cocción configurado el horno se desconecta de forma automática y emite una señal sonora.</li> </ul>
<b>COCINADO AUTOMÁTICO Tiempo de Parada Máx 24 H MUESTRA "PAU"</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Antes de nada, seleccionar la función de cocción y la temperatura necesaria.</li> <li>• Pulsar una vez para configurar la duración. Seguir las instrucciones anteriores sobre "Tiempo de cocción - Dur"</li> <li>• Pulsar una segunda vez, la pantalla muestra "PAU" seguido de "--", la luz indicadora de Inicio parpadea.</li> <li>• Configurar el tiempo de parada antes de iniciar el horno. Durante la pausa el horno no cocina, la pantalla muestra continuamente la duración de la pausa restante, los indicadores de Inicio y Stop se mantienen encendidos. Cuando finaliza la cuenta atrás el horno empieza de nuevo a cocinar y sólo se ilumina la luz del indicador de Stop.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando finaliza el período de cocción el horno deja de funcionar de forma automática. Emite un señal sonora que indica el final de la cocción. Para silenciarlo basta con pulsar el botón de configuración. En caso de necesitar reiniciar la cocción, pulsar una segunda vez. Poner los mandos en stop. El ciclo de cocción se puede cancelar, modificar e incluso parar durante el funcionamiento del horno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permite programar el horno de forma que la receta esté preparada para la hora deseada.</li> </ul>	<p>Ej: son las 10H. La receta requiere una cocción de 45 min y tiene que estar lista para las 12H.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. seleccionar la función y la temperatura deseada.</li> <li>2. configurar una duración de 45 min,</li> <li>3. configurar tiempo de parada de 75 min. (10H/11H15). El horno empezará a trabajar a las 11,15 y parará automáticamente a las 12H.</li> </ol>

### 3.7 USO DEL PROGRAMADOR ELECTRONICO (Type A)



1. Luz Minutero/Auto
2. Luz
3. Función con ventilador
4. Función con VARIOFAN
5. Descongelación
6. Display para temperatura o tiempo
7. Teclas para pulsar
8. Selección de función
9. Función temporizador

\* según modelo













**CUIDADO!** Una vez se realice la instalación, lo primero que hay que hacer es poner la hora correcta (esto lo podremos reconocer pulsando el Display y viendo 12:00 parpadeando).

**200°** El Led "°" indicador de la temperatura parpadea mientras que no llega a la temperatura programada.

**HOT** HOT: Cuando el programa de cocción se termina y el horno sigue caliente, en el display aparece la palabra HOT, junto con el tiempo, aunque los 2 mandos de selección de función están apagados.

FUNCIÓN	MODO DE ACTIVACIÓN	MODO DE DESCONEXIÓN	FUNCIONAMIENTO	FINALIDAD
<b>MODO SILENCIO</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gire el mando del tiempo hasta la posición "Modo Silencio"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gire el mando del tiempo hasta la posición OFF</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Da opción a quitar el sonido del minutero.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Qui tar el sonido del minutero.</li> </ul>
<b>PONER EN HORA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gire el mando de tiempo hasta la opción de poner en hora (reloj)</li> <li>Utilice los botones "+" o "-" para fijar la hora</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gire el mando del temporizador hasta la posición OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Da opción a fijar la hora que aparece en el Display</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poner en hora NB: ponga la hora una vez que instale el horno o antes de apagarlo (el reloj aparecerá parpadeando 12.00)</li> </ul>
<b>DURACIÓN DE LA COCCIÓN</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gire el mando derecho selector de función hasta la función deseada.</li> <li>Gire el mando izquierdo temporizador hasta la posición "duración de la cocción"</li> <li>Ponga el tiempo de cocción usando los botones "+" y "-".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuando el tiempo de cocción ha pasado, el horno se apaga automáticamente y la alarma suena durante unos segundos. Para desconectar la función de cocción, gire el mando derecho hasta la opción OFF o ponga el tiempo a 00.00; girando el mando izquierdo o pulsando las opciones "+" y "-".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Permite prefiar el tiempo cocción requerido para la receta escogida.</li> <li>Cuando se fija la duración de la cocción, gire el mando izquierdo para volver a la hora real.</li> <li>Para ver el tiempo de cocción que se ha seleccionado, gire el mando izquierdo hasta la opción de duración de la cocción</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Para cocinar las recetas deseadas</li> </ul>
<b>FIN DE COCCIÓN</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gire el mando derecho hasta la función de cocción deseada</li> <li>Gire el mando izquierdo hasta la posición fin de cocción</li> <li>Fije la hora final de cocción usando los botones "+" y "-"</li> <li>Aparece la Luz Auto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuando finaliza el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.</li> <li>Para desconectar la función de cocción, gire el mando derecho hasta la opción OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Permite programar el fin de cocción deseado.</li> <li>Cuando se fija la duración de la cocción, gire el mando izquierdo para volver a la hora real.</li> <li>Para ver el tiempo de cocción que se ha seleccionado, gire el mando izquierdo hasta la opción de fin de cocción</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esta función se usa para programar de antemano lo que queremos cocinar. Por ejemplo, si su receta necesita un cocinado de 45 min y tiene que estar listo para las 12.30 del mediodía, s implemente, ponga duración de la cocción 45 min y que finalice a las 12.30. De esta forma, el horno comenzara a cocinar a las 11.45 y seguirá en funcionamiento hasta la hora final programada, luego el horno se apagará automáticamente.</li> </ul>
<b>MINUTERO</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gire el mando izquierdo hasta la posición del minutero (campana)</li> <li>Ponga el tiempo de cocinado usando los botones "+" y "-".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ponga la hora en 00.00 girando el mando izquierdo hasta el minutero, usando el botón "-"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La alarma suena durante unos segundos cuando llega la hora fijada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Permite usar el horno como alarma incluso si está apagado</li> </ul>
<b>BLOQUEO SEGURIDAD</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gire el mando izquierdo hasta la posición del candado. Presione el botón "+" durante 3 segundos</li> <li>El horno se habrá bloqueado cuando en el display aparezca "STOP".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gire el mando izquierdo hasta la posición del candado. Presione el botón "+" durante 3 segundos.</li> <li>La palabra STOP desaparece</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El horno no se puede usar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Es una función útil especialmente cuando hay niños en casa</li> </ul>

## 4. INSTRUCCIONES DE USO

Mando selector	Temperaturas predeterminadas y reglaje para el programador electrónico (Type A)	Mando termostato	FUNCIÓN
			Conecta la luz interior
			<b>DESCONGELACIÓN</b> Funcionamiento de la turbina de cocción que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para realizar una descongelación previa a una cocción.
<b>Sprinter</b> 	MAX	MAX	<b>Sprinter</b> Esta posición permite un precalentamiento rápido del horno. Una vez seleccionada esta función, se consigue un inmediato calentamiento del horno (p.ej: tarda 8 minutos en alcanzar 200°C), y la temperatura deseada puede seleccionarse mediante el botón correspondiente. El fin de la fase de precalentamiento se indica al apagarse el piloto del termostato "°C". Una vez concluida esta fase, es posible seleccionar la función de cocción deseada e introducir los alimentos que se van a cocinar. Tener cuidado de no introducir alimentos en el horno durante la fase de precalentamiento, ya que estos podrían resultar dañados.
 **	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	<b>Convección natural</b> Funcionan la resistencia inferior y la resistencia superior del horno. Es la cocción tradicional, ideal para cocinar asados, caza, galletas, manzanas al horno y para conseguir alimentos crujientes.
 *	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	<b>CALOR CIRCULANTE (a)</b> Utilización simultánea de la resistencia inferior, superior y de la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Función recomendada para las aves, la repostería, los pescados, las verduras... El calor penetra mejor dentro del alimento a cocer reduciendo el tiempo de cocción, así como el tiempo de precalentamiento. Se pueden realizar cocciones combinadas con preparaciones idénticas o distintas en uno o dos niveles. Este modo de cocción garantiza una distribución homogénea del calor y no mezcla los olores. Para una cocción combinada se deben prever unos diez minutos más.
<b>Soft cook</b> 	200 50 ÷ 230	-	<b>SOFT COOK (a)</b> Soft cook es la función ideal para pasteles y pan. Gracias a la reducida velocidad del ventilador, esta función aumenta la humedad presente en el interior del horno. Una mayor humedad crea las condiciones de cocción ideales para aquellos alimentos que necesariamente deben mantener una consistencia elástica mientras están cocinando (ej. tartas, pan, galletas) a fin de no desmenuzarse.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	<b>RESISTENCIA INFERIOR CIRCULANTE (a)</b> Utilización de la resistencia inferior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para hacer tartas de frutas jugosas, tortadas, quiches, pasteles. Evita que se sequen los alimentos y favorece la subida de bizcochos, masa de pan y otras cocciones realizadas por debajo. Coloque la rejilla en la ranura inferior.
	Nivel 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	<b>GRILL: El grill debe utilizarse con la puerta cerrada.</b> Utilización de la resistencia superior con posibilidad de ajustar la temperatura. Es necesario un precalentamiento de 5 minutos para que la resistencia se ponga al rojo. Éxito seguro con las parrilladas, las brochetas y los gratinados. Las carnes blancas deben alejarse del grill, porque aunque así se alargará el tiempo de cocción, la carne quedará más sabrosa. Las carnes rojas y los filetes de pescado se pueden colocar encima de la rejilla colocando debajo la grasera.
<b>Super grill</b> 	Nivel 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	<b>SUPER GRILL:</b> el horno tiene dos posiciones Grill Grill : 2200 W Grill SUPER : 3000 W
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	<b>TURBOGRILL (a) : La función turbogrill debe utilizarse con la puerta cerrada.</b> Utilización de la resistencia superior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Se requiere un precalentamiento para las carnes rojas pero no para las carnes blancas. Ideal para las cocciones de volumen grueso, piezas enteras como cerdo asado, las aves, etc. Coloque el plato que quiera cocer directamente en la rejilla en el centro del horno, a un nivel medio. Coloque la grasera debajo de la rejilla para que las grasas caigan dentro. Asegúrese de que la comida no quede demasiado cerca del grill. En la mitad de la cocción, gire la pieza que esté cocinando.
	Nivel 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	<b>Grill asador rotativo</b> Resistencia grill y motor asador. Sirve para realizar asados.
	220	50 ÷ MAX	<b>Modalidad pizza</b> El calor envolvente en esta modalidad genera un ambiente similar al de los hornos de leña de las pizzerías.

(a) SEGÚN EL MODELO, Función con VARIO FAN : Fan es el exclusivo sistema de funcionamiento desarrollado por Candy para optimizar los resultados de cocción, la regulación de la temperatura y la regulación de la humedad. El sistema Vario Fan modifica automáticamente la velocidad de rotación del ventilador para todo tipo de cocciones en multifunción. Este sistema se activa automáticamente cada vez que es seleccionada una función en el interior del área descrita en el panel de control.

\* Programa de prueba según CENELEC EN 50 304

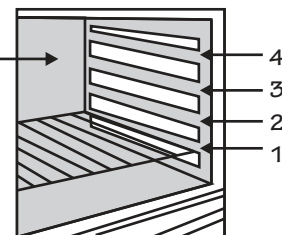
\*\* Programa de prueba según CENELEC EN 50 304 utilizado para la definición de la clase energética

## 5. TABLAS DE TIEMPOS DE COCCIÓN

Los tiempos sugeridos en las tablas siguientes son indicativos y pueden variar según la calidad, frescura, dimensión y espesor de los alimentos y según su gusto. Dejar siempre reposar durante unos minutos antes de servir, ya que todos los alimentos siguen cociéndose tras extraerlos del horno.

**CONSEJO ÚTIL:** Apagar el horno al menos 10 minutos antes del tiempo indicado dejando los alimentos en el interior del mismo. Ello le permitirá ahorrar energía y completar la cocción según sus gustos. Para no secar demasiado las superficies es indispensable bajar la temperatura.

Posición de las repisas



Plato	Cantidad	Horno Eléctrico Estático			Horno Eléctrico Ventilado			Observaciones
		Estante	Tiempo de cocción en minutos	Temperatura horno	Estante	Tiempo de cocción en minutos	Temperatura horno	
<b>• Pasta</b>								
Lasañas	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Introduzca la lasaña en el horno frío.
Canelones	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Introduzca la canelones en el horno frío.
Pasta al horno	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Introduzca la pasta en el horno frío.
<b>• Pastas saladas</b>								
Pan	Kg 1 pasta	2	35 prerisc.10	200	2	30 ÷ 35 prerisc.10	180	Preparar la pasta en forma redonda e incida con un cuchillo una cruz sobre la parte superior de la forma. Dejar a temperatura ambiente al menos 2 horas, untar la grasera y situar la forma en el centro de la misma.
Pizza	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Precalear durante 15 minutos el horno. Preparar la pizza en la grasera esmaltada con tomates, mozzarella y jamón, aceite, sal, orégano.
Hojaldre n. 24 vol au vent	n° 24	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Situar 24 vol au vent en la grasera y cocer
Focaccia (n° 4)	gr. 200 di pasta cad.	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Precalear durante 15 minutos el horno. Dejar a temperatura ambiente al menos 2 horas, untar la grasera y situar la forma en el centro de la misma.
<b>• Carne</b>								
Todas las carnes pueden ser cocidas en recipientes de borde bajo o borde alto. Es aconsejable cubrir el recipiente de borde bajo con una tapa para evitar ensuciar el horno con salpicaduras del condimento. Las carnes cubiertas resultan más blandas y jugosas, mientras que las descubiertas resultan más crujientes. Los tiempos indicados valen para cocciones con recipiente cubierto o descubierto.								
Roastbeef entero	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Situar la carne en una bandeja Pirex de borde alto con sal y pimienta. Dele la vuelta a mitad cocción.
Solomillo de cerdo enrollado	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Cocer la carne en bandeja Pirex cubierta con sal, pimienta, aromas naturales, aceite y mantequilla.
Solomillo de ternera enrollado	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Cocer como arriba
Solomillo de buey filete	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Cocer como arriba.
<b>• Pescado</b>								
Trucha	3 enteras/ Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cocer las truchas cubiertas aceite, sal y cebollas en bandejas de Pirex.
Salmon	700 g a rodajas de 2,5 cm esp.	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Cocer el salmón no tapado en bandeja Pirex con sal, pimienta y aceite
Lenguado	Filetes / Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cocer el lenguado con sal y una cuchara de aceite.
Dorada	2 enteras	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cocer las doradas en recipiente cubierto con aceite y sal.

## 5. TABLAS DE TIEMPOS DE COCCIÓN

Plato	Cantidad	Horno Eléctrico Estático			Horno Eléctrico Ventilado			Observaciones
		Estante	Tiempo de cocción en minutos	Temperatura horno	Estante	Tiempo de cocción en minutos	Temperatura horno	
<b>• Aves, Conejo</b>								
Pintada	Kg 1-1,3	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Coloque la pintada en bandeja Pirex o cerámica de borde alto condimentado con aromas naturales y poquísimo aceite.
Pollo	Kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Como para la pintada.
Conejo troceado	Kg 1-1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Trocear el conejo en partes iguales y situarlas en la grasera esmaltada, condimente con aromas naturales. Si fuera necesario darle la vuelta
<b>• Dulces, Pasteles</b>								
Pastel cacao en bote	Scatola	1	55	180	1	50	160	En bandeja para pasteles Ø 22. Prec. durante 10 min.
Pastel Margarita en bote	Scatola	1	55	175	1	40 ÷ 45	160	En bandeja para pasteles Ø 22. Prec. durante 10 min.
Pastel de zanahorias en bote	Scatola	1	65	180	1	50 ÷ 60	160	En bandeja para pasteles Ø 22. Prec. durante 10 min.
Torta crostata albicocca	700 gr	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	En bandeja para pasteles Ø 22. Prec. durante 10 min.
<b>• Verdura</b>								
Hinojos	800 gr	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Colocar los hinojos cortados en 4 partes y tapados en bandeja Pirex, con mantequilla y sal y preferiblemente con la parte interna hacia arriba.
Calabacín	800 gr	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Rabajar los calabacines y cocer en bandeja Pirex, cubiertas con mantequilla y sal.
Patatas	800 gr	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Cortar las patatas en partes iguales y cocerlas cubiertas con aceite, sal y orégano o romero en bandeja Pirex.
Zanahorias	800 gr	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Cortar las zanahorias y cocerlas cubiertas en bandeja Pirex.
<b>• Fruta</b>								
Manzanas enteras	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Cocer la fruta en bandeja de Pirex o cerámica no cubierta. Dejar enfriar en horno.
Peras	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Como arriba.
Molocotones	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Como arriba.
<b>• Cocción al grill</b>								
La cocción al grill debe ser realizada colocando el alimento bajo el grill eléctrico a rayos infrarrojos. Atención: durante el funcionamiento el grill está al rojo vivo. La grasera debe ser colocada bajo la rejilla para recoger las salsas.								
Pan de molde tostado	4 rebanadas	4	5 (5 precal.)	Grill	4	5 (10 precal.)	Grill	Introducir el pan de molde sobre la parrilla soporte. Tras la 1ª cocción dar la vuelta hasta ultimar la cocción. Advertencia: mantener el pan de molde en caliente en el fondo del horno antes de servir.
Bikinis	4	3	10 (5 precal.)	Grill	3	5/8 (10 precal.)	Grill	Introducir los bikinis sobre la parrilla soporte grasera; tras la 1ª brúñidura dar la vuelta al bikini hasta ultimar la brúñidura.
Salchichas	n°6 / Kg 0,9	4	25/30 (5 precal.)	Grill	4	15/20 (10 precal.)	Grill	Cortar las salchichas por la mitad y disponerlas sobre la parrilla, con la parte interna hacia arriba. A mitad cocción dar la vuelta a las salchichas hasta ultimar la cocción. Advertencia: De vez en cuando controlar visualmente la uniformidad de la cocción. En caso de desuniformidad intercambiar las cocidas con las menos cocidas
Costillas de buey	n°4 / Kg 1,5	4	25 (5 precal.)	Grill	4	15/20 (10 precal.)	Grill	Disponer las piezas debajo de la acción del grill grande y darles la vuelta dos veces.
Muslos de pollo	n°4 / Kg 1,5	3	50/60 (5 precal.)	Grill	3	50/60 (10 precal.)	Grill	Condimente con aromas naturales y darles la vuelta de vez en cuando.



Este electrodoméstico está marcado conforme a la directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Asegurándose que este producto ha sido eliminado correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas en el ambiente y la salud de las personas, que pudiera verificarse por causa de un anómalo tratamiento de este producto. El símbolo sobre el producto indica que este aparato no puede ser tratado como un residuo doméstico normal, en su lugar deberá ser entregado al centro de recogidas para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. La eliminación debe ser efectuada de acuerdo con las reglas medioambientales vigentes para el tratamiento de los residuos. Para información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, por favor contacte con la oficina competente (del departamento de ecología y medioambiente), o su servicio de recogida a domicilio si lo hubiera o el punto de venta donde compró el producto.

**WAARSCHUWING:** Het apparaat en de bereikbare delen worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de warmingselementen niet aanraakt.

- Kinderen jonger dan 8 jaar niet bij het apparaat laten mits onder continue toezicht.
- Dit apparaat kan op een veilige manier worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat.
- Kinderen niet met het apparaat laten spelen.
- Schoonmaak en onderhoud niet door kinderen laten doen zonder toezicht.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Pas op dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.

**WAARSCHUWING:** Onderdelen kunnen heet worden. Hou jonge kinderen op afstand.

- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om de oven glazen deur schoon te maken, aangezien zij kunnen krassen op het oppervlak, tevens kan dit een barst in het glas veroorzaken.
- De oven moet uitgeschakeld worden voordat u de beveiliging verwijderd, deze moet vervolgens geplaatst worden zoals aangegeven in de handleiding.
- Gebruik alleen de aanbevolen temperatuursmeter voor deze oven.
- Gebruik geen stoomreiniger.

**WAARSCHUWING:** Verzeker u ervan dat de kookplaat uitgeschakeld is voordat u de lamp gaat vervangen ivm een elektrische schok.

- De middelen voor ont koppeling moeten zijn opgenomen in de vaste bedrading in overeenstemming met de bedradingsregels.
- De instructie vermeldt het type van de kabel dat moet worden gebruikt, rekening houdend met de temperatuur van de achterkant van het apparaat.
- Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een speciaal snoer verkrijgbaar bij de fabrikant of service center.

**LET OP:** Om een gevaar als gevolg van onbedoeld resetten van de thermische beveiliging te voorkomen, moet dit apparaat niet worden gevoed via een externe schakelaar, zoals een timer, of aangesloten worden op een circuit dat regelmatig wordt in- en uitgeschakeld.

**LET OP:** Toegankelijke onderdelen kunnen heet zijn wanneer de grill in gebruik is. Jonge kinderen dienen weggehouden te worden.

- Voor het schoonmaken moet overtollig vuil verwijderd worden.
- Tijdens het zelf -reinigende pyrolytische werking kan het oppervak warmer worden dan normaal, houdt kinderen op afstand.

## 1. ALGEMENE AANWIJZINGEN

Lees deze handleiding aandachtig. Hierin treft u belangrijke gegevens aan omtrent installatie, gebruik en onderhoud. Bewaar deze handleiding voor eventuele toekomstige raadpleging.

De eerste keer dat de oven in werking wordt gesteld, kan er een stinkende walm vrijkomen. Dit is te wijten aan de eerste verhitting van de lijm op de isolatiepanelen rond de oven. Dit is volkomen normaal. Wij raden u aan uw oven eerst een half uur op vol vermogen aan te zetten om deze walm uit de oven te verwijderen. Wacht u tot de walm verdwijnt, alvorens u het voedsel in de oven plaatst.

Bij een ingeschakelde oven wordt het glas van de deur behoorlijk warm.

### 1.1 LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG

De onderdelen, die in contact komen met voedsel voldoen aan de EEC richtlijn 89/109.

**CE** Dit apparaat voldoet aan de Europese Richtlijnen 73/23/EEC en 89/336/EEC, vervangen door 2006/95/EC and 2004/108/EC en eventuele wijzigingen. Verzeker u ervan dat de oven niet is beschadigd. Indien u hieraan twijfelt, dient u de oven niet te gebruiken en direct contact op te nemen met de leverancier. Houdt u het verpakkingsmateriaal van de oven (plastic zakjes, piepschuim en karton) uit de buurt van kinderen. Dit materiaal kan een gevaar opleveren voor kinderen.

### 1.2 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

•Het apparaat dient uitsluitend gebruikt te worden voor het doel, waarvoor het is ontworpen, d.w.z. het bereiden van voedsel. Elk ander doel, bijvoorbeeld als verwarming, is onjuist gebruik van de oven en gevaarlijk.

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor mogelijke schade ten gevolge van een onjuist, verkeerd of onverstandig gebruik van de oven.

•**Bij het gebruik van elk elektrisch apparaat dienen verschillende regels in acht genomen te worden:**

- Trek niet aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen;
- Raak het apparaat niet met vochtige of natte handen of voeten aan;
- Gebruik het apparaat niet indien u geen schoeisel draagt;
- Gebruik geen adapters, tussenverbindingen en/of verlengsnoeren;
- Zet het apparaat bij hapering of siechte werking af en ga er niet aan sieutelen.

De kabel dient bij beschadiging direct vervangen te worden en wel op de volgende wijze:

- Haal de stekker uit het stopcontact of schakel de gehele elektrische installatie uit;
- Verwijder de kabel en vervang hem door een even lange nieuwe, (van het type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F). Deze kabel moet geschikt zijn voor het vermogen van het apparaat;
- Dit dient door een technische specialist uitgevoerd te worden;
- De aarde-draad (geel/groen) moet 10 mm langer zijn dan de andere draden.

•Voor reparaties aan het apparaat dient u zich uitsluitend tot een officiële technische service te wenden, alwaar u originele onderdelen kunt bestellen. Indien al hetgeen hierboven niet in acht wordt genomen, kan de veiligheid van het apparaat niet gegarandeerd worden.

•**Bedek de wanden van de oven nooit met aluminiumfolie of met wegwerpproducten om de oven schoon te houden. Aluminiumfolie en andere producten kunnen smelten als ze in aanraking komen met de hete ovenwanden, en kunnen de emailaag aantasten.**

### 1.3 INSTALLATIE

De installatie valt onder de verantwoording van de koper zelf. De fabrikant is voor de installatie niet verantwoordelijk. Eventuele bijstand van de fabrikant bij onjuiste installatie valt niet onder de garantie. De oven dient door een technisch bevoegd persoon geïnstalleerd te worden volgens de installatie instructies. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele persoonlijke of materiële schade ten gevolge van een onjuiste installatie.

### 1.4 INBOUW VAN DE OVEN

Plaats de oven in de daarvoor bestemde opening: onder het aanrecht of in kolomopstelling. De oven wordt vast gezet door de vier schroeven in de gaten in de rand vast te draaien. U kunt de schroeven zien, wanneer u de deur opent. Voor een goede ventilatie dienen bij het inbouwen van de oven de op de laatste pagina aangegeven maten en afstanden in acht te worden genomen.

**Opmerking:** Bij ovens die onder een kookplaat aangebracht worden, dient men de aanwijzingen in de handleiding voor de kookplaat op te volgen.

### 1.5 BELANGRIJK

De inbouwkast dient geschikt te zijn voor inbouw van het apparaat teneinde een goede werking te kunnen garanderen. De panelen van de kasten naast de oven dienen warmtebestendig te zijn. Bij kasten met houtfineer dient de lijm een temperatuur van 120°C te kunnen weerstaan. Plastic of gelijmde materialen, die niet bestendig zijn tegen deze temperatuur kunnen vervormd worden of loslaten. Volgens de veiligheidsnormen dient het ingebouwde apparaat niet in contact te komen met elektrische onderdelen.

Alle beveiligingsonderdelen dienen zodanig aangebracht te zijn, dat zij niet zonder gereedschap verwijderd kunnen worden.

**Teneinde een goede ventilatie te garanderen, dient de achterwand van de inbouwopening verwijderd te worden. Het voetstuk dient een opening van minstens 45 mm te hebben.**

### 1.6 ELEKTRISCHE AANSLUITING

Steek de stekker in een correct geïnstalleerd geaard stopcontact. Bij modellen zonder stekker dient met een standaardstekker aan te brengen, die geschikt is voor het op het typeplaatje vermelde vermogen. De aarddraad is geel/groen. Deze verbinding dient door een technisch bevoegd persoon uitgevoerd te worden. Indien het stopcontact en de stekker niet op elkaar afgestemd zijn, laat dan een technisch bevoegd persoon een ander stopcontact installeren. Deze dient ook na te gaan of de draaddoor-sneede van het stopcontact geschikt is voor het door het apparaat opgenomen vermogen.

Aansluiting kan ook plaatsvinden door een geschikte meerpolige (aan/uit) schakelaar te plaatsen tussen het elektrische net en het apparaat, die aan de geldende normen voldoet. Zorg ervoor dat de (geel/groen) geaarde kabel de schakelaar niet raakt. Het stopcontact of de meerpolige schakelaar dienen op een gemakkelijk toegankelijke plaats bij de oven gemonteerd te worden.

**Belangrijk:** Zorg er bij de installatie voor dat de voedingskabel nergens warmer kan worden dan 50°C. De oven voldoet aan de veiligheidseisen als voorzien in de normen van de desbetreffende instituten. De elektrische veiligheid wordt uitsluitend gegarandeerd indien het apparaat op de juiste wijze met een doelmatige aardingsinstallatie is verbonden ingevolge de huidige normen m.b.t. elektrische veiligheid. Ga na of aan deze fundamentele veiligheidseisen is voldaan en laat de installatie, ingeval van twijfel, grondig nakijken door een installateur.

Ga na of het elektrische vermogen van de stopcontacten overeenkomt met het maximum vermogen van het apparaat, zoals is aangegeven op het typeplaatje. Haal er, in geval van twijfel, een technisch bevoegd persoon bij.

**De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele persoonlijke of materiële schade als gevolg van de nietaarding van de installatie.**

**ATTENTIE:** De spanning en energieverbruik staan vermeld op de modelsticker (laatste pagina).

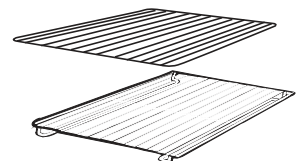
### 1.7 UITRUSTING VAN DE OVEN Afhankelijk van het model

Maak voor het gebruik de accessoires eerst schoon, spoel ze af met water en maak ze goed droog.

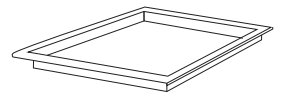
**Het eenvoudige rooster** dient als steun voor vormen en schotels.

**Het schotelrooster** dient meer bepaald voor het grillen. Dit wordt meestal samen met de lekbak gebruikt.

*Dankzij hun speciaal profiel blijven ze steeds horizontaal, zelfs wanneer ze maximaal uitgetrokken zijn. Er bestaat geen enkel risico op het schuiven of overlappen van de gerechten.*



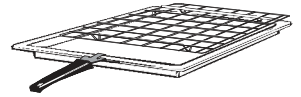
**De Lekbak** is bestemd voor het opvangen van de jus bij het grillen. Deze wordt slechts gebruikt in de modus Grillen, Draaispits of Turbogrill, afhankelijk van het model. Voor alle andere bakwijzen moet u deze uit de oven halen. De lekbak nooit als bakschaal gebruiken, er kan zich rookontwikkeling, vetverspreiding en een snelle vervuiling van de oven voordoen.



**De pizza set** is ontwikkeld voor het bakken van een pizza. Voor het beste resultaat moet u deze gebruiken in combinatie met de Pizza functie



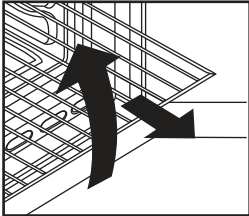
**De grillpan** wordt in combinatie met de lekbak gebruikt voor alle soorten grillgerechten. Een handgreep wordt meegeleverd om het geheel uit de oven te kunnen nemen zonder dat u zich brandt. Laat de handgreep nooit in de oven liggen



**Wanneer u de oven gebruikt, moet u alle niet benutte accessoires uit de oven verwijderen.**

## 2. NUTTIGE TIPS

### 2.1 VEILIGHEIDSSYSTEEM VOOR DE ROOSTERS



Deze oven is uitgerust met een nieuw veiligheidssysteem voor het uittrekken van de roosters. Dit systeem stelt u in staat om de roosters naar voren te trekken zonder het gevaar op te lopen, dat het rooster of het bereide voedsel per ongeluk uit de oven vallen. Om de roosters uit de oven te halen, dient u deze naar voren te trekken en iets op te tillen

### 2.2 GRILLEREN


Grillen maakt het mogelijk het voedsel snel een diepe bruine kleur te geven. Afhankelijk van de grootte van uw gerecht raden wij u aan dit op het vierde niveau te zetten.

Bijna elk voedsel kan worden bereid onder de grill afgezien van erg mager vlees of een rollade. Vlees en vis dat u gaat grillen, dient u eerst licht te bestrijken met olie.

### 2.3 De U·COOK Modellen

U·COOK ovens hebben een elektronisch gecontroleerde ventilator snelheid, genaamd VARIOVAN. Tijdens het koken wordt de snelheid van de ventilator automatisch aangepast (multifunctionmode) om zo de luchtstroom en temperatuur in de ovenruimte te optimaliseren



Alle U·COOK ovens hebben de Softcook functie  Dit regelt de temperatuur en vochtgehalte. Het reduceert het verlies van 50%, dit garandeert dat het voedsel luchtiger is en beter smaakt.



Dit is een delicate kookmethode en uitermate geschikt voor het bakken van brood en gebak.



Dit geeft de mogelijkheid om het niveau van grillen in te stellen, tot 50% meer vermogen in vergelijking met de traditionele multifunctionele oven.

Sommige ovens zijn voorzien van de nieuwe deur **WIDE DOOR** deze heeft een groter venster voor makkelijk onderhoud en een betere thermische isolatie.

### 2.4 AFHANKELIJK VAN MODEL: U·SEE

Dit is een nieuw verlichtings systeem deze vervangt de traditionele verlichting.

14 LED lampjes zitten geïntegreerd in de deur. Deze produceren witte hoogwaardige verlichting welke er voor zorgt dat u goed in de oven kunt kijken, helder en zonder schaduw.

#### Voordelen :

U·SEE Systeem, afgezien van het perfect verlichten van de oven is de levensduur langer, makkelijk te onderhouden en bespaart het ook nog eens energie.

- Perfect zicht
- Langere levensduur
- Erg laag energieverbruik, -95% vergeleken met de traditionele Verlichting



*"Apparaten met witte LED verlichting van 1M Klasse volgens IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (gelijkwaardig aan EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); maximale afgifte licht sterkte 459nm < 150uW. Niet rechtstreeks waargenomen met optische instrumenten."*

### 2.5 KOOKTIJDEN

Op pagina 32 en 33 vindt u de aanbevolen kooktijden en temperaturen. Houdt u deze gegevens aan als u de eerste keer een gerecht gaat bereiden in uw oven. U kunt deze tijden en temperaturen echter aanpassen aan uw eigen ervaringen. Wij raden u aan uw oven eerst een half uur op vol vermogen aan te zetten om onprettige luchtjes uit de oven te verwijderen.

### 2.6 ZELFREINIGENDE OVENWANDEN

Als extra optie zijn voor alle modellen speciale zelfreinigende ovenwanden met een micro-poreuze beschermlaag verkrijgbaar. Met deze ovenwanden hoeft u uw oven niet meer met de hand schoon te maken. Het vet dat tijdens het bereiden van uw voedsel tegen de wanden aan komt, wordt door de micro-poreuze beschermlaag afgebroken en de katalytische wanden zetten het om in gas. Bovenmatig spatten kan desondanks de poriën verstopten en daardoor de zelfreiniging hinderen. Dit kan worden hersteld door de lege oven ongeveer 10-20 minuten op de maximum temperatuur aan te zetten.

Gebruik geen bijtende middelen, metalen sponsjes, scherpe voorwerpen, ruwe doeken of chemische schoonmaakmiddelen, deze kunnen permanente schade toebrengen aan de katalytische wanden. Wij raden u aan om diepe bakplaten te gebruiken of een vangschaal onder de grill te plaatsen, wanneer u vettig voedsel bereidt. Indien de wanden zodanig met vet zijn bedekt, dat de katalytische reiniging niet langer effectief is, dient u dit vet met een zachte doek of spons doordrenkt in heet water schoon te maken. De wanden moeten poreus gehouden worden voor een doelmatige reiniging.

**N.B.:** Alle zelfreinigende ovenwanden, die momenteel verkrijgbaar zijn hebben een levensduur van ongeveer 300 uur. U dient deze dus na ongeveer 300 uur te vervangen.

### 2.7 AQUACTIVAFUNCTIE

De Aquactivaprocedure maakt gebruik van stoom om achtergebleven vetresten te verwijderen.

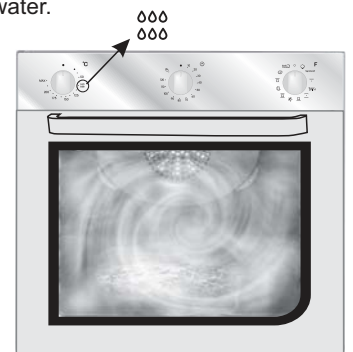
1. Giet 300ml water in het Aquactivareservoir aan de onderkant van de oven.
2. Stel de ovenfunctie Static (  ) of Bottom (  ) verwarming in.
3. Stel de temperatuur in met het pictogram Aquactiva .
4. Stel het programma met een looptijd van 30 minuten in.
5. Na 30 minuten schakelt het programma uit en koelt de oven af.
6. Als het apparaat afgekoeld is, kan het reinigen van de binnenkant van de oven meteen doek beginnen.

#### Waarschuwing:

Zorg ervoor dat het apparaat afgekoeld is voordat u het aanraakt.

Opgelet voor alle hete oppervlakken, omdat een risico op brandwonden bestaat.

Gebruik gedestilleerd of drinkbaar water.



### 2.8 SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

#### DE GLAZEN ONDERDELEN

Wij bevelen u aan om na elk gebruik het glas van de oven deur schoon te maken d.m.v. absorberend papier. Indien er teveel vet spatten op zitten kan u deze nadien met een uitgewrongen spons en een schoonmaakmiddel reinigen en daarna spoelen. Nooit schuurmiddelen of snijdende voorwerpen gebruiken. U mag nooit een stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om de oven schoon te maken. Laat het

apparaat eerst afkoelen alvorens het schoon te maken; haal vervolgens de stekker uit het stopcontact of sluit de elektriciteit af middels de hoofdschakelaar. Maak de roestvrijstalen en geëmailleerde delen schoon met warm water en niet bijtende of vloeibare zeep. Gebruik geen schuurmiddelen, bijtende wasmiddelen, bleekmiddelen of zuren om het apparaat schoon te maken. Het is heel belangrijk de oven schoon te maken na iedere keer dat u de oven heeft gebruikt. Vetten, die aan de wanden van de oven zijn blijven zitten, kunnen de volgende keer dat u de oven gebruikt, voor nare geurtjes zorgen of zelfs het kookresultaat beïnvloeden.

Gebruik heet water met een geschikt schoonmaakmiddel om de oven schoon te maken; verwijder de zeepeesten grondig. De oven kan ook uitgerust worden met zelfreinigende ovenwanden, zodat het bovenstaande onnodig wordt. (Zie hiervoor het volgende hoofdstuk). Gebruik voor het schoonmaken van de roestvrijstalen grill een schoonmaakmiddel en schuursponsje. De glazen oppervlakken dient u schoon te maken, wanneer deze koud zijn. Schade aan de glazen delen vallen niet onder de garantie indien u het bovenstaande niet in acht neemt.

Om het binnenlichtje te vervangen dient u: de stekker uit het stopcontact te halen of de elektriciteit af te sluiten en de oude lamp te vervangen door een soortgelijke nieuwe lamp.

## 2.9 SERVICE DIENST

Alvorens u de Service Dienst belt

Indien de oven niet werkt, raden wij u aan:

— na te gaan of het apparaat goed is aangesloten. Indien u de oorzaak niet kunt ontdekken:

— haal de stekker uit het stopcontact of sluit de elektriciteit van de oven af middels de hoofdschakelaar

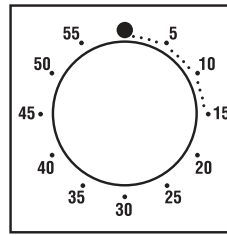
— gebruik de oven niet meer en ga er niet zelf aan sleutelen

— bel de Service Dienst

Noteert u, voordat u de Service Dienst belt, het typenummer van uw oven (zie binnenzijde van de ovendeur) Bij de oven zit een garantiecertificaat, welke u recht geeft op één jaar garantie vanaf de datum van aankoop

## 3. KOOKWEKKER

### 3.1 GEBRUIK VAN DE KOOKWEKKER

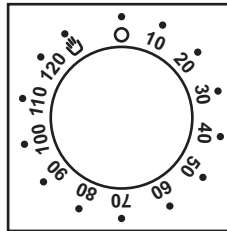


U stelt de kookwekker in door deze eerst een maal compleet om te draaien (met de klok mee).

Draai de schakelaar vervolgens terug naar de gewenste positie/tijd.

Zodra de ingestelde tijd is overschreden, gaat er gedurende enkele seconden een geluidssignaal.

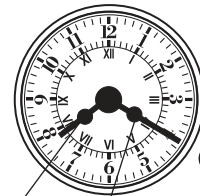
### 3.2 GEBRUIK VAN DE TIMER MET UITSCHAKELFUNCTIE



Con questo meccanismo è possibile programmare la durata espressa in minuti della cottura e quindi lo spegnimento automatico del forno al termine del tempo desiderato (max. 120 minuti).

Allo scadere del tempo prescelto, la manopola raggiungerà la posizione di suoneria O in corrispondenza della quale il forno si spegne automaticamente.

**De oven werkt alleen wanneer de kookwekker is ingesteld of indien de timer op de positie van het wijzersymbool is gezet**



#### Analog Timer Setting

When you push the knob, the minute arrow goes one minute forward. If you keep the knob pressed, the arrows move quickly forward.

Uren wijzer      Minuten wijzer      Druk knop

## 3.3 ELEKTRONISCHE PROGRAMMA'S GEBRUIKEN

FUNCTIE	HOE TE ACTIVEREN	HOE UIT TE SCHAKELEN	WERKING	DOEL
<b>WEKKER</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Druk 4 keer op de centrale knop</li> <li>•Druk op de knoppen "-" "+" om de gewenste tijd in te stellen.</li> <li>•Laat alle knoppen los.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een hoorbaar alarm (dit alarm stopt vanzelf - u kunt het alarm echter direct stoppen door op SELECT te drukken).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Activeert een alarm nadat de ingestelde tijd verstreken is.</li> <li>•Tijdens het programma zal het display de resterende tijd weergeven.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Hiermee kunt u de oven als alarmklok gebruiken (zelfs indien u de oven niet gebruikt).</li> </ul>
<b>BAKTIJD</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Druk 2 keer op de centrale knop</li> <li>•Druk op de knoppen "-" "+" om de vereiste kooktijd in te stellen.</li> <li>•Laat alle knoppen los.</li> <li>•Stel de kookfunctie in met de selectieknop voor de ovenfunctie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Indien u het koken eerder wilt afbreken, zet u de selectieknop voor de ovenfunctie op positie O of stelt u de tijd in op 0.00 (de knoppen SELECT en "-" "+")</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Hiermee kunt u de vereiste kooktijd voor het gekozen gerecht van tevoren instellen.</li> <li>•Om te controleren hoeveel tijd er nog resteert, drukt u op de SELECT-knop.</li> <li>•Om de ingestelde tijd te wijzigen, drukt u op de SELECT-knop. Verander de instelling door op "-" "+" te drukken.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Druk op een willekeurige knop om het signaal te beëindigen. Druk op de centrale knop om terug te keren naar de klok functie.</li> </ul>
<b>EINDE BAKTIJD</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Druk 3 keer op de centrale knop</li> <li>•Druk op de knoppen "-" "+" om het tijdstip in te stellen waarop de oven moet worden uitgeschakeld.</li> <li>•Laat de knoppen los.</li> <li>•Stel de kookfunctie in met de selectieknop voor de ovenfunctie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•De oven wordt uitgeschakeld op het ingestelde tijdstip.</li> <li>•Om de oven handmatig uit te schakelen, zet u de selectieknop voor de ovenfunctie op positie O.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Voor het instellen van de kookwekker.</li> <li>•Om de ingestelde tijd te controleren, Druk 3 keer op de centrale knop.</li> <li>•Om de ingestelde tijd te wijzigen, drukt u tegelijkertijd op de SELECT knop en "-" "+" .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Deze functie wordt als 'baktijd' functie gebruikt. Als een gerecht bijvoorbeeld 45 minuten in de oven moet en om ongeveer 12.30 uur klaar moet zijn, kies dan de vereiste functie, stel de baktijd op 45 minuten in en het eind van de baktijd op 12.30 uur</li> <li>•Wanneer de kooktijd verstreken is, wordt de oven automatisch uitgeschakeld en klinkt er een alarm. De oven wordt dan automatisch om 11.45 uur ingeschakeld (12.30 uur minus 45 minuten) tot het ingestelde eind van de baktijd waarop de oven automatisch uitgeschakeld wordt.</li> </ul>
<b>KINDERSLOT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Druk op Set (+) gedurende een vijftal seconden de display geeft STOP aan en stelt vooraf ingestelde tijd in als alternatief. Alle functies zijn nu vergrendeld.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Druk opnieuw op Set (+) gedurende een vijftal seconden. Alle functies zijn nu opnieuw beschikbaar.</li> </ul>		

## 3.4 DE JUISTE TIJD INSTELLEN



#### WAARSCHUWING:

Na installatie van de oven en na het onderbreken van de voeding (dit is te herkennen aan de knipperende cijfers 12:00 op het scherm) dient u eerst de juiste tijd in te stellen. Dit gebeurt als volgt:

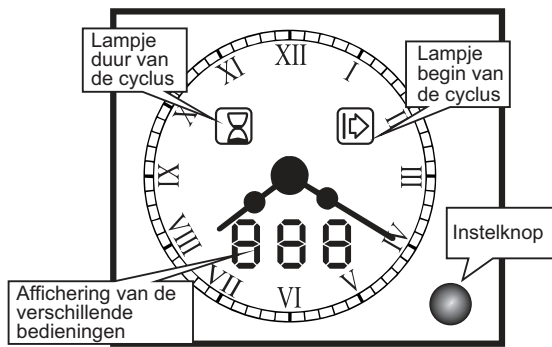
- Druk 4 keer op de centrale knop.
- Instellen de tijd in met de "-" "+" knoppen.
- Laat alle knoppen los.

**WAARSCHUWING:** De oven werkt alleen als de klok is ingesteld.

#### WAARSCHUWING:

Indien het EINDE van de kooktijd wordt ingesteld zonder de tijdsduur zelf in te stellen, wordt de oven meteen ingeschakeld. De oven stopt vervolgens aan het EINDE van de ingestelde kooktijd.

### 3.5 DE ANALOGE KLOK/PROGRAMMA'S GEBRUIKEN



### 3.6 INSTELLING VAN DE TIJD

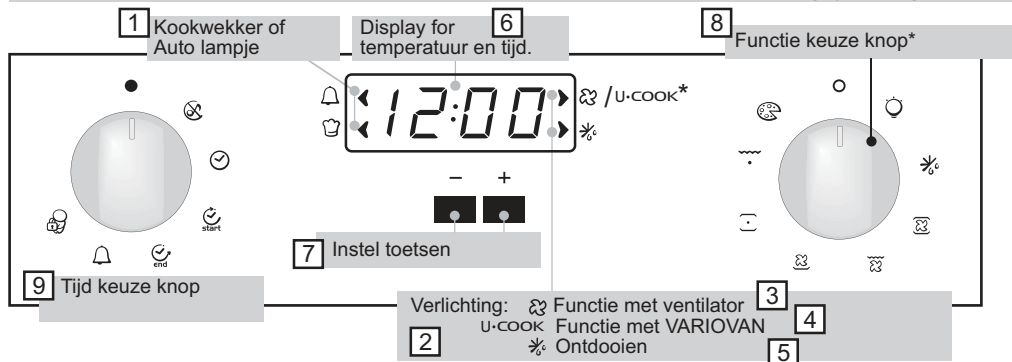
- Druk de instelknop gedurende 4 seconden in. Op de programmator verschijnt "SET". U hoort een bieptoon.
- Pas het uur aan door op de knop te drukken. De wijzer gaat minuut per minuut vooruit; voor een snellere voortgang houdt u de instelknop ingedrukt.

*Elke handeling moet binnen de 4 seconden worden uitgevoerd, anders wordt ze geannuleerd.*

*Een tijdsduur of een pauze kunnen geafficheerd worden, hier hoeft u geen rekening mee te houden.*

FUNCTIE	HOE GEBRUIKEN?	HOE STOPPEN?	DOEL?	WAAROM?
<b>MANUEEL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dit is slechts mogelijk in kookmode. Geen regeling op de programmator</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zet de bedieningsknoppen op stop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De oven laten werken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De gewenste kookfuncties handmatig kiezen.</li> </ul>
<b>TIMER</b> maxi 90 min. <b>AFFICHERING</b> "BEL"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Druk twee maal op de instelknop, u ziet "BEL" gevolgd door "---"</li> <li>• Stel een tijd in door aan de knop te draaien</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tijdens het aftellen, ziet u de resterende tijd in minuten. eenmaal de laatste minuut afgelopen is, zult u de tijd in seconden zien. Op het einde zult u "000" zien en een bieptoon horen. Om deze te stoppen, drukt u op de knop. Het is op elk moment mogelijk om de timer te stoppen of te wijzigen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Een belsignaal instellen op het einde van de tijd.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dit dient slechts als geheugensteun. Er verandert niets aan het functioneren van de oven.</li> </ul>
<b>KOOKTIJD</b> maxi 24 u <b>AFFICHERING</b> "DUR"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voor elke handeling, kiest u de temperatuur en de gewenste functie.</li> <li>• Druk een keer op de instelknop. De indicatie "Dur" wordt weergegeven en het duurlampje gaat knipperen.</li> <li>• Stel de gewenste duurtijd in door aan de knop te draaien. De resterende tijd wordt weergegeven en het duurlampje gaat vast aan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Als de tijd om is, zal de programmator "End" laten zien, het duurlampje gaat knipperen en de oven wordt automatisch stopgezet. Een beltoon klinkt om u te waarschuwen. Om deze te stoppen, drukt u op de instelknop. Druk een tweede keer om het kookproces terug op te starten, als dat nodig zou zijn. <b>Zet de functiewijzers op stop.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De duurtijd van het koken selecteren.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wanneer de kooktijd afgelopen is, wordt de oven automatisch stopgezet en hoort u een belsignaal om u te waarschuwen.</li> </ul>
<b>UITGESTELDE MODUS</b> Maxi pauzetijd 24 min. <b>AFFICHERING</b> "PAU"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voor u begint, kiest u de temperatuur en de gewenste functie.</li> <li>• Druk een keer om de duurtijd te regelen; zie hierboven.</li> <li>• Druk een tweede keer, dan ziet u "PAU", gevolgd door "---", het startlampje knippert en u kunt de wachttijd voor het starten van de oven instellen. Gedurende de wachttijd, is de oven in waakstand en de duur- en startlampjes branden. Eenmaal de wachttijd beëindigd is start de oven het kookproces en enkel het duurlampje blijft branden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De oven stopt automatisch als de kookduur is afgelopen. Een belsignaal weerklinkt om u te waarschuwen. Om dit signaal te stoppen, drukt u op de instelknop. Druk een tweede keer, om het kookproces te herstarten, indien nodig. <b>Zet de functiewijzers op stop</b> Het is mogelijk om tijdens het kookproces de wachttijd of de kooktijd te veranderen of te annuleren. Opgepast, als u de wachttijd annuleert, zal de oven automatisch opstarten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laat toe om een kookproces te programmeren zodat het koken klaar is op het gewenste uur.</li> </ul>	<p>Voorbeeld: het is nu 10u. Het gerecht moet 45 minuten koken en moet om 12u klaar zijn. 1, kies een kookfunctie en temperatuur 2. Stel de kookduur in op 45min 3. Regel de wachttijd op 75min (10u tot 11u15). De oven zal wachten tot 11u15, dan opstarten en na 45min, dus om 12u automatisch stoppen.</p>

## 4. GEBRUIK VAN HET ELECTRONISCHE PROGRAMMA (Type A)



1. Kookwekker of Auto lampje
2. Verlichting
3. Functie met ventilator
4. Functie met VARIOVAN
5. Ontdooien
6. Display for temperatuur en tijd.
7. Instel toetsen
8. Functie keuze knop\*
9. Tijd keuze knop

\* afhankelijk van model













**LET OP!** Het eerste wat u moet doen als de oven is geïnstalleerd of na een stroomstoring is de tijd instellen (dit kunt u herkennen aan de knipperende 12:00)

**200°** Het lampje " ° " van de temperatuur indicatie knippert totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.

**HOT** HOT: Als het kookprogramma is beëindigd en de oven nog heet is zal << HOT >> in het display verschijnen, afgewisseld met de tijd, ook als de twee keuze knoppen op uit staan.

FUNCTIE	HOE IN WERKING STELLEN?	HOE UITSCHAKELLEN?	WAT DOET HET?	WAAR IS HET VOOR BEDOELD?
<b>Stille stand</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Draai de linker keuze knop naar de "Stille stand"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Draai de keuze knop naar de UIT positie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mogelijkheid tot uitschakelen van het geluid van de kookwekker</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Het uitschakelen van het geluid van de kookwekker</li> </ul>
<b>Tijd instellen</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Draai de linker keuze knop op de positie "tijd instellen"</li> <li>gebruik de "+" en "-" om in te stellen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Draai de keuze knop naar de UIT positie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Instellen van de tijd welke op het display verschijnt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Om de tijd in te stellen. Tip. Stel altijd eerst de tijd in als de oven is geïnstalleerd of na een stroomstoring (knipperende 12:00)</li> </ul>
<b>Kooktijd instellen</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Draai de rechter keuze knop naar een kookfunctie.</li> <li>Draai de linker keuze knop naar de positie "kooktijd instellen"</li> <li>Stel de kooktijd in dmv de "+" en de "-".</li> <li>Lampje Auto gaat branden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Als de kooktijd is verstreken schakeld de oven automatisch uit en gaat er een aantal seconden een alarm klinken. Om het koken vroegtijdig te beëindigen, stel de tijd in op 00:00 door de linker knop naar "kooktijd instellen" te draaien en met de "+" en "-" in te stellen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Instellen van de kooktijd bij een gekozen recept.</li> <li>Als de kooktijd is ingesteld kunt u de actuele tijd weer zien door rechter knop op UIT te zetten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voor het koken van de gewenste recepten</li> </ul>
<b>Kooktijd einde</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Draai de rechter knop op een kookfunctie.</li> <li>Draai de linker knop op "Kooktijd einde"</li> <li>Stel de tijd in dmv de "+" en de "-"</li> <li>het lampje auto gaat branden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Als de ingestelde tijd verstreken is gaat de oven automatisch uit.</li> <li>Om het programma vroegtijdig te stoppen draaid u de knop naar UIT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mogelijkheid tot instellen van de eindtijd van een programma.</li> <li>Om de kooktijd te bekijken draaid u de knop naar "Kooktijd einde"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Deze functie is bedoeld om vooruit te plannen. Bijv. het gerecht moet 45 min koken en klaar zijn om 12:30; u stelt de kooktijd in op 45 min en de Kooktijd einde om 12:30. Het koken begint dan automatisch om 11:45 en zal stoppen als de gewenste kooktijd voorbij is en vervolgens gaat de oven automatisch uit</li> </ul>
<b>Kookwekker</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Draai de linker knop op de "kookwekker"</li> <li>Stel de tijd in met de "+" en de "-"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stel de tijd op 00:00 in door de linker knop op "kookwekker" te draaien en gebruik de "+" en "-"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laat een alarm klinken voor een paar seconden aan het einde van de ingestelde tijd.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruik maken van de oven als alarm terwijl de oven uitgeschakeld is.</li> </ul>
<b>Kinderslot</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Draai de linker knop naar "kinderslot" Druk vervolgens 3 sec. op de "+" toets.</li> <li>kinderslot actief STOP verschijnt in het display</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Draai de linker knop naar "kinderslot" Druk vervolgens 3 sec. op de "+" toets.</li> <li>STOP verdwijnt in het display</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>De oven kan niet gebruikt worden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Handig en veilig als er kinderen in huis zijn.</li> </ul>

## 5. INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVEN

Functiekeuze-knob	T °C vooringesteld model met elektronische programma's (Type A)	T °C instelling model met temperatuur instelling	Functie
			Dit schakeld de ovenverlichting in. Ditz al automatisch de koelventilator inschakelen (alleen op modellen met mantelkoeling)
			<b>Ontdooien</b> Deze stand laat lucht op kamertemperatuur rond het diepvriesprodukt circuleren, zodat het in enkele minuten ontdooid is, zonder de proteïne samenstelling te wijzigen of te schaden.
<b>Sprinter</b> 	MAX	MAX	<b>Sprinter</b> Deze positie versnelt de opwarmtijd van de oven. Als het is geselecteerd zal de oven meteen gaan verwarmen (het duurt 8 min om 200°C te bereiken) U kunt de gewenste temperatuur instellen dmv de temperatuurknop. Het einde van de voorverwarmfase is zichtbaar op het bedieningspaneel dmv het lampje "°C". Het voorverwarmen is beëindigd als het lampje "°C" uit gaat en het mogelijk is om de gewenste kookfunctie in te stellen. U mag NOOIT voedsel in de oven doen als deze nog aan het voorverwarmen is.
<b>**</b> 	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	<b>Conventioneel gebruik</b> Hierbij werken de verwarmingselementen aan de boven- en onderkant. Dit is de traditionele manier van bereiding van voedsel. Ideaal om te braden, wildgerechten te bereiden, koekjes en appelbollen te bakken en om te bereiken dat het voedsel knapperig blijft.
<b>*</b> 	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	<b>Geventileerde oven:</b> De hete lucht, wordt geleidelijk door de ventilator over alle niveaus verdeeld. Ideaal voor het gelijktijdig bereiden van diverse gerechten (vlees, vis e.d.) zonder menging van luchtjes en smaken. Het is zeer geschikt voor delicate gerechten, cake, taarten, bladerdeeg enz.
<b>Soft cook</b> 	200 50 ÷ 230	-	<b>SOFT COOK (a)</b> Zachte kook functie is voor banket en brood. Met dank aan de verlaagde ventilatorsnelheid, verhogen de interne dampen. Dit zorgt voor optimale condities voor het koken/bakken van voedsel dat elastisch moet blijven. Bijv: Cake en brood.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	<b>Onderwarmte plus ventilator</b> Deze functie is speciaal geschikt voor delicate gerechte zoals taart, cake en soufflé.
	Niveau 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	<b>GRILL: U moet de grill met een gesloten deur gebruiken.</b> Enkel de bovenweerstand wordt gebruikt en u heeft de mogelijkheid om de temperatuur te regelen. U moet 5 minuten voorverwarmen om de weerstand te laten gloeien. Succes verzekerd bij het grillen, bereiden van brochettes en bij het gratineren. Wit vlees moet van de grill verwijderd blijven, hierdoor wordt de baktijd langer, maar blijft het vlees sappiger. Rood vlees en visfilets moeten op het rooster gelegd worden en met daaronder de lekbak
<b>Super grill</b> 	Niveau 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	<b>De oven heeft twee posities grill :</b> <b>Grill : 2200 W      Super Grill : 3000 W</b>
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	<b>TURBOGRILL (a) : U moet de turbogrill grill met een gesloten deur gebruiken</b> Gebruiken van de bovenweerstand en de turbine die de lucht in de ovenruimte stuwt. Voor rood vlees is voorverwarmen noodzakelijk, voor wit vlees is dit nutteloos. Ideaal voor het grillen van dikkere stukken, het braden van grote stukken, zoals varkensgebraad, gevogelte. Het te bakken gerecht rechtstreeks op het rooster in het midden van de oven op middenhoogte plaatsen. De lekbak onder het rooster schuiven om zo de vetten op te vangen. Zeker zijn dat het gerecht niet te dicht bij de grill staat. Halfweg het te bakken stuk omdraaien.
	Niveau 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	<b>Plateau positie</b> Inwerkingstelling van de grill/draaimotor van het spit. Voor gerechten aan het spit of roosteren.
	220	50 ÷ MAX	<b>Pizzafunctie</b> Met deze functie wordt dezelfde warmte afgegeven als bij de traditionele houtoven waarin pizza's worden gebakken.

**(a) Afhankelijk van het model - Functie met Vario Ventilatie** - Vario Ventilatie is een exclusief systeem ontwikkeld bij Candy om het kookresultaat, temperatuur en luchtmanagement te optimaliseren. Het Vario ventilatiesysteem is een zelfactiverend systeem welke automatisch de ventilator snelheid verandert als de functie is geselecteerd.

\* Testprogramma volgens norm CENELEC EN 50304.

\*\* Testprogramma volgens norm CENELEC EN 50304 ter bepaling van de energie efficiency klasse



Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2002/96/EC voor elektrische en elektrnische afval. Door dit apparaat correct te verwijderen, help u het potentiële negatieve gevolg voor de omgeving en menselijke gezondheid te voorkomen, welke anders door onjuiste verwijdering zou kunnen worden veroorzaakt. Het symbool op het product duidt aan dat dit product niet behandeld zal worden als huishoudelijk afval. In plaats daarvan zal het apparaat naar het verzamelpunt voor de recycling moet in overennstemming met plaatselijke milieuvorschriften voor afvalverwerking uitgevoerd dit product, neemt u contact op met uw gemeentelijke reinigingsdienst of de dealer waar u het apparaat heeft gekocht.

**5. BAKTIJDEN EN-TEMPERATUREN VOOR GEVENTILEERDE OVEN**

Gerecht		Hoeveelheid Oven °C	Niveau rooster van onderaf	Baktijd
Gebak Licht deeg:	Soezen	175	2° Niveau	40-50
	Taart	170	2° Niveau	30
Zandtaartdeeg:	Appeltaart	200	2° Niveau	35
Gistdeeg:	Cake	170	2° Niveau	35
	Koekjes	180	2° Niveau	25
Bladerdeeg:	Biscuits	200	2° Niveau	20
Vlees Varkensvlees	Gebraden 1 kg	220	2° Niveau	90
	Karbonade 1 kg	200	1° Niveau	60
	Haas 1 kg	200	1° Niveau	60
	Gehaktballetjes 1 kg	180	2° Niveau	65
	Worstjes 1.5 kg	170	1° Niveau	45
Rundvlees:	Bout 1 kg	220	1° Niveau	95
	Haas 1 kg	220	1° Niveau	75
	Roast-beef 1 kg	240	2° Niveau	45
	Stoofpot 1 kg	230	1° Niveau	45
Kalfsvlees:	Bout 1 kg	200	1° Niveau	95
	Gebraden 1 kg	180	2° Niveau	90
	Rollade 2 kg	180	1° Niveau	100
	Borst 1 kg	180	1° Niveau	60
Lamsvlees:	Bout 1 kg	200	2° Niveau	95
	Schouder 1 kg	175	1° Niveau	70
Schapenvlees:	Schouder 1 kg	180	1° Niveau	85
	Bout 1.5 kg	200	1° Niveau	90
	Borst 1.5 kg	180	1° Niveau	70
Wild:	Gebraden fazant 1 kg	200	1° Niveau	70
	Haasgebraad 2 kg	175	1° Niveau	75
	Konijn 1 kg	175	1° Niveau	75
Gevogelte	Kalkoen 1.5 kg	180	2° Niveau	70
	Parelhoen 1 kg	180	2° Niveau	65
	Eend 2 kg	180	1° Niveau	90
	Kip 1 kg	175	2° Niveau	75
	Pikante kip 1 kg	200	1° Niveau	75
Vis	Brasem 1.5 kg	180	1° Niveau	45
	Gegratineerde zeetong 1 kg	200	1° Niveau	25
Diversen	Lasagne	200	2° Niveau	40
	Cannelloni	200	2° Niveau	40
	Pizza	200	1/2° Niveau	45
	Pudding	175	1° Niveau	45
	Beignet	175	2° Niveau	20
	Soufflé	175	1° Niveau	35
	Appelbollen	180	1° Niveau	60

**BAKTIJDEN EN-TEMPERATUREN VOOR STATISCHE OVEN**

Gerecht		Hoeveelheid Oven °C	Niveau rooster van onderaf	Baktijd
Gebak Licht deeg:	Soezen	175	1° Niveau	40-50
	Taart	170	1° Niveau	30
Zandtaartdeeg:	Vruchtentaart	180-190	1° Niveau	20-30
Gistdeeg:	Taart	160	1° Niveau	40-45
	Tulband	160	1° Niveau	40-45
	Chocoladetaart	160	1° Niveau	25-35
Bladerdeeg:	Bladerdeegpastel	200	1° Niveau	20
Vlees:	Roast-beef 1.5 kg	190	1° Niveau	90
	Kalfsvlees 1 kg	150-160	1° Niveau	120-150
	Kalfsfricandeau 2 kg	170-190	1° Niveau	60-90
	Lamsvlees 1.5 kg	150-160	1° Niveau	60-75
	Reeragout 1.5 kg	200	1° Niveau	90
	Wild Zwijnragout 1.5 kg	190	1° Niveau	120
Gevogelte:	Gebraden duiven	150-150	1° Niveau	45
	Kalkoen 2 kg	150	1° Niveau	180-240
	Gans 4 kg	160	1° Niveau	240-270
	Eend 2.5 kg	175	1° Niveau	90-150
	Kip 1.5 kg	170	1° Niveau	60-80
Vis:	Forel	200	1° Niveau	15-25
Diversen:	Lasagne	200	1° Niveau	40
	Soufflé	180-200	1° Niveau	20
	Beignets	200	1° Niveau	20
	Pizza	200	1° Niveau	20

**WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile des Gerätes werden während des Betriebs heiß. Das Berühren der heißen Geräteteile sollte vermieden werden.

- Kinder unter 8 Jahren sollten ohne Aufsicht nicht in die Nähe des Gerätes gelassen werden.
- Dieses Gerät ist nicht bestimmt zum Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit beeinträchtigten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen, die keine entsprechenden Erfahrungen oder Kenntnisse besitzen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder angewiesen durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung des Gerätes darf nicht durch Kinder ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Während des Betriebs wird das Gerät heiß. Bitte vermeiden Sie die Berührung der heißen Geräteteile.

**WARNUNG:** zugängliche Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Kinder sollten fern gehalten werden.

- Nutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reiniger oder scharfe Metallreiniger um den Herd und das Glass zu reinigen, da dadurch Kratzer auf der Oberfläche entstehen können.
- Der Ofen muss ausgeschaltet werden, bevor der Deckel zur Reinigung entfernt wird. Anschließend den Deckel gemäß der Anweisungen wieder montieren.
- Nutzen Sie nur die empfohlene Temperatureinstellung für den Ofen.
- Nutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät zur Reinigung des Ofens.

**WARNUNG:** Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass der Herd ausgeschaltet ist, bevor Sie die Ofenlampe auswechseln.

- Die Abschaltung muss mit einer festen Verdrahtung im Einklang mit den Verkabelungsregeln durchgeführt werden.
- Die Bedienungsanleitung legt die Art des Kabels, das genutzt werden soll, in Abhängigkeit von der Maximal-Temperatur des Geräts fest.
- Ist das Gerätekabel beschädigt, muss es durch ein spezielles Kabel ersetzt werden, welches beim Kundendienst/Hersteller erhältlich ist.

**ACHTUNG:** Um elektrische Schläge durch unbeabsichtigtes Zurückstellen des Wärmerelais zu vermeiden, sollte das Gerät nicht über eine externe Schalteinrichtung versorgt werden, wie beispielsweise ein Timer oder einem Stromkreislauf, der regelmäßig ausgeschaltet wird.

**ACHTUNG:** Zugängliche Teile können sich erhitzen, wenn der Grill in Benutzung ist. Kinder sollten daher fern gehalten werden.

- Verschüttete Lebensmittel/Flüssigkeiten müssen beseitigt werden.
- Während der Selbstreinigung kann die Oberfläche heißer werden als gewöhnlich. Bitte halten Sie daher Kinder fern.

## 1. ALLGEMEINE HINWEISE

Herzlichen Glückwunsch! Sie haben ein hochwertiges Qualitätsprodukt erworben. Damit Ihr Gerät stets zu Ihrer Zufriedenheit arbeitet, raten wir Ihnen folgendes:

- Lesen Sie dieses Heft aufmerksam durch: es enthält wichtige Hinweise zur korrekten Benutzung Ihres Gerätes
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zur späteren Benutzung sorgfältig auf.

Bei der ersten Inbetriebnahme kann es zu Rauchentwicklung und beißendem Geruch kommen. Hierbei handelt es sich um einen ganz normalen Vorgang, der auf die erste Erwärmung des Isolierplattenklebers zurückzuführen ist, welcher zur Verkleidung des Backofens verwendet wurde. Warten Sie mit dem Einschleiben der Speisen, bis kein Rauch mehr vorhanden ist. Die Backofentür wird während des Betriebes naturgemäß heiß.

### 1.1 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG:

•Dieses Gerät entspricht der EU-Vorschrift 89/109 für die Bereiche, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

CE Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 73/23/CEE und 89/336/CEE, ersetzt durch 2006/95/CE bzw. 2004/108/CE, und deren nachträglichen Veränderungen

### 1.2 SICHERHEITSHINWEISE

•Dieses Gerät darf ausschließlich für den Zweck eingesetzt werden, für den es hergestellt wurde, nämlich die Zubereitung von Speisen.

Jede andere Anwendung (beispielsweise das Heizen von Räumen) ist deshalb als zweckentfremdet zu betrachten und demzufolge gefährlich. Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf einen ungeeigneten, fehlerhaften und unvernünftigen Einsatz zurückzuführen sind, nicht verantwortlich gemacht werden.

Die Verwendung jedes elektrischen Gerätes erfordert die Beachtung einiger grundsätzlichen Regeln. Das sind insbesondere:

- das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.
- das Gerät nicht barfuß bedienen.
- bei Ausfällen und/oder Funktionsstörungen ist das Gerät abzuschalten. Versuchen Sie nicht, den Fehler auf eigene Faust zu beheben.

- Bei Beschädigung des Zuleitungskabels ist dieses so schnell wie möglich auszutauschen. Dies ist ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal durchzuführen, unter Beachtung folgender Hinweise: Blechschutzdeckel abnehmen, Kabel abschrauben und durch ein anderes (Typ H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F) ersetzen. Das Kabel muß der Leistung des Gerätes entsprechen. Der Erdleiter (gelb-grün) muß vorschriftsgemäß 10 mm länger sein als die Hauptleiter. Bei einer erforderlichen Reparatur wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkkundendienst und verlangen Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen.

Die Mißachtung der vorgenannten Hinweise kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

•**Linieren sie die ofen wande mit aluminiumfolie. Aluminiumfolie oder jeder andere schutz, im direkten kontakt mit dem heißen email, vermeidet, dass das email im inneren(innenseiten) des ofens beschädigt wird.**

### 1.3 INSTALLATION

Der Einbau erfolgt auf Kosten des Endverbrauchers. Der Hersteller ist von diesem Dienst entbunden. Eventuell an den Hersteller herangetragene Ansprüche, die auf einen falschen Einbau zurückgehen, sind von jeder Garantieleistung ausgeschlossen. Der Einbaumuß entsprechend der Anleitung und durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen. Durch einen falschen Einbau können Schäden an Personen, Tieren oder Sachen verursacht werden, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann.

### 1.4 EINBAU IN DEN SCHRANK

Das Gerät in den Schrank an den vorgesehenen Platz einsetzen (unterhalb der Kochfläche bzw. einzeln in separater Nische). Die Befestigung erfolgt durch 4 Schrauben, die in die entsprechenden Bohrungen des Rahmens eingesetzt werden, welche beim Öffnen der Backofentür sichtbar werden. (Abbildung auf der Letzten Seite). Damit eine gute Belüftung gewährleistet ist, muß der Backofen unter Einhaltung der auf letzten Seite angegebenen Abstände installiert werden.

**Hinweis: Bei Backöfen, die in Kombination mit Kochmulden oder Ceranfeldern eingebaut werden, sind unbedingt die Montageanweisungen zu beachten, die mit den Kochfeldern mitgeliefert sind.**

### 1.5 WICHTIG:

Damit eine einwandfreie Funktion des Einbaugerätes gewährleistet ist, muß der Umbauschrank unbedingt über entsprechende Eigenschaften verfügen. Die Wände der am Backofen angrenzenden Schränke müssen aus hitzebeständigem Material sein. Insbesondere bei Schränken aus Furnierholz müssen die verwendeten Klebstoffe Temperaturen bis zu 120°C widerstehen können: halten die Kunststoffe oder die Kleber solche Temperaturen nicht stand, so sind Verformungen und Entleimungen die Folge. Gemäß der Sicherheitsnormen dürfen nach dem Einbau eventuelle Berührungen mit elektrischen Teilen nicht möglich sein. Sämtliche der Sicherheit dienende Teile müssen so befestigt sein, daß sie sich ohne Werkzeuge nicht entfernen lassen.

**Zur Gewährleistung einer guten Belüftung ist die hintere Wand der Einbaunische zu entfernen. Außerdem muß die Auflagefläche über einen hinteren Freiraum von mindestens 45 mm verfügen.**

### 1.6 ELEKTRISCHER ANSCHLUß

In der Bundesrepublik Deutschland ist der Backofen direkt an die Herdaschlussdose anzuschließen. Der elektrische Anschluß darf ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal (Elektroinstallateur) erfolgen.

Beim direkten Anschluß ans Netz ist darauf zu achten, daß zwischen dem Gerät und dem Versorgungsnetz ein der Last entsprechender, genormter Mehrfachschalter eingebaut wird. Der Netzanschluß muß bei dem eingebauten Gerät jederzeit leicht zugänglich sein.

**Wichtig:** Bei der Installation ist darauf zu achten, daß das Versorgungskabel an keiner Stelle einer Temperatur von über 50°C ausgesetzt wird.

Das Gerät entspricht den Sicherheitsvorschriften der Normen. Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es vorschriftsgemäß an einen einwandfrei funktionierenden Erdleiter angeschlossen ist, in Übereinstimmung mit den für die elektrische Sicherheit geltenden Normen.

Diese für die Sicherheit grundsätzliche Voraussetzung muß überprüft werden, und im Zweifelsfall ist eine sorgfältige Kontrolle der Anlage durch geschultes Fachpersonal vorzunehmen. Es ist die elektrische Belastung der Anlage und Steckdose zu überprüfen, um festzustellen, ob diese für die auf dem Leistungsschild angegebene maximale Leistung geeignet sind. Im Zweifelsfall einen Elektroinstallateur zu Rate ziehen.

**Wichtig: Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf eine fehlende oder fehlerhafte Erdung zurückzuführen sind, nicht zur Verantwortung gezogen werden.**

**ACHTUNG:**

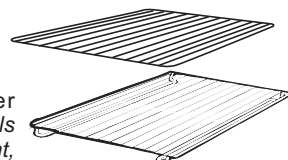
**Die Spannung und die Versorgungsfrequenz sind auf dem Matrikelschild angegeben (Abbildung auf der letzten Seite).**

### 1.7 OFENAUSSTATTUNG (Je nach Modell)

Vor der ersten Benutzung des Zubehörs, reinigen Sie jedes Teil mit einem feuchten Schwamm und trocknen Sie es dann mit einem Tuch.

**Der einfache Rost dient als Unterlage für Bleche und Backformen.**

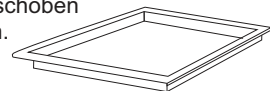
Der Grillrost ist vorrangig zum Ablegen von Grillstücken vorgesehen. Er wird zusammen mit dem Soßenfänger verwendet. *Dank ihres speziellen Profils bleiben die Roste immer waagrecht, auch wenn sie bis zum Anschlag herausgezogen werden. Die Gerichte können nicht herunterrutschen oder überlaufen*



**Der Soßenfänger** ist zum Auffangen des Saftes der Grillstücke bestimmt.

Er kann auf den Rost gestellt, unter ihn geschoben oder auf die Bodenplatte gestellt werden. Den Soßenfänger niemals als Unterlage zum Braten verwenden.

Dies würde Rauchentwicklung und Fettspritzer und damit eine schnelle Verschmutzung des Ofens verursachen.



**Das Pizza-Set** ist ideal zum Pizzabacken. Das Set muss zusammen mit dem Backprogramm.

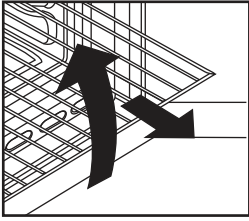


**Gitter mit Aufnahme** Das Gitter mit Aufnahme für die Fettpfanne ist ideal zum Grillen. Verwenden Sie es hierzu in Kombination mit der Fettpfanne. Ein Griff ist mit dem Gittermitgeliefert, damit beide Zubehörteile sicher ein- und ausgezogen werden können. Lassen Sie bitte den Griff nicht im Backofen, wenn dieser im Betrieb ist.



## 2. EINIGE NÜTZLICHE HINWEISE

### 2.1. KIPPGESICHERTE GITTERROSTE



Ihr Backofen ist mit besonders geformten Gleitschienen ausgestattet. Die Gitterroste können fast vollständig aus dem Back ofen herausgezogen werden, ohne daß sie nach unten kippen.

Dank der speziellen Gleitschienen bleiben die Roste sicher in der Waagerechten, und Sie können die Speisen umrühren oder deren Garpunkt feststellen. Um die Gitterroste ganz herauszunehmen, müssen diese leicht


angehoben und an der Vorderseite herausgezogen werden, wie in der nebenstehenden Abbildung dargestellt.

### 2.2. GRILLEN

Zum Grillen empfehlen wir, das Grillgut je nach Größe auf den 3. Oder 4. Gitterrost von unten zu schieben (s. Abb. 2 Seite 40). Fast alle Fleischsorten eignen sich zum Grillen, mit Ausnahme von sehr magerem Wild. Vor dem Grillen sollte das Grillgut ein wenig mit Öl oder Fett bestrichen werden.

### 2.3 The U·COOK MODELS

Die Modelle U·COOK verfügen über ein patentiertes System zur elektronischen Steuerung des Umluftventilators, das so genannte VARIOFAN. Während des Backens wählt das System automatisch die geeignete Geschwindigkeit für den Ventilator (im Multifunktionsbetrieb), um die Umwälzung der Umluft und somit die Temperatur im Garraum zu optimieren.

Alle U·COOK Modelle verfügen über die Funktion Softcook . Diese ermöglicht ein optimales Verhältnis zwischen Temperatur und Feuchtigkeit. Der Feuchtigkeitsverlust wird um 50% reduziert, so dass die Speisen zarter und saftiger gelingen. Diese sanfte Art zu garen ist besonders empfehlenswert zum Backen von Brot, Kuchen und Gebäck.

Dank dieser Funktion wird die Dauer des Vorheizens reduziert: der Backofen erreicht in nur 8 Minuten 200°C.

Diese Eigenschaft ermöglicht es, den Leistungsgrad und die Intensität des Grills zu wählen, wobei bis zu 50% mehr Leistung im Vergleich zu herkömmlichen

Multifunktionsbacköfen erreicht werden kann. Einige Backöfen sind mit der neuen Tür **WIDE DOOR** ausgestattet, welche ein größeres Sichtfenster besitzt und somit eine leichtere Wartung und bessere Wärmeisolierung gewährleistet.

### 2.4 Beleuchtungssystem U·SEE - je nach Modell

Das ist ein Beleuchtungssystem, das die traditionelle Glühbirne ersetzt. 14 LED-Leuchten sind in der Backofentür integriert. Das erzeugte Licht ist sehr hell und ermöglicht eine fast schattenfreie Sicht auf allen Ebenen im Backofeninneren.

#### Die Vorteile:

neben der herausragenden Qualität und Intensität der Beleuchtung, bietet das System U·SEE auch eine längere Lebensdauer im Vergleich zu herkömmlichen Backofenlampen, ist außerdem leicht zu reinigen und vor allem sehr sparsam im Energieverbrauch.

- optimale Übersicht auf allen Backofenebenen
- zuverlässige Funktion und lange Lebensdauer
- hohe Helligkeit bei sehr niedriger

Energieverbrauch, bis zu 95% weniger als herkömmliche Backofenbeleuchtung

- leicht zu reinigen

"Das Gerät ist ausgestattet mit weißem LED-Licht der Klasse 1M gemäß IEC 60825-1:1993 + A1:1997 + A2:2001 (entspricht EN 60825-1: 1994 + A1:2002 + A2:2001): max. optische Ausgangsleistung 459nm < 150µW. Nicht mit optischen Instrumenten direkt anschauen."



### 2.5 GARZEITEN




Auf Seite 40 bis 41 finden Sie eine Tabelle, in der Richtzeiten und Temperaturen zum Braten und Backen verschiedener Speisen angegeben sind. Durch Ihre persönliche Erfahrung werden Sie diese Angaben entsprechend Ihrem Geschmack und Ihren Gewohnheiten anpassen können.

### 2.6 KATALYTISCHES SELBSTREINIGUNGSSET

Der Reinigungsset ist als Zubehör für alle Backöfen erhältlich. Dank der selbstreinigenden Einsätze für die Innenwände des Backofens wird das mühselige Reinigen von Hand überflüssig. Die Fett-, Öl-, Fleischsaft- und Soßenspritzer im Backraum werden durch ein katalytisches Verfahren während des Backens zersetzt und in gasförmige Verbindungen umgewandelt. Die Mikroporen-Beschichtung der Einsätze kann durch größere Fettspritzer verstopft und die selbstreinigende Wirkung dadurch vermindert werden. Dies läßt sich jedoch sehr einfach beheben, indem der leere Backofen auf höchste Hitze eingestellt und ca. 10 bis 20 Minuten lang aufgeheizt wird. Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Mittel, auch keine Stahlwolle, Schaber oder spitzen Gegenstände. Chemische Reinigungsmittel können die Poren des Emailüberzugs verstopfen und so die Reinigungswirkung verhindern. Zum Braten von besonders großen bzw. fetthaltigen Bratenstücken ist es ratsam, einen hohen Bräter zu benutzen. Beim Grillen empfiehlt es sich, die Fettpfanne zum Auffangen der Bratflüssigkeit zu benutzen. Entfernen Sie eventuelle Überlaufreste oder Fettrückstände mit einem feuchten Lappen oder Schwamm. Die Emailbeschichtung muß immer porös bleiben, damit die Reinigungswirkung optimal gewährleistet ist. HINWEIS: Alle handelsüblichen Selbstreinigungssysteme haben eine begrenzte Leistungsdauer. Nach ca. 300 Betriebsstunden des Backofens sollte Ihr Reinigungsset ausgetauscht werden.

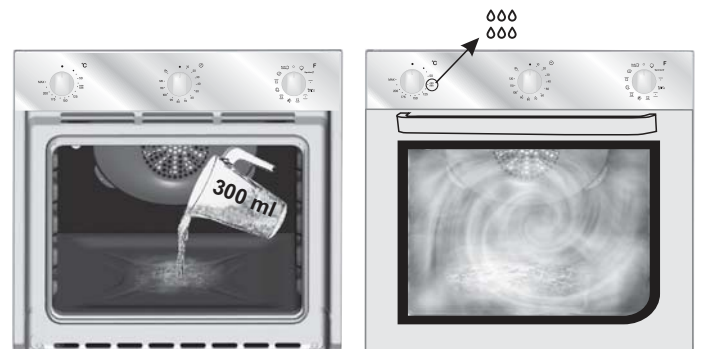
### 2.7 AQUACTIVA FUNKTION

Mit der Aquactiva Funktion wird Dampf im Inneren des Backofens erzeugt um die restlichen Fett- und Speisereste aus dem Backofen zu entfernen.

1. Gießen Sie 300 ml Wasser in den Behälter Aquactiva am Boden des Ofens ein.
2. Wählen Sie die Backofenfunktion auf Ober-/Unterhitze (  ) oder Unterhitze (  ).
3. Stellen Sie die Temperatur auf das Aquactiva Symbol ein. 
4. Stellen Sie eine Zeit von 30 Minuten für das Programm ein.
5. Nach 30 Minuten schaltet das Programm ab. Lassen Sie den Ofen abkühlen.
6. Wenn das Gerät abgekühlt ist, reinigen Sie die Innenflächen des Backofens mit einem Tuch.

#### Achtung!

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist bevor Sie es berühren. Achten Sie auf heiße Oberflächen, da sie Verbrennungen verursachen können. Verwenden Sie destilliertes- oder Trinkwasser.



### 2.8 REINIGUNG UND WARTUNG

#### DICHTUNG DER OFENTÜR

Wenn es notwendig ist, sie zu reinigen, benutzen Sie dabei einen feuchten Schwamm, den Sie vorher in heiße Seifenlösung eingetaucht haben. Spülen Sie die Dichtungen mit klarem Wasser und trocknen Sie sie. Der Grillrost ist vorrangig zum Ablegen von Grillstücken vorgesehen. Reinigen Sie alle emaillierten Oberflächen oder Teile aus Edelstahl mit einfachem Seifenwasser oder mit den handelsüblichen Reinigungsmitteln. Vermeiden Sie unbedingt den Gebrauch von scheuernden Reinigungsmitteln in Pulverform, da diese die Emaille des Backofens und die äußeren Zierteile beschädigen können. Der

Backofen sollte nach jedem Gebrauch sorgfältig gereinigt werden, da die Fettpartikeln, die beim Backen und Braten sich auf den Innenwänden abgesetzt haben, unangenehme Gerüche hervorrufen und somit das Backergebnis beeinträchtigen können. Zur Reinigung benutzen Sie bitte warmes Wasser und einen milden Reiniger.

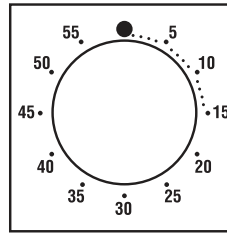
Für alle unseren Backöfen ist ein besonderes Reinigungsset als Zubehör erhältlich, der Ihnen das mühselige Reinigen von Hand erspart. Es besteht aus selbstreinigende Einsätzen, die mit einer speziellen Emaille beschichtet sind und an den Innenwänden des Backofens befestigt werden. Siehe hierzu den Absatz "Katalytisches Selbstreinigungsset" Für die Gitterroste benutzen Sie ein handelsübliches Reinigungsmittel und Stahlwolle. Die Oberflächen aus Spiegelglas dürfen erst dann gereinigt werden, wenn sie vollständig abgekühlt sind. Eventuelle Schäden, die auf die Mißachtung dieser grundsätzlichen Regel zurückzuführen sind, fallen nicht unter die Garantie. Zum Austauschen der Innenlampe ist der Backofen von der Stromversorgung zu trennen. Schrauben Sie die Glasschutzhülle der Lampe ab und ersetzen Sie die Birne mit einer ähnlichen Typs, die ebenfalls hitzebeständig ist.

## 2.9 TECHNISCHER KUNDENDIENST

Sollte Ihr Backofen einmal nicht richtig funktionieren, prüfen Sie zuerst, ob die Stromversorgung gewährleistet ist. Ist die Ursache der Fehlfunktion nicht ausfindig zu machen, wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkskundendienst unter Angabe des Modells und der Seriennummer, die auf dem Typenschild angegeben sind (s. Abb. 4 letzten Seite). Auf Ihr Gerät gewähren wir eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum. Bewahren Sie Ihre Kaufrechnung sorgfältig auf und legen Sie sie bei Bedarf als Garantienachweis dem Kundendienst vor. Die Garantiebedingungen sind im beigefügten Serviceheft angegeben.

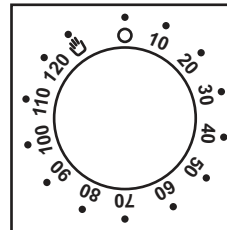
## 3. MINUTENZÄHLER

### 3.1 MINUTENZÄHLER



Um den Minutenzähler einzustellen, drehen Sie den Knopf einmal im Uhrzeigersinn um eine ganze Umdrehung bis zum Anschlag und stellen Sie diesen dann zurück auf die gewünschte Zeit. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt einige Sekunden lang ein akustisches Signal.

### 3.2 BENUTZUNG DES TIMERS FÜR BACKZEITENDE



Diese Funktion ermöglicht es, die benötigte Garzeit einzustellen (maximal 120 Minuten). Ist die eingestellte Garzeit abgelaufen, schaltet sich der Backofen automatisch ab. Der Timer zählt die Zeit rückwärts, geht auf 0 zurück und schaltet den Backofen automatisch aus. Der Ofen setzt sich erst in Betrieb, wenn die Backzeit eingestellt ist, oder wenn der TIMER auf manuelle Funktion eingestellt ist.

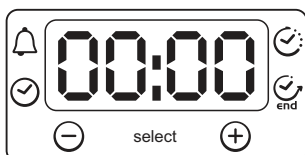


Analoge Programmierung Durch Drücken der Taste bewegt sich der Pfeil um jeweils eine Minute vor. Durch längeres Gedrückthalten bewegt er sich schneller vor.

## 3.3 TOUCH TIMER

FUNKTION	EINSCHALTEN	AUSSCHALTEN	FUNKTION	NÜTZLICH FÜR
<b>MANUELLER BETRIEB</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Drücken Sie den mittleren Knopf einmal</li> <li>•Die Knöpfe "-" "+" drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen.</li> <li>•Alle Knöpfe loslassen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Wenn die eingestellte Backzeit abgelaufen ist, wird ein akustisches Signal aktiviert (dieser Alarm hört von alleine auf, nach er kann jedoch sofort Bausgeschaltet werden, wenn man auf SELECT drückt).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Aktiviert einen Alarm am Ende der eingestellten Backzeit.</li> <li>•Während dessen zeigt das Display die verbleibende Zeit an.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Es ermöglicht Ihnen, das Signal als Erinnerungsfunktion zu benutzen (auch wenn den Ofen nicht zum Backen verwendet wird)</li> </ul>
<b>BACKDAUER</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Drücken Sie den mittleren Knopf zweimal</li> <li>•Die Knöpfe "-" "+" drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen.</li> <li>•Alle Knöpfe loslassen.</li> <li>•Stellen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknäbel für die Backfunktion.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen automatisch ab. Wenn Sie den Backvorgang vorzeitig ab- bzw. unterbrechen möchten, drehen Sie den Knäbel zum Auswählen der Ofenfunktion bis zur Position 0 oder stellen Sie die programmierte Zeit auf 0.00 (Knöpfe SELECT und "-" "+")</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Es ermöglicht Ihnen, die für das gewählte Rezept erforderliche Backzeit vorzu- programmieren.</li> <li>•Um die Restzeit zu erfahren drücken Sie den Knopf SELECT ZWEIMAL.</li> <li>•Während dessen zeigt das Display die eingestellte Zeit zu ändern, drücken Sie den Knopf TIMER und nehmen Sie die neue Einstellung durch Betätigung der Knöpfe "-" "+" vor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücken Sie einen Knopf, um das Signal zu beenden. Drücken Sie den mittleren Knopf, um zur Uhr-Funktion zu gelangen.</li> </ul>
<b>BACKZEITENDE</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Drücken Sie den mittleren Knopf dreimal</li> <li>•Die Knöpfe "-" "+" drücken, um den Zeitpunkt zu wählen, wenn Sie möchten, dass der Ofen sich abschaltet.</li> <li>•Knöpfe loslassen.</li> <li>•Wählen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknäbel für die Backofenfunktion</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Zum eingestellten Zeitpunkt wird der Ofen sich automatisch abschalten.</li> <li>•Wenn Sie den Ofen manuell ausschalten möchten, drehen Sie den Knäbel zur Einstellung der Ofenfunktion auf Position 0.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Es ermöglicht die Einstellung der Backendzeit.</li> <li>•Um die voreingestellte Zeit zu überprüfen, Drücken Sie den mittleren Knopf dreimal</li> <li>•Um die voreingestellte Zeit zu ändern, drücken Sie den Knopf SELECT und die Knöpfe "-" "+" gleichzeitig.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Diese Funktion wird zusammen mit der Backdauer benutzt. Z.B. Soll Ihre Speise 45 Minuten backen und um 12:30 sein. Wählen Sie zuerst die Backfunktion, dann Backzeitdauer 45 Minuten einstellen, dann Backzeitende 12:30 eingeben.</li> <li>•Bei Erreichen der eingestellten Backzeit schaltet sich der Ofen automatisch ab und ein akustisches Signal ertönt. Der Backofen startet automatisch um 11:45 (12:30 minus 45 Min.) und schaltet sich dann zu der eingestellten Zeit ab.</li> </ul>
<b>KINDERSICHERUNG</b>	<p>Die Kindersicherung wird aktiviert wenn Sie mindestens 5 Sekunden lang die Taste Set (+) der Kindersicherung auf dem Display erscheint. Von diesem Moment an ist die Bedienung aller anderen Funktionen gesperrt Display zeigt STOP und die alternativ voreingestellte Zeit.</p>	<p>Die Kindersicherung wird deaktiviert wenn Sie mindestens 5 Sekunden lang die Taste Set (+) gedrückt halten und bis das auf dem Display erlischt. Von diesem Moment an ist die Bedienung aller anderen Funktionen aktiv.</p>		<p><b>ACHTUNG:</b> Wenn nur die Backendzeit, nicht jedoch die Dauer der Backzeit eingestellt worden ist, setzt sich der Ofen sofort in Betrieb und schaltet sich bei Erreichen der eingestellten Backendzeit ab.</p>

## 3.4 EINSTELLUNG DER RICHTIGEN UHRZEIT ⌚

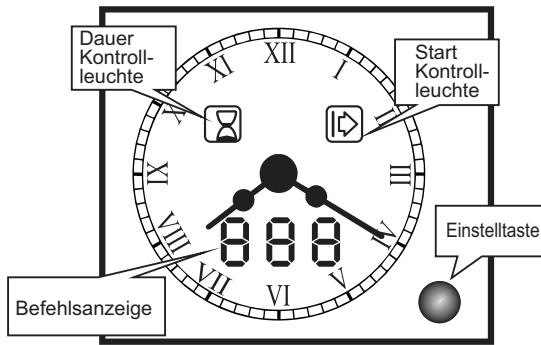


**HINWEIS:** Das erste, was nach der Installation des Ofens oder nach der Unterbrechung der Stromversorgung (die am blinkenden Display mir der Anzeige 12:00 zu erkennen ist) gemacht werden muss, ist die Einstellung der korrekten Uhrzeit.

- Drücken Sie den mittleren Knopf einmal 4.
- Einstellen Sie die Zeit mit den Tasten "-" "+" ein.
- Alle Knöpfe loslassen.

**HINWEIS:** Backofen funktioniert nur, wenn die Uhr eingestellt ist

### 3.5 GEBRAUCH DER ANALOGEN UHR/ PROGRAMMIERER



### 3.6 EINSTELLUNG DER UHRZEIT

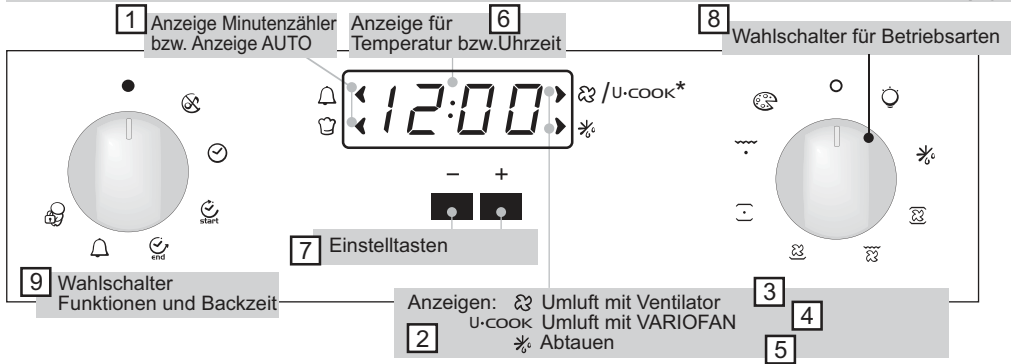
- Halten Sie den Knopf für ca. 4 Sekunden gedrückt. Die Anzeige zeigt "SET" an und das Gerät gibt ein akustisches Signal.
- Durch wiederholtes Drücken des Knopfes stellen Sie die Zeit in Minutenschritten ein. Längeres Drücken erzeugt einen schnelleren Fortlauf.

Die Einstellung muss innerhalb von 4 Sekunden nach Drücken des Knopfes erfolgen, da sich die Anzeige sonst zurücksetzt.

Falls eine bereits voreingestellte Zeit aufleuchtet, kann diese ignoriert werden.

FUNKTION	ZU AKTIVIEREN DURCH	AUSSCHALTEN DURCH	WAS PASSIERT	ZWECK
<b>MANUELL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kann nur im Zusammenhang mit einer Garfunktion genutzt werden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zurückschalten des Bedienknopfes auf die Stop-Position.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manuelle Nutzung des Ofens ohne Programmierung.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zum Garen des gewünschten Gerichts.</li> </ul>
<b>ZEIT-ERINNERUNG</b> max 90 min. "BEL"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücken Sie den Knopf "Set" zwei Mal, so dass "BEL" und darauf folgend "----" angezeigt wird.</li> <li>• Stellen Sie nun die gewünschte Zeitdauer mit Hilfe des Knopfes ein.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Während des Zeitablaufs, wird kontinuierlich die verbleibende Restzeit in Minuten und Sekunden angezeigt. Am Ende der eingestellten Zeitspanne, wird blinkend "000" angezeigt und ein akustisches Signal ertönt. Zur Beendigung drücken Sie den Set-Knopf. Eine Modifizierung oder Beendigung der Einstellung ist jederzeit möglich.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein akustisches Erinnerungssignal ertönt nach Ablauf der eingestellten Zeit.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ermöglicht es, den Ofen als Wecker zu nutzen, ohne dass dieser eingeschaltet sein muss.</li> </ul>
<b>ZEITVOREINSTELLUNG</b> max 24 H "DUR"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zuerst wählen Sie die gewünschte Garfunktion und -temperatur.</li> <li>• Drücken Sie einmalig den Set-Knopf. Auf der Anzeige erscheint "DUR" und die Zahlen blinken.</li> <li>• Geben Sie die gewünschte Garzeit ein. Die verbleibende Zeit wird angezeigt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird "END" angezeigt, die Anzeige blinkt und der Ofen schaltet sich automatisch aus. Das akustische Signal ertönt und kann durch Drücken des Set-Knopfes beendet werden. Falls notwendig starten Sie die Kochzeit erneut, indem Sie ein zweites Mal den Knopf bedienen. Stellen Sie den Kontrollknopf zurück auf die Stopposition. Auch während des Betriebs des Ofens ist eine Beendigung oder Modifizierung der Zeiteinstellung möglich.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diese Funktion ermöglicht eine Voreinstellung der Gardauer.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Am Ende der eingestellten Garzdauer, stellt sich der Ofen automatisch aus und ein akustisches Signal ertönt.</li> </ul>
<b>Automatisches Kochen</b> Max Pausenzeit 24 H Anzeige "PAU"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zuerst wählen Sie die gewünschte Garfunktion und -temperatur.</li> <li>• Drücken Sie den Knopf, um die Gardauer einzustellen. Folgen Sie der obigen Anleitung "Zeitvoreinstellung - Dur"</li> <li>• Drücken Sie den Knopf ein zweites Mal, so dass auf der Anzeige "PAU" erscheint. Nach der Anzeige "----" leuchtet die Startanzeige.</li> <li>• Stellen Sie die Pausenzeit ein, bevor Sie den Ofen sich wieder anstellen soll. Während dieser Pause heizt der Ofen nicht. Auf der Anzeige ist kontinuierlich die verbleibende Pausenlänge angezeigt.</li> <li>• Die Start und Stop-Anzeige leuchtet. Ist die Pausenzeit vorbei, beginnt der Ofen erneut zu heizen. Hierbei ist nur die Stop-Anzeige erleuchtet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Am Ende der Kochzeit, schaltet sich der Ofen automatisch aus. Ein akustisches Signal ertönt. Um dieses zu beenden, drücken Sie den Set-Knopf. Drücken Sie ein zweites Mal, um den Ofen wieder zu starten. Stellen Sie den Bedienknopf auf die Stop-Position zurück. Auch während des Ofenbetriebs ist eine Modifizierung und Beendigung der Pauseneinstellung möglich.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ermöglicht eine Zeiteinstellung, so dass der Ofenbetrieb nach einer Pause wieder aufgenommen wird, damit das Gericht zur gewünschten Zeit fertig ist.</li> </ul>	<p>Bsp: Es ist 10 Uhr. Das Gericht soll für 45 Min im Ofen gegart werden. Es soll um 12 Uhr fertig sein.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion und -temperatur.</li> <li>2. Legen Sie eine Kochzeit von 45 Min fest.</li> <li>3. Stellen Sie eine Pausenzeit von 75 Min ein (10 Uhr/11:15 Uhr). Der Ofen wird von 10:00-11.15 Uhr pausieren. Um 11.15 Uhr springt der Ofen automatisch an und heizt bis 12:00 Uhr und stellt sich dann automatisch aus.</li> </ol>
<b>Pyrolyse Modus</b> - Für Details Kapitel Pyrolyse	<p>Der Pyrolysemodus ist auf eine Dauer von 90 Min voreingestellt, kann aber zwischen 90 und 120 Min eingestellt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stellen Sie den Bedienknopf auf Pyrolyse.</li> <li>- Richten Sie die Dauer nach dem Verschmutzungsgrad. Diese Funktion kann mit der Startzeitvorwahl kombiniert werden. Dafür das Gerät lt. obiger Anweisung programmieren bevor Sie den Pyrolysemodus einstellen.</li> </ul>	<p>Ist das Pyrolyseprogramm abgelaufen, erscheint auf der Anzeige "END". Die Zeitanzeige blinkt, und der Ofen schaltet sich automatisch aus. Ein akustisches Signal ertönt. Um es zu beenden, drücken Sie den Set-Knopf. Drücken Sie diesen ein zweites Mal, um den Pyrolysemodus erneut zu starten falls notwendig. Stellen Sie den Bedienknopf auf die Stop-Position.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pyrolytische Selbstreinigung des Backraums in versch. Längen je nach Verschmutzungsgrad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nach Ablauf des Reinigungsprogramms schaltet sich der Ofen automatisch aus und ein akustisches Signal ertönt.</li> </ul>

### 3.7 BEDIENUNG DER ELEKTRONISCHEN PROGRAMMIEREINHEIT (Type A)



1. Anzeige Minutenzähler bzw. Anzeige AUTO (automatischer Betrieb)
2. Anzeigen
3. Umluft mit Ventilator
4. Umluft mit VARIOFAN
5. Abtauen
6. Anzeige für Temperatur bzw. Uhrzeit
7. Einstelltasten
8. Wahlschalter für Betriebsarten
9. Wahlschalter Funktionen und Backzeit

\* je nach modell














**WICHTIG!** Nach der Installation des Gerätes und nach einem eventuellen Stromausfall (erkennbar durch die blinkende Anzeige 12:00 im Display) muss zuerst die aktuelle Uhrzeit eingestellt werden.

**200°** Die LED-Leuchte " ° " der Temperaturanzeige blinkt im Display, bis die eingestellte Temperatur erreicht worden ist.

**HOT** Wenn der Backofen nach dem Ende eines Backprogramms noch heiß ist, erscheint im Display die Aufschrift HOT abwechselnd zu der Uhrzeit, selbst wenn die beiden Wahlschalter auf OFF eingestellt sind.

FUNKTION	ZUM AKTIVIEREN	ZUM AUSSCHALTEN	AUSWIRKUNG	DIENT ZU:
<b>Signal aus</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Drehen Sie linken den Wahlschalter der Funktionen auf „Signal aus“</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Drehen Sie den Wahlschalter der Funktionen auf OFF</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schaltet den Signalton des Minutenzählers aus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zum Ausschalten des Signaltons des Minutenzählers</li> </ul>
<b>Uhrzeit</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Drehen Sie den linken Wahlschalter für die das Symbol „Zeitvorwahl“</li> <li>Drücken Sie die Einstelltasten „+“ bzw. „-“ um die Zeit einzustellen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Drehen Sie den Wahlschalter der Funktionen auf OFF</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stellt die im Display angezeigte Uhrzeit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zum Einstellen der Uhrzeit <b>HINWEIS:</b> Die Uhrzeit muss nach der Erstinstallation und nach einem Stromausfall (Anzeige 12:00 blinkt) eingestellt werden</li> </ul>
<b>dauer des backvorgangs</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Drehen Sie den rechten Wahlschalter auf die gewünschte Betriebsart</li> <li>Drehen Sie den linken Wahlschalter auf das Symbol „Backdauer“</li> <li>Stellen Sie die Dauer durch Betätigen der Tasten „+“ bzw. „-“ ein</li> <li>Die Anzeige „AUTO“ (automatischer Betrieb) leuchtet auf</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ist die Backdauer abgelaufen, schaltet sich der Backofen automatisch aus und der Summer ertönt einige Sekunden lang. Um den Backofen vorher auszuschalten, drehen Sie den linken Schalter auf OFF oder stellen Sie die Zeit auf 00.00 durch Drehen des Schalters auf das Symbol „Backdauer“ und durch Betätigen der Einstelltaste „-“</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ermöglicht die Voreinstellung der Backdauer für das ausgewählte Rezept.</li> <li>Nach erfolgter Einstellung drehen sie den Funktionsschalter auf OFF um zur aktuellen Uhrzeit zurückzukehren.</li> <li>Um die eingestellte Backzeit anzuzeigen, drehen Sie den linken Funktionsschalter auf das Symbol Backdauer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zum Backen mit festgelegter Backdauer</li> </ul>
<b>Backzeitende</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Drehen Sie den rechten Wahlschalter auf die gewünschte Betriebsart</li> <li>Drehen Sie den linken Wahlschalter auf das Symbol „Backzeitende“</li> <li>Stellen Sie die Zeit durch Betätigen der Tasten „+“ bzw. „-“ ein</li> <li>Die Anzeige „AUTO“ (automatischer Betrieb) leuchtet auf</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wenn die Backzeit zu Ende ist, schaltet sich der Backofen automatisch aus und der Summer ertönt einige Sekunden lang. Um den Backofen vorher auszuschalten, drehen Sie den linken Schalter auf OFF</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ermöglicht die Einstellung der Backzeit nach Wunsch</li> <li>Nach erfolgter Einstellung drehen sie den Funktionsschalter auf OFF um zur aktuellen Uhrzeit zurückzukehren.</li> <li>Um die eingestellte Backzeit anzuzeigen, drehen Sie den linken Funktionsschalter auf das Symbol Backzeitende</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diese Funktion dient zur Programmierung einer Startzeitvorwahl. Wenn Ihr Rezept z.B. 45 Min gebacken werden soll und um 12:30 Uhr fertig sein soll, stellen Sie einfach die Backdauer auf 45 Min und das Backzeitende auf 12:30 Uhr. Der Backofen wird um 11:45 Uhr automatisch starten und sich nach 45 Minuten automatisch ausschalten</li> </ul>
<b>Minutenzähler</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Drehen Sie den linken Wahlschalter auf das Symbol Minutenzähler</li> <li>Stellen Sie die Zeit durch Betätigen der Tasten „+“ bzw. „-“ ein</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stellen Sie die Zeit auf 00.00 durch Drehen des Schalters auf das Symbol „Minutenzähler“ und durch Betätigen der Einstelltaste „-“</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Es ertönt ein kurzer Signalton am Ende der eingestellten Zeit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ermöglicht die Nutzung des Timers als Minutenzähler selbst wenn der Backofen ausgeschaltet ist</li> </ul>
<b>Kindersicherung</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Drehen Sie den linken Wahlschalter auf das Symbol Kindersicherung</li> <li>Drücken Sie die Taste „+“ 3 Sekunden lang.</li> <li>Die Kindersicherung ist aktiv, wenn im Display die Aufschrift „STOP“ erscheint</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Drehen Sie den linken Wahlschalter auf das Symbol Kindersicherung und drehen Sie die Taste „+“ 3 Sekunden lang</li> <li>Die Anzeige STOP im Display erlischt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Backofen kann nicht eingeschaltet werden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nützlich vor allem wenn Kinder im Haus sind</li> </ul>

## 4. BEDIENUNGSANLEITUNG

Kontrollknebel Backfunktion	Voreingestellte Temperatur und Regelung Modell mit Elektronischen zeitschaltuhr (Type A)	Thermostat- knebel	Funktion
			Damit wird die Innenbeleuchtung eingeschaltet. Damit wird das Kühlgebläse aktiviert (nur bei Backöfen mit Kühlsystem)
			<b>Auftauen</b> In dieser Einstellung erfolgt eine Luftzirkulation bei Raumtemperatur zum Auftauen von Tiefkühlkost in wenigen Minuten, ohne eine Veränderung des Proteingehalts herbeizuführen.
<b>Sprinter</b> 	MAX	MAX	<b>Sprinter</b> - Diese Einstellung beschleunigt das Vorheizen des Backofens. Wenn die Funktion eingestellt ist, wird der Backofen sofort aufgeheizt (er braucht z.B. 8 Minuten bis 200°C). Die gewünschte Temperatur kann mit dem Temperaturwahlschalter eingestellt werden. Das Ende der Vorheizphase wird durch das Erlöschen der Thermostatleuchte "°C" angezeigt. Nach Ende der Vorheizphase kann die gewünschte Backfunktion gewählt und die Speise in den Backofen gegeben werden. Vermeiden Sie es, die Speise bereits während der Aufheizphase in den Backofen zu geben, da sonst das Gericht nicht gelingen würde.
<b>**</b> 	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	<b>Ober-/Unterhitze</b> Es sind die obere und die untere Heizung eingeschaltet. Es ist die traditionelle Art zu garen, ausgezeichnet geeignet zum Braten von Keulen, Wildbret, ideal für Plätzchen und Kekse, und für alle Speisen, die knusprig werden sollen.
 <b>*</b> 	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	<b>Umluft</b> Die zwischen 50°C und 240°C heiße Luft wird gleichmäßig in den Backofen verteilt. Ideal für das gleichzeitige Braten von verschiedenen Arten von Speisen (Fleisch, Fisch), ohne dabei eine Vermischung von Geschmack und Geruch zu verursachen. Geeignet auch für schonendes Backen, z.B. für Blätterteig, Biskuitteig o.Ä.
<b>Soft cook</b> 	200 50 ÷ 230	-	<b>Soft Cook</b> Soft Cook ist die ideale Funktion für Backwaren und Brot. Dank der reduzierten Geschwindigkeit des Ventilators wird die Feuchtigkeit im Backraum erhöht. Das bietet optimale Backverhältnisse für alle Speisen, die beim Garen eine geschmeidige Konsistenz bewahren sollen und nicht zerbröseln dürfen (wie z.B. Kuchen, Brot, Gebäck).
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	<b>Umluft mit Unterhitze (a):</b> Erfolgt unter Verwendung des unteren Heizelementes sowie des Gebläses, das die heiße Luft im Ofen umwälzt. Diese Funktion eignet sich insbesondere für Kuchen mit saftigen Früchten, Gebäck, Quiches und Pasteten. Sie verhindert das Austrocknen der Lebensmittel und fördert das "Aufgehen" des Teigs, der Kuchen, des Brotes und jeder Speise, die mit Unterhitze gebacken werden soll. Bei dieser Betriebsart schieben Sie die Ablage in die untere Ebene ein und wärmen Sie den Ofen 10 Minuten lang vor.
	Libelle 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	<b>Grill:</b> Wenn Sie den Grill benutzen, muss die Ofentür geschlossen sein. Es wird nur das obere Heizelement verwendet. 5 Minuten Vorwärmezeit sind notwendig, bis das Heizelement zu glühen anfängt. Diese Betriebsart garantiert ausgezeichnete Ergebnisse beim Grillen von Fleisch oder Fisch, Spießchen; auch zum Gratinieren wird sie vorzugsweise verwendet. Weißes Fleisch sollte nicht allzu nahe am Grillelement gelegt werden, dadurch verlängert sich zwar die Grillzeit, das gereicht jedoch dem Geschmack der Gerichte zum Vorteil. Rotes Fleisch und Fischfilets können auf den Grillrost gelegt werden, mit der Auffangschale darunter.
<b>Super grill</b> 	Libelle 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	<b>Der Ofen hat zwei Positie Grill:</b> Grill 2200 W      Super Grill : 3000 W
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	<b>Turbogrill (a):</b> Wenn Sie den Turbogrill benutzen, muss die Ofentür geschlossen sein. Erfolgt unter Verwendung des oberen Heizelementes sowie des Gebläses, das die heiße Luft im Ofen umwälzt. Vorheizen ist bei rotem, nicht jedoch bei weißem Fleisch erforderlich. Diese Betriebsart empfiehlt sich für das Grillen von ganzen Fleischstücken, beispielsweise Schweinebraten, Geflügel usw. Legen Sie das Grillgut direkt auf den Rost in der Mitte des Ofens auf mittlerer Höhe und schieben Sie die Fettaufangschale darunter ein. Achten Sie darauf, dass sich das Grillgut nicht zu dicht am Grillelement befindet, und drehen Sie es nach Ablauf der Hälfte der Grillzeit.
	Libelle 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	<b>Grill mit Drehspieß</b> Einschaltung der Grillheizung und des Bratspießmotors. Dient zum Braten am Spieß.
	220	50 ÷ MAX	<b>Pizza backen</b> Die umfassende Hitze dieser Funktion reproduziert im Backofen ähnliche Bedingungen wie im Holzofen einer Pizzeria

(a) Je nach Modell : Funktion mit Vario Fan. Vario Fan ist das exklusive, von Candy entwickelte Backsystem, das die Backergebnisse, die Temperatur und die Feuchtigkeit im Backofen optimiert. Das System Vario Fan verändert automatisch die Drehgeschwindigkeit des Ventilators bei allen Multifunktions-Backprogrammen. Das System wird automatisch aktiviert, sobald eine Funktion aus dem gestrichelten Bereich des Schaltbretts gewählt wird.

\* Prüfprogramm gemäß CENELEC EN 50304

\*\* Prüfprogramm gemäß CENELEC EN 50304 zur Feststellung der Energieeffizienzklasse

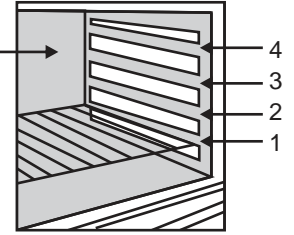
## 5. GARZEITEN

Die in dieser Tabelle angegebenen Garzeiten dienen als Richtwerte. Diese können je nach Qualität, Frische und Größe der zuzubereitenden Speisen sowie nach Ihrem persönlichen Geschmack variieren.

### EIN RATSCHLAG:

Schalten Sie den Backofen etwa 10 Minuten vor der angegebenen Zeit aus und lassen Sie die Speisen bei ausgeschaltetem Ofen weiter garen. So sparen Sie nicht nur Strom, sondern Sie können den Garpunkt nach Ihrem Geschmack bestimmen

### Stellung der Schienen



Speise	Menge	Konventioneller Backofen			Multifunktionsbackofen			Anmerkungen
		Glitterrost	Garzeit Min.	Temperatur °C	Glitterrost	Garzeit Min.	Temperatur °C	
<b>• Nudeln</b>								
Lasagne	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Kein Vorheizen
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Kein Vorheizen
Nudelauflauf	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Kein Vorheizen
<b>• Teigwaren</b>								
Brot	Kg 1	2	35 - 10 vorheizen	200	2	30 - 35 10 vorheizen	180	Schneiden Sie ein Kreuz in den zum Laib geformten Teig. Mindestens 2 Stunden gehen lassen. Teig in die Mitte des gut gefetteten Backblechs legen
Pizza	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Backofen 15 Min. Vorheizen
Blätterteig	24 Stk	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	
Rührteig (Marmorkuchen)		1	55	180	1	50	160	Form mit 22 cm Ø: 10 Minuten vorheizen
Mürbeteig (Obstkuchen)		1	40	200	2	30-35	180	Form mit 22 cm Ø: 10 Minuten vorheizen
<b>• Fleisch</b>								
Fleisch können Sie sowohl in hohen Brättern als auch in niedrigen Bratpfannen braten. Niedrige Bräter sollten abgedeckt werden, damit keine Soßen- und Fettspritzer den Backofeninnenraum übermäßig verschmutzen. So bleibt das Fleisch außerdem saftig und zart. Ohne Deckel ist das Fleisch dagegen groß und knusprig. Die angegebene Zeiten gelten fürs Braten mit oder ohne Deckel.								
Roastbeef	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Fleisch in einem hohen Bräter braten. Einmal wenden.
Schweinebraten	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Bratform abdecken.
Kalbsrollbraten	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	s. Oben
Rinderbraten	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	s. Oben
<b>• Fisch</b>								
Forelle	Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Abgedeckt backen.
Lachsfilet	700 gr. 2,5 cm dick	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Nicht abdecken.
Schollenfilet	Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	
Goldbrasse	2 Stk.	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Abgedeckt backen.

## 5. GARZEITABELLE

Speise	Menge	Konventioneller Backofen			Multifunktionsbackofen			Anmerkungen
		Glitterrost	Garzeit Min.	Temperatur °C	Glitterrost	Garzeit Min.	Temperatur °C	
<b>• Geflügel</b>								
Ente/Gans	1,3 Kg.	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	
Huhn	1,5 Kg.	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	
<b>• Grillen</b>								
Legen Sie das Grillgut unter den Infrarotgrill. Achtung: die Grillheizung wird glühend rot. Zum Auffangen von Fett und Bratensaft schieben Sie die Fettpfanne unter das Grillgut.								
Toastbrot	4 Sch	4	5 5 vorheizen	Grill	4	5 10 vorheizen	Grill	Toastbrot auf den Rost legen. Von beiden Seiten grillen. Vor dem Servieren auf dem Backofenboden warmhalten
Bratwurst	5 St.	4	25 - 30 5 vorheizen	Grill	4	15 - 20 10 vorheizen	Grill	
Kotelett	4 St.	4	25 5 vorheizen	Grill	4	15 - 20 10 vorheizen	Grill	Beim Grillen ab und zu wenden.



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten.

Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen. Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.

## CONSEILS DE SÉCURITÉ

- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.

- Les enfants ne doivent jouer avec l'appareil.

- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.

- En cours d'utilisation l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.

**AVERTISSEMENT:** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, entraînant des risques d'explosion.

- Le four doit être éteint avant d'enlever la protection et après le nettoyage, la protection doit être replacé en respectant les instructions.

- Utiliser seulement la sonde de température recommandée pour ce four.

- Ne pas utiliser de nettoyants vapeur pour le nettoyage.

- **AVERTISSEMENT:** Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter les risques d'électrocution.

- Un système de déconnexion doit être incorporé dans le compteur conformément aux règles de câblage.

- Les instructions indiquent le type de cordon à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial disponible auprès du fabricant ou de stations de dépannage agréées.

**ATTENTION:** Pour éviter tout danger dû à une réinitialisation accidentelle, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par l'utilitaire.

**ATTENTION:** Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le barbecue est en cours d'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

- Le liquide débordé doit être enlevé avant de nettoyer.

- Pendant le fonctionnement de la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir plus chaudes que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart.

## 1. INSTRUCTIONS GENERALES

- Lire attentivement les instructions contenues dans cette brochure, elles fournissent d'importantes indications sur la sécurité d'installation, l'emploi du four et son entretien.
- Conserver soigneusement cette notice d'utilisation pour toutes consultations ultérieures.
- Après avoir déballé votre four, vérifier que l'appareil est complet.
- Les emballages comme le plastique, le polystyrène, peuvent constituer un danger pour les enfants. Ne pas les laisser à leur portée.

### ATTENTION

Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement du collant des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments. Lorsque le four est en fonctionnement, la porte en verre est particulièrement chaude. Il est donc nécessaire que les enfants ne la touchent pas.

**ATTENTION: La tension et la fréquence d'alimentation sont indiquées sur la plaque signalétique (illustration dernière page). Faites appel à un professionnel pour l'installation de votre four.**

### 1.1 DECLARATION DE CONFORMITÉ:

• Les parties de cet appareil pouvant être en contact avec des substances alimentaires sont conformes à la prescription de la dir. CEE 89/109

CE Cet appareil est conforme aux Directives Européennes 73/23/EEC et 89/336/CEE, remplacées par 2006/95/EC et 2004/108/EC, et les modifications successives.

### 1.2 CONSIGNES DE SECURITE

Cet appareil est conçu pour cuire des aliments. Tout autre utilisation (exemple chauffage d'appoint) doit être considéré comme impropre. Le constructeur ne peut être tenu comme responsable en cas de dommages liés à une mauvaise utilisation ou à des modifications techniques du produit.

L'emploi d'un appareil électrique nécessite quelques règles de sécurité.

- Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.
- Ne pas toucher l'appareil avec les pieds ou les mains mouillés.
- Évitez d'utiliser l'appareil pieds nus.

L'utilisation de multiprises et de rallonges pour raccorder votre appareil est fortement déconseillé. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement il faut éteindre le four avant de le démonter. En cas de détérioration du fil électrique, remplacez-le rapidement en suivant les indications suivantes: ôtez le fil d'alimentation électrique et remplacez-le par un (du type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2F) adapté à la puissance de l'appareil. Vous veillerez à ce que cette opération soit effectuée par un centre technique agréé. Pour l'utilisateur c'est la certitude d'obtenir des pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ces règles peut compromettre la sécurité de l'appareil.

**•Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'email chauffe, risque de fondre et de détériorer l'email du moufle..**

### 1.3 INSTALLATION

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée.

### 1.4 MISE EN PLACE DU FOUR DANS SON MEUBLE

Une fois le four inséré dans son meuble, l'ancrage se fait par 4 vis visibles en ouvrant la porte du four.

Pour permettre une meilleure aération du meuble, les fours doivent être encastrés conformément aux mesures et distances indiquées sur l'illustration de la dernière page.

N.B.: Pour les fours à associer avec des plaques de cuisson, il est indispensable de respecter les instructions contenues dans la brochure jointe à l'appareil à associer.

### 1.5 IMPORTANT

Le meuble qui va supporter le four doit avoir des caractéristiques appropriées. Les panneaux du meuble doivent pouvoir résister à la chaleur.

Dans le cas de meubles en bois plaqué, les colles doivent résister à une température de 120°C sinon il y a un risque de décollement ou de déformations. Conformément aux normes de sécurité, une fois encastré, aucun contact ne doit être possible avec les parties électriques.

Toutes les parties qui assurent la protection doivent être fixées de façon à ne pas pouvoir être enlevées sans outil. Pour garantir une bonne aération, retirer la paroi arrière du meuble.

### 1.6 ALIMENTATION ELECTRIQUE

Brancher la fiche dans une prise de courant équipée d'un troisième contact correspondant à la prise de terre. Montez sur le fil une prise normalisée capable de supporter la charge indiquée sur la plaquette. Le fil conducteur de masse à la terre est identifié par les couleurs jaune et verte. Veiller à ce que votre installation soit capable de supporter toute la puissance absorbée par le four. Si votre installation électrique n'est pas conforme faites la modifier par un électricien afin de prévenir tous risques. On peut également effectuer le branchement au réscau en interposant entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire dimensionnée en fonction de la charge et conforme aux normes en vigueur. Le fil de terre jaune et vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur. La prise et l'interrupteur omnipolaire utilisés doivent être facilement accessibles une fois l'appareil électroménager installé.

### 1.7 IMPORTANT

Une fois installé le fil d'alimentation doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse pas de 50°C la température ambiante.

L'appareil est conforme aux exigences de sécurité prévues par les organismes qui établissent les normes. La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si il est correctement installé tout en respectant les normes de sécurité électrique en vigueur.

Le constructeur ne peut être tenu comme responsable des dommages résultant du manque de mise à la terre de l'installation.

### 1.8 EQUIPEMENT DU FOUR

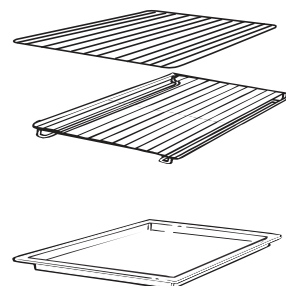
#### EQUIPEMENT DIFFERENT SELON LE TYPE DE FOUR

**Avant la première utilisation des différents accessoires, nous recommandons un nettoyage avec une éponge additionnée de produit lessiviel, suivi d'un rinçage et d'un séchage.**

**La grille simple** sert de support aux moules et aux plats.

**La grille porte-plat** sert plus particulièrement à recevoir les grillades. Elle est à associer au plat récolte sauce. Grâce à leur profil spécial, les grilles restent à l'horizontale jusqu'en butée. Aucun risque de glissement ou de débordement du plat.

**Le plat récolte-sauce** est destiné à recevoir le jus des grillades. Il n'est à utiliser qu'en mode grilloir, Tournebrotche ou Turbogril (selon modèle de four).



Attention : en cuisson autre que les modes Grilloir, Tournebrotche, et Turbo-gril, le plat récolte-sauce doit être retiré du four.

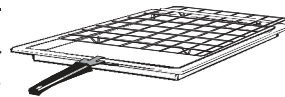
*Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.*

Le set Pizza est l'idéal pour la cuisson de pizza. Le set doit être utilisé avec le mode de cuisson Pizza.



### Le gril plat

Il est à combiner avec le plat récolte-sauce pour tous types de grillades. Une poignée est fournie, pour permettre de retirer l'ensemble sans se brûler.

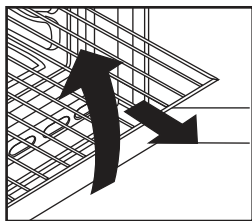


Ne pas stocker la poignée dans l'enceinte du four.

Pendant l'utilisation du four, les accessoires non utilisés doivent être retirés du four.

## 2. CONSIGNES UTILES

### 2.1 GRILLES DU FOUR, NOUVEAU SYSTÈME D'ARRÊT



Tous les fours bénéficient d'un nouveau système d'arrêt des grilles. Ce système permet de sortir complètement la grille en totale sécurité. Parfaitement bloquée elle ne peut pas basculer vers l'avant malgré la présence d'un poids important. Plus stables, ces grilles assurent une plus grande sécurité et tranquillité.

### 2.2 LA CUISSON AU GRIL

Le préchauffage est superflu. La cuisson peut se faire porte close et les aliments doivent être placés par rapport au gril en fonction des résultats que l'on souhaite obtenir.

— Plus près pour les aliments dorés en surface et saignants.

— Plus loin pour les aliments bien cuits à l'intérieur.

Le lèchefrite permet la récupération du jus.

Ne jamais utiliser le lèchefrite comme plat à rotir, il en résulterait dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

### 2.3 Selon modèle Le PACK U·COOK


Les fours U·COOK sont dotés de contrôle électronique de la turbine de cuisson, breveté "VARIO FAN". Le Système change automatiquement la vitesse de la turbine en multifonction pour optimiser la distribution de l'air et de la température dans l'enceinte du four pendant la cuisson.

Tous les fours U·COOK sont dotés de la fonction  permettant une gestion de l'humidité et de la température.

Elle réduit la perte d'humidité des aliments jusqu'à 50% ce qui garantit une douceur et une meilleure saveur des mets. Une cuisson aussi délicate est recommandée pour la cuisson du pain et des pâtisseries,



 selon modèle, elle réduit le temps de préchauffage des fours : seulement 8 minutes pour atteindre les 200°C.

 Donne la possibilité de personnaliser le niveau et l'intensité de grillade, jusqu'à 50% en plus par rapport à un four multifonction traditionnel.

Certains fours sont équipés de la nouvelle porte **WIDE DOOR** a une plus ample superficie en verre qui permet un meilleur entretien et un meilleur isolement thermique.

### 2.4 Selon modèle U·SEE

système d'éclairage qui remplace la traditionnelle "lampe à incandescence".

Dans la contreporte du four sont insérés 14 Leds, de haute qualité à lumière blanche, qui illuminent la cavité avec une lumière diffuse permettant une vision de la cuisson sans ombre, sur plusieurs niveaux.

Le design créé pour le support des 14 Leds offre un élégant effet high-te

#### Avantages du système U·SEE

Visibilité optimale des plats

- Fiabilité de fonctionnement

- Durée de vie prolongée

- Consommation énergétique extrêmement basse " - 95 % " par rapport au système traditionnel d'éclairage du four - Rendement élevé et Facilité d'entretien.

« Les appareils dotés de LED blanches de classe 1M selon la norme IEC 60825-1:1993 +A1: 1997 + A2: 2001 (équivalente à la norme EN 60825-1: 1994 +A1: 2002 +A2:2001); la puissance maximale lumineuse émise est de  $\lambda$  459nm < 150uW. Donnée non observée directement avec des instruments optiques. »



### 2.5 TEMPS DE CUISSON

Dans les pages 48, 49 un tableau récapitulatif indique les temps de cuisson et les températures selon les préparations.

### 2.6 FOUR AUTONETTOYANT PAR CATALYSE

Les panneaux autonettoyants à émail microporeux disponibles en option évite le nettoyage manuel du four.

Pendant la cuisson les projections de graisse sont "l'absorbées" par les parois catalytiques. La graisse est ensuite détruite par oxydation en devenant de la poussière. En cas de cuisson particulièrement grasse, il peut arriver que la graisse bouche les pores de l'émail. Pour détruire un surplus de graisse mettez en fonctionnement votre four à vide sur la position maximale de température pendant environ 10 à 20 minutes.

Ne jamais utiliser de grattoir, de produit chimique pour nettoyer la catalyse. Utilisez plutôt de l'eau chaude et une éponge.




Si jamais vous cuisinez un plat très gras ou une viande au gril, utiliser un plat avec de grands rebords pour limiter les projections de graisse.

La porosité de la catalyse est primordiale pour vous assurer un nettoyage optimal.

**N.B.:** Les panneaux autonettoyants ont une durée de fonctionnement d'environ 300 heures. En cas de baisse d'efficacité il est alors possible de les changer.

### 2.7 FONCTION AQUACTIVA

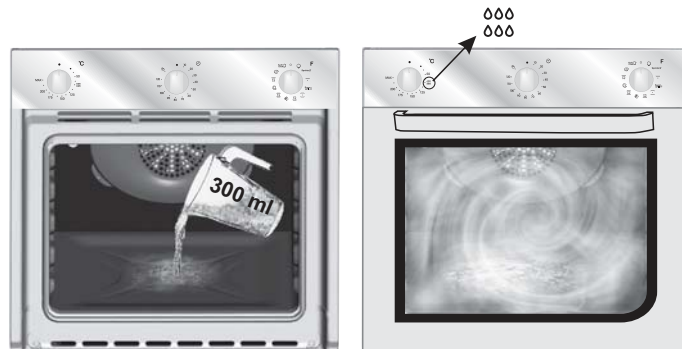
Le système Aquactiva utilise la vapeur pour éliminer les graisses et les restes de nourritures incrustées sur les parois du four.

1. Verser 300 ml d'eau dans la zone prévue à cet effet (au centre de la cavité – voir schéma)
2. Mettre le programme convection naturelle (  ) ou sole seule (  ).
3. Mettre la température sur Aquactiva 
4. Laisser agir 30 minutes.
5. Une fois les 30 minutes écoulées, éteindre le programme et attendre que le four refroidisse.
6. Une fois que le four est refroidi passer un linge propre pour éliminer les résidus.

#### Attention:

Ne pas toucher les parois tant qu'elles n'ont pas refroidies ( risque de brûlures).

N'utiliser que de l'eau potable ou distillée.



## 2.8 CONSEILS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

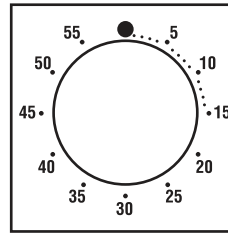
Pour nettoyer les surfaces en inox et en émail, utilisez de l'eau tiède légèrement savonneuse. Vous pouvez utiliser un produit adapté au nettoyage de ce type de surface. Éviter absolument les produits abrasifs qui pourraient endommager la surface du four. En cas de salissures tenaces, évitez d'utiliser des ustensiles susceptibles de rayer irrémédiablement la surface de votre four. Il est conseillé de nettoyer régulièrement l'intérieur de votre four après chaque cuisson. Si vous ne respectez pas le nettoyage de votre four après chaque cuisson vous aurez une odeur désagréable, et les projections de graisse seront encore plus difficiles à enlever. Pour l'intérieur du four utiliser de l'eau chaude avec une éponge grattoir. Il existe dans le commerce des produits adaptés au nettoyage du four. Le nettoyage du four est fastidieux. Il existe en option des panneaux autonettoyants spéciaux avec un émail microporeux qui peuvent s'adapter sur les fours (voir paragraphe four autonettoyant par catalyse). Pour nettoyer les grilles inox, utilisez une éponge avec grattoir. Attendre que la surface soit froide avant de la nettoyer. L'utilisation d'eau froide au contact de la vitre chaude peut briser la vitre. Si cela devait arriver la garantie ne couvrirait pas ce dommage. Pour changer l'ampoule d'éclairage du four veillez à débrancher électriquement le four. Les ampoules de four sont spécifiques, elles sont conçues pour résister à une température élevée.

## 2.9 ASSISTANCE TECHNIQUE

En cas de mauvais fonctionnement, vérifiez si la prise est branchée. Après ces vérifications, adressez-vous à votre revendeur ou prévenez directement notre service technique qui interviendra dans les plus brefs délais. Veillez à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat du four.

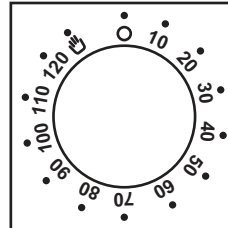
## 3. MINUTEUR

### 3.1 UTILISATION DU MINUTEUR SONORE



Pour sélectionner le temps de cuisson tournez le bouton sur le temps désiré. Dès que le temps de cuisson est écoulé une sonnerie retentit. Il ne vous reste plus qu'à couper manuellement le four.

### 3.2 UTILISATION DU MINUTEUR COUPE-CIRCUIT



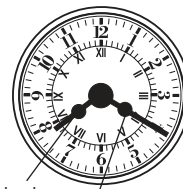
Il est possible de programmer la durée de la cuisson et l'extinction automatique du four (max. 120 minutes).

À l'expiration du temps désigné, la manette sera en position 0, une sonnerie retentira et le four s'arrêtera automatiquement.

Si l'on souhaite utiliser le four sans programmer d'arrêt automatique, positionner la manette en position 0.

**Le tour peut être allumé seulement en sélectionnant un temps de cuisson ou en tournant le bouton en position 0.**

tournant le bouton en position 0



Aiguille des heures / Bouton de réglage / Aiguille des minutes

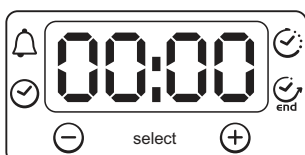
### UTILISATION DU PROGRAMMATEUR A AIGUILLE

Lorsque vous poussez la manette. L'aiguille de l'horloge se déplace d'une minute. Lorsque vous maintenez la manette appuyée, elle se déplace rapidement dans le sens des aiguilles d'une montre.

## 3.3 HORLOGE À COMMANDE SENSITIVE

FONCTION	COMMENT L'UTILISER	COMMENT L'ARRETER	BUT	À QUOI SERT-IL ?
<b>MINUTEUR</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyer 1 fois sur la touche centrale.</li> <li>Appuyer sur les touches "-" ou "+" pour régler la durée</li> <li>Relâcher les touches.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>À la fin de la durée sélectionnée, le minuteur se coupe et un signal sonore retentit (il s'arrête automatiquement, mais pour le stopper de suite, appuyer sur la touche SELECT</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Emission d'un signal sonore à la fin d'un temps sélectionné</li> <li>Durant l'utilisation, l'écran affiche le temps restant.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il permet d'utiliser le programmateur du four comme un réveil/mémoire (il peut être utilisé avec le four allumé ou éteint).</li> </ul>
<b>TEMPS DE CUISSON</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyer 2 fois sur la touche centrale.</li> <li>Appuyer sur les touches "-" ou "+" pour régler la durée</li> <li>Relâcher les touches</li> <li>Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>À la fin du temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement. Si vous souhaitez arrêter la cuisson avant, vous pouvez soit positionner le bouton de sélection sur 0, soit régler le temps de cuisson à 0:00. (touches SELECT+"-" et "+")</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sélectionner la durée de la cuisson des aliments dans le four</li> <li>Pour visualiser le temps restant appuyer la touche SELECT.</li> <li>Pour modifier le temps restant appuyer la touche SELECT + "-" ou "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour arrêter le signal, appuyer sur l'une des touches au choix. Appuyer sur la touche centrale pour retourner à la fonction horloge.</li> </ul>
<b>HEURE DE FIN DE CUISSON</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>3 fois</li> <li>Appuyer sur les touches "-" ou "+" pour régler la durée</li> <li>Relâcher les touches</li> <li>Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>À l'heure sélectionnée le four s'éteint tout seul; pour l'arrêter en avant il est nécessaire de porter le bouton de sélection en position 0.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mémoriser l'heure de fin de cuisson</li> <li>Pour visualiser l'heure 3 fois</li> <li>Pour modifier l'heure sélectionnée appuyer sur les touches SELECT + "-" ou "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cette fonction est utilisée pour des cuissons que l'on peut programmer à l'avance. Par exemple, votre plat doit cuire 45 mn et être prêt à 12:30; réglez alors simplement la durée sur 45 mn et l'heure de fin de cuisson sur 12:30.</li> <li>Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes.</li> </ul>
<b>SECURITE ENFANT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vous activez la sécurité enfants en pressant la touche pendant au moins 5 secondes, l'écran affiche alternativement : STOP et le temps programmé. À partir de cet instant, toutes les fonctions sont bloquées.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vous désactivez la sécurité enfants en pressant la touche pendant au moins 5 secondes. À partir de cet instant, toutes les fonctions sont à nouveau utilisables.</li> </ul>		<p><b>La cuisson commencera automatiquement à 11:45 (12:30 moins 45 mn) et continuera jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson soit atteinte.</b></p> <p><b>À ce moment, le tour s'arrêtera automatiquement</b></p>

## 3.4 REGLAGE DE L'HEURE

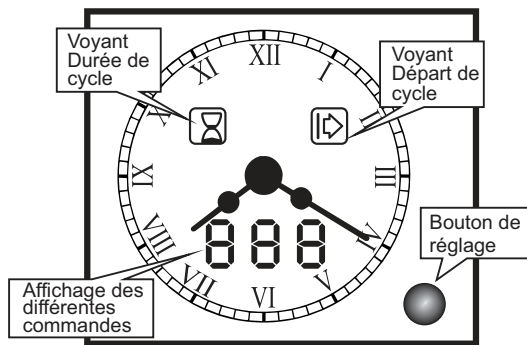


**ATTENTION:** la première opération à exécuter après l'installation ou après une coupure de courant (de telles situations se reconnaissent parce que le afficheur est sur 12:00 et clignote) est le réglage de l'heure, comme décrit ci-dessus

- Appuyer 1 fois sur la touche centrale.
- Régler l'heure à l'aide des boutons "-" "+"
- Relâcher les touches.

**ATTENTION:** Le four fonctionne uniquement si l'horloge est réglée.

### 3.5 UTILISATION DU PROGRAMMATEUR A AIGUILLE



### 3.6 REGLAGE DE L'HEURE

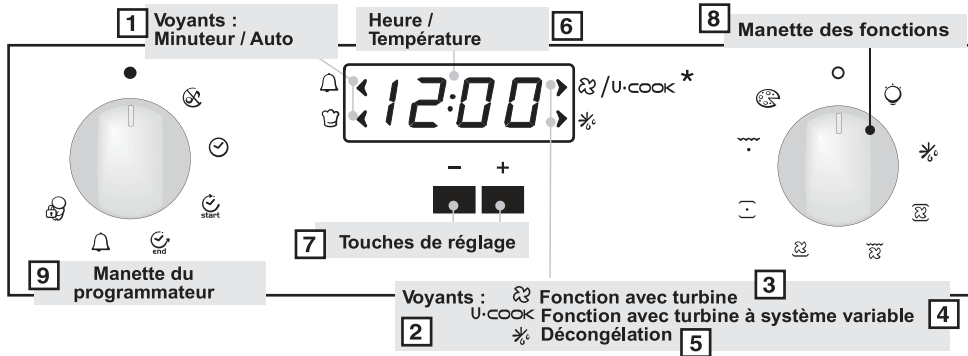
- Appuyer et, pendant 4 secondes, maintenir appuyé le bouton de réglage. Le programmeur affiche "SET". Un bip sonore retentit.
- Ajuster l'heure du jour en appuyant sur le bouton. L'avance de l'aiguille se fait minute par minute, pour une avance plus rapide, maintenir appuyée sur le bouton de réglage.

Toute opération doit être réalisée dans les 4 secondes, sinon elle est annulée.

Une durée ou un temps de pause peuvent s'afficher, ne pas en tenir compte.

FONCTION	COMMENT L'UTILISER	COMMENT L'ARRETER	BUT	A QUOI SERT-IL ?
<b>MANUEL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il n'est possible qu'en mode cuisson. Aucun réglage sur le programmeur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ramener les manettes de fonction sur Stop.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire fonctionner le four.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser les cuissons désirées manuellement.</li> </ul>
<b>MINUTEUR</b> maxi 90 min. <b>AFFICHAGE</b> "BEL"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyer deux fois sur le bouton de réglage, l'afficheur indique "BEL" suivi de "---".</li> <li>• Régler un temps en tournant le bouton.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durant le décompte, l'afficheur indique le temps restant en minute, une fois la dernière minute écoulée, s'affiche alors le temps restant en secondes. A la fin du temps, l'afficheur indique "000" et un bip sonore retentit pour vous avertir. Pour le couper, appuyer sur le bouton. A tout moment, il est possible d'annuler ou de modifier la minuterie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une sonnerie retentit à la fin du temps.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il ne sert que d'aide mémoire. Il n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.</li> </ul>
<b>TEMPS DE CUISSON</b> maxi 24 H <b>AFFICHAGE</b> "DUR"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avant toute opération, choisir la température et la fonction désirée.</li> <li>• Appuyer une fois sur le bouton de réglage. L'indication "Dur" s'affiche et le voyant durée clignote.</li> <li>• Régler la durée nécessaire en tournant le bouton. Le temps restant est affiché et le voyant durée devient fixe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une fois le temps écoulé, le programmeur affiche "End", le voyant durée clignote et le four est automatiquement stoppé. Une sonnerie retentit pour vous avertir. Pour la couper, appuyer sur le bouton de réglage. Appuyer une seconde fois, pour relancer la cuisson, si nécessaire.</li> <li>• <b>Ramener les manettes de fonction sur arrêt.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sélectionner la durée de cuisson des aliments.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quand le temps de cuisson est écoulé, le four se coupe automatiquement et une sonnerie retentit pour vous avertir.</li> </ul>
<b>MODE DIFFERE</b> Temps de pause maxi 24 min. <b>AFFICHAGE</b> "PAU"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avant de commencer, choisir la température et la fonction désirée.</li> <li>• Appuyer une fois pour régler une durée, voir ci-dessus.</li> <li>• Appuyer une deuxième fois, alors s'affiche "PAU" suivi de "---", le voyant départ clignote, régler le temps de pause avant le démarrage du four. Durant la pause, le four est en veille, les voyants durée et départ sont fixes. Une fois le temps de pause terminé, le four démarre sa cuisson, seul le voyant durée reste affiché.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le four se coupe automatiquement une fois que la durée de cuisson est écoulée. Une sonnerie retentit pour vous avertir. Pour la couper, appuyer sur le bouton de réglage. Appuyer une seconde fois, pour relancer la cuisson, si nécessaire.</li> <li>• <b>Ramener les manettes de fonction sur arrêt.</b> Il est possible en cours de cuisson de modifier ou d'annuler soit le temps de pause soit la durée de cuisson. Attention en cas d'annulation du temps de pause, le four demarrera automatiquement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permet de programmer une cuisson de manière à ce que le mets soit prêt à l'heure désirée.</li> </ul>	<p>Ex : l'heure du moment est 10H. Le mets désiré doit cuire 45 minutes et doit être cuit pour 12 H.</p> <p>1. choisir un mode de cuisson et une température. 2. Régler une durée de cuisson de 45 minutes. 3. Régler un temps de pause de 75 minutes (10H/11H15). Le four sera en pause de 10H à 11h15 ; il demarrera sa cuisson à 11H15 et se coupera automatiquement à 12H.</p>

### 3.7 UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE (Type A)



1. Voyant Auto ou Voyant Minuteur
  2. Voyants
  3. Fonction avec turbine
  4. Fonction avec turbine à système variable
  5. Mode Décongélation
  6. Display Température ou horloge
  7. Boutons de réglage
  8. Manette des fonctions
  9. Manette du programmeur
- \* selon modèle














**ATTENTION !** La première opération à exécuter après l'installation ou après une coupure de courant (de telles situations se reconnaissent parce que l'afficheur est sur 12:00 et clignote) est le réglage de l'heure.

**200°** Le led "°" de la température clignote tant que la température affichée n'est pas atteinte.

**HOT** Lorsqu'un programme est terminé, si le four est encore chaud, le display affiche "HOT", en alternance avec l'heure du moment, et ce même si les manettes sont positionnées sur "OFF"

FONCTION	COMMENT L'UTILISER?	COMMENT L'ÉTEINDRE?	BUT	À QUOI SERT-IL?
<b>Mode silence</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Positionner la manette du programmeur sur la position "Mode silence".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tourner la manette sur la position off.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Permet de couper la sonnerie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cette fonction est utile pour couper la sonnerie.</li> </ul>
<b>Mise à l'heure</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Régler la manette du programmeur sur la position <b>Mise à l'heure</b>.</li> <li>Utiliser les touches + et - pour régler l'heure.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tourner la manette sur la position off.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Permet de régler l'heure qui apparaît sur le display</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cette fonction vous permet de régler l'heure en utilisant les touches + et -.</li> </ul> <p><b>NB: Régler l'heure lors de l'installation de votre four ou juste après une coupure de courant (12:00 clignote alors à l'écran).</b></p>
<b>Durée de cuisson</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Sélectionner une fonction de cuisson</b></li> <li>Régler la manette du programmeur sur la position <b>Durée de cuisson</b></li> <li>Régler le temps de cuisson en utilisant les touches + et -.</li> <li>Le voyant Auto s'affiche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Une fois le temps écoulé, le four est automatiquement mis hors fonction. Pour arrêter la cuisson avant, il faut positionner la manette des fonctions sur off, ou régler le temps de cuisson sur 00:00, en plaçant la manette sur la position <b>Durée de cuisson</b>, et en utilisant la touche "-".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Permet de régler un temps de cuisson.</li> <li>Quand le temps de cuisson est réglé, positionner la manette sur off pour repasser à l'heure du jour.</li> <li>Pour visualiser le temps de cuisson sélectionné, tourner la manette sur la position <b>Durée de cuisson</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes.</li> </ul>
<b>Fin de cuisson</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Sélectionner une fonction de cuisson</b></li> <li>Régler la manette sur la position <b>Fin de cuisson</b>.</li> <li>Régler l'heure de fin de cuisson en utilisant les touches + et -.</li> <li>Le voyant Auto s'affiche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>À la fin de la cuisson, le four s'arrête automatiquement. Pour arrêter la cuisson avant, positionner la manette des fonctions sur off.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Permet de régler l'heure de fin de cuisson.</li> <li>Quand l'heure de fin de cuisson est réglée, ramener la manette sur off pour revenir à l'heure du jour.</li> <li>Afin de visualiser l'heure de fin de cuisson, positionner la manette sur la position <b>Fin de cuisson</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cette fonction est aussi utilisée pour des cuissons que l'on peut programmer à l'avance. Par exemple, votre plat doit cuire 45 mn et être prêt à 12:30; réglez alors simplement la durée sur 45 mn et l'heure de fin de cuisson sur 12:30. <b>La cuisson commence automatiquement à 11:45 (12:30 moins 45 mn) et continuera jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson soit atteinte. A ce moment, le four s'arrêtera automatiquement</b></li> </ul>
<b>Minuterie</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Régler la manette du programmeur sur la position <b>Minuterie</b>.</li> <li>Régler le temps de cuisson en utilisant les touches + et -.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Régler le temps sur 00:00, en plaçant la manette du programmeur sur la position <b>Minuterie</b>, et en utilisant la touche "-".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cette fonction déclenchera une alarme sonore de quelques secondes à la fin du temps programmé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utile comme "aide mémoire", l'alarme sonore fonctionne indépendamment du four, même si celui-ci est éteint.</li> </ul>
<b>Sécurité enfant</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Régler la manette du programmeur sur la position <b>Sécurité enfant</b>.</li> <li>Appuyer sur la touche + pendant 3 secondes.</li> <li>La sécurité enfant est en fonction quand le display affiche "Stop".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remettre la manette du programmeur sur la position <b>Sécurité Enfant</b> et appuyer sur la touche + pendant 3 secondes.</li> <li>L'indication Stop disparaît.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le four est hors fonction.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cette fonction est utile surtout en présence de jeunes enfants.</li> </ul>

#### 4. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Bouton de sélection	T °C par défaut et son réglage modèle programmateur électronique (Type A)	T °C réglage modèle avec thermostat	Fonction selon modèle
			Allumage de l'éclairage du four.
			<b>Décongélation:</b> fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
<b>Sprinter</b> 	MAX	MAX	<b>SPRINTER</b> - Cette fonction permet une montée en température rapide pendant le préchauffage. Une fois sélectionnée, la montée en température s'effectue très rapidement (ex. 8 minutes pour atteindre 200°C), la température désirée étant réglée par la manette du thermostat. Lorsque le cycle préchauffage est terminé, le voyant du thermostat "°C" devient fixe, choisir alors la fonction cuisson nécessaire pour le mets à cuire. Pendant la phase de préchauffage, nous recommandons de ne pas enfourner les aliments à cuire, ils en subiraient des dommages.
<b>**</b> 	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	<b>Convection naturelle:</b> utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
 <b>*</b> 	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	<b>Chaleur brassée (a):</b> Fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.
<b>Soft cook</b> 	200 50 ÷ 230	-	<b>Soft Cook (a)</b> Soft cook est la fonction idéale pour la pâtisserie et le pain. Grâce à la vitesse réduite de la turbine, cette fonction augmente l'humidité présente dans l'enceinte du four. Une humidité supplémentaire crée des conditions de cuisson idéale pour les aliments qui ont besoin de maintenir une consistance élastique pendant leur cuisson (ex: tourtes, pain, biscuit) et de ce fait évite une surcuisson.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	<b>Sole brassée (a):</b> Idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
	Niveau 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	<b>Gril: l'utilisation du grilloir se fait porte fermée.</b> Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous.
<b>Super grill</b> 	Niveau 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	<b>SUPER GRILL:</b> le four a deux positions de gril <b>Gril : 2200 W      Super Gril : 3000 W</b>
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	<b>Turbo-Gril (a): l'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée.</b> Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.
	Niveau 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	<b>Gril plus tournebroche</b> Mise en marche du gril et du moteur du tournebroche. Pour cuire à la broche, ou pour gratiner.
	220	50 ÷ MAX	<b>Pizza (a)</b> La forte chaleur produite par la fonction Pizza est très proche de celle d'un feu de bois dans un four traditionnel

(a) sur certains modèles "Fonction avec turbine à système variable" : système de fonctionnement du four pour optimiser les résultats de cuisson, la gestion de la température ainsi que la gestion de l'humidité. Le système "Turbine à vitesse variable" modifie automatiquement la vitesse de rotation de la turbine pour toutes les cuissons multifonctions. Ce système s'active automatiquement toutes les fois qu'une fonction est sélectionnée à l'intérieur de la partie représentée en pointillé sur le tableau de bord.

\* Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304

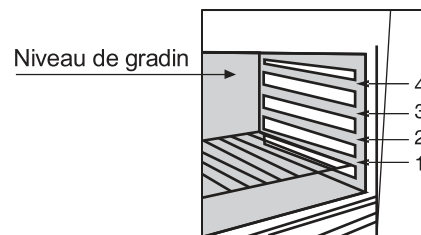
\*\* Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304 qui définit la classe énergétique.

## 5. TEMPS DE CUISSON

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon la nature de l'aliment son poids, son volume, et bien entendu selon votre goût.

### CONSIGNES UTILES:

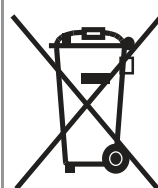
Sur les temps donnés, vous pouvez arrêter votre four 10 minutes avant la fin de la cuisson afin de bénéficier de la chaleur résiduelle pour continuer à cuire tout en économisant de l'énergie.



Préparations	Quantité	Four en convection naturelle			Four en chaleur tournante			Observations
		Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four	Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four	
<b>• Viandes</b>								
Roastbeef	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Disposer la viande dans un plat pyrex à hauts rebords, salé et poivré.
Rôti de porc	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Disposer le rôti de porc dans un plat pyrex avec de l'huile et du beurre.
Rôti de veau	Kg 1,3	1	90 ÷ 100	220	2	90 ÷ 100	200	Pour le rôti de veau idem.
Rôti de boeuf	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Pour le rôti de boeuf idem.
<b>• Poissons</b>								
Truite	Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Truite: cuire la truite couverte, avec du sel et du poivre dans un plat pyrex.
Saumon	700 g 2,5 cm épaisseur	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 35	200	Saumon: même type de cuisson non couverte.
Sole	filet / kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Sole: cuire avec du sel + cuillère d'huile.
Dorade	2 entières	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Daurade: cuire avec couvercle de l'huile et du sel.
<b>• Volailles, lapin</b>								
Pintade	Kg 1/1,3	2	60 ÷ 85	220	2	60 ÷ 70	200	Volailles et pintade: plat pyrex ou en terre, assaisonné avec très peu d'huile.
Poulet	kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Pour le poulet idem.
Lapin	kg 1/1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Lapin: le couper en morceau. Les mettre dans le lèche-frite avec des aromates.
<b>• Gateaux</b>								
Gâteau au chocolat		1	55	180	1	50	160	Moule à tarte de 22 cm de diamètre. Préchauffage de 10 minutes.
Tarte aux abricots		1	40	200	2	30 ÷ 35	180	Moule à tarte de 22 cm de diamètre. Préchauffage de 10 minutes
<b>• Légumes</b>								
Fenouil	800 gr.	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Disposer le fenouil coupé en 4 dans un plat en pyrex, avec un couvercle. Ajoutez-y du beurre et du sel. Faites revenir le fenouil en retournant les morceaux dans le plat.
Courgettes	800 gr.	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Pour les courgettes, coupez les en tranches.
Pommes de terre	800 gr.	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Pour les pommes de terre, coupez les de façon égale et faites les cuire dans un plat en pyrex avec du sel, de l'origan, et du romarin.
Carottes	800 gr.	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Pour les carottes coupez les en rondelles puis les disposer dans un plat pyrex non couvert.

## 5. TEMPS DE CUISSON

Préparations	Quantité	Four en convection naturelle			Four en chaleur tournante			Observations
		Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four	Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four	
<b>• Fruits</b>								
Pommes entières	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Mettez les fruits dans un plat pyrex sans les recouvrir. Une fois cuits laissez-les refroidir dans le four.
Poires	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	
Pêches	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	
<b>• Cuisson gril</b>								
Pendant la cuisson au gril la résistance devient rouge vive. Ce phénomène est normal.								
Toasts	4 tranches	4	5 (5 Préchauf.)	gril	4	5 (5 Préchauf.)	gril	Mettre les tranches de pain de mie sous le gril. Dès que les tranches sont dorées retournez les. Eteignez le gril pour les maintenir au chaud.
Croques monsieur	n. 4	3	5 (5 Préchauf.)	gril	3	5/8 (5 Préchauf.)	gril	
Saucisses	n. 6/kg 0,9	4	25/30 (5 Préchauf.)	gril	4	15/20 (5 Préchauf.)	gril	Couper les saucisses en deux disposées sous le gril. Retournez les saucisses pour les cuire de l'autre côté.
Côte de boeuf	n. 4/kg 1,5	4	25 (5 Préchauf.)	gril	4	15/20 (5 Préchauf.)	gril	Disposez la côte de boeuf sous le gril et retournez la jusqu'à la cuisson désirée. Aromatiser selon votre goût.
Cuisses de poulet	n. 4/kg 1,5	3	50/60 (5 Préchauf.)	gril	3	50/60 (5 Préchauf.)	gril	Cuisses de poulet: aromatisez selon votre goût.



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

**AVISO:** Durante a sua utilização, tanto o aparelho, como os componentes acessíveis do mesmo ficam muito quentes. Evite sempre tocar nos elementos de aquecimento.

- Mantenha as crianças de com menos de 8 anos afastadas do aparelho, excepto se estiverem a ser supervisionadas por um adulto.
- Este electrodoméstico pode ser utilizado por crianças com oito anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou que não disponham da experiência e dos conhecimentos necessários, desde que lhes tenham sido dadas instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança, ou que o utilizem sob sua supervisão.
- Nunca deixe as crianças brincarem com este aparelho.
- Crianças sem supervisão não devem nem limpar, nem manter este aparelho.
- Durante a utilização, o aparelho fica quente. Evite sempre tocar nas resistências instaladas no interior do forno.

**AVISO:** O exterior e as partes acessíveis podem ficar quentes durante a operação do forno. Mantenha as crianças pequenas afastadas.

- Nunca utilize produtos abrasivos nem esfregões de metal para limpar o vidro da porta do forno; se o fizer, o vidro pode ficar riscado e acabar por se partir.
- Desligue o forno antes de remover a protecção; concluída a limpeza, nunca se esqueça de voltar a montar a protecção, de acordo com as instruções.
- Use exclusivamente a sonda térmica recomendada para este forno.
- Nunca utilize um sistema de limpeza a vapor para limpar este aparelho.

**AVISO:** Antes de substituir a lâmpada, e para evitar sofrer choques eléctricos, certifique-se sempre de que o aparelho está desligado da corrente.

- O sistema de desligamento tem de estar integrado na instalação fixa, de acordo com as regras aplicáveis à instalação e ligação eléctrica.
- As instruções têm de indicar o tipo de cabo a ser utilizado, tendo em consideração a temperatura registada na superfície traseira do aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um cabo ou conjunto especial, que pode ser obtido junto do fabricante ou do seu serviço de assistência técnica.

**CUIDADO:** Com vista a evitar perigos resultantes da reposição acidental do disjuntor térmico, este aparelho não pode ser alimentado a partir de um comutador externo como, por exemplo, um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja regularmente ligado e desligado pela empresa abastecedora de electricidade.

**CUIDADO:** Quando o grelhador está a ser utilizado, as peças e componentes acessíveis podem ficar quentes. Mantenha as crianças pequenas afastadas.

- Apanhe eventuais derrames antes de os limpar.
- Durante a limpeza pirolítica automática as superfícies podem ficar mais quentes do que o habitual, pelo que deve manter as crianças à distância.

## 1. INDICAÇÕES DE CARÁCTER GERAL

Obrigado por ter optado por um dos nossos produtos. Para tirar o maior proveito possível do seu forno, recomendamos que:

Leia atentamente este manual de instruções de utilização; ele contém instruções importantes sobre a instalação, a utilização e a manutenção seguras deste forno.

Mantenha este manual de instruções à mão, num local seguro, para o poder consultar sempre que necessário.

Quando o forno for ligado pela primeira vez, ele poderá emitir fumo com um cheiro acre. Isto fica a dever-se ao facto de o agente aglutinante dos painéis de isolamento existentes à volta do forno ter sido aquecido pela primeira vez. Trata-se de um facto absolutamente normal; se ele ocorrer, terá apenas de esperar que o fumo se dissipe antes de introduzir os alimentos no forno.

Devido à sua natureza, um forno aquece muito, em especial a sua porta de vidro.

### 1.1 DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE:

Os componentes utilizados neste electrodoméstico que podem entrar em contacto com géneros alimentares satisfazem o disposto na

**C** directiva da CEE 89/109. Este aparelho está em conformidade com as Directivas Europeias 73/23/EEC e 89/336/EEC, substituídas pelas 2006/95/EC e 2004/108/EC, e respectivas alterações posteriores.

Depois de ter retirado o seu forno da embalagem, certifique-se de que ele não apresenta qualquer tipo de danos. Se tiver qualquer dúvida, não o utilize e entre em contacto com um técnico qualificado.

Mantenha os materiais utilizados na embalagem, como, por exemplo, sacos de plástico, poliestireno ou pregos, fora do alcance das crianças; estes materiais podem constituir fontes de perigo para as crianças.

### 1.2 INFORMAÇÃO SOBRE SEGURANÇA

O forno só deverá ser utilizado para o fim para que foi concebido, ou seja, o forno só deverá ser utilizado para cozinhar alimentos. Todo e qualquer outro tipo de utilização, como, por exemplo, para aquecer o ambiente, é considerada uma forma imprópria de utilizar o forno e, consequentemente, é considerada perigosa. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por quaisquer danos provocados por uma utilização imprópria, incorrecta ou irrazoável do forno.

Sempre que utilizar um aparelho eléctrico, deverá observar determinadas regras básicas.

Não puxe pelo cabo para desligar a ficha do aparelho da tomada de alimentação de energia.

Não toque no forno com mãos ou pés molhados ou húmidos. Nunca utilize o forno quando estiver descalço. Normalmente nunca é boa ideia utilizar adaptadores, fichas múltiplas e extensões.

Se o forno se avariar ou ficar defeituoso, desligue-o, retirando a ficha do respectivo cabo de alimentação de energia da tomada, e não lhe toque.

Se o cabo de alimentação de energia apresentar qualquer tipo de dano, ele terá de ser imediatamente substituído. Ao proceder à substituição do cabo siga estas instruções.

Desmonte o cabo de alimentação de energia danificado e substitua-o por um H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F apto a suportar a corrente eléctrica de que o forno necessita. A substituição do cabo deverá ser sempre levada a cabo por um técnico devidamente qualificado.

O cabo de ligação à terra (amarelo/verde) tem de ter um comprimento 10 mm superior ao comprimento do cabo de alimentação de energia. Sempre que o seu forno necessitar de ser reparado, recorra exclusivamente a um serviço de assistência técnica aprovado; certifique-se sempre de que só são utilizadas peças sobressalentes originais. Se estas instruções não forem cumpridas, o fabricante não poderá assegurar a segurança do forno.

**•Nunca forre as paredes do forno com papel de alumínio ou com o material descartável de protecção, como o que se encontra à venda no mercado. O papel de alumínio, bem como qualquer outro tipo de protecção, quando colocado em contacto directo com o esmalte quente, corre o risco de se derreter e de deteriorar o esmalte do interior do forno.**

### 1.3 INSTALAÇÃO

Compete ao cliente proceder à instalação do forno. O fabricante não tem qualquer obrigação de proceder à instalação do forno. Se for necessária assistência técnica do fabricante para repar avarias ou defeitos resultantes de uma instalação incorrecta do forno, esta assistência técnica não está coberta pela garantia. A instalação deve ser efectuada segundo as instruções dos técnicos qualificados. Uma instalação incorrecta do forno pode causar danos em pessoas, animais ou objectos. Neste caso, o fabricante não poderá ser responsabilizado por esses danos.

### 1.4 MONTAGEM DO FORNO

Monte o forno no espaço previsto na cozinha para esse efeito; o forno poderá ser montado sob uma bancada ou num armário vertical.

Monte o forno na posição devida, aparafusando-o nessa posição; a armação do forno dispõe de quatro orifícios previstos para a fixação do forno.

Para localizar estes orifícios deverá abrir a porta do forno e olhar para o interior do mesmo.

Ao proceder à montagem do forno, e para assegurar uma ventilação adequada do mesmo, deverá respeitar as dimensões e distâncias indicadas no diagrama da última página.

**Nota:** No caso dos fornos combinados com uma placa, as instruções de montagem do manual da placa terão de ser seguidas.

### 1.5 IMPORTANTE

Para que este forno possa trabalhar nas devidas condições, será necessário que o local onde ele vai ser montado seja apropriado. Os painéis dos armários de cozinha situados de um lado e do outro do forno deverão ser feitos de um material resistente ao calor. Certifique-se de que as colas dos armários feitos de madeira folheada estejam aptas a suportar temperaturas de, pelo menos, 120°C. Tanto os plásticos como as colas que não estejam aptas a suportar estas temperaturas se derreterão, provocando a deformação do armário. Depois do forno ter sido alojado no interior do armário, os componentes eléctricos terão de ser totalmente isolados. Este requisito é um requisito de segurança legal. Todas as protecções deverão estar firmemente montadas, de modo a ser impossível proceder à sua remoção sem recorrer a ferramentas especiais.

Remova o painel de trás do armário de cozinha em que o forno vai ser montado, a fim de assegurar a circulação de uma corrente de ar adequada à volta do forno. O forno deverá ter um vão na parte de trás de, pelo menos, 45 mm.

### 1.6 LIGAÇÃO DO FORNO À REDE DE ALIMENTAÇÃO DE ENERGIA

Ligue a ficha do cabo de alimentação de energia à tomada. Primeiro, porém, deverá certificar-se de que existe um terceiro contacto que actua como ligação do forno à terra. O forno terá de ser devidamente ligado à terra. Se o modelo de forno que adquiriu não estiver equipado com uma ficha, monte uma ficha padrão no cabo de alimentação de energia. Esta ficha deverá estar apta a suportar a alimentação de energia constante da placa de características. O cabo de ligação à terra é amarelo/verde. A ficha deverá ser montada por um técnico qualificado. Se a ficha do cabo e a tomada forem incompatíveis, deverá mandar proceder à substituição da tomada por um técnico devidamente qualificado.

Se assim o quiser, poderá igualmente instalar um interruptor de ligar/desligar, à alimentação de energia. As ligações terão de ter em consideração a corrente alimentada e deverão satisfazer os requisitos legais em vigor.

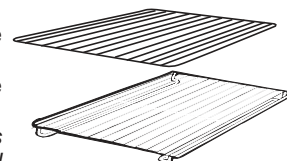
### 1.7 EQUIPAMENTO DO FORNO (de acordo com modelo)

É necessário efectuar uma limpeza do equipamento antes da primeira utilização. Lave com uma esponja, enxague e seque.

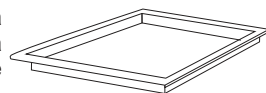
**A grelha simples** serve de suporte para formas, travessas, etc.

**A grelha porta-recipientes** serve mais particularmente para grelhados; associa-se ao tabuleiro de recolha de sucos.

Devido ao seu perfil especial, as grelhas permanecem na horizontal mesmo quando puxadas ao máximo para o exterior, pelo que não existe qualquer risco do recipiente que contém escorregar ou transbordar.



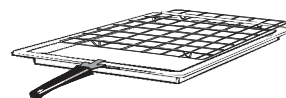
O tabuleiro buleiro de recolha de sucos serve para aparar o suco dos grelhados. Pode ser colocado por cima da grelha ou introduzido nas calhas. Só se utiliza com o Grelhador, o Espeto ou o Turbogrelhador. Nos outros modos de cozedura deve ser retirado do forno. Nunca utilizar este tabuleiro como recipiente para assar, pois causaria salpicos de gordura e fumos, e rapidamente sujaria o forno.



O conjunto de piza é o ideal para a cozedura de pizzas. Este conjunto deve ser utilizado em conjunto com a função Pizza



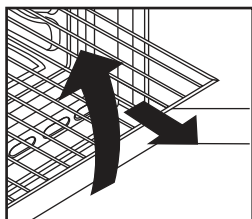
O suporte do tabuleiro; O suporte do tabuleiro (prateleira) é indicado para grelhados. Utilize a junção com a pingadeira. Está incluída uma pega para ajudar a mover em segurança ambos os acessórios. Não deixe a pega dentro do forno.



Durante a utilização do forno, os acessórios não usados devem ser retirados do forno.

## 2. SUGESTÕES ÚTEIS

### 2.1 SISTEMA DE SEGURANÇA DAS PRATELEIRAS



O forno dispõe de um novo sistema de segurança das prateleiras.

Graças a este sistema, pode puxar as prateleiras para fora, quando pretender inspeccionar os alimentos que está a cozinhar, sem correr o risco de que a comida caia ou de que as prateleiras se desencaixem acidentalmente das paredes do forno, tombando. Para remover as prateleiras totalmente, terá de as puxar

para fora e de as levantar.

### 2.2 GRELHAR

O grelhador do forno permite-lhe cozinhar rapidamente os alimentos, dando-lhes um atraente tom acastanhado. Para gratinar os alimentos, recomendamos que coloque a prateleira no quarto nível; este posicionamento da prateleira dependerá naturalmente da quantidade de alimentos, pelo que recomendamos que consulte a fig. na página 57.

Quase todos os alimentos podem ser cozinhados com o grelhador, à excepção de caça muito magra e de rolos de carne. As carnes e os peixes a serem grelhados deverão ser previamente ligeiramente untados com óleo ou outra gordura.

### 2.3 OS MODELS U·COOK

Os fornos U·COOK possuem um controlo electrónico da velocidade da ventilação, chamada VARIOFAN. Durante a cozedura, o sistema muda automaticamente a velocidade da ventilação (no modo multifunções) para otimizar a circulação do ar e a temperatura interna na cavidade do forno.



Todos os fornos U·COOK possuem a função Soft cook. Esta permite a gestão e a distribuição da mistura e da temperatura. Reduz a perda de humidade em 50%, garante que os alimentos não perdem a suavidade e sabem melhor. Este modo delicado de cozedura é recomendado para cozer pão e pastas.



Reduz o tempo do pré-aquecimento do forno: atinge 200 graus Celsius em apenas 8 minutos.



Dá a possibilidade de pré seleccionar o nível e a intensidade do grelhador, até 50% mais potência em comparação com um forno multifunções tradicional.

Alguns modelos estão equipados com a nova porta **WIDE DOOR** que possui uma área de janela maior, permitindo uma manutenção mais fácil e um melhor isolamento térmico.

### 2.4 De acordo com o modelo

U·SEE

Um sistema de iluminação substitui a tradicional lâmpada. 14 luzes em LED estão integrados na parte interior da porta. Estas produzem iluminação branca e de elevada qualidade o que permitem a visualização do interior do forno com clareza e sem sombras em todas as prateleiras.

Vantagens:

Sistema U·SEE, além de fornecer excelente iluminação no interior do forno, duram mais que a lâmpada tradicional, e acima de tudo consomem menos energia.

- Excelente visualização
- Iluminação de longa duração
- Consumo muito baixo de energia, -95% em comparação com a iluminação tradicional.
- Elevada



*“Electrodoméstico com luzes brancas por LED de classe 1M de acordo com IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (equivalente a EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); a potência máxima de luz emitida 459nm < 150uW. Não observar directamente com instrumentos ópticos.”*

### 2.5 TEMPOS DE COZEDURA

Para saber quais os tempos de cozedura recomendados para cozinhar os alimentos, quando utilizar o forno pela primeira vez, recomendamos que consulte as tabelas constantes nas páginas 57, 58. Quando adquirir mais experiência do modo de funcionamento do seu forno, poderá querer alterar os tempos indicados segundo o seu gosto.

### 2.6 Forno auto-limpante com revestimento catalítico

Tem à sua disposição, como acessórios extra, painéis especiais, auto-limpantes, revestidos por uma camada micro-porosa. Estes painéis existem para todos os modelos. Uma vez instalados estes painéis, deixa de ser necessário limpar manualmente o interior do forno.

A gordura que salta para as paredes laterais do forno quando são assados ou grelhados alimentos é eliminada pela camada micro-porosa, que decompõe a gordura por meio de catálise e a transforma em gás.

No entanto, um excesso de salpicos de gordura poderá entupir os poros e, por isso, impedir a auto-limpeza. Para repor a capacidade auto-limpante, basta ligar o forno vazio à temperatura máxima, durante cerca de 10 a 20 minutos.

Nunca utilize produtos abrasivos, esfregões de metal, objectos afiados, panos rugosos ou produtos químicos ou detergentes que possam danificar permanentemente o revestimento catalítico do seu forno.

Quando pretender assar alimentos gordos, o ideal será utilizar tabuleiros de paredes altas e colocar um tabuleiro por baixo da grelha, para apanhar a gordura excessiva.




Se as paredes interiores do forno estiverem cobertas por uma camada de gordura tão espessa que o revestimento catalítico já não é eficaz, remova o excesso de gordura com um pano macio ou uma esponja embebido(a) em água quente.

Para que a limpeza automática possa ser levada a cabo com eficácia é necessário que o revestimento catalítico do interior do forno esteja poroso.

N.B.: Todos os revestimentos catalíticos actualmente disponíveis no mercado têm uma vida útil de cerca de 300 horas. Por isso, deverão ser substituídas de 300 em 300 horas de utilização.

## 2.7 Função de limpeza fácil “AQUACTIVA”

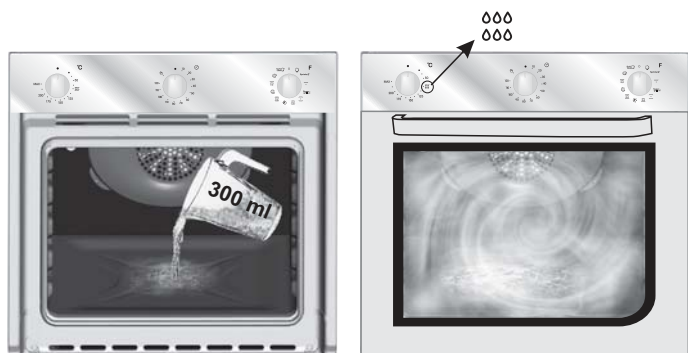
O procedimento de limpeza fácil AQUACTIVA usa o vapor para ajudar a remover a gordura e partículas de comida que ficam no forno.

1. Verter 300 ml de água para o recipiente de limpeza fácil AQUACTIVA na parte inferior do forno.
2. Definir a temperatura do forno para aquecimento “estático” (  ) ou “inferior” (  )
3. Regular a temperatura para o ícone AQUACTIVA (  )
4. Definir o programa para funcionar durante 30 minutos.
5. Depois de 30 minutos desligue o programa e deixe o forno arrefecer.
6. Quando o aparelho estiver frio, limpe as superfícies internas do forno com um pano.

### Avisos:

Certifique-se de que o aparelho está frio antes de lhe voltar a tocar. Deve ser tomado cuidado com as superfícies quentes, pois há risco de queimaduras.

Use água destilada ou potável.



## 2.8 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Sempre que o forno for utilizado, aconselhamos a limpar o vidro da porta com papel absorvente. Se houver demasiados salpicos, pode limpar depois com uma esponja seca e detergente. Nunca utilizar produtos abrasivos ou objectos cortantes. Nunca limpar o forno com aparelhos a vapor ou a alta pressão. Limpe as superfícies de aço inoxidável e esmaltadas com água morna, na qual diluiu uma pequena quantidade de detergente ou com produtos indicados para a limpeza dessas superfícies. Nunca utilize produtos abrasivos que poderão danificar as superfícies e arruinar o aspecto do seu forno. É muito importante limpar o forno a seguir a cada utilização.

A gordura derretida deposita-se nas paredes do forno durante a cozedura dos alimentos.

Da próxima vez que o forno for utilizado, essa gordura poderá dar azo a cheiros desagradáveis, podendo, inclusive, pôr em perigo o êxito dos seus cozinhados. Limpe as paredes do forno com água quente com detergente; passe cuidadosamente por água, para remover todos os traços de detergente. Para que esta tarefa seja desnecessária, todos os modelos poderão ser equipados com painéis catalíticos auto-limpantes: estes painéis são fornecidos como um extra (consulte o ponto intitulado FORNO AUTOLIMPANTE COM REVESTIMENTO CATALÍTICO). Para limpar as grelhas de aço inoxidável poderá utilizar detergentes e esfregões abrasivos de metal, do tipo dos “Bravo”. As superfícies em vidro, como a parte de cima, a porta do forno e a porta da estufa, terão de ser limpas depois de estarem frias. O incumprimento desta regra poderá danificar essas superfícies. Esse tipo de danos não está coberto pela garantia. Como proceder para substituir a luz interior do forno: desligue o forno da corrente e desatarraxe a lâmpada. Substitua-a por uma lâmpada idêntica que possa suportar temperaturas muito elevadas.

## 2.9 ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Antes de telefonar para a assistência técnica Se o forno não estiver a trabalhar, recomendamos que:

- verifique se o forno está devidamente ligado à corrente (ficha correctamente introduzida na tomada).

Se lhe for impossível detectar a causa da avaria: desligue o forno da corrente, não o tente reparar e ligue para os serviços de assistência técnica.

Antes de ligar para os serviços de assistência técnica, porém, tome nota do número de série do forno, constante da respectiva placa de características (vide a figura na última página).

## 2.10 CONDIÇÕES DE GARANTIA

Este electrodoméstico está abrangido por uma Garantia. Para beneficiar desta garantia deverá apresentar o certificado de “Garantia Internacional”, devidamente preenchido com o nome e morada do consumidor final, modelo e número de série do aparelho, e data de compra, além de devidamente autenticado pelo lojista. Este documento ficará sempre na posse do consumidor.

Durante o período de Garantia os Serviços de Assistência Técnica efectuarão a reparação de qualquer deficiência no funcionamento do aparelho resultante de defeito de fabrico.

A Garantia não inclui deslocações a casa do cliente, que serão debitadas de acordo com a taxa de deslocação em vigor a cada momento. Exceptua-se a 1ª deslocação, se se efectuar no primeiro mês de vigência da Garantia, que será gratuita.

### A Garantia não inclui:

– Anomalias ocasionadas por mau trato, negligência ou manipulação contrária às instruções contidas no manual, modificação ou incorporação de peças de procedência diferente da do aparelho, aplicadas por serviços técnicos não autorizados.

– Defeitos provocados por curto-circuito ou injúria mecânica.

– Qualquer serviço de instalação ou explicação do funcionamento do aparelho em casa do cliente.

– Indemnizações por danos pessoais ou materiais causados directa ou indirectamente.

– Troca do aparelho.

### Serviço Pós-Venda

Com o objectivo de satisfazer cada vez mais o consumidor final, colocamos à vossa disposição a nossa Rede Nacional de Assistência Técnica, com pessoal técnico devidamente Especializado.



Este electrodoméstico está marcado de acordo com o disposto na directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE).

Ao assegurar que este produto seja correctamente eliminado, estará a prevenir eventuais consequências negativas para o ambiente e para a saúde, que, de outra forma, poderiam resultar de um tratamento incorrecto deste produto, quando eliminado.

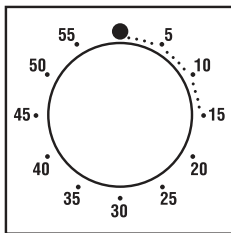
O símbolo patente neste produto indica que ele não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue no centro de recolha apropriado, para reciclagem do equipamento eléctrico e electrónico.

A eliminação deste produto deve ser levada a cabo de acordo com os regulamentos localmente aplicáveis à eliminação e ao tratamento de lixo e resíduos.

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, agradecemos que entre em contacto com a entidade municipal competente, com o serviço de eliminação de lixos e resíduos ou com o estabelecimento comercial onde adquiriu o produto.

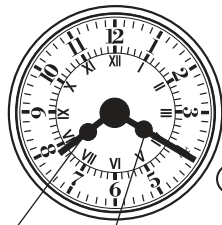
### 3. TIMER

#### 3.1 UTILIZAÇÃO DO CONTA MINUTOS



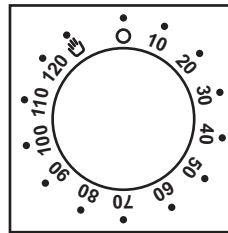
Para seleccionar o tempo desejado, rode totalmente o botão no sentido dos ponteiros do relógio e em seguida volte a rodar no sentido inverso, até ao tempo desejado.

No fim do tempo seleccionado, será emitido um sinal sonoro durante alguns Segundos.



Horas (mão) Minutos (mão) Botão pressão

#### 3.2 UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR DE FIM DE COZEDURA



Este controlo dá-lhe a possibilidade de escolher o tempo de cozedura que pretende, desligando automaticamente o forno uma vez terminado o tempo seleccionado (máx. 120 min). Uma vez terminado o tempo seleccionado o programador volta à posição 0 e um sinal sonoro informa que o forno se desligará automaticamente.

O forno apenas funcionará depois de seleccionar o tempo ou com o programador na posição (símbolo ).

#### DEFINIÇÕES DO PROGRAMADOR ANALÓGICO

Quando pressiona o botão, a seta dos minutos avança um minuto. Se manter o botão pressionado, a seta move-se rapidamente.

#### 3.3 UTILIZAÇÃO DO PAINEL DE PROGRAMAÇÃO POR TOQUE "TOUCH CONTROL"

FUNÇÃO	COMO ACTIVAR	COMO DESLIGAR	O QUE FAZ	PARA QUE SERVE
<b>ALARME</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pressione o botão central 1 vez</li> <li>• Press the buttons "+" e "-" para definir o tempo</li> <li>• Large os botões</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando o tempo definido chega ao fim, ouve-se um sinal sonoro, que depois irá parar por si, mas que também pode ser parado imediatamente, pressionando o botão SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faz soar um alarme no fim do tempo programado.</li> <li>• Durante o processo, o display mostra o tempo em falta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permite usar o forno como relógio alarme (pode ser ligado com ou sem o forno a operar).</li> </ul>
<b>TEMPO DE COZEDURA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pressione o botão central 2 vezes</li> <li>• Pressione os botões "-" or "+" para definir a duração de cozedura pretendida</li> <li>• Deixe de pressionar os botões</li> <li>• Selecciona a função de cozedura com o selector</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando o tempo acaba, o forno desliga automaticamente</li> <li>• Se desejar parar a cozedura antes do tempo programado, rode o botão selector para = ou coloque o relógio a 0:00 (selecione com as teclas "-" e "+")</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permite programar o tempo de cozedura desejado</li> <li>• Para verificar quanto tempo falta, pressione o botão SELECT 2 vezes.</li> <li>• Para mudar a programação efectuada, pressione SELECT e as teclas "-" e "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pressione qualquer botão para parar o sinal. Pressione o botão central para voltar para a função relógio.</li> </ul>
<b>FIM DO TEMPO DE COZEDURA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pressione o botão central 3 vezes</li> <li>• Pressione as teclas "-" ou "+" para definir a hora a que pretende que o forno se desligue</li> <li>• Deixe de pressionar os botões</li> <li>• Selecciona a função de cozedura com o botão selector</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Na hora definida, o forno desliga. Para o desligar manualmente, rode o botão selector para a posição 0.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permite programar o fim do tempo de cozedura</li> <li>• Para verificar o tempo actual pressione o botão central 3 vezes</li> <li>• Para modificar o que está definido, pressione os botões SELECT e "-" ou "+" e defina novos tempos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta função é utilizada para várias funções de cozedura com tempo determinado. Por exemplo, se o prato tem que ser cozinhado por 45 minutos e tem que estar pronto às 12:30, selecione esta função programando 45 minutos de cozedura e o fim do tempo de cozedura para as 12:30.</li> </ul>
<b>TRANCA DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A função de segurança para crianças fica activada se tocar um mínimo de 5 segundos na tecla (+). A partir desse momento as funções do forno ficam trancadas e sem funcionamento e o display piscará a palavra STOP e apresentará o tempo, piscando intermitentemente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A função de segurança para crianças é desactivada quando se toca pelo menos 5 segundos na tecla (+)</li> <li>• A partir desse momento todas as funções ficam de novo operacionais.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>No fim do tempo definido, o forno desliga-se automaticamente e vai ouvir-se um alarme sonoro.</li> <li><i>A cozedura começará automaticamente às 11:45 (12:30 menos 45 mins) e termina na hora definida, sendo que o forno se desliga automaticamente..</i></li> </ul>

#### 3.4 ACERTAR O RELÓGIO



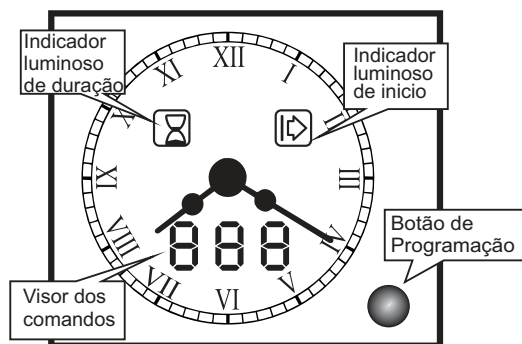
**ATENÇÃO:** a primeira operação que deve ser levada a cabo após a instalação do forno ou após um corte de energia (facilmente detectado no display onde pisca 12:00) é o acertar das horas. Proceda da seguinte forma.

- Pressione 1 vez o botão central.
- Ajustar a hora com os botões "-" "+"
- Solte todos os botões.

**AVISO**  
Se seleccionar apenas a hora de fim da cozedura sem seleccionar o tempo de cozedura, vai acontecer que o forno começa a trabalhar de imediato e parará apenas à hora definida no fim do tempo de cozedura.

**ATENÇÃO :** O forno funciona apenas se o relógio tiver uma contagem de tempo definida

### 3.5 UTILIZAÇÃO RELÓGIO ANALÓGICO / PROGRAMADOR



### 3.6 ACERTAR O RELÓGIO

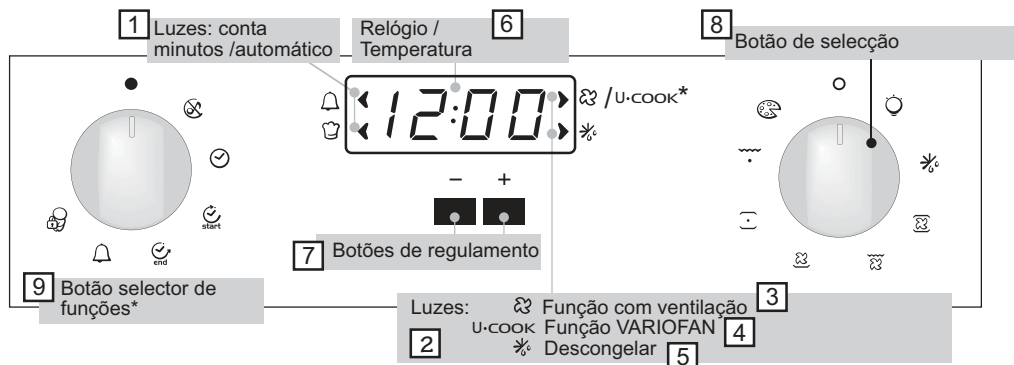
- Pressione, durante 4 segundos, o botão de programação. O visor mostrará "SET". Um sinal sonoro emite um sinal.
- Seleccione a hora pressionando o botão. O movimento de rotação avança 1 minuto. Mantenha-o pressionado para um automático e rápido avanço.

*Cada operação deverá ser realizada em 4 segundos, senão será cancelada.*

*A duração ou a hora pode ser visualizada por defeito, não a deve de ter em linha de conta.*

FUNÇÃO	COMO SELECIONAR	COMO DESLIGAR	O QUE FAZ	PARA QUE SERVE
<b>MANUAL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pode ser definido apenas um modo de cozedura. Não se acerta o relógio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Volte o selector do forno para a posição "stop".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permite-lhe funcionar com o forno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para cozinhar os pratos desejados.</li> </ul>
<b>CONTA-MINUTOS</b> max. 90 min. <b>VISOR</b> <b>"BEL"</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pressione duas vezes o botão de programação, o visor mostrará "BEL", seguido por: "----".</li> <li>• Defina uma hora rodando o botão de programação.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durante a contagem decrescente, o visor, mostra continuamente o tempo remanescente em minutos e depois em segundos. No final da contagem o visor mostra "000" alternado e emite um sinal sonoro. Este sinal sonoro parará por si só, contudo pode ser parado automaticamente pressionado o botão de programação.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Um sinal sonoro é emitido no final do tempo seleccionado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• É possível ligar o forno como relógio com alarme, mesmo sem o forno estar ligado para cozinhar.</li> </ul>
<b>SELECÇÃO DO TEMPO DE COZEDURA</b> max 24 H <b>VISOR</b> <b>"DUR"</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleccione primeiro a função de cozedura e a temperatura desejada.</li> <li>• Pressione uma vez o botão de programação. O visor mostra "DUR" e o indicador luminoso DURAÇÃO fica intermitente.</li> <li>• Seleccione a duração pretendida rodando o botão de programação. O tempo remanescente é indicado e o indicador luminoso de Duração está aceso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No final do tempo seleccionado, o visor mostra "END", o indicador luminoso Duração fica intermitente e o forno desliga-se automaticamente. Um sinal sonoro é emitido, para o desligar pressione o botão de programação. Caso deseje reiniciar a cozedura, volte a pressionar o botão de programação. <b>Rode o selector do forno para a posição stop.</b> É possível cancelar ou modificar a duração da cozedura durante a operação do forno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permite pre-definir o tempo de cozedura para a receita seleccionada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No final do tempo seleccionado o forno desligar-se-á automaticamente sendo emite um sinal sonoro.</li> </ul>
<b>INICIO E FIM DO TEMPO DE COZEDURA</b> Max Pause Time 24 H <b>VISOR</b> <b>"PAU"</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleccione primeiro a função de cozedura e a temperatura desejada.</li> <li>• Pressione uma vez para seleccionar a duração. Siga as instruções em cima "Seleção do tempo de Cozedura - "DUR".</li> <li>• Pressione uma segunda vez, o visor mostrará "PAU" seguido de "----", o indicador de início ficará intermitente.</li> <li>• Seleccione o tempo de pausa antes de iniciar o forno. Durante a pausa, o forno não cozinha, o visor mostra continuamente a duração do tempo remanescente de pausa, ambos os indicadores luminosos, Start e Stop estão ligados. Quando a contagem termina, o forno iniciará a cozedura e apenas o indicador stop fica iluminado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No final do tempo de cozedura seleccionado, o forno irá desligar-se-á automaticamente e será emitido um sinal sonoro. Para silenciar o sinal sonoro pressione o botão de programação. Pressione segunda vez, se desejar reiniciar a cozedura. Rode o selector do forno para a posição stop. É possível cancelar ou modificar a duração da cozedura durante a operação do forno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permite programar o forno para que a receita esteja pronta à hora desejada.</li> </ul>	<p>Exemplo. São 10H da manhã. A receita tem que estar a cozinhar durante 45 min e necessita de estar pronta às 12H.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Seleccione a função e a temperatura desejada,</li> <li>2. programe uma duração de 45 min, 3. programe o tempo de pausa de 75 min (10H/11H15). O forno ficará em pausa durante as 10H e as 11H15, iniciará a cozedura às 11H15 e desliga automaticamente às 12H</li> </ol>

### 3.7 UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR ELECTRÓNICO (Type A)



1. Luzes: conta minutos /automático
2. Luzes
3. Função com ventilação
4. Função VARIOFAN
5. Descongelação
6. Relógio / Temperatura
7. Botões de regulamento
8. Botão de selecção
9. Botão selector de funções \*

\*de acordo com o modelo













**AVISO!** A primeira operação a efectuar, após o forno ser instalado ou após uma interrupção de fornecimento de energia (é indicado pelo visor, que mostrará 12:00 a piscar) é programar a hora correcta.

**200°** O indicador luminoso da temperatura irá piscar até a temperatura programada ser atingida.

**HOT** Quente: quando um programa de cozedura termina, se o forno ainda estiver quente, será visível a palavra "HOT" no visor, em alternância com a hora, mesmo que o selector de programas esteja na posição OFF (desligado).

FUNÇÕES	COMO ACTIVAR?	COMO DESLIGAR?	O QUE FAZ?	PARA QUE SERVE?
<b>MODO SILENCIOSO</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rode o selector de funções (esquerdo) para a posição modo silencioso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rode o selector de funções para a posição OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Permite desligar o sinal sonoro do contaminutos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desliga o sinal sonoro do conta minutos</li> </ul>
<b>PROGRAMAR A HORA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rode o selector de funções (esquerdo) para a posição programar a hora</li> <li>Utilize os botões "+" ou "-" para acertar a hora</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rode o selector de funções para a posição OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Permite acertar a hora do relógio que é visível no mostrador</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acerta a hora NB: Programe a hora quando o forno for instalado ou quando falta a luz (o relógio mostrará 12.00 a piscar)</li> </ul>
<b>DURAÇÃO DO TEMPO DE COZEDURA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rode o selector de funções (direito) para a posição de uma função de cozedura.</li> <li>Rode o selector de funções (esquerdo) para a posição "duração do tempo de cozedura"</li> <li>Programa a duração do tempo de cozedura utilizando os botões "+" e "-"</li> <li>Os indicadores luminosos AUTO (Automático) acendem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quando a duração do tempo de cozedura termina, o forno desliga-se automaticamente e um alarme sonoro soará durante alguns segundos.</li> <li>Para desligar a duração do tempo de cozedura antes do programado, rode o selector de funções para a posição OFF ou programe o relógio para 00.00 rodando o selector de funções (esquerdo) para a posição duração do tempo de cozedura e utilizando os botões "+" e "-"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Permite programar a duração do tempo de cozedura para a receita escolhida.</li> <li>Quando a duração do tempo de cozedura foi prédefinido, rode o selector para a posição OFF para voltar à hora actual.</li> <li>Para visualizar a duração do tempo de cozedura seleccionada, rode o selector de funções (esquerdo) para a posição duração do tempo de cozedura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Para cozinhar as receitas desejados</li> </ul>
<b>FIM DO TEMPO DE COZEDURA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rode o selector de funções (direito) para a posição de uma função de cozedura.</li> <li>Rode o selector de funções (esquerdo) para a posição "fim do tempo de cozedura"</li> <li>Programa a hora utilizando os botões "+" e "-"</li> <li>Os indicadores luminosos AUTO (Automático) acendem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quando o relógio atinge a hora do fim da cozedura, o forno desliga-se automaticamente.</li> <li>Para desligar a função, rode o selector de funções para a posição OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Permite programar a hora de terminar a cozedura pretendida.</li> <li>Quando a função "fim do tempo de cozedura" foi pré-definido, rode o selector para a posição OFF para voltar à hora actual.</li> <li>Para visualizar a duração do tempo de cozedura seleccionada, rode o selector de funções (esquerdo) para a posição duração do tempo de cozedura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esta função é utilizada para cozinhar quando se pretende programar antecipadamente. Por exemplo, a receita necessita de estar a cozinhar durante 45 min., e estar pronta às 12:30 pm. O cozinhado irá iniciar automaticamente às 11:45 (12:30 menos 45 min) e irá terminar apenas na hora prédefinida como "Fim de Tempo de Cozedura", depois o forno desligar-se-à automaticamente.</li> </ul>
<b>CONTA MINUTOS</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rode o selector de funções (esquerdo) para a posição Minute Minder (Conta Minutos)</li> <li>Programa o tempo de cozedura utilizando os botões "+" e "-"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Programa o relógio para 00.00, rodando o selector de funções (esquerdo) para a posição OFF e utilizando o botão "-"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soará um sinal sonoro durante alguns segundos no final do tempo programado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Permite utilizar o alarme do forno mesmo quando este está desligado</li> </ul>
<b>BLOQUEIO PARACRIANÇAS</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rode o selector de funções (esquerdo) para a posição Bloqueio para crianças. Pressione o botão "+" durante 3 segundos.</li> <li>Bloqueio de crianças está activado quando a palavra "STOP" aparece no visor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rode o selector de funções para a posição OFF e Pressione o botão "+" durante 3 segundos.</li> <li>A indicação "STOP" desaparece</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>O forno não pode ser utilizado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Especialmente utilizado quando as crianças estão em casa</li> </ul>

#### 4. INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Botão de selecção de funções	Programação da T ° C nos modelos com programa or electrónico (Type A)	T ° C programada Modelo com termostato	Função de acordo com modelo
			Acende a luz interna do forno.
			<b>DESCONGELAÇÃO</b> Funcionamento da turbina de cozedura que ventila o ar no interior do forno. Ótimo para descongelar os alimentos antes de serem cozinhados.
<b>Sprinter</b> 	MAX	MAX	<b>Sprinter</b> Esta posição regula um aquecimento prévio rápido do forno. Uma vez seleccionada esta função, o forno é imediatamente aquecido (sendo necessários apenas 8 minutos, por exemplo, para aquecer o forno a 200°C); a temperatura pretendida pode ser regulada com o botão de regulação da temperatura. O fim da fase de aquecimento prévio é assinalado pelo apagamento do indicador luminoso do termostato "°C". Concluída esta fase, pode seleccionar a função de cozedura pretendida e introduzir no forno os alimentos a cozinhar. Preste atenção, para não introduzir os alimentos no forno durante a fase de aquecimento prévio, pois, se o fizer, os alimentos podem ficar estragados.
 **	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	<b>COZEDURA COMUM</b> Utilização simultânea da resistência da base e da parte superior. Pré-aquecer o forno durante cerca de dez minutos. Esta função é ideal para qualquer cozinhado à maneira antiga, alourar e assar carnes vermelhas, rosbife, perna de cabrito, caça, pão, massa folhada... Colocar o recipiente com o alimento a cozinhar ao nível do patamar central.
 *	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	<b>CIRCULAÇÃO DE AR QUENTE (a)</b> Utilização simultânea da resistência da base e da parte superior do forno e ainda da turbina que ventila o ar pelo interior do forno. Esta função é recomendada para aves, bolos, peixes, legumes... O calor penetra melhor no interior do alimento e reduz o tempo de cozedura, assim como o tempo de pré-aquecimento. Pode proceder-se a cozeduras simultâneas com preparação idêntica ou não, num ou em dois patamares do forno. Este modo de cozedura garante efectivamente uma repartição homogênea do ar quente e não mistura os cheiros. Prever cerca de 10 minutos a mais no caso de cozedura em conjunto
<b>Soft cook</b> 	200 50 ÷ 230	-	<b>Soft Cook (a)</b> A função Soft cook é a ideal para a confecção de bolos, artigos de pastelaria e pão. Graças à velocidade reduzida da ventoinha, esta função aumenta a humidade existente no interior do forno. Um teor de humidade mais elevado cria as condições ideais para os alimentos que têm necessidade de manter uma consistência elástica durante a sua cozedura (como é o caso, por ex., das tartes, dos bolos, do pão e dos biscoitos), evitando, desta forma, que a sua superfície se quebre.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	<b>BASE VENTILADA (a)</b> Utilização da resistência da base mais da turbina que ventila o ar pelo interior do forno. Esta função é ideal para tartes de frutos sumarentos, quiches, empadas...., pois evita que os alimentos sequem e faz com que estes cresçam melhor, como no caso de bolo inglês, da massa e de outras cozeduras por baixo. Colocar o alimento no patamar inferior do forno.
	Nível 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	<b>GRELHADOR utiliza-se com a porta fechada:</b> Utilização da resistência da parte superior do forno, com a possibilidade de regular o nível da temperatura. É preciso pré-aquecer o forno durante 5 minutos, para que a resistência fique ao rubro. É o sucesso seguro de grelhados, espetadas e gratinados. As carnes brancas devem ficar afastadas do grelhador; o tempo de cozedura será maior, mas a carne fica mais saborosa. No que se refere às carnes vermelhas e filletes de peixe, podem ser colocados na grelha com o tabuleiro de recolha de sucos por baixo.
<b>Super grill</b> 	Nível 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	<b>SUPER GRELHADOR:</b> o forno tem duas posições Grelhador <b>Grelhador : 2200 W                      Super Grelhador : 3000 W</b>
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	<b>TURBOGRELHADOR (a) utiliza-se com a porta fechada:</b> Utiliza o da resistência da parte superior do forno mais da turbina que ventila o ar pelo interior do forno. É preciso pré-aquecer o forno para as carnes vermelhas; para as carnes brancas não é necessário. Ideal para alimentos espessos, peças inteiras, tais como: lombo de porco, aves, etc. Colocar o alimento directamente na grelha ao centro do forno, num nível médio. Introduzir o tabuleiro de recolha de sucos por baixo da grelha, de forma a recuperar a gordura. Certificar-se de que o alimento não fica demasiado perto do grelhador. Voltar a peça a meio da cozedura.
	Nível 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	<b>Grill mais espeto giratório</b> Grelhador/espeto rotativo. Esta função é utilizada para assar alimentos com o espeto.
	220	50 ÷ MAX	<b>Modo de cozedura de pizzas</b> O calor intenso produzido durante este modo de cozedura é similar ao produzido nos fornos de lenha tradicionais, especiais para a cozedura de pizzas.

**(a) de acordo com modelo: funcione com Vario Fan -** O sistema Vario Fan é o sistema exclusivo de funcionamento, desenvolvido pela Candy, para otimizar os resultados da cozedura, a gestão da temperatura e a gestão da humidade. O sistema Vario Fan modifica automaticamente a velocidade de rotação para todas as cozeduras no modo de operação multifunções. Este sistema é automaticamente activado sempre que é seleccionada uma das funções que está indicada no interior da área tracejada do painel de comandos.

\* Testado de acordo com a norma CENELEC EN 50304 utilizada para definição da classe energética.

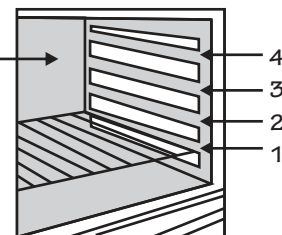
\*\* Testado de acordo com a norma CENELEC EN 50304

## 5. TABELAS DE TEMPOS DE COZEDURA

Os tempos sugeridos nas tabelas que se seguem revestem-se de mero carácter orientativo, podendo variar em função da qualidade, da frescura, da dimensão e da espessura dos alimentos e ainda segundo o seu gosto pessoal. Deixe sempre os alimentos cozinhados repousarem alguns minutos antes de os servir, pois todos os alimentos continuam a cozer depois de serem retirados do forno

**Conselhos úteis:** Desligue o forno pelo menos 10 minutos antes do tempo indicado, deixando os alimentos no seu interior. Esta medida, além do mais, permitir-lhe-á poupar energia e completar a cozedura a seu gosto. Para que a superfície dos alimentos não fique demasiado seca é indispensável reduzir a temperatura.

Posição da prateleira



Alimentos	Quantidade	Forno eléctrico estático			Forno com ventoinha eléctrica			Observações
		Nível	Tempo de cozedura em minutos	Temperatura do forno	Nível	Tempo de cozedura em minutos	Temperatura do forno	
<b>• Massas</b>								
Lasanha	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Coloque a lasanha no forno quando ele estiver frio
Cannellonis	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Coloque a lasanha no forno quando ele estiver frio
Massa cozinhada no forno	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Coloque a lasanha no forno quando ele estiver frio
<b>• Pão, pizzas</b>								
Pão	Kg 1 de massa	2	35 prerisc.10	200	2	30 ÷ 35 prerisc.10	180	Dê a forma de umpão à massa e faça uma cruz com uma faca no topo. Deixe a massa levedar durante, pelo menos, 2 horas. Unte a forma e coloque a massa do pão no medio dela
Pizzas	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Aqueça previamente o forno durante 15 minutos e coloque as pizzas numa forma previamente untada. Guarneça a base da pizza com tomate, queijo, fiambre, óleo, sal e oregãos.
Pastéis (congelados vol au vents)	nº 24 unids.	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Coloque os 24 vol au vents no forno e deixe-os cozinhar
4 fogaças	gr. 200 de massa cada	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Aqueça previamente o forno durante 15 minutos, unte a forma, tempera as 4 fogaças com óleo e sal e deixe-as levedar, à temperatura ambiente, durante pelo menos 2 horas antes de as colocar no forno
<b>• Carne</b>								
Todos os tipos de carne podem ser cozinhados em recipientes tanto de bordos altos como de bordos baixos. Se optar por um recipiente de bordos baixos, é aconselhável tapá-lo, a fim de evitar que o forno fique sujo com os salpicos dos condimentos utilizados no tempero da carne. As carnes confeccionadas em recipientes cobertos ficam mais macias e com mais sucos, enquanto que as carnes cozinhadas em recipientes descobertos resultam mais tostadas. Os tempos de cozedura indicados aplicam-se tanto à cozedura em recipientes cobertos como à cozedura em recipientes descobertos.								
Peça de vaca inteira	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Coloque a carne num pirex de bordo alto com sal e pimenta. Vire a carne a meio da cozedura.
Lombo de porco assado	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Tempere a carne com sal, pimenta, óleo, manteiga e temperos naturais e leve-a ao forno num pirex tapado.
Lombo de vitela assado	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Idem.
Lombo de vaca assado	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Idem.
<b>• Peixe</b>								
Truta	3 interas/Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cozinhe as trutas num pirex, coberto, com óleo, sal e cebolas.
Salmão	700 gr. em postas de 2,5 cm de espessura	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Cozinhe o salmão num pirex sem tampa, com sal, pimenta e óleo.
Solha	Filetes / Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cozinhe a solha temperada com sal e 1 colher de óleo.
Dourada	2 inteiras	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cozinhe em recipiente coberto, com óleo e sal.

## 5. TABELAS DE TEMPOS DE COZEDURA

Alimentos	Quantidade	Forno eléctrico estático			Forno com ventoinha eléctrico			Observações
		Nível	Tempo de cozedura em minutos	Temperatura do forno	Nível	Tempo de cozedura em minutos	Temperatura do forno	
<b>• Avex, coelho</b>								
Galinha	Kg 1-1,3	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Tempere a galinha com condimentos naturais e muito pouco óleo e coloque-a num pirex de bordos altos
Frango	Kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Idem.
Coelho aos pedaços	Kg 1-1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Coloque os pedaços de coelho, de dimensões semelhantes, na piingadeira e tempere com condimentos naturais. Se necessário, vire a carne a meio da cozedura.
<b>• Doces e pastelaria</b>								
Tarte de chocolate na forma		1	55	180	1	50	160	Em forma de tarte de 22 cm de Ø. Aqueça previamente o forno (10 min.).
Torta de cenoura na forma		1	55	175	1	40 ÷ 45	160	Em forma de tarte de 22 cm de Ø. Aqueça previamente o forno (10 min.).
Torte de fruta (damascos ou alperces)	700 gr	1	65	180	1	50 ÷ 60	160	Em forma de tarte de 22 cm de Ø. Aqueça previamente o forno (10 min.).
<b>• Legumes</b>								
Funcho	800 gr	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Coloque o funcho partido em 4 bocados com a parte de dentro voltada para cima, tem-perados com manteiga e sal num pirex e cubra.
Abobrinha	800 gr	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Corte em fatias e coza num pirex, cobertas, com manteiga e sal.
Batatas	800 gr	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Corte em bocados iguais e cozinhe num pirex coberto com óleo, sal, oregãos ou rosmaninho
Cenouras	800 gr	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Corte às rode-las, e cozinhe num pirex tapado.
<b>• Fruta</b>								
Maças inteiras	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Cozinhe num pirex ou recipiente cerâmico, sem tapar. Deixe arrefecer no forno.
Pêras	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Idem.
Pêssegos	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Idem.
<b>• Grelhados</b>								
Pão de forma tostado	4 fatias	4	5 (pré-aqec.: 5 min.)	Grelhador	4	5 (pré-aqec.: 10 min.)	Grelhador	Coloque o pão sobre a grelha. Volte as fatias a meio. Atenção: deixe o pão ficar no fundo do forno, a repousar, antes de servir (forno desligado).
Tostas recheadas	4	3	10 (pré-aqec.: 5 min.)	Grelhador	3	5/8 (pré-aqec.: 10 min.)	Grelhador	Coloque as tostas sobre a grelha apoiada na pingadeira: volte-as quando ficarem douradas.
Salsichas	nº6 / Kg 0,9	4	25/30 (pré-aqec.: 5 min.)	Grelhador	4	15/12 (pré-aqec.: 10 min.)	Grelhador	Corte-as ao meio e coloque-as sobre a grelha (parte de dentro voltada para cima). Volte a meio da cozedura. Atenção: convém controlar visualmente a uniformidade da cozedura. Se esta não se apresentar uniforme, troque a posição das salsichas mais passadas com as menos passadas.
Entrecosto	nº4 / Kg 1,5	4	25 (pré-aqec.: 5 min.)	Grelhador	4	15/20 (pré-aqec.: 5 min.)	Grelhador	Certifique-se de que o entrecosto está exposto aos efeitos totais do grelhador principal.
Coxas de frango	nº4 / Kg 1,5	3	50/60 (pré-aqec.: 5 min.)	Grelhador	3	50/60 (pré-aqec.: 10 min.)	Grelhador	Tempere com condimentos naturais e volte de vez em quando.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Бытовой электроприбор и его открытые части во время работы могут нагреваться до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до них.
  - Дети моложе 8 лет не должны приближаться к бытовому прибору без постоянного надзора.
  - Данным бытовым электроприбором могут пользоваться дети старше 8 лет, а также люди с нарушенными физическими или умственными способностями или с отсутствием надлежащего опыта в том случае, если они находятся под наблюдением и проинструктированы относительно безопасного использования бытового прибора, а также, если они осведомлены об имеющихся опасностях.
  - Не разрешайте детям играть с бытовым прибором.
  - Чистка и обслуживание бытового прибора не должны выполняться детьми без надзора взрослых.
  - бытовой прибор во время работы нагревается до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до электронагревательных элементов, расположенных внутри печи.
  - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Открытые части бытового электроприбора во время его работы могут нагреваться до высокой температуры. Не разрешайте подходить к нему маленьким детям.
  - Не пользуйтесь для чистки стеклянной дверцы печи абразивными чистящими средствами и острыми металлическими скребками, так как они могут поцарапать поверхность, что, в свою очередь, может привести к растрескиванию стекла.
  - Перед снятием ограждения печь должна быть выключена. После выполнения чистки ограждение должно быть установлено на место, как написано в инструкции.
  - Используйте только такой датчик температуры, который рекомендован для этой печи.
  - Не пользуйтесь для чистки парогенератором.
  - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать поражения электрическим током, перед заменой лампы проверьте, что бытовой электроприбор выключен.
  - Электрическое подключение бытовой прибора должно быть выполнено с использованием разъединительного устройства в соответствии с действующими правилами и нормами электробезопасности.
  - в инструкции должен быть указан тип электрошнура. При этом должна учитываться температура задней стенки электроприбора.
  - В случае повреждения шнура питания он должен быть заменен специальным шнуром питания, который можно приобрести у производителя или у агента по техобслуживанию.
  - **ВНИМАНИЕ:** Чтобы избежать опасности, связанной со случайным сбросом устройства тепловой защиты, данный бытовой электроприбор не должен запитываться через наружные переключательные устройства, например, таймер, или другое устройство, которое регулярно включает и выключает электроприбор.
- ВНИМАНИЕ:** При использовании гриля наружные детали могут нагреваться до высокой температуры. Не разрешайте детям подходить к печи.
- перед выполнением чистки следует удалить пролившуюся жидкость.
  - Во время выполнения пиролизической самоочистки поверхности могут нагреваться сильнее чем обычно. Не разрешайте подходить к печи детям.

## 1. Общие рекомендации

Внимательно прочитайте инструкции, приведенные в данном руководстве, чтобы получить наилучший результат от использования вашей духовки. В них приведены важные указания по безопасности установки и использования, текущего обслуживания и очистке, а также некоторые рекомендации по оптимальному использованию духовки. Бережно храните это руководство по эксплуатации для поиска ответа на любые вопросы, которые возникнут у Вас в процессе пользования прибором. Перед установкой прибора запишите в приведенной ниже таблице его серийный номер, который следует сообщать при обращении в сервисный центр.

После распаковывания прибора убедитесь, что он не поврежден. При возникновении малейших сомнений в исправности прибора не пользуйтесь им, а сразу обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Все упаковочные материалы, такие как полиэтиленовые мешки, детали из пенопласта или гвозди, следует убрать в недоступное для детей место, поскольку они представляют для них опасность.

Все доступные детали сильно нагреваются во время работы прибора, будьте осторожны и не прикасайтесь к ним. При первом включении плиты может появиться дым с резким запахом. Это происходит при первом нагреве термоизоляции духовки и считается нормальным явлением. После того, как дым перестанет выделяться, в духовку можно помещать продукты для приготовления.

Духовка во время работы сильно нагревается, особенно стекло дверцы. Не разрешайте детям находиться рядом с духовкой во время ее работы, особенно при использовании гриля.

В соответствии с требованиями Федерального закона № 261-ФЗ от 23.11.09 и Постановлением Правительства РФ № 1222 от 31.12.09г., настоящий товар снабжен информацией на русском языке о классе энергетической эффективности в виде специальной этикетки, которая должна быть размещена на лицевой части прибора в месте продажи потребителям.

### 1.1 Декларация соответствия.

- Части данного прибора, имеющие непосредственный контакт с продуктами питания, соответствуют предписаниям директивы СЕЕ 89/109. Прибор соответствует Европейским директивам 73/23/ЕЕС и 89/336/ЕЕС, вместо которых были приняты 2006/95/ЕС и 2004/108/ЕС с последующими изменениями и дополнениями.

### 1.2 ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Этот прибор должен использоваться только в целях, для которых он был сконструирован, то есть для приготовления пищи в домашних условиях. Использование прибора для каких-либо других целей (например, для обогрева помещения) считается использованием не по назначению, то есть представляющим опасность.

Фирма-производитель не несет ответственность за ущерб, который может возникнуть вследствие использования данного прибора не по назначению, а также вследствие нарушения правил его эксплуатации. При использовании электрическими приборами следует соблюдать ряд основных правил безопасности.

- Все доступные детали сильно нагреваются во время работы прибора, будьте осторожны и не прикасайтесь к ним.
- Не тяните шнур питания, чтобы вынуть вилку из розетки.
- Не прикасайтесь к духовке мокрыми или влажными руками или ногами.
- Не пользуйтесь духовкой, если Вы разуты.
- Не разрешайте пользоваться духовкой без присмотра детям или больным людям.
- Не рекомендуется использовать адаптеры, тройники и удлинители.
- В случае неисправности и/или отклонения от нормального режима работы духовку следует выключить и не пытаться самостоятельно отремонтировать.
- В случае повреждения шнура его следует, не откладывая, заменить, для чего выполните следующие операции:

Откройте крышку клеммной коробки, отсоедините шнур питания и замените его на новый шнур требуемой длины (тип H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F), соответствующий мощности прибора. Данная операция должна выполняться квалифицированным специалистом. Заземляющий провод (желто-зеленый) должен обязательно быть примерно на 10 мм длиннее остальных проводов.

При необходимости проведения ремонта следует обращаться в авторизованный сервисный центр, использующий оригинальные запасные части. Несоблюдение правил, изложенных выше, может привести к нарушению безопасности прибора.

- Духовка обладает точно заданными техническими характеристиками, поэтому в нее невозможно вносить изменения.
- Нельзя пользоваться приборами, очищающими при помощи пара под высоким давлением.
- Нельзя ставить в духовку воспламеняющиеся предметы. При случайном включении они могут загореться.
- Не облокачивайтесь и не сажайте детей на дверцу духовки.
- Чтобы поставить в духовку и вынуть из нее посуду, блюда и дополнительное оборудование пользуйтесь специальной рукавицей.
- Духовка не предусмотрена для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, если только они не находятся под наблюдением ответственных за их безопасность лиц.
- Следите, чтобы дети не играли с духовкой.

• **Не покрывайте внутренние поверхности духовки алюминиевой фольгой и другими одноразовыми упаковочными материалами, которые продаются в хозяйственных магазинах. Алюминиевая фольга или другой упаковочный материал при контакте с горячей эмалированной поверхностью духовки может расплавиться и повредить внутреннюю эмалированную поверхность духовки.**

### 1.3 УСТАНОВКА

Установка прибора производится за счет покупателя. Фирма-производитель не несет обязательств по данной услуге. На ремонт, который может быть вызван неправильной установкой, не распространяется гарантия, и фирма-производитель его не компенсирует.

Установка должна производиться в соответствии с инструкцией квалифицированным специалистом. Неправильная установка прибора может привести к травмированию людей и животных, а также нанести ущерб имуществу, за что фирма-производитель не будет нести ответственность.

Мебель, в которую должна встраиваться духовка, должна быть выполнена из материалов устойчивых к высоким температурам.

Духовка может встраиваться как под столешницу, так и в колонку. Перед креплением: необходимо предусмотреть хорошую вентиляцию помещения, где устанавливается прибор, чтобы обеспечить нормальную циркуляцию воздуха, необходимого для охлаждения внутренних деталей. Для этого следует предусмотреть специальные отверстия (см. последнюю страницу).

### 1.4 Установка духового шкафа в кухонный гарнитур

Поместите духовой шкаф в отведенное для него место; он может быть помещен как под столешницу, так и в вертикальный шкаф. Закрепите духовку, привинтив её через специальные отверстия для крепежа на раме (см. рисунок на последней странице). Чтобы найти отверстия для крепежа, откройте дверцу и загляните внутрь. Чтобы обеспечить необходимую вентиляцию, параметры и расстояния, указанные в диаграмме на последней странице, должны неукоснительно соблюдаться при установке. Обратите внимание: для духовых шкафов, комбинированных с варочной панелью, необходимо следовать инструкциям для варочной панели.

### 1.5 ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

УСТАНОВКА ДУХОВКИ ДОЛЖНА ПРОИЗВОДИТЬСЯ СОТРУДНИКОМ АВТОРИЗОВАННОГО СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА ИЛИ СПЕЦИАЛИСТОМ, ИМЕЮЩИМ СООТВЕТСТВУЮЩУЮ КВАЛИФИКАЦИЮ. Данный прибор должен устанавливаться в соответствии с действующими нормами и правилами.

В случае несоблюдения этих норм фирма-производитель не несет никакой ответственности.

Духовка соответствует требованиям безопасности, предусмотренным нормами, и должна быть снабжена трехполюсной вилкой с заземленным полюсом, обеспечивающим надежное заземление.

При электрическом подключении следует предусмотреть установку соответствующих предохранителей и использовать кабель с достаточным для нормального функционирования духовки сечением.

#### ПОДКЛЮЧЕНИЕ:

Данный прибор укомплектован шнуром питания для присоединения только к электрооборудованию с напряжением 230 В ~ между фазой или между фазой и нейтралью.

Перед подключением следует проверить:

- напряжение, указанное на электрическом счетчике,
- наличие автоматического выключателя.

Заземляющий провод (желто-зеленый) духовки должен быть соединен к заземляющему устройству электрооборудования дома. Надежность заземляющего устройства электрооборудования дома должно быть проверено квалифицированным электриком перед электрическим подключением.

**Примечание:** не забудьте, что может возникнуть необходимость в техническом обслуживании прибора, которое должен производить сервисный центр. Поэтому следует обеспечить легкий доступ к вилке. Замена шнура питания должна производиться сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом. При замене следует руководствоваться указанными характеристиками прибора.

I класс защиты от поражения током.

## 1.6 ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДУХОВКИ

Перед первым использованием предметов дополнительного оборудования их следует помыть, используя губку. Затем как следует ополосните их чистой водой и вытрите насухо.

Простая решетка служит для размещения форм для выпечки и посуды.

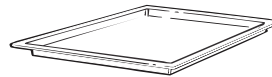
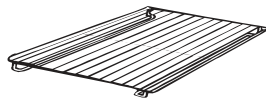
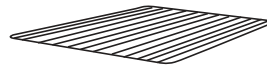
Решетка с направляющими для поддонов используется, в частности, для приготовления мяса на гриле, так как к ней крепится и поддон для сбора выделяющегося в процессе жарки жира.

Специальные телескопические направляющие обеспечивают горизонтальное положение решеток при вынимании их из духовки, что предотвращает опрокидывание посуды.

Поддон служит для сбора сока, выделяющегося во время приготовления на гриле.

Он используется только при приготовлении на гриле, на вертеле, или на гриле с вентиляцией (в зависимости от модели); при использовании остальных режимов его следует вынимать из духовки.

Не используйте поддон для сбора сока в качестве противня для жарки, поскольку при этом образуется дым и жир оседает на стенках духовки.



**НАБОР ДЛЯ ПИЦЦЫ** разработан для приготовления пиццы. Чтобы получить наилучшие результаты его необходимо использовать вместе с функцией «Пицца»

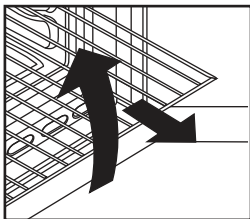


**Решетка для гриля.** Идеальна для приготовления на гриле. Используйте вместе с поддоном для сбора сока. В комплект входит ручка, при помощи которой можно безопасно передвигать оба эти предмета. Не оставляйте ручку внутри духовки



Если предметы дополнительного оборудования не используются, их следует вынуть из духовки.

## 2.1 СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛОК



Духовой шкаф оборудован системой безопасности полок. Она позволяет выдвигать полки для проверки блюда без риска его соскальзывания или случайного выпадения полки из духового шкафа. Чтобы полностью вынуть полку потяните её к себе и вверх.

При использовании гриля можно быстро приготовить блюдо с румяной корочкой. Для подрумянивания рекомендуется установить решетку на четвертый уровень, в зависимости от размера блюда (см. стр. 65). Практически любые продукты можно готовить на гриле, кроме очень постной дичи и мясных рулетов.

Мясо и рыбу перед приготовлением на гриле следует смазать маслом.

## 2.3 МОДЕЛИ U-COOK

Модели **U-COOK** оснащены электронным управлением скорости конвекции, запатентованное название которого Vario Fan. Во время приготовления эта система автоматически меняет скорость конвекции (в многофункциональной модели), чтобы оптимизировать поток воздуха и внутреннюю температуру духовки.

Все духовки **U-COOK** оснащены функцией **Soft cook**. Благодаря этому можно управлять распределением влажности и температуры. Это снижает потерю влажности на 50%, что обеспечивает нежность и отличный вкус блюд. Это деликатный способ приготовления, рекомендованный для выпечки хлеба и кондитерских изделий.

**Sprinter** Уменьшает время предварительного нагрева духовки: 200 градусов по Цельсию достигаются всего за 8 минут.

**Super grill** Делает возможным устанавливать уровень и интенсивность поджаривания на гриле, до 50% процентов больше мощности по сравнению с традиционной многофункциональной духовкой.

Некоторые духовки оснащены дверцей новой конструкции **WIDE DOOR**, стекло которой большего размера, что позволяет лучше ухаживать за духовкой и обеспечивает лучшую термоизоляцию.

## 2.4 Замена подсветки в модели U-SEE

Это система подсветки, которая заменяет обычную лампочку. 14 светодиодов встроены в дверцу. Они светятся ярким белым светом, который позволяет хорошо видеть внутреннее пространство духовки без затемнений на всех уровнях.

**Преимущества:**

Система U.SEE, помимо отличного освещения, отличается большим сроком службы по сравнению с обычной лампочкой, уход за ней проще и она более экономична в потреблении энергии.

- Отличный обзор
- Долговечность
- Низкое энергопотребление, на 95% меньше обычной лампочки
- Высокое качество

Прибор с освещением светодиодами белого цвета класса 1M в соответствии с IEC 60825-1:1993 + A1:1997 + A2:2001 (эквивалент EN 60825-1: 1994 + A1:2002 + A2:2001); Максимальная исходящая оптическая мощность  $\lambda 459nm < 150uW$ .

Не смотреть непосредственно на источники света при помощи оптических приборов.



## 2.5 ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При первом использовании духовки для расчета времени приготовления следует обращаться к таблице на страницах 65-66. Впоследствии вы можете изменять это время в зависимости от ваших личных предпочтений и опыта.

## 2.6 КАТАЛИТИЧЕСКАЯ САМООЧИЩАЮЩАЯСЯ ДУХОВКА

Специальные панели, покрытые эмалью с микропористой структурой, продаваемые в качестве дополнительного оборудования для всех моделей, освобождают от необходимости очищать духовку вручную.





Жир, оседающий на стенках духовки в процессе приготовления, расщепляется эмалью посредством каталитического процесса окисления и преобразуется в газообразное вещество.

Брызги жира могут закупорить поры и, таким образом, помешать самоочистке. Это свойство защитных панелей можно восстановить, нагревая пустую духовку в течение 10-20 минут при максимальной температуре. Не пользуйтесь абразивными моющими средствами, мочалками из стальной проволоки, острыми предметами, жесткими губками, химическими веществами или моющими средствами, которые могут непоправимо повредить эмаль. Рекомендуется также пользоваться посудой с высокими бортиками в случае приготовления особенно жирных блюд (жаркого и т.д.), а при жарке на гриле следует использовать противень. Если из-за особого характера загрязнения, вышеперечисленных мер будет недостаточно, рекомендуется удалить жир при помощи мягкой ткани или губки, смоченных горячей водой. Пористость эмали является основным условием для обеспечения самоочищающего эффекта.

*В.В. Примечание: Все самоочищающиеся панели, имеющиеся в продаже, рассчитаны приблизительно на 300 часов работы духовки. После этого срока панели следует заменить.*

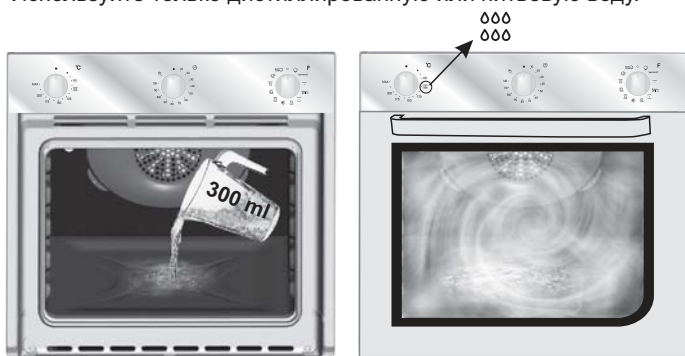
## 2.7 ФУНКЦИЯ AQUASTIVA

Функция Aquastiva использует пар, чтобы помочь устранить жировые отложения и кусочки пищи, оставшиеся в камере духового шкафа после приготовления.

1. Налейте 300 мл воды в специальную полость Aquastiva расположенную на дне камеры приготовления духового шкафа.
2. Установите режим Статического (  ) или нижнего (  ) нагрева 
3. Установите регулятор температуры на режим Aquastiva 
4. Оставьте программу включённой в течение 30 минут.
5. По истечении 30 минут выключите программу и дайте остыть духовому шкафу.
6. Когда духовой шкаф остынет, произведите очистку внутренних поверхностей камеры приготовления тряпочкой из мягкой ткани.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Убедитесь, что прибор остыл, прежде чем прикасаться к нему. Необходимо соблюдать осторожность со всеми горячими поверхностями, так как существует риск получения ожогов. Используйте только дистиллированную или питьевую воду.



## 2.8 УХОД И ОЧИСТКА

- Перед тем как приступить к очистке прибора, следует подождать, пока он остынет.

- Нельзя использовать абразивные моющие средства, мочалки из металлической проволоки или режущие предметы, которые могут повредить эмалированную и стальную поверхности.

- Используйте мыльный раствор или средства на основе аммиака. ДУХОВКА – Очень важно вымыть духовку после каждого использования. Во время приготовления на стенках духовки оседает жир. При последующем использовании этот жир может издавать неприятный запах и может повлиять на качество блюда. Для очистки духовки используйте воду и моющее средство, тщательно промывайте чистой водой. СТЕКЛЯННЫЕ ДЕТАЛИ

После каждого использования духовки вытрите стекло дверцы бумажным полотенцем. Если на поверхности остались слишком большие пятна от жира, смойте при помощи губки и моющего средства. Промойте чистой водой и вытрите насухо. Нельзя использовать абразивные средства или режущие предметы. Прокладку дверцы следует очищать при помощи губки и моющего средства.

### ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Следует очищать при помощи губки, смоченной в мыльном растворе, затем вымыть чистой водой и вытереть насухо.

### ПОДДОН

После приготовления на гриле выньте поддон из духовки. Вылейте его содержимое в какую-нибудь посуду, помойте горячей водой и смоченной моющим средством губкой, в заключение вымойте горячей водой и вытрите насухо. Для того чтобы удалить пригоревшие остатки пищи, замочите поддон в воде, добавив моющее средство. Поддон можно мыть в посудомоечной машине или при помощи специальных средств, имеющихся в продаже. Никогда не оставляйте грязный поддон в духовке.

### ПОДСВЕТКА ДУХОВКИ

Перед каждой операции по очистке или замене лампочки вынимайте вилку из розетки. Лампочка и защитный колпак изготовлены из материалов, устойчивых к высоким температурам.

Технические характеристики лампочки:

230 В~ - 25 Вт – цоколь E 14 – Температура 300°C.

Если необходимо заменить неисправную лампочку, следует снять защитный стеклянный колпак, выкрутить лампочку, заменить ее на аналогичную новую и установить на место защитный стеклянный колпак.

## 2.9 СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед тем как обращаться в сервисный центр.

В случае если духовка не работает, рекомендуем Вам:

- проверить, правильно ли вставлена вилка в розетку;

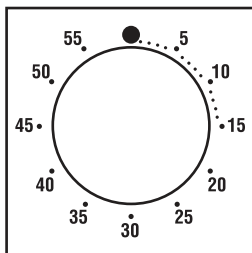
Если не удастся обнаружить причину неисправности:

Выключите прибор, не предпринимайте попыток самостоятельно отремонтировать его и позвоните в авторизованный сервисный центр. При обращении в авторизованный сервисный центр обязательно следует сообщить название модели и серийный номер изделия, которые Вы можете найти в гарантийном свидетельстве или на маркировочной табличке. К изделию прилагается гарантийное свидетельство, на основании которого оно будет бесплатно отремонтировано в авторизованном сервисном центре в течение гарантийного срока.

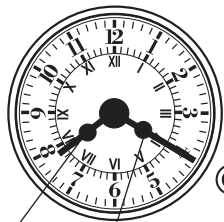
Серийный номер состоит из 16 цифр. Первые 8 цифр – код модели. Следующие 4 цифры – дата производства (год, неделя). Последние 4 цифры – заводские номера.

### 3. ТАЙМЕР

#### 3.1 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

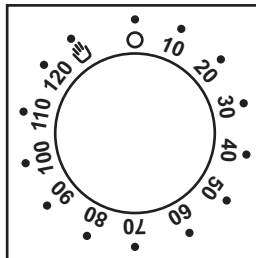


Для установки времени приготовления совместите указатель ручки с требуемым временем, по истечении установленного периода в течение нескольких минут будет звучать звуковой сигнал.



Часовая стрелка Минутная стрелка Кнопка

#### 3.2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА ОКОНЧАНИЯ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



При помощи этой функции можно установить требуемое время приготовления (макс. 120 мин), по истечении которого духовка автоматически выключится. Таймер отсчитывает время от установленного до положения 0 и автоматически выключится. Для использования духовки в обычном режиме, установите положение .

Для включения плиты проверьте, чтобы таймер не находился в положении 0.

#### Установка аналогового программатора:

Когда вы нажимаете на кнопку, минутная стрелка сдвигается на одну минуту вперед. Если вы будете удерживать кнопку нажатой, стрелки начнут двигаться вперед быстро.

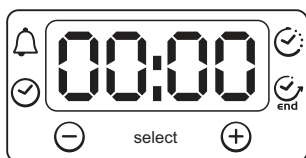
#### 3.3 ТАЙМЕР С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Функция	Включение	Отключение	Что выполняет	Для чего
<b>Таймер</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Нажмите центральную кнопку 1 раза</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Когда установленное время истечет, раздастся звуковой сигнал. По истечении сигнала прекратится автоматически, он также может быть остановлен нажатием кнопки Select.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Включает звуковой сигнал по окончании установленного времени</li> <li>В ходе процесса на дисплее отражается оставшееся время.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Эта функция позволяет использовать духовку в качестве будильника (можно использовать как при включенной, так и при выключенной духовке)</li> </ul>
<b>Время приготовления</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Нажмите центральную кнопку 2 раза</li> <li>Нажмите кнопки ( "-" ) или ( "+" ) для установки требуемого времени приготовления</li> <li>Отпустите кнопки</li> <li>Установите режим приготовления при помощи ручки выбора функций</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>По истечении установленного времени духовка отключится автоматически. Если вы хотите выключить ее раньше, установите ручку выбора функций в положение 0 или установите время 0:00 SELECT и кнопки ( "-" "+" )</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Позволяет установить требуемое время приготовления выбранных блюд</li> <li>Чтобы проверить, сколько времени осталось, нажмите кнопку SELECT</li> <li>Для изменения установленного времени нажмите SELECT и кнопки "-" "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Для прекращения сигнала нажмите любую кнопку. Нажмите центральную кнопку, чтобы вернуться к функции часов</li> </ul>
<b>Окончание приготовления</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Нажмите центральную кнопку 3 раза</li> <li>Нажмите кнопки ( "-" ) или ( "+" ) для установки времени отключения</li> <li>Отпустите кнопки</li> <li>Установите режим приготовления при помощи ручки выбора функций</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>В установленное время духовка выключится. Для ручного выключения поверните ручку выбора функций в положение 0.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Позволяет установить время окончания приготовления</li> <li>Чтобы проверить, сколько времени осталось, нажмите центральную кнопку 3 раза</li> <li>Для изменения установленного времени нажмите END и кнопки "-" "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Эта функция обычно используется вместе с функцией «время приготовления». Например, если блюдо должно быть готово к 12:30, просто выберите требуемую функцию, установите время приготовления 45 минут и время окончания</li> </ul>
<b>Защита от детей</b>	<p>Функция «Детский замок» включается при нажатии и удержании клавиши Set (+) не менее 5 секунд. С этого момента все функции заблокированы и на дисплее мигает STOP и текущее время.</p>	<p>Для отключения функции «Детский замок» снова нажмите и удержите клавишу Set (+) не менее 5 секунд. После этого все функции вновь становятся доступными.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>По истечении установленного времени духовка отключится автоматически и раздастся звуковой сигнал.</li> <li>приготовление начнется автоматически в 11:45 (12:30 минус 45 минут) и продолжится до времени окончания приготовления, после чего духовка автоматически выключится.</li> </ul>

**Если выбрана функция END ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

**без установки продолжительности приготовления, духовка начнет работать сразу и остановится в конце ранее установленного времени приготовления.**

#### 3.4 УСТАНОВКА ТОЧНОГО ВРЕМЕНИ

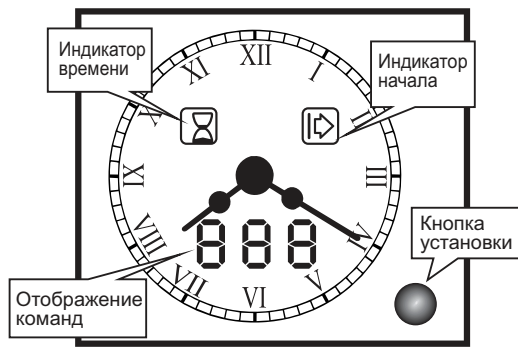


**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** установка времени производится впервые после установки духовки или после отключения электричества (необходимость в этом будет отображена в виде пульсирующего дисплея 12:00 ). Установка времени достигается следующим путем:

- Нажмите центральную кнопку 4 раза
- Настройка время кнопками "-" "+" .
- Отпустите кнопки

**ВНИМАНИЕ :** Духовка будет работать только после установки часов.

### 3.5 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АНАЛОГОВОГО ТАЙМЕРА/ПРОГРАММАТОРА



### 3.6 УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

- Нажмите кнопку установки и удерживайте ее в нажатом положении в течение 4 с. На дисплее появляется "SET" (УСТАНОВКА). Подается звуковой сигнал.
- Установите текущее время с помощью нажатия кнопки. Вращение кнопки увеличивает время шагами по 1 минуте. Для быстрого увеличения установки удерживайте кнопку в нажатом положении.

*Все операции должны выполняться в течение 4 секунд. В противном случае они отменяются. Продолжительность или текущее время могут отображаться по умолчанию, не принимайте это во внимание.*

ФУНКЦИЯ	Как ее активировать	Как ее выключить	Что она выполняет	Для чего она нужна
<b>РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ</b>	• Она может быть выбрана только вместе с режимом приготовления пищи. Без установок таймера.	• Верните ручки регулировки в положение "стоп".	• Она позволяет вам управлять работой печи.	• Для приготовления пищи с использованием нужных рецептов
<b>НАПОМИНАНИЕ ОБ ОСТАВШЕМСЯ ВРЕМЕНИ</b> макс. 90 мин. НА ДИСПЛЕЕ ОТОБРАЖАЕТСЯ "BEL" (ЗВОНОК)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нажмите кнопку установки два раза, на дисплее отображается "BEL" и "----".</li> <li>• Установите время с помощью вращения кнопки установки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Во время выполнения обратного отсчета времени на дисплее постоянно отображается оставшееся время в минутах и в секундах. После окончания обратного отсчета времени на дисплее начинает мигать "000", и подается звуковой сигнал окончания цикла. Чтобы отключить его, нажмите кнопку установки. Вы можете в любое время изменить или отменить установку напоминания об оставшемся времени.</li> </ul>	• В конце заданного интервала времени подается звуковой сигнал.	• Позволяет вам использовать печь в качестве сигнализирующего устройства, даже если печь выключена.
<b>ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ</b> макс. 24 часа НА ДИСПЛЕЕ ОТОБРАЖАЕТСЯ "DUR" (ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Прежде всего, выберите функцию приготовления пищи и нужную температуру.</li> <li>• Нажмите кнопку установки один раз. На дисплее отображается "DUR", и мигает индикатор продолжительности.</li> <li>• Выберите нужную продолжительность с помощью вращения кнопки установки. На дисплее отображается оставшееся время, и загорается индикатор продолжительности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• После окончания периода обратного отсчета времени на дисплее отображается "END" (ОКОНЧАНИЕ), начинает мигать индикатор продолжительности, и печь автоматически выключается. Подается звуковой сигнал окончания приготовления пищи. Чтобы выключить его, нажмите кнопку установки. Если вы хотите снова начать приготовления пищи, нажмите кнопку установки еще раз. Верните ручки регулировки в положение "стоп". <b>Вы можете отменить или изменить время приготовления пищи во время работы печи.</b></li> </ul>	• Позволяет вам задать время приготовления пищи, необходимое для выбранного рецепта.	• После окончания заданного периода времени приготовления пищи печь автоматически выключается, и подается звуковой сигнал.
<b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ПОЛНОСТЬЮ АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ</b> Максимальное время паузы 24 часа НА ДИСПЛЕЕ ОТОБРАЖАЕТСЯ "PAU" (ПАУЗА)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Прежде всего, выберите нужную температуру и функцию приготовления пищи.</li> <li>• Нажмите один раз для установки продолжительности. Выполните приведенные выше инструкции "Время приготовления пищи - Продолжительность"</li> <li>• Нажмите второй раз, на дисплее отображается "PAU" (ПАУЗА) и "----", начинает мигать индикатор запуска.</li> <li>- Перед тем как включить печь, установите продолжительность паузы. Во время паузы пища не готовится, на дисплее постоянно отображается оставшееся время паузы, и горят индикаторы "пуск" и "стоп". После окончания периода обратного отсчета начинается приготовление пищи, и горит только индикатор "стоп".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• В конце заданного периода времени приготовления пищи печь автоматически выключается. Подается звуковой сигнал окончания приготовления пищи, и печь автоматически выключается. Подается звуковой сигнал. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите кнопку установки. Нажмите кнопку еще раз, если вы хотите снова начать приготовление пищи. Установите ручки регулировки в положение "стоп". Во время приготовления пищи вы можете отменить или изменить установку продолжительности паузы или продолжительности приготовления пищи.</li> </ul>	• Позволяет вам запрограммировать печь таким образом, чтобы приготовление пищи по выбранному рецепту началось в нужное время.	<p>Например : задержка времени 10 часов. Пища должна готовиться в течение 45 мин., и должна быть готова в 12 часов.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выберите нужную функцию и температуру.</li> <li>2. Установите продолжительность, равную 45 минут.</li> <li>3. Установите паузу, равную 75 минут (10H/11H15). Печь будет находиться в режиме паузы от 10 часов до 11 часов 15 минут; в 11 часов 15 минут она включится, и автоматически выключится в 12 часов.</li> </ol>

### 3.7 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА (Type A)



- 1 Контрольные лампочки: Таймер/Автоматический режим
- 2 Контрольные лампочки
- 3 Режим с конвекцией
- 4 Режим варьiruемой конвекции
- 5 Размораживание
- 6 Время/Температура
- 7 Кнопки установки
- 8 Ручка выбора функций \*
- 9 Ручка таймера

\* В зависимости от модели














**⌚ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** После установки или после прерывания подачи электроэнергии (об этом сообщит мигание дисплея и время 12:00) следует, прежде всего, установить правильное время.

**200°** Контрольная лампочка температуры пульсирует до тех пор, пока не будет достигнута установленная температура.

**НОТ** Когда программа приготовления завершена и духовка еще не остыла, на дисплее появляется надпись "НОТ" (горячо), попеременно с текущим временем, даже в том случае, когда обе ручки выбора функций находятся в положении ВЫКЛ.

Функция	Включение	Выключение	Что выполняет	Для чего
<b>Отключение звукового сигнала</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Поверните левую ручку выбора функций в положение «Отключение звука»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Поверните ручку выбора функций в положение ВЫКЛ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Позволяет выключить звуковой сигнал таймера</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Для отключения звукового сигнала таймера</li> </ul>
<b>станова времени</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Поверните левую ручку выбора функций в положение «Установка времени»</li> <li>Используйте кнопки «+» или «-» для установки времени</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Установите ручку выбора функций в положение ВЫКЛ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Позволяет установить время, которое высвечивается на дисплее</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Для установки времени</li> </ul> <p><b>ПРИМЕЧАНИЕ:</b> Установите время сразу после установки духовки или сразу после перерыва в подаче электроэнергии (на часах будет мигать время 12:00)</p>
<b>Время приготовления</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>При помощи правой ручки выбора функций установите режим</li> <li>Установите левую ручку выбора функций в положение «Время приготовления»</li> <li>Установите время приготовления, используя кнопки «+» и «-»</li> <li>Появится надпись Auto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>По истечении времени приготовления духовка автоматически выключится и в течение нескольких секунд будет звучать звуковой сигнал</li> <li>Для досрочного отключения режима приготовления, установите ручку управления в положение ВЫКЛ или установите время 00:00, поворачивая ручку выбора функций на время приготовления и используя кнопки «+» и «-»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Позволяет установить требуемое время приготовления для выбранного блюда</li> <li>После установки времени приготовления установите ручку выбора функций в положение ВЫКЛ, чтобы вернуться к текущему времени</li> <li>Для воспроизведения выбранного времени, установите левую ручку выбора функций в положение «время приготовления»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Для приготовления выбранных блюд</li> </ul>
<b>Окончание времени приготовления</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>При помощи правой ручки выбора функций установите режим</li> <li>Установите левую ручку выбора функций в положение «Окончание приготовления»</li> <li>Установите время окончания приготовления, используя кнопки «+» и «-»</li> <li>Появится надпись Auto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>По истечении времени приготовления духовка автоматически выключится</li> <li>Для досрочного отключения режима приготовления, установите ручку управления в положение ВЫКЛ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Позволяет установить окончание времени приготовления</li> <li>После установки времени приготовления установите ручку выбора функций в положение ВЫКЛ, чтобы вернуться к текущему времени</li> <li>Для воспроизведения выбранного времени, установите левую ручку выбора функций в положение «окончание времени приготовления»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Эта функция используется для отложенного включения духовки</li> <li>Например, если блюдо должно готовиться 45 минут и должно быть готово к 12:30, просто установите время приготовления блюда 45 минут и окончание приготовления 12:30.</li> <li>Приготовление автоматически начнется в 11:45 (12:30 минус 45 минут)</li> <li>По истечении установленного времени духовка автоматически выключится</li> </ul>
<b>Таймер</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Установите левую ручку выбора функций в положение «Таймер»</li> <li>Установите время приготовления, используя кнопки «+» и «-»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Установите время на 00:00, поворачивая левую ручку выбора функций в положение «Таймер» и используя кнопки «+» и «-»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>По окончании установленного времени времени раздастся звуковой сигнал</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Позволяет использовать духовку в качестве будильника, даже когда она выключена</li> </ul>
<b>Защита от детей</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Установите левую ручку выбора функций в положение «Защита от детей»</li> <li>Нажмите кнопку «+» в течение 3 секунд</li> <li>Функция включится, после того как на дисплее появится надпись "STOP"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Установите левую ручку выбора функций в положение «Защита от детей»</li> <li>Нажмите кнопку «+» в течение 3 секунд</li> <li>Надпись "STOP" на дисплее исчезнет</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Духовкой нельзя пользоваться</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Полезно, прежде всего, когда дома находятся дети</li> </ul>

#### 4. ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Символ функции	Предустановленная и заданная T °C Модель с электронным программатором (Type A)	Установка T °C Модель с термостатом	Функция в соответствии с моделью
			Включает подсветку
			Размораживание. Когда установлен этот режим, вентилятор разгоняет воздух комнатной температуры вокруг замороженных продуктов, чтобы они разморозились за несколько минут без изменения или повреждения их качества
<b>Sprinter</b> 	MAX	MAX	Спринтер. Этот режим ускоряет время предварительного нагрева. После его установки духовка сразу же нагревается (например для достижения температуры 200°C требуется 8 минут). Можно установить требуемую температуру при помощи кнопки регулировки температуры. Об окончании времени предварительного нагрева оповестит надпись «°C» на панели управления. Цикл предварительного нагрева заканчивается, когда погаснет контрольная лампочка «C» и можно выбирать режим приготовления. Рекомендуется не ставить блюдо в духовку до окончания цикла предварительного нагрева, чтобы не испортить его.
<b>**</b> 	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	<b>Обычный режим</b> Используются верхний и нижний нагревательные элементы. Предварительно разогрейте духовку в течение приблизительно десяти минут. Этот режим идеален для традиционного поджаривания и выпечки. Для поджаривания говядины, телятины и свинины, приготовления ростбифа, бараньей ноги, дичи, хлеба, продуктов, завернутых в фольгу, изделий из слоеного теста. Разместите блюдо в духовке на среднем уровне.
 <b>*</b> 	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	<b>Приготовление с конвекцией (а)</b> Мы советуем использовать этот режим для приготовления курицы, выпечки, рыбы и овощей. Жар лучше проникает в продукты и сокращается, как время предварительного нагрева, так и время приготовления. Можно готовить разные блюда одновременно с или без одинаковой предварительной подготовки на одном или нескольких уровнях. Этот режим распределяет жар и запахи не смешиваются. При одновременном приготовлении нескольких блюд требуется на десять минут больше времени.
<b>Soft cook</b> 	200 50 ÷ 230	-	<b>Soft cook (а)</b> Эта функция для приготовления кондитерских изделий и хлеба. Благодаря сниженной скорости конвекции увеличивается влажность внутри духовки. Повышенная влажность создает идеальные условия приготовления для блюд, консистенция которых должна быть эластичной в процессе приготовления (например, пироги, хлеб, печенье) и не допускается растрескивание.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	<b>Конвекция + нижний нагревательный элемент (а)</b> Нижний нагревательный элемент используется с конвекцией, которая обеспечивает циркуляцию воздуха в духовке. Этот режим идеален для приготовления изделий из слоеного теста, тарталеток и паштетов. Предотвращает высушивание продуктов и способствует тому, чтобы «поднимались» пироги, хлеб и другие блюда, приготавливаемые на нижнем уровне. Разместите блюдо на нижнем уровне.
	Уровень 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	<b>Гриль: при использовании гриля дверца должна оставаться закрытой.</b> Используется только верхний нагревательный элемент и можно регулировать температуру. Требуется пять минут предварительного нагрева, для того чтобы нагревательный элемент стал раскаленным докрасна. Подходит для приготовления мяса гриль, люля-кебаб и т.д. Белое мясо следует разместить на расстоянии от гриля: время приготовления будет дольше, но блюдо получится вкуснее. Можно положить красное мясо и рыбное филе на решетке с поддоном для сбора сока под ним.
<b>Super grill</b> 	Уровень 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	<b>Супер гриль:</b> в духовке предусмотрены два режима для гриля <b>Гриль: 2200 Вт</b> <b>Гриль СУПЕР: 3000 Вт</b>
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	<b>Гриль с конвекцией (а): при использовании гриля с конвекцией дверца должна оставаться закрытой.</b> Верхний нагревательный элемент используется вместе с конвекцией, которая обеспечивает циркуляцию воздуха в духовке. Предварительный нагрев необходим при приготовлении красного мяса, но при приготовлении белого мяса такой необходимости нет. Режим идеально подходит для приготовления толстых кусков мяса, целых тушек, как жареный поросенок, курица и т.д. Положите блюдо в центре решетки, которую следует установить на средний уровень. Для сбора сока вставьте под решетку специальный поддон. Проверьте, чтобы блюдо не располагалось слишком близко к грилю. По прошествии половины времени приготовления, переверните блюдо.
	Уровень 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	<b>50 Вертел:</b> при использовании вертела дверца должна оставаться закрытой В этом режиме используется верхний нагревательный элемент. Температура нагрева может регулироваться в соответствии с требованиями. Вертел лучше всего использовать для приготовления продуктов среднего размера. Этот режим идеален для подчеркивания вкуса мяса, поджаренного традиционным способом. Для приготовления на вертеле не требуется предварительного нагрева
	220	50 ÷ MAX	<b>Режим пицца</b> В этом режиме горячий воздух циркулирует в духовке, обеспечивая отличный результат для таких блюд, как пицца или итальянский пирог фокачча

(а) в некоторых моделях: режим с изменяемой скоростью конвекции "Vario Fan" является эксклюзивной разработкой Candy, созданной для улучшения результатов приготовления, регулирования температуры и влажности. "Vario Fan" – самостоятельно включающаяся система, которая автоматически меняет скорость конвекции, при выборе соответствующего режима: эта функция обозначена в выделенной части панели управления.

\* Испытано в соответствии с CENELEC EN 50304

\*\* Испытано в соответствии с CENELEC EN 50304 для определения класса потребления электроэнергии.

## 5. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Температура и время приготовления указаны только для информации, чтобы облегчить пользование духовкой. Личный опыт подскажет, какие режимы лучше выбирать в соответствии с вашим вкусом и привычками. Следует учесть, что при приготовлении при высоких температурах сок брызгает на стенки духовки, что вызывает ее загрязнение и образование дыма. Лучше немного снизить температуру приготовления, даже если это приведет к увеличению времени приготовления.

В духовке имеется несколько уровней, нумерация которых начинается снизу.



### РЫБА

Блюдо	Способ приготовления	Количество	Температура °C	Время приготовления	Уровень
Окунь или дорада	Естественная конвекция	1 кг целиком	220° C	30 мин	1
Лосось	Естественная конвекция	1 кг	220° C	30 мин	1
Морской язык	Принудительная конвекция	6 кусков	160° C	15-20 мин	1
Рыба на гриле	Гриль	6 филе	275° C	2x5 мин	4

### ОВОЩИ И ПРОЧЕЕ

Блюдо	Способ приготовления	Количество	Температура °C	Время приготовления	Советы
Тушеная капуста	Естественная конвекция	На 6 персон	200-220 ° C	1 час	
Запеченный паштет	Естественная конвекция		200-220 ° C	1 час/кг	
Цикорий с сыром	Принудительная конвекция	На 6 персон	180-200 ° C	25-30 мин	
Фаршированные помидоры	Принудительная конвекция	6-8 персон	200-220 ° C	40-45 мин	
Луковый пирог	Принудительная конвекция	На 6 персон	220 ° C	35-40 мин	
Запеканка	Принудительная конвекция	На 6 персон	220 ° C	40-45 мин	
Тосты с овечьим сыром*	Турбогриль	На 6 персон	210 ° C	3 минуты на каждую сторону + 4 минуты с сыром	Блюдо для гриля
Гратин дофинуа	Турбогриль	На 6 персон	200 ° C	45 мин	
Колбаски по-тулузски	Турбогриль	На 4 персоны	210 ° C	45 мин	
Суфле соленое/сладкое	Принудительная конвекция	На 6 персон	180-200 ° C	2 раза по 10 минут, перевернуть по прошествии половины времени приготовления	Блюдо для гриля

Все блюда готовились на 1 уровне, кроме блюд помеченных «\*», которые готовятся на среднем уровне



В соответствии с Европейской директивой 2002/96/CE об утилизации электрических и электронных приборов (WEEE) на этом электробытовом приборе имеется специальный знак.

Удостоверившись в том, что этот прибор утилизирован согласно существующим нормам, Вы можете избежать отрицательных последствий для окружающей среды и здоровьем людей, которые могут быть вызваны неправильной переработкой по окончании срока службы. Утилизация прибора должна производиться в соответствии с действующим природоохранным законодательством и правилами утилизации отходов.

Для получения более подробной информации по вторичной переработке этого прибора следует обращаться в соответствующее ведомство (департамент экологии и охраны окружающей среды), в службу очистки или в магазин, где Вы приобрели прибор.

## 5. МЯСО

Лучше солить мясо по окончании приготовления, так как соль способствует выделению жира, что увеличивает загрязнение жарочной камеры и выделение дыма.

Предназначенные для жарки телятину, баранину, свинину и рыбу можно ставить в холодную духовку. Время приготовления увеличивается по сравнению с предварительно разогретой духовкой, однако проникновение тепла к центру продуктов происходит более постепенно, что дает лучшие результаты. Правильный предварительный разогрев духовки гарантирует хорошие результаты приготовления говядины и свинины.

### ГРИЛЬ

Перед тем как ставить блюдо в духовку: достаньте мясо из холодильника за несколько часов до приготовления. Рекомендуется положить его на впитывающую бумагу, таким образом, мясо получится более нежным, вкусным и не окажется холодным внутри. Перед жаркой мясо следует посыпать специями, не солите до окончания приготовления, иначе мясо окажется менее нежным и вкусным.

Тщательно смажьте оливковым маслом при помощи кисточки, лучше всего использовать широкую и плоскую кисточку. Добавьте перец и специи.

Во время приготовления: Никогда не протыкайте продукты во время приготовления, даже при переворачивании, иначе весь сок вытечет и мясо получится сухим.

Блюдо	Способ приготовления	Количество	Температура °С	Время приготовления	Советы
Мясо с морковью	Естественная конвекция	На 6 персон	200-220 °С	Около 1 часа	
Утка	Естественная конвекция	1,5 кг	200-220 °С	1 1/2 часа	
Индейка	Естественная конвекция	5/6 кг	160-180 °С	2 1/2 - 3 часа	
Гусь	Естественная конвекция	3/4 кг	160-180 °С	2 – 2 1/2 часа	
Баранья нога	Естественная конвекция		200-220 °С	10 минут/кг*	
Цыпленок	Естественная конвекция	1/1,5 кг	220 °С	Около 1 часа	
Ростбиф	Естественная конвекция		240 °С	10 минут/кг*	
Кролик	Принудительная конвекция	800-1 кг	200-220 °С	50-60 минут	
Говядина	Вертел	1 кг	275 °С	15-20 минут	Без предварительного разогрева
Баранина	Вертел	1 кг	275 °С	20 -25 минут	Без предварительного разогрева
Люля-кебаб	Гриль	6 штук	275 °С	2x8 минут	Перевернуть по прошествии половины времени приготовления
Свинина	Гриль	6 кусков	275 °С	2x8 минут	Перевернуть по прошествии половины времени приготовления

\* Все блюда готовились на 1 уровне

## ВЫПЕЧКА И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Избегайте использования блестящих форм, поскольку они отражают тепло, и верхняя часть изделия может подгореть. Если изделие слишком быстро подрумянивается, накройте его бумагой для выпекания или алюминиевой фольгой.

Внимание: кладите фольгу правильной стороной, блестящая сторона должна быть повернута к изделию, иначе тепло будет отражаться и не проникнет внутрь продукта.

Старайтесь не открывать дверцу в течение первых 20-25 минут выпечки, иначе все кондитерские изделия, которые должны подойти во время приготовления, такие как суфле, булочки и т. д. немедленно опадут. Для контроля процесса приготовления воткните в центр лезвие ножа или зубочистку. Если тесто не прилипло, значит, изделие готово и можно выключать духовку. Если лезвие сырое или к нему прилипло тесто, продолжите приготовление, слегка убавив температуру, чтобы верх изделий не пригорел.

Блюдо	Способ приготовления	Количество	Температура °С	Время приготовления	Уровень	Советы
Булочки	Принудительная конвекция	800 гр	200 °С	40 мин	1	
Пирог с капустой	Принудительная конвекция	40 кусков	190 °С	35 мин	1/3	2 противня
Основа для торта	Принудительная конвекция	На 6 персон	180-220 °С	20-30 мин	1	Ø 27
Пирожное из заварного теста	Принудительная конвекция	6 штук	200 °С	15-20 мин	1	
Безе	Конвекция с нижним нагревательным элементом*	1 противень	80-85 °С	4 часа 30 мин	1	1 профитролии
Фруктовый торт	Конвекция с нижним нагревательным элементом*	На 6 персон	220 °С	35-40 мин	1	
Пирожное Сант Оноре	Конвекция с нижним нагревательным элементом*	6 штук	190 °С	30-35 мин	1	

\* При использовании режима «конвекция с нижним нагревательным элементом» рекомендуем предварительный нагрев при помощи конвекции для экономии времени

**UWAGA:** Podczas pracy urządzenie oraz jego elementy są gorące. Należy zachować ostrożność i nie dotykać gorących części.

- Dzieci w wieku do 8 lat nie mogą zbliżać się do urządzenia chyba że pozostają one pod ciągłym nadzorem.
- Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczeniami ruchowymi, umysłowymi, czuciowymi lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Dzieci bez nadzoru nie mogą obsługiwać ani czyścić urządzenia.
- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać gorących części wewnątrz piekarnika.

**UWAGA:** dostępne części mogą być gorące podczas użytkowania. Dzieci nie mogą zbliżać się do urządzenia.

- Do czyszczenia szyby drzwi piekarnika nie wolno stosować substancji ściernych ani ostrych skrobaków gdyż mogą one porysować szkło i spowodować jego stłuczenie.
- Wyłączyć piekarnik przed usunięciem ekranu, po wyczyszczeniu zamontować ekran zgodnie z instrukcją.
- Używać wyłącznie sondy cieplnej przeznaczonej do tego piekarnika.
- Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych.

**UWAGA:** należy upewnić się czy urządzenie jest wyłączone przed przystąpieniem do wymiany żarówki aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia.

- Wyłącznik musi być podłączony do okablowania zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- instrukcja musi określać jaki rodzaj przewodu może być zastosowany, z uwzględnieniem temperatury tylnej ścianki urządzenia.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony należy go wymienić na nowy dostarczony przez producenta lub autoryzowany serwis.

**UWAGA:** w celu uniknięcia zagrożeń związanych z przypadkowym zadziałaniem zabezpieczeń termicznych urządzenie nie może być zasilane z sieci sterowanej niezależnie lub z obwodów które są regularnie włączane i wyłączane.

**UWAGA:** dostępne części mogą być gorące podczas używania grilla. Dzieci nie mogą zbliżać się do urządzenia.

- Pokarm który wykypiał musi być usunięty przed czyszczeniem.
- Podczas pyrolizy powierzchnie mogą się bardzo mocno nagrzewać, proszę pilnować dzieci aby się nie zbliżały.

## 1. WSKAZÓWKI OGÓLNE

Dziękujemy za wybór jednego z naszych produktów. Aby wykorzystać go w maksymalnym stopniu zalecamy:

- uważnie zapoznać się ze wskazówkami zawartymi w niniejszej książeczce
- zachować ją na wypadek ewentualnej konsultacji.

Po pierwszym włączeniu piekarnika może wydobywać się z urządzenia dym o ostrym zapachu, pochodzącym z pierwszego podgrzania kleju, którym przymocowane są płyty izolacyjne stanowiące wykładzinę piekarnika. Jest to zjawisko całkowicie normalne i w przypadku jego wystąpienia należy poczekać aż dym przestanie się wydobywać i dopiero wtedy można umieścić w piekarniku żywność. Sam piecyk, ze swojej natury, jest urządzeniem rozgrzewającym się, co szczególnie dotyczy przeszklonych drzwiczek.

### 1.1 DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Niniejsze urządzenie w częściach przeznaczonych do stykania się z żywnością, zgodne jest z zapisami dyrektywy CEE 89/109 i Dekretu z mocą ustawy numer 108 z 25.01.1992 r.

Urządzenie jest zgodne z Dyrektywami Europejskimi 73/23/CEE i 89/336/CEE zastąpionymi odpowiednio przez Dyrektywy 2006/95/CE i 2004/108/CE z następnymi modyfikacjami.

### 1.2 UWAGA

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do stosowania tylko i wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane, tzn. do wypieku produktów żywnościowych.

Wszelkie inne zastosowanie, (jak np. podgrzewanie otoczenia) jest uważane za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Konstruktor nie odpowiada za ewentualne szkody wynikające z niewłaściwego użycia, błędnego i nieracjonalnego zastosowania. Podczas pracy piekarnik nagrzewa się, należy więc uważać aby nie dotykać grzałek wewnątrz piekarnika. Należy także pilnować, aby dzieci nie zbliżyły się do pracującego piekarnika. Wykorzystywanie dowolnego urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania niektórych podstawowych reguł, w szczególności:

- Nie należy pociągać za kabel zasilający w celu wyjęcia wtyczki z gniazdka sieciowego,
- Nie należy dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami lub stopami.
- Nie należy obsługiwać urządzenia stojąc boso.
- Nie wolno pozwalać aby urządzenie było obsługiwane przez dzieci lub osoby nie zaznajomione z nim bez właściwego nadzoru.
- Ogólnie odradza się stosowanie adapterów, rozdzielaczy lub przedłużaczy. W przypadku awarii lub niewłaściwego działania urządzenia należy je natychmiast wyłączyć i nie obsługiwać się nim. W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy natychmiast wymienić go, postępując w sposób następujący:
- otworzyć wieczko skrzynki zaciskowej odłączyć kabel zasilający i zastąpić go innym o odpowiedniej długości, izolowanym gumą (typu HO5 RR-F, HO5VV-F, HO5V2V2-F) i przystosowanym do mocy urządzenia.

Czynności takiej powinna dokonać osoba o odpowiednich kwalifikacjach. Przewód uziemiający (żółto-zielony), powinien obowiązkowo być dłuższy o ok. 10 mm od przewodów sieci zasilającej.

O ewentualne naprawy należy prosić wyłącznie upoważnione punkty serwisowe i żądać stosowania oryginalnych części zamiennych. Niestosowanie się do powyższych wskazówek może poważnie ograniczyć poziom bezpieczeństwa urządzenia.

- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez dzieci lub osoby nie posiadające wiedzy do jego użytkowania, chyba że pozostają pod nadzorem lub zostały przeszkolone w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Proszę nadzorować dzieci tak aby nie bawiły się urządzeniem.

• Nie należy wykladać ścianek piekarnika folią aluminiową lub jednorazowymi materiałami ochronnymi dostępnymi w sklepach. Użyta folia aluminiowa lub inne materiały ochronne w zetknięciu z gorącą emalią mogą spowodować nadtopienie się i pogorszenie jakości emaliowanych ścianek wnętrza piekarnika.

### 1.3 INSTALACJA

Instalacja odbywa się na koszt nabywcy i producent zwolniony jest z tej usługi.

Instalacja powinna być dokonana zgodnie z instrukcją i tylko przez wykwalifikowany personel. Błędna instalacja może spowodować obrażenia osób, zwierząt i szkody przedmiotów, za które producent nie jest odpowiedzialny.

### 1.4 OSADZENIE URZĄDZENIA W OBUDOWIE

Należy umieścić urządzenie we wnęce szafki (pod blatem kuchennym lub w pionowej szafce). Mocowanie odbywa się za pomocą czterech śrub przykręcanych w otworach widocznych po otwarciu drzwiczek.

Aby zapewnić najlepszą wentylację w szafce, należy wyciąć w niej otwory, zgodnie z wymiarami i odległościami wskazanymi na rysunku na stronie 78.

### Uwaga!

W przypadku piekarników łączonych z płytą kuchenną konieczne jest przestrzeganie zaleceń zamieszczonych w instrukcji dołączonej do kombinowanego urządzenia.

### Uwaga!

W celu zagwarantowania właściwego funkcjonowania urządzenia zabudowanego, konieczne jest, aby szafka lub wnęka charakteryzowały się odpowiednimi parametrami. Ścianki mebli sąsiadujących z piekarnikiem powinny być wykonane z materiału odpornego na wysoką temperaturę. Obowiązuje to szczególnie w przypadku szafek wykonanych z płyty pilśniowej lub pазdzierzowej, wykorzystującej klej, który powinien być odporny na temperaturę 120° C. Szafki sklepane a nieodporne na tę temperaturę mogą stać się przyczyną odkształceń lub odklejania się warstwy laminatu. Według norm bezpieczeństwa z chwilą osadzenia urządzenia w zabudowie nie powinno się wykonywać żadnych połączeń z elementami elektrycznymi.

Wszystkie elementy stanowiące osłonę urządzenia powinny zostać zamocowane w taki sposób, aby nie można ich było zdjąć bez uciekania się do pomocy narzędzi.

Aby zapewnić dobrą wentylację, konieczne jest usunięcie tylnej ścianki szafki, pomiędzy ścianą a płytą kuchenną powinna istnieć wolna przestrzeń o rozmiarach co najmniej 45 mm.

### 1.5 Podłączenie elektryczne

Należy wetknąć wtyczkę w gniazdko sieciowe wyposażone w bolec połączony z uziemieniem. Samo uziemienie powinno być wykonane w sposób prawidłowy. W przypadku modeli bez wtyczki należy zamontować na kablu zasilającym wtyczkę znormalizowaną, zdolną wytrzymać obciążenie wskazane na tabliczce znamionowej. Przewód uziemiający jest oznaczony kolorem żółtym i zielonym. Montażu wtyczki powinna dokonać osoba wykwalifikowana. W przypadku niedopasowania gniazdka i wtyczki urządzenia należy zamienić gniazdko na inne - odpowiedniego typu, zaś samej wymiany powinna dokonać osoba wykwalifikowana. Powinna ona również upewnić się, czy powierzchnia przekroju kabli w gniazdku jest odpowiednia dla mocy pobieranej przez urządzenie. Można również dokonać podłączenia do sieci, wstawiając pomiędzy urządzenie i samą sieć przełącznik wielobiegunowy charakteryzujący się minimalną odległością pomiędzy stykami w pozycji otwarcia równą 3 mm, dostosowanego do obciążenia i odpowiadającego obowiązującym normom. Żółto-zielony kabel uziemiający nie może być przerwany żadnym przełącznikiem. Stosowane gniazdko lub przełącznik wielobiegunowy powinny być łatwo dostępne dla użytkownika lub przedstawiciela serwisu Uwaga: Podczas instalacji kabel zasilający należy umieścić tak, aby w żadnym jego punkcie temperatura otoczenia nie była wyższa niż 50 stopni C.

Urządzenie zgodne jest z wymaganiami bezpieczeństwa przewidzianymi przez odpowiednie instytucje normatywne. Bezpieczeństwo elektryczne niniejszego urządzenia zapewnione jest jedynie wtedy, gdy jest ono prawidłowo podłączone do sprawnej instalacji uziemiającej, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa elektrycznego.

Jest absolutnie niezbędne sprawdzenie tego podstawowego zalecenia bezpieczeństwa, zaś w przypadku wątpliwości należy zażądać dokładnego sprawdzenia instalacji przez wykwalifikowany personel. Należy sprawdzić czy moc elektryczna instalacji i gniazdek sieciowych odpowiadają maksymalnej mocy urządzenia wskazanej na tablicy znamionowej. W przypadku wątpliwości należy zwrócić się do osoby wykwalifikowanej.

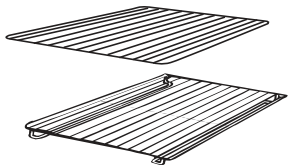
**Uwaga: Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody uczynione osobom lub rzeczom spowodowane brakiem połączenia z instalacją uziemiającą. UWAGA: Napięcie i częstotliwość zasilania wskazane są na tabliczce znamionowej - rys. 4, s. 78.**

## 1.6 WYPOSAŻENIE PIEKARNIKA

(Dostępne tylko w niektórych modelach)

Przed pierwszym użyciem piekarnika konieczne jest wykonanie wstępnego oczyszczenia elementów jego wyposażenia. Należy umyć je gąbką, a następnie opłukać i wysuszyć.

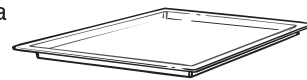
Ruszt służy za podstawę dla tortownic, naczyń żaroodpornych i foremek do ciast. Służy także do pieczenia mięs, ponieważ dołączona jest do niego brytwanna, na którą może kapać tłuszcz z pieczonego mięsa.



Zestaw do pizzy, idealny do jej pieczenia, powinien być stosowany gdy włączamy funkcję PIZZA.



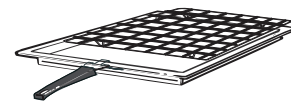
Taca odciekowa służy do zbierania soku z grillowanych potraw.



Ruszt wraz z ociekaczem do tłuszczu przeznaczony jest do grillowania.

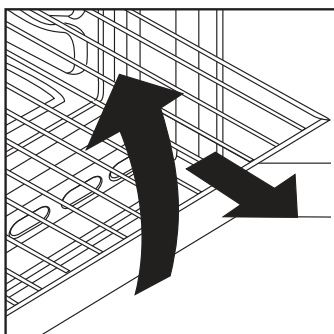
Ruszt wyposażony jest w specjalny uchwyt umożliwiający wyjęcie go z piekarnika.

Nie należy pozostawiać uchwyty we wnętrzu piekarnika.



## 2. UŻTECZNE WSKAZÓWKI

### 2.1 Ruszty piekarnika - system blokady



Piekarnik wyposażony jest w nowy system blokady rusztów. System ten pozwala na niemal całkowite wysunięcie rusztów, bez groźby wypadnięcia ich z piekarnika, z jednoczesnym utrzymaniem ich pozycji poziomej, umożliwiając w ten sposób sprawdzenie i wymieszanie potrawy w sposób jak najbardziej pewny i cichy. Aby wyciągnąć ruszty, wystarczy, jak wskazuje rysunek, unieść je, chwytając za przednią część i pociągnąć w swoim kierunku.


### 2.2 PIECZENIE Z GRILLEM


Ten typ pieczenia pozwala na szybkie zarumienienie potraw. Do tego celu zaleca się umieszczenie rusztu na poziomie 3 lub 4, zależnie od wymiarów potraw (str.74).


Na grillu można piec niemal wszystkie rodzaje mięs, z wyjątkiem niektórych chudych mięs z dziczyzny oraz pulpetów. Mięso i ryby do pieczenia na grillu należy lekko natrzeć oliwą.

### 2.3 MODELE U-COOK

U-COOK ma elektronicznie sterowany wentylator, rozwiązanie opatentowane VARIOFAN. Podczas pieczenia system zmienia automatycznie obroty wentylatora (w trybie wielofunkcyjnym) w celu optymalizacji temperatury i przepływu powietrza wewnątrz piekarnika.

U-COOK ma funkcję Softcook . która kontroluje rozkład wilgotności i temperatury. Zmniejsza ona o około 50% utratę wilgotności przez co potrawy są bardziej delikatne. Jest to szczególnie przydatne przy wypiekach chleba i ciast.

 Zmniejsza czas rozgrzewania piekarnika: tylko 8 minut do 200 stopni Celsjusza.

 Umożliwia ustawienie mocy grillowania, do 50 % mocy więcej niż w tradycyjnym piekarniku.

W niektórych modelach występują drzwi **WIDE DOOR** z większą szybą, co ułatwia czyszczenie piekarnika i poprawia jego izolację termiczną.

### 2.4 Zależnie od modelu U-SEE

System oświetlenia zastępujący tradycyjną żarówkę. 14 diod LED zintegrowanych z drzwiami. Wytwarzają białe jasne światło co umożliwia dokładne oświetlenie wnętrza piekarnika bez cieni.

#### Zalety :

U-SEE system poza lepszym oświetleniem zapewnia też większą niezawodność niż tradycyjne żarówki i oszczędza energię elektryczną.




- Optymalne oświetlenie
- Long life - duża trwałość
- Bardzo niskie zużycie energii,
- 95% w porównaniu do tradycyjnego.



„Urządzenie z białym źródłem światła LED klasy 1M, zgodnie z IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (co odpowiada EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); maksymalna moc emisji światła dla 459nm < 150uW. Nie obserwować bezpośrednio urządzeniami optycznymi.”

## 2.7 FUNKCJA AQUACTIVA

W funkcji Aquactiva zostaje wykorzystana para wodna, która pomaga usunąć tłuszcz i resztki potraw z wnętrza piekarnika.

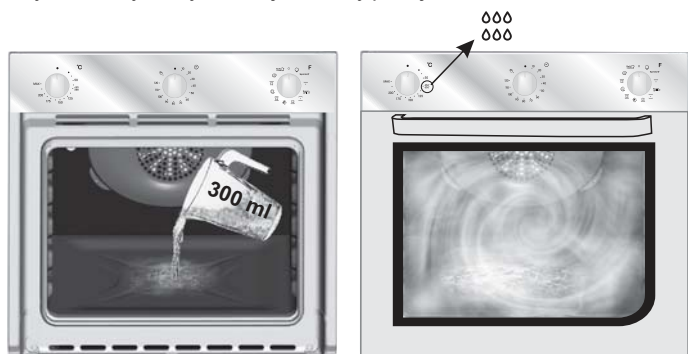
1. Wlać 300 ml wody do wgłębienia Aquactiva umieszczonego na dnie piekarnika.
2. Wybrać funkcję piekarnika Pieczenie Statyczne (  ) lub dolna (  ) grzałka
3. Ustawić temperaturę na symbolu Aquactiva 
4. Uruchomić program na 30 min.
5. Po upływie 30 min wyłączyć piekarnik i zostawić do ostygnięcia.
6. Kiedy urządzenie jest zimne wyczyścić wnętrze piekarnika miękką ściereczką.

### Ostrzeżenie:

Przed dotknięciem urządzenia, upewnij się, że jest ono zimne.

Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia.

Używać wody destylowanej lub wody pitnej.



## 2.9 SERWIS TECHNICZNY

Przed zwróceniem się do Centrum Serwisowego. Jeśli piekarnik nie działa, radzimy sprawdzić, czy prawidłowo została włożona wtyczka do gniazdka sieciowego.

Jeśli nie można wykryć przyczyny usterki:

Należy odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego, nie dotykać urządzenia i wezwać technika serwisowego.

**Przed zawiadomieniem Centrum Serwisowego należy zanotować numer seryjny, znajdujący się na tabliczce znamionowej.**

### GWARANCJA

Niniejsze urządzenie dostarczane jest wraz ze świadectwem gwarancji uprawniającym do bezpłatnego korzystania z serwisu technicznego, w okresie gwarancyjnym na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej.



To urządzenie elektryczne jest oznakowane zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/CE dotyczącą śmieci tworzonych przez zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (WEEE)

Zapewniając właściwą utylizację tego sprzętu elektrycznego przyczynicie się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z niewłaściwej utylizacji takiego sprzętu.

Symbol umieszczony na urządzeniu oznacza, że sprzęt ten nie może być traktowany tak samo jak inne śmieci domowe.

Musi zostać oddany do najbliższego punktu zbiórki i utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Utylizacja musi być wykonana zgodnie z aktualnymi przepisami o utylizacji tego typu śmieci.

Aby uzyskać dokładne informacje na temat postępowania w sprawie tego typu śmieci proszę skontaktować się z odpowiednim biurem w departamencie Ministerstwa Ochrony Środowiska lub z Zakładem Oczyszczania Miasta w waszym miejscu zamieszkania, lub też ze sklepem w którym sprzęt został zakupiony.

## 2.8 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Powierzchnie ze stali nierdzewnej i powierzchnie emaliowane należy myć w letniej wodzie z dodatkiem mydła, ewentualnie z użyciem środków dostępnych w handlu, absolutnie unikając stosowania proszków ciernych, które mogłyby uszkodzić powierzchnie i części ozdobne.

Bardzo ważnym zagadnieniem jest utrzymywanie w piekarniku czystości, czyszczenie piekarnika należy przeprowadzać po każdorazowym wykorzystaniu go. Na ściankach piekarnika w czasie wypieku osadzają się tłuszcze, które mogą, w trakcie kolejnego uruchomienia, wytwarzać nieprzyjemne zapachy, pogarszające wynik pieczenia. Do czyszczenia wnętrza piekarnika należy stosować ciepłą wodę i środek myjący, na zakończenie należy odpowiednio opłukać ścianki piekarnika.

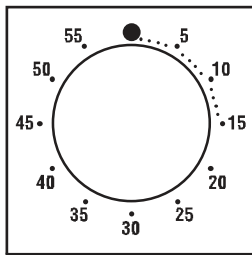
**Możliwe jest uniknięcie tej niewygodnej czynności dzięki pokryciu ścianek, we wszystkich modelach piekarnika, specjalnymi płytami samooczyszczającymi się, oferowanymi jako akcesoria na życzenie: patrz odpowiedni paragraf "KATALITYCZNY PIEKARNIK SAMOOCZYSZCZAJĄCY SIĘ".**

Do rusztów ze stali nierdzewnej należy używać detergentów i stałowych druciaków. Czyszczenie powierzchni ze szkła hartowanego należy wykonywać gdy powierzchnie te są ostudzone. Pęknięcia powierzchni szklanych wynikłe z nieprzestrzegania tego zalecenia nie są objęte gwarancją.

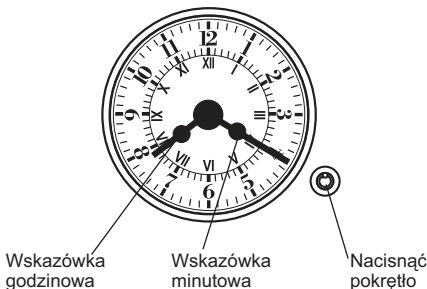
Zarówkę oświetleniową piekarnika można wymienić odłączając wcześniej urządzenie od zasilania i odkręcając klosz. Należy wymienić żarówkę na nową, o tej samej odporności na wysokie temperatury.

### 3. REGULATOR CZASOWY

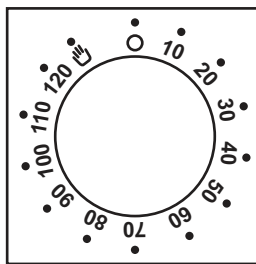
#### 3.1 KORZYSTANIE Z MINUTNIKA



Aby ustawić wybrany czas zakończenia pieczenia należy wykonać pełny obrót pokrętłem, aby powrócić wskaźnikiem na pozycję odpowiadającą wybranemu czasowi. Kiedy upłynie ustawiony czas, po kilku sekundach rozlegnie się sygnał dźwiękowy, sygnalizujący koniec pieczenia.



#### 3.2 KORZYSTANIE Z WYŁĄCZNIKA KONCA PIECZENIA



Mechanizm ten pozwala zaprogramować w minutach czas pieczenia i automatyczne wyłączenie się piekarnika w ustawionym czasie (max. 120 minut)

Po upływie wybranego czasu pokrętko programatora obróci się na pozycję 0 (pozycja sygnału dźwiękowego), w której piekarnik automatycznie się wyłączy.

Piekarnik może być włączony jedynie wtedy gdy ustawimy czas pieczenia lub gdy przekręcimy pokrętko na pozycję

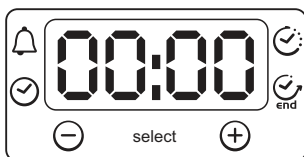
#### Ustawienia analogowego programatora

Po naciśnięciu pokrętki, wskazówka przesunie się o minutę do przodu. Jeżeli przytrzymamy wciśnięte pokrętko dłużej, wskazówka będzie przesuwana się szybciej do przodu.

#### 3.3 ZEGAR DOTYKOWY

FUNKCJE	Jak włączyć	Jak wyłączyć	Jak działa	Do czego służy
<b>Minutnik</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 1 raz</li> <li>Ustawić czas trwania pieczenia wciskając Przyciski "-" "+"</li> <li>Zwolnić przyciski.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Po zakończeniu ustawionego czasu, funkcja sama się wyłączy i rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który wyłączy się po chwili. Aby wyłączyć natychmiast sygnał dźwiękowy należy wcisnąć przycisk SELECT</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Po zakończeniu ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy</li> <li>Podczas pracy wyświetlacz pokazuje pozostały czas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pozwala na użycie programatora jako budzika. Można go używać przy włączonym lub wyłączonym piekarniku.</li> </ul>
<b>Czas trwania pieczenia</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 2 razy</li> <li>Ustawić czas trwania pieczenia przyciskiem</li> <li>Zwolnić przyciski "-" "+"</li> <li>Wybrać funkcję za pomocą pokrętki wyboru funkcji</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Po zakończeniu ustawionego czasu piekarnik sam się wyłączy.</li> <li>Jeśli trzeba wyłączyć piekarnik wcześniej należy obrócić pokrętko wyboru funkcji na pozycję 0 lub ustawić czas pieczenia na 0:00(przyciskami SELECT "-" "+")</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pozwala ustawić czas trwania pieczenia</li> <li>Aby pokazać czas pozostały do końca pieczenia należy wcisnąć przycisk SELECT 2 Razy</li> <li>Aby zmienić czas pozostały do końca pieczenia należy wcisnąć przycisk SELECT "-" "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aby wyłączyć sygnał (alarm) wcisnąć jakikolwiek przycisk. Aby przywrócić działanie zegara wcisnąć przycisk środkowy (centralny)</li> </ul>
<b>Zakończenie pieczenia</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 3 razy</li> <li>Ustawić godzinę zakończenia pieczenia przyciskami "-" "+"</li> <li>Zwolnić przyciski</li> <li>Wybrać funkcję pieczenia za pomocą pokrętki wyboru funkcji.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>O ustawionej godzinie piekarnik sam się wyłączy</li> <li>Jeśli trzeba go wyłączyć wcześniej należy ustawić pokrętko wyboru funkcji na pozycję 0</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ustawia godzinę końca pieczenia.</li> <li>Aby pokazać zaprogramowaną godzinę należy Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 3 razy</li> <li>Aby zmienić zaprogramowaną godzinę wcisnąć przycisk SELECT+ "-" "+"</li> </ul>	<p>Zwykle używa się tej funkcji razem z funkcją Czas trwania pieczenia: np. potrawa ma się piec przez 45 min. i chcemy, żeby była gotowa o godz. 12:30. A zatem należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wybrać odpowiednią funkcję pieczenia</li> <li>Ustawić czas trwania pieczenia na 45 mm (Timer+ "-" "+")</li> </ul>
<b>ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zabezpieczenie aktywuje się przytrzymując przez minimum 5 sekund pole (+) . Od tej chwili wszystkie funkcje są zablokowane wyświetlacz naprzemiennie pokazuje STOP i ustawiony czas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zabezpieczenie wyłącza się przytrzymując przez minimum 5 sekund pole (+) Od tej chwili wszystkie funkcje sterowania są odblokowane.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Po zakończeniu ustawionego czasu piekarnik wyłączy się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.</li> <li>Ustawić koniec pieczenia na godz. 12:30 (END + "-" "+"</li> </ul> <p><b>Pieczenie wyłączy się automatycznie o godz. 11:45 (12:30 - 45 min.) O ustawionej godzinie końca pieczenia piekarnik automatycznie się wyłączy.</b></p> <p><b>UWAGA</b></p> <p>Jeśli ustawimy tylko koniec pieczenia, piekarnik włączy się natychmiast i wyłączy o ustawionej godzinie.</p>

#### 3.4 USTAWIANIE ZEGARA

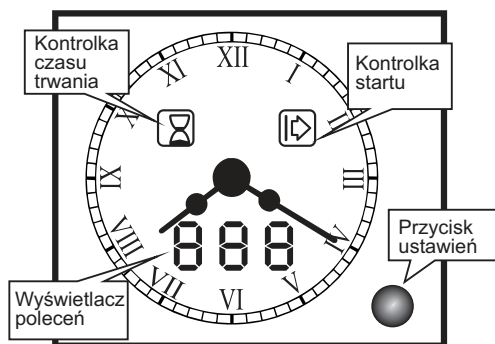


**UWAGA**  
Pierwszą czynnością po zainstalowaniu piekarnika lub po przerwie w dopływie prądu jest ustawienia zegara. (brak ustawienia jest sygnalizowany znakiem na wyświetlaczu)  
Aby ustawić zegar należy:

- Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 1 raz
- Nastaw godzinę przyciskami "-" "+"
- Zwolnić przyciski.

**UWAGA:** Piekarnik działa tylko jeżeli zegar jest ustawiony.

### 3.5 KORZYSTANIE Z PROGRAMATORA ANALOGOWEGO



### 3.6 USTAWIENIE AKTUALNEGO CZASU

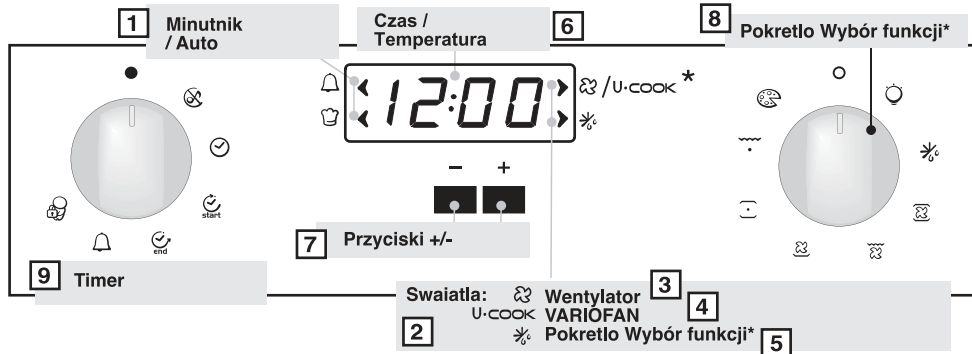
- Nacisnąć i, przez 4 sekundy, przytrzymać wciśnięty przycisk ustawień. Na wyświetlaczu pojawi się "SET". Brzęczyk wyemituje sygnał dźwiękowy.
- Ustawić aktualny czas naciskając na przycisk ustawień. Ruch obrotowy odbywa się w odstępach minutowych. W celu automatycznego przyspieszenia ruchu obrotowego, należy przytrzymać przycisk w stanie wciśniętym.

*Każda operacja musi być wykonana w ciągu 4 sekund, w przeciwnym razie będzie anulowana.*

*Czas może być wyświetlany jako wartość domyślna, nie należy tego brać pod uwagę.*

FUNKCJA	URUCHOMIENIE	WYŁĄCZENIE	DZIAŁANIE	PRZEZNACZENIE
<b>TRYB RĘCZNY</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Możliwy do ustawienia wyłącznie w trybie pieczenia. Bez żadnych ustawień na programatorze.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ustawić wszystkie pokręta w położeniu początkowym.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umożliwia ręczne sterowanie piekarnikiem.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do przyrządzania potraw według własnych przepisów.</li> </ul>
<b>MINUTNIK</b> max 90 min. <b>WYŚWIETLANY SYMBOL</b> "BEL"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nacisnąć dwa razy przycisk ustawień, na wyświetlaczu pojawi się symbol "BEL" i "----".</li> <li>• Ustawić czas obracając przycisk ustawień.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• W trakcie odliczania czasu, na wyświetlaczu wyświetlany jest w sposób ciągły pozostały czas w minutach, a potem w sekundach. Po zakończeniu odliczania, na wyświetlaczu pojawi się pulsujące "000" i wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć przycisk ustawień. W dowolnym czasie, można zmodyfikować lub anulować ustawienie minutnika.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Po upływie ustawionego czasu, emitowany jest sygnał dźwiękowy.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umożliwia używanie piekarnika tak jak budzika, nawet przy wyłączonym piekarniku.</li> </ul>
<b>CZAS PIECZENIA</b> max 24 h <b>WYŚWIETLANY SYMBOL</b> "DUR"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Przede wszystkim, należy wybrać wymaganą funkcję pieczenia i temperaturę.</li> <li>• Nacisnąć jednokrotnie na przycisk ustawień. Na wyświetlaczu pojawi się "DUR" i zacznie pulsować wskaźnik czasu pieczenia.</li> <li>• Ustawić wymagany czas pieczenia obracając przyciskiem ustawień. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas, a wskaźnik czasu pieczenia zapali się.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Po zakończeniu odliczania czasu pieczenia, na wyświetlaczu pojawi się "END", wskaźnik czasu pieczenia zacznie pulsować i piekarnik wyłączy się automatycznie. Brzęczyk wyemituje sygnał dźwiękowy zakończenia pieczenia. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć przycisk ustawień. W razie potrzeby, nacisnąć po raz drugi przycisk ustawień w celu ponownego uruchomienia piekarnika.</li> <li><b>Ustawić pokręta sterujące w położeniu początkowym.</b> Podczas pracy piekarnika istnieje możliwość zmodyfikowania lub anulowania czasu pieczenia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umożliwia ustawienie czasu pieczenia wymaganego dla potrawy przyrządzanej według wybranego przepisu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Po upływie ustawionego czasu pieczenia, piekarnik wyłączy się automatycznie i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.</li> </ul>
<b>PIECZENIE AUTOMATYCZNE</b> Max czas oczekiwania 24 h <b>WYŚWIETLANY SYMBOL</b> "PAU"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Przede wszystkim, należy wybrać wymaganą temperaturę i funkcję pieczenia.</li> <li>• Nacisnąć jednokrotnie przycisk w celu ustawienia czasu pieczenia. Postępować zgodnie z powyższymi instrukcjami dla "Czasu pieczenia - Dur".</li> <li>• Nacisnąć po raz drugi przycisk ustawień, na wyświetlaczu pojawi się symbol "PAU" i "----", wskaźnik rozpoczęcia pieczenia zacznie pulsować.</li> <li>- Ustawić czas oczekiwania na rozpoczęcie pieczenia. W czasie oczekiwania, piekarnik nie piecze, na wyświetlaczu w sposób ciągły wyświetlany jest pozostały czas oczekiwania na rozpoczęcie pieczenia, zarówno wskaźnik rozpoczęcia jak i zakończenia pieczenia są zapalone. Po upływie czasu oczekiwania, piekarnik rozpoczyna pieczenie, jedynie wskaźnik zakończenia pieczenia pozostaje zapalony.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Po zakończeniu czasu pieczenia, piekarnik wyłączy się automatycznie. Brzęczyk wyemituje sygnał dźwiękowy zakończenia pieczenia. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć przycisk ustawień. W razie potrzeby, nacisnąć po raz drugi przycisk ustawień w celu ponownego uruchomienia piekarnika.</li> <li><b>Ustawić pokręta sterujące w położeniu początkowym.</b> Podczas pracy piekarnika istnieje możliwość zmodyfikowania lub anulowania zarówno czasu oczekiwania jak też czasu pieczenia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umożliwia zaprogramowanie piekarnika tak, aby potrawa była gotowa w wymaganym czasie.</li> </ul>	<p>Przykład : Jest godzina 10:00. Potrawa wymaga pieczenia przez 45 minut i musi być gotowa na godzinę 12:00. 1. Wybrać wymaganą funkcję i temperaturę. 2. Ustawić czas pieczenia na 45 minut, 3. Ustawić czas oczekiwania na 75 minut (10:00/11:15). Piekarnik będzie oczekiwał na uruchomienie od 10:00 do 11:15; Pieczenie rozpocznie się o 11:15 i zakończy się automatycznie o 12:00.</p>

### 3.7 PROGRAMATOR ELEKTRONICZNY (Type A)



- 1 Minutnik lub Auto
2. Swiatla
3. Wentylator
4. VARIOFAN
5. Rozmrazanie
6. Temperatura lub czas
7. Przyciski +/-
8. Wybór funkcji
9. Timer

\* w zaleznosci od modelu














**UWAGA !** Po zainstalowaniu piekarnika albo po zaniku napiecia zasilania nalezy jako pierwsze ustawic godzine (wyswietlacz pokazuje 12:00 pulsujace).

**200°** Led "00" temperatury miga az do osiagniecia ustawionej wartosci.

**HOT** HOT :Po zakonczeniu pieczenia kiedy piekarnik jest goracy, « HOT » jest wyswietlone na przemian z godzina nawet jezeli oba pokretla ustawione sa na OFF.

FUNKCJA	JAK URUCHOMICZ?	JAK WYLACZYC?	CO ONA ROBI?	DO CZEGO SLUZY?
<b>CICHY</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obroc lewe pokretlo w pozycje "Cichy"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obroc pokretlo do pozycji OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wylacza dzwiek minutnika</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wylacza dzwiek minutnika</li> </ul>
<b>USTAW. GODZ.</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obroc lewe pokretlo do pozycji "Ustawienie godziny",</li> <li>• Ustaw godzine " + " "</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obroc pokretlo do pozycji OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ustawia godzine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ustawia godzine</li> </ul> <p>UWAGA : konieczne po zainstalowaniu piekarnika</p>
<b>CZAS PIECZENIA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obroc prawe pokretlo do pozycji pieczenia</li> <li>• Obroc lewe pokretlo do pozycji "Czas pieczenia"</li> <li>• Ustaw za pomoca " + " j" -"</li> </ul> <p>• Miga Auto</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Po zakonczeniu pieczenia piekarnik wylacza sie automa tycznie i rozlega sie kilkusekundowy sygnal W celu wczesniejszego zakonczenia pieczenia ustaw programator na OFF i ustaw czas na 00:00.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umozliwia ustawienie czasu pieczenia wedlug przepisu.</li> <li>• Po ustawieniu czasu obroc programator na OFF a pokaze sie godzina.</li> <li>• Dla sprawdzenia ustawionego czasu obroc pokretlo na Czas Pieczenia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do ustwienia czasu wedlug przepisu.</li> </ul>
<b>CZAS KONCA PIECZ.</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obroc prawe pokretlo do pozycji pieczenia</li> <li>• Obroc lewe pokretlo do pozycji "Koniec pieczenia"</li> <li>• Ustaw za pomoca " + " j" -"</li> </ul> <p>• Miga Auto.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Po zakonczeniu pieczenia piekarnik wylacza sie automatycznie.</li> <li>• W celu wczesniejszego zakonczenia pieczenia obroc pokretlo na OFF</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umozliwia ustawienie czasu pieczenia.</li> <li>• Po ustawieniu czasu obroc programator na OFF a pokaze sie godzina.</li> <li>• Dla sprawdzenia ustawionego czasu obroc pokretlo na czas konca pieczenia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funkcja przydatna do programowania pieczenia. Na przyklad, czas pieczenia 45min, danie ma byc gotowe na 12.30 Ustaw czas pieczenia na 45min i czas konca pieczenia na 12,30.</li> </ul> <p>Pieczenie rozpocznie sie automatycznie o 11.45 (12.30 minus 45 min) i zakonczy o 12,30 zgodnie z wybranymi ustawieniami po czym piekarnik wylaczy sie.</p>
<b>MINUTNIK</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obroc lewe pokretlo do pozycji Minutnik</li> <li>• Ustaw za pomoca " + " j" -"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Przy pokretle w pozycji Minutnik wyzeruj za pomoca "-"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rozlega sie na kilka sekund alarm po uplywie ustawionego czasu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Piekarnik mozna uzyc jako alarm nawet jezeli jest wylaczony.</li> </ul>
<b>ZABEZPIECZ.</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obroc lewe pokretlo do pozycji Zabezpieczenie. Przytrzymaj" + " przez 3 sekundy.</li> <li>• Zabezpieczenie jest aktywne przy STOP na wyswietlaczu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obroc lewe pokretlo do pozycji Zabezpiecz, Przytrzymaj" + " przez 3 sekundy</li> <li>• Komunikat STOP zniknie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nie mozna uruchomic</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zabezpieczenie przed dziecmi</li> </ul>

#### 4. INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

Pokrętko wyboru funkcji	T °C ustaw. oraz zakres model z program. elektron. (Type A)	T °C ustawienie model z termostatem	Funkcja w zależności od modelu
			Po obróceniu pokrętki sterowania na pozycję "żarówka" lampka sygnalizacyjna pozostanie zapalona w trakcie wszystkich kolejnych operacji. Włączony zostanie również wentylator chłodzący
			<b>Rozmrażanie</b> Pozycja ta umożliwia obieg powietrza o temperaturze otoczenia wokół zamrożonej potrawy, rozmraża ją w ciągu kilku minut, nie zmieniając przy tym zawartości białka.
<b>Sprinter</b> 	MAX	MAX	<b>Sprinter</b> Pozycja grzania wstępnego piekarnika. Jej włączenie pozwala na prawie natychmiastowe rozgrzanie piekarnika (np. Osiągnięcie temperatury 200°C w 8 min..) Wymagana temperatura jest ustawiana za pomocą odpowiedniego pokrętki. Koniec grzania wstępnego jest sygnalizowany za pomocą kontrolki świetlnej termostatu "C", która zgaśnie. Po zakończeniu tej fazy można wybrać żądaną funkcję pieczenia i wstawić potrawę do piekarnika. Należy uważać aby nie wstawiać potraw do piekarnika w trakcie podgrzewania wstępnego, gdyż mogłoby to zepsuć efekt pieczenia.
<b>**</b> 	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	<b>Konwekcja naturalna</b> Włączone są obie grzałki: na dole i u góry piekarnika. Jest to tradycyjne pieczenie, doskonałe do wypieku udców, dziczyzny, idealna do biszkoptów i przygotowywania potraw bardzo kruchych. Dobre wyniki uzyskuje się w przypadku wypieków na blasze z regulacją temperatury od 50 do 240° C.
 <b>*</b> 	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	<b>Pieczenie z nawiewem</b> Włączone są obie grzałki piekarnika: dolna i górna oraz wewnętrzny wentylator. Funkcja ta wskazana jest do pieczenia drobiu, ryb, chleba, pizzy itd. Taki system pieczenia umożliwia pieczenie różnych potraw na różnych poziomach w tym samym czasie ( np. mięsa i ryb) a ich smaki i zapachy nie mieszają się.
<b>Soft cook</b> 	200 50 ÷ 230	-	<b>Soft Cook</b> Soft cook to funkcja przeznaczona do pieczenia ciast i chleba. Dzięki łagodnemu nawiewowi zwiększa się wilgotność wewnątrz piekarnika. Wilgotność stwarza warunki dogodne do pieczenia potraw, które muszą zachować elastyczną konsystencję w trakcie pieczenia (np. Torty, chleb, ciasteczka) aby po upieczeniu nie kruszyły się.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	<b>Pieczenie z nawiewem i włączoną dolną grzałką</b> Doskonałe do delikatnych wypieków (torty, suflety)
	Stopnja 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	<b>Tradycyjne pieczenie na grillu przy zamkniętych drzwiczkach</b> W pozycji tej włączona zostaje grzałka grilla na promienie podczerwone (górną). Idealne przy pieczeniu mięs o średniej i małej grubości (kielbaski, Zeberka, bekon).
<b>Super grill</b> 	Stopnja 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	<b>SUPER GRILL: pečica ima dve stopnji</b> <b>Grill : 2200 W Grill SUPER : 3000 W</b>
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	<b>Grill z nawiewem przy drzwiczkach zamkniętych</b> Powietrze podgrzewane przez grzałkę grilla zostaje zasysane przez wentylator kierujący strumień powietrza na potrawy, przy czym temperatura tego powietrza może wahać się od 50 do 200° C. Funkcja grilla z nawiewem zastępuje z powodzeniem rożen obrotowy i gwarantuje doskonałe wyniki w przypadku pieczenia drobiu, kielbas i czerwonych mięs, również w dużych kawalkach.
	Stopnja 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	Włączenie grzałki grilla oraz silnika obrotu różna. Służy do pieczenia na rożnie (szaszłyki).
	220	50 ÷ MAX	<b>Funkcja pizzy</b> Rozprowadzone ciepło pozwala w tej funkcji uzyskać równomierne pieczenie dla wszystkich rodzajów potraw (idealne dla pizzy).

**(a) nekateri modeli:** Funkcija Variofan je edinstvena in je bila razvita pri Candyju, da optimizira rezultate pečenja in podajanje temperature v notranjosti pečice. Funkcija Variofan se aktivira samodejno in spremeni avtomatsko hitrost vrtenja ventilatorja, kadar je le ta funkcija izbrana: vse funkcije z ventilatorjem so označene na kontrolni plošči.

\*\* Program badań zgodny z CENELEC EN 50304.

\*\* Program badań zgodny z CENELEC EN 50304 używany dla określenia klasy energetycznej.

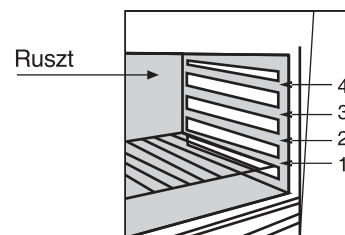
## 5. TABELA CZASÓW WYPIEKU

Sugerowane w poniższych tabelach czasy wypieku mają charakter informacyjny i mogą zmieniać się w zależności od jakości, świeżości, wymiaru i grubości potraw, a także w zależności od gustu użytkownika. Przed podawaniem potraw należy zawsze wszystkie potrawy pozostawić w piekarniku na kilka minut, po to aby po wyjęciu ich z piekarnika pozostawały nadal świeże.

### Piekarnik statyczny

Wszelkie podane czasy wypieku nie obejmują podgrzania wstępnego piekarnika, jeśli nie jest to wyraźnie wskazane w innym przypadku.

**Pożyteczna rada:** Na co najmniej 10 minut przed upływem wskazanego czasu należy wyłączyć piekarnik, pozostawiając potrawy w jego wnętrzu. Pozwoli to, oprócz oszczędności energii, upiec potrawy zgodnie z własnym smakiem. Aby powierzchnie potraw nie były zbyt suche, konieczne jest obniżenie temperatury.



Potrawa	Ilość	Elektryczny piekarnik statyczny			Elektryczny piekarnik z nawiewem			Uwagi
		Ruszt	Czas pieczenia w minutach	Temperatura piekarnika	Ruszt	Czas pieczenia w minutach	Temperatura piekarnika	
<b>• Produkty mączne</b>								
Lasagne	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Wstawić lasagne do zimnego piekarnika
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Wstawić cannelloni do zimnego piekarnika.
Makaron zapiekany	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Wstawić makaron zapiekany do zimnego piekarnika.
<b>• Produkty pieczone (nie ciasta)</b>								
Chleb	kg 1 ciasta na chleb	2	35 10 (wstępne podgrzanie)	200	2	30 ÷ 35 10 (wstępne podgrzanie)	180	Przygotować ciasto w formie bochenka i naciąć nożem górną powierzchnię bochenka. Pozostawić do rośnięcia na co najmniej 2 godziny. Natrzeć tłuszczem formę i umieścić bochenek dokładnie w środku formy.
Pizza	kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Po wstępnym podgrzaniu piekarnika przez okres 15 minut przygotować pizzę w natłuszczonej formie dodając pomidory, mozzarellę i szynkę, olej, sól, oregano.
Paszteciki Vol au vent (mrożone)	24 sztuki	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Umieścić w formie 24 paszteciki i upiec je.
Placki	200 g ciasta na każdą sztukę	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Podgrzać wstępnie piekarnik przez 15 minut, nasmarować tłuszczem formę, 4 placki pokryte tłuszczem, olejem i posolone pozostawić do rośnięcia w temperaturze otoczenia na okres co najmniej 2 godzin, po czym włożyć je do piekarnika.
<b>• Mięsa</b>								
Wszystkie mięsa można piec w pojemniku o wysokiej lub niskiej krawędzi. Zaleca się przykrycie pokrywką pojemnika niskiego, w celu uniknięcia zabrudzenia piekarnika płamami sosu. Mięsa pieczone pod przykryciem będą bardziej miękkie i soczyste, podczas gdy pieczone bez przykrycia staną się bardziej kruche. Wskazane czasy wypieku obowiązują dla potraw w pojemnikach przykrytych lub odkrytych.								
Cały rostbef	1 kg	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Umieścić mięso w głębokim talerzu ze szkła żaroodpornego, doprawić solą i pieprzem. Po upływie połowy czasu odwrócić.
Pieczeń wieprzowa zawijana	1 kg	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Piec mięso w przykrytym pojemniku ze szkła żaroodpornego z dodatkiem soli i pieprzu, przypraw naturalnych, oleju i masła.
Pieczeń cielęca zawijana	1,3 kg	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Piec jak wyżej.
Pieczeń wołowa, filet	1 kg	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Piec jak wyżej.
<b>• Ryby</b>								
Pstrąg	3 całe / 1 kg	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Piec pstrągi pod przykryciem z dodatkiem oleju soli i cebuli w pojemniku ze szkła żaroodpornego
Łosoś	700 g w plastrach 2,5 cm grubości	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Piec łososia bez przykrycia w naczyniu żaroodpornym z dodatkiem soli, pieprzu i oleju.
Sola	Filety / 1 kg	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Piec solę z dodatkiem soli i jedną łyżeczką oleju.
Złotnik	2 całe	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Piec złotniki w przykrytym naczyniu z dodatkiem oleju i soli.

## 5. TABELA CZASÓW WYPIEKU

Potrawa	Ilość	Elektryczny piekarnik statyczny			Elektryczny piekarnik z nawiewem			Uwagi
		Ruszt	Czas pieczenia w minutach	Temperatura piekarnika	Ruszt	Czas pieczenia w minutach	Temperatura piekarnika	
<b>• Drób, królik</b>								
Perliczka	1 kg - 1,3 kg	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Umieścić perliczkę w głębokim naczyniu żaroodpornym lub ceramicznym, przyprawioną przyprawami naturalnymi i małą ilością oleju.
Kurczak	1,5 kg - 1,7 kg	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Piec jak wyżej
Królik w kawałkach	1 kg - 1,2 kg	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	W wysmarowanej tłuszczem formie umieścić równe kawałki mięsa przyprawione naturalnymi przyprawami. W razie potrzeby obracać kawałki.
<b>• Ciastka, torty</b>								
Tort kakaowy pieczony w foremce		1	55	180	1	50	160	W tortownicy o średnicy 22cm. Podgrzanie wstępne - 10 min.
Tort margherita		1	55	175	1	40 ÷ 45	160	Podgrzanie wstępne - 10 min. W tortownicy o średnicy 22 cm.
Tort marchewkowy	scatola	1	65	180	1	50 ÷ 60	160	Podgrzanie wstępne - 10 min. W tortownicy o średnicy 22 cm.
Ciasto morelowe	700 gr	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	Podgrzanie wstępne - 10 min. W tortownicy o średnicy 22 cm.
<b>• Warzywa</b>								
Koper włoski	800 g	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	W przykrytym naczyniu ze szkła żaroodpornego rozłożyć koper podzielony na 4 części, z dodatkiem masła, soli, najlepiej ze zwróconą ku górze częścią wewnętrzną.
Cukinia	800 g	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Pokroić cukinię na plastry i piec ją w przykrytym naczyniu ze szkła żaroodpornego z masłem i
Ziemniaki	800 g	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	W przykrytym naczyniu ze szkła żaroodpornego umieścić jednakowe kawałki pokrojonych ziemniaków; piec je z olejem, solą, oregano i rozmarynem.
Marchew	800 g	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Pokroić marchewki na plasterki, przykryć je i piec w naczyniu ze szkła żaroodpornego.
<b>• Owoce</b>								
Jabłka	1 kg	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Piec owoce w odkrytym naczyniu ze szkła żaroodpornego lub ceramiki. Pozostawić w piekarniku do ostygnięcia.
Gruszki	1 kg	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Piec jak wyżej
Brzoskwinie	1kg	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Piec jak wyżej
<b>• Pieczenie - grill</b>								
Pieczenie grillu wykonujemy układając potrawy tuż pod grillem elektrycznym na promienie podczerwone. Uwaga: Podczas pracy grzałka grilla rozgrzewa się do czerwoności. Pod grill należy wstawić brytfannę do zbierania sosów.								
Tosty	4 kromki	4	5 (5 ogrzewanie wstępne)	Grill	4	5 (10 ogrzewanie wstępne)	Grill	Umieścić kromki tostu na wsporniku grilla. Po pierwszym pieczeniu odwrócić. Uwaga: Przed podaniem do stołu trzymać upieczone tosty w ciepłe na dnie piekarnika.
Tosty faszerowane	4 sztuki	3	5 (5 ogrzewanie wstępne)	Grill	3	5/8 (10 ogrzewanie wstępne)	Grill	Umieścić tosty na podstawie grilla. Kiedy się zarumienią, odwrócić tosty - aż do całkowitego zarumienienia.
Kiełbaski	n°6 sztuk / 0,9 kg	4	25/30 (5 ogrzewanie wstępne)	Grill	4	15/20 (10 ogrzewanie wstępne)	Grill	Naciąć kiełbaski i umieścić na grillu częścią wewnętrzną zwróconą ku górze. W połowie pieczenia odwrócić kiełbaski. Uwaga: Co jakiś czas należy kontrolować równomierność pieczenia. W przypadku nierównomiernego pieczenia zamienić miejscami kiełbaski mniej dopieczone z bardziej wypieczonymi.
Żeberka wołowe	4 sztuki / 1,5 kg	4	25 (5 ogrzewanie wstępne)	Grill	4	15/20 (10 ogrzewanie wstępne)	Grill	Umieścić Żeberka tuż pod dużym grillem i obrócić je dwukrotnie.
Udka kurczaka	4 sztuki / 1,5 kg	3	50/60 (5 ogrzewanie wstępne)	Grill	3	50/60 (10 ogrzewanie wstępne)	Gril	Doprawić naturalnymi przyprawami i obracać co pewien czas.

**UPOZORNĚNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se během použití zahřívají. Nedotýkejte se topných prvků.

- Děti do 8 let držte mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou neustále pod dohledem.
- Tento spotřebič smí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností, pokud jsou pod dohledem a byly poučeny o použití spotřebiče a možném riziku.
- Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.
- Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu.
- Během použití se spotřebič zahřívá. Nedotýkejte se ohřevných prvků uvnitř trouby.

**UPOZORNĚNÍ:** Přístupné části mohou být během provozu horké. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

- Nepoužívejte drsné čističe ani ostré kovové předměty k čištění skla dvířek trouby, neboť můžete poškrábat povrch.
- Vypněte troubu před sejmutím ochrany a po očištění nasadte ochranu v souladu s pokyny.
- Používejte pouze tepelní sondu doporučenou pro tuto troubu.
- K čištění nepoužívejte vysokotlaké parní čističe.

**UPOZORNĚNÍ:** Ujistěte se, zda je spotřebič vypnutý před výměnou žárovky, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.

- Odpojovací zařízení musí být včleněno do napájení v souladu s platnými předpisy.
- Pokyny uvádějí typ kabelu, s ohledem na teplotu zadní strany spotřebiče.
- Pokud je poškozený přívodní kabel, musíte jej vyměnit za speciální kabel dostupný u výrobce nebo servisního technika.

**UPOZORNĚNÍ:** abyste zabránili nebezpečí z neúmyslného resetování tepelné pojistky, tento spotřebič nesmíte napájet přes externí spínací zařízení, jako je časovač, nebo připojovat k obvodu, který se pravidelně zapíná a vypíná elektrikářskou službou.

**UPOZORNĚNÍ:** Přístupné části grilu se mohou během použití zahřívát. Udržujte děti mimo dosah.

- Nadměrné množství nečistot odstraňte před čištěním.
- Během samočisticího pyrolytického procesu může být povrch teplejší než obvykle a proto držte děti mimo dosah.

## 1. VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ

Přečtěte si pozorně tyto pokyny pro maximální využití trouby. Odložte si tyto pokyny na bezpečném místě pro instalaci a použití v budoucnosti a před instalací trouby si poznačte sériové číslo pro případ pomoci servisního střediska. Po vybalení trouby se ujistěte, zda není žádným způsobem poškozená. Pokud máte nějaké pochybnosti, nepoužívejte ji.

Kontaktujte kvalifikovaného servisního technika. Uložte obalové materiály jako jsou plastové sáčky a polystyrén mimo dosah dětí, neboť představují možné riziko.

**Výrobce neodpovídá za nedodržení pokynů v návodu k použití.**

**Poznámka: Právo na změnu funkcí, vlastností a příslušenství trouby se může měnit v závislosti od modelu.**

### 1.1 PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Části tohoto spotřebiče, které mohou být v kontaktu s potravinami odpovídají předpisům EEC Směrnice 89/109.

**CE** Spotřebič vyhovuje Evropské směrnici 73/23/EEC a 89/336/EEC, nahrazené 2006/95/EC a 2004/108/EC a následným změnám.

Po vybalení trouby se ujistěte, zda není žádným způsobem poškozená. V případě pochybností ji nepoužívejte a kontaktujte servis. Držte obalové materiály mimo dosah dětí, neboť představují možné nebezpečí.

### 1.2 BEZPEČNOSTNÍ TIPY

Při výměně přívodní kabelu postupujte následovně: Odmontujte přívodní kabel a nahradte za typ H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F. Kabel musí být schopen snést elektrický proud potřebný pro troubu. Kabel smí vyměňovat pouze kvalifikovaný servisní technik. Uzemňovací vodič (žlutozelený) musí být o 10 mm delší než živý vodič. Opravy smí provádět pouze autorizované servisní středisko a smí používat pouze originální náhradní díly. Pokud nejdou dodrženy výše uvedené pokyny, výrobce nemůže zaručit bezpečnost trouby.

- Vaše nová trouba má předepsané technické specifikace a nesmíte je měnit.

- Upozornění: všechny přístupné části jsou během použití horké. Nedotýkejte se těchto částí.

- Neskladujte hořlavé látky uvnitř trouby; mohou se vznítit.

- Netlačte na dvířka a nedovolte dětem, aby na ně stoupaly.

- K vyjmutí nádobí používejte kuchyňské rukavice.

- Trouba musí být použita pouze pro účely, ke kterým je určena: pro přípravu potravin. Jakékoliv jiné použití, př. pro ohřev místnosti, je nesprávné použití a proto nebezpečné.

- Výrobce neodpovídá za poškození způsobená nesprávným použitím. Při použití elektrických spotřebičů musíte dodržovat základní pravidla.

- Při odpojování netahejte za přívodní kabel.

- Nedotýkejte se trouby mokřma rukama.

- Nepoužívejte troubu, pokud máte bosé nohy.

- Není vhodné používat adaptéry, vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely.

- Pokud je trouba poškozená, vypněte ji a nedotýkejte se jí.

- Je-li poškozen přívodní kabel, musí být ihned vyměněn.

- **UPOZORNĚNÍ:** Přístupné části mohou být během použití grilu příliš horké.

### 1.3 INSTALACE

Výrobce nenese odpovědnost za instalaci. Pokud je nutná pomoc ze strany výrobce na odstranění závady vyplývající z nesprávné instalace, tato pomoc není zahrnuta v záruce. Instalátor musí dodržovat pokyny k instalaci. Nesprávná instalace může způsobit zranění nebo poškození spotřebiče. Výrobce neodpovídá za zranění ani poškození.

Kuchyňský nábytek, do kterého bude trouba zabudovaná, musí být z materiálu odolného vůči teplotě nejméně 70°C.

**Troubu lze instalovat do vysoké skříně nebo pod pracovní desku.**

Před upevněním musíte zajistit dostatečné větrání v místě instalace trouby pro ochranu vnitřních dílů. Dodržujte rozměry uvedené na poslední stránce návodu.

### 1.4 VESTAVĚNÍ TROUBY DO KUCHYŇSKÉ LINKY

Umístěte troubu do prostoru v kuchyňské lince; může to být pod pracovní deskou nebo vestavená ve skříně. Upevněte troubu do požadované pozice přišroubováním na místo použitím čtyř upevňovacích otvorů v rámu. (Viz obrázek na poslední straně).

Pro odkrytí upevňovacích otvorů otevřete dvířka trouby a podívejte se dovnitř. Pro zajištění dostatečné ventilace dodržujte rozměry podle nákresu na poslední stránce.

Poznámka: Při troubách v kombinaci s varnou deskou dodržujte také pokyny v návodu k obsluze varné desky.

### 1.5 DŮLEŽITÉ

Pokud má trouba fungovat správně, prostor v lince musí být vhodný k vestavbě. Stěny kuchyňské linky, které jsou v blízkosti trouby, musí být vyrobeny z teplu odolného materiálu. Zajistěte, aby lepidlo dílů kuchyňské linky odolávalo teplotě nejméně 120 °C. Plasty nebo lepidlo, které nejsou odolné těmto teplotám, můžou roztát a deformovat spotřebič. Po umístění trouby do linky musí být elektrické části kompletně izolovány.

Toto je platný bezpečnostní požadavek. Všechny části musí být bezpečně upevněny na místě tak, že není možné je demontovat bez použití speciálních nástrojů.

**Pro zajištění dostatečného větrání a cirkulace vzduchu kolem trouby odstraňte zadní stěnu kuchyňské linky. Za troubou musí být volný prostor nejméně 45 mm.**

### 1.6 PŘÍPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

Připojte k elektrické síti. Zajistěte, aby byl použitý třetí kontakt, který slouží k uzemnění trouby. Trouba musí být správně uzemněna.

Pokud model trouby není vybaven zástrčkou, k přívodnímu kabelu připevněte standardní zástrčku. Musí snést proud podle požadavků na výrobním štítku. Uzemňovací vodič je zelenožlutý. Zástrčku musí připojit servisní technik. Pokud je zástrčka a zásuvka nekompatibilní, zásuvku musí vyměnit kvalifikovaný technik. Technik musí taky zajistit, aby přívodní kabel byl schopen snést proud potřebný pro troubu. K napájení musí být taky připojen přepínač zapnutí/vypnutí s minimálním odstupem kontaktů 3 mm. Připojení musí poskytovat požadovaný proud a musí vyhovovat aktuálním platným předpisům. Žlutozelený uzemňovací kabel nesmí být přerušován přepínačem zapnutí/vypnutí. Zástrčka nebo přepínač zapnutí/vypnutí použitý pro připojení napájení musí být při instalaci trouby vždy přístupný.

Důležité: Během instalace umístěte přívodní kabel tak, aby v žádném bodě nebyl vystaven teplotám nad 50°C.

Trouba vyhovuje bezpečnostním standardům regulačních úřadů. Trouba je bezpečná pro použití, pokud je správně uzemněna v souladu s místními požadavky o připojení. Musíte zajistit, aby byla trouba příslušně uzemněna.

Výrobce neodpovídá za poškození nebo zranění osob, zvířat vyplývajících z nesprávného uzemnění trouby.

**VAROVÁNÍ:** napětí a napájecí frekvence je znázorněna na výrobním štítku.

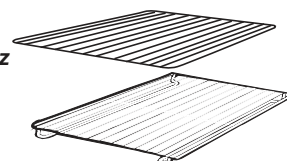
Kabeláž a systém připojení musí být schopen snést maximální elektrický výkon požadovaný troubou. Toto je naznačeno na výrobním štítku. Pokud máte pochybnosti, využijte služby kvalifikovaného servisního technika.

### 1.7 VYBAVENÍ TROUBY (Podle modelu)

Před prvním použitím je nutné vyčistit veškeré příslušenství. Opláchněte pomocí houbičky. Opláchněte a vysušte.

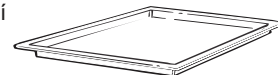
**Na rošty můžete postavit nádobí a mísy.**

**Odkapávací plech zachycuje šťávu z grilovaných pokrmů.**

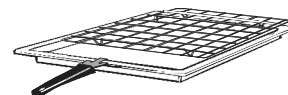


Nikdy nepoužívejte odkapávací plech jako pečicí plech, neboť zbytky tuku se mohou dostat na stěny trouby, což způsobí kouř.

**Talíř na pizzu** pro křupavější pizzu v závislosti od modelu se stojanem a pizza nožem.

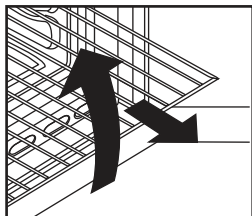


**Pečicí plech** musíte postavit na rošt. Je ideální k pečení malých koláčů jako jsou sušenky, pusinky, apod. Nikdy nestavte pečicí plech na dno trouby.



## 2. UŽITEČNÉ TIPY

### 2.1 BEZPEČNOSTNÍ SYSTÉM ROŠTU



Trouba obsahuje nový bezpečnostní systém roštu.

Tento systém vám umožňuje vysunout rošty trouby při kontrole pokrmů bezpečně, bez přelití šťávy nebo pádu roštu z trouby. Pro vyjmutí potáhněte rošt a zvedněte.

### 2.2 GRILOVÁNÍ

Grilování umožňuje dodat jídlu rychle bohatou zlatavou barvu. Pro opečení doporučujeme, abyste v závislosti od vlastností jídla umístili gril do čtvrté úrovně.

Téměř všechny druhy jídel můžete připravovat pod grilem, kromě velmi tenkých plátků a masových rolek. Maso a ryby pro grilování je vhodné před přípravou namočit do oleje.

### 2.3 U-COOK MODELÝ

U-COOK trouby mají elektronické řízení rychlosti ventilátoru, nazývané a patentované VARIOFAN. Během tohoto pečení systém automaticky mění rychlost ventilátoru (v multifunkčním režimu) k optimalizaci proudění vzduchu a vnitřní teploty v troubě.



Všechny U-COOK trouby obsahují Soft Cook funkci. To umožňuje zprávu rozložení vlhkosti a teploty. Redukuje ztrátu vlhkosti o 50 %, což zaručuje, že pokrm zůstane jemný a chutí lépe. Toto jemné pečení se doporučuje pro pečení chleba a moučnicků.



Zkracuje dobu předehřátí trouby: pouze 8 minut pro dosažení 200°C.



Nabízí možnost nastavení úrovně a intenzity grilování, až o 50 % více výkonu ve srovnání s klasickou multifunkční troubou.

Některé trouby jsou vybavené novými dvířky „WIDE DOOR“, které mají větší okýnko, což umožňuje lepší údržbu a lepší tepelnou izolaci.

### 2.4 PODLE MODELU LED VISION

Je to systém osvětlení, který nahrazuje klasické « žárovky ». 14 LED (u nepyrolytických modelů) nebo 10 vysokovýkonných LED (u pyrolytických modelů) je integrovaných ve dvířkách trouby. Tyto nabízejí kvalitní osvětlení, umožňující jasné zobrazení vnitřku trouby bez stínů na všech úrovních.

#### Výhody:

Tento systém nabízí vyjimečné osvětlení vnitřku trouby, má delší životnost než klasické žárovky, snadnější údržbu a zejména šetří energii.



- Optimální pohled
- Dlouhá životnost
- Velmi nízká spotřeba energie, -95% ve srovnání s klasickými žárovkami

### 2.5 DOBA PŘÍPRAVY

Pro doporučené časy přípravy a teploty viz tabulky v návodu. Potom můžete měnit tyto časy a nastavení podle vašich vlastních zkušeností.

### 2.6 SAMOČIŠTĚNÍ TROUBY POMOCÍ KATALYTICKÉ VLOŽKY

Speciální samočisticí panely pokryté mikroporézním povrchem jsou k dostání jako samostatný doplněk pro všechny modely. Pokud je vložíte, troubu není nutné čistit ručně.

Tuk, který se během pečení hromadí po stranách, je eliminován mikroporézním povrchem, který mění tuk katalýzou a mění jej na plyn. Nadměrné stříkání tuku může i přesto zablokovat póry a proto bránit samočištění. Samočisticí kapacitu je možné obnovit zapnutím prázdné trouby na přibližně 10-20 minut při maximální teplotě. Nepoužívejte drsné prostředky, kovovou čistící houbu, ostré předměty, drsné látky nebo chemické produkty, které mohou trvale poškodit katalytický povrch. Na pečení tukových jídel je vhodné použít hluboké plechy a vložit nádobku pod gril pro zachycení přebytečného tuku.

Pokud jsou stěny trouby pokryté hrubou vrstvou tuku, která znemožňuje práci katalytického čištění, odstraňte nadbytečný tuk jemným hadříkem nebo houbou namočenou v horké vodě. Povrch musí být porézní pro efektivní samočištění.

Poznámka: Všechny katalytické povrchy, které jsou k dostání v prodejnách, mají provozní životnost přibližně 300 hodin. Poté je nutné je vyměnit.

### 2.7 FUNKCE AQUACTIVA

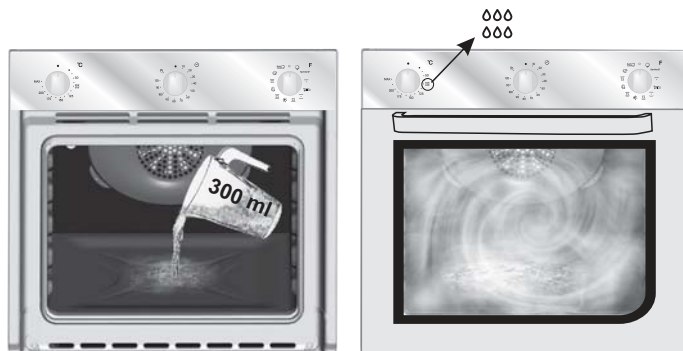
AQUACTIVA vytváří páru pro snadné odstraňování tuku a zbytků jídla z trouby.

1. Nalijte 300 ml vody do zásobníku AQUACTIVA na dně trouby.
2. Nastavte funkci trouby na Statický (☺) nebo Spodní (☺) ohřev.
3. Nastavte teplotu na ikonu AQUACTIVA ☺☺☺☺☺☺
4. Nechte program běžet přibližně 30 minut.
5. Po 30 minutách vypněte program a nechte troubu vychladnout.
6. Po vychladnutí spotřebiče vyčistíte vnitřek trouby utěrkou.

#### Varování:

Než budete manipulovat se spotřebičem, ujistěte se, zda vychladnul. Zvyšte pozornost u všech horkých povrchů, neboť hrozí riziko popálení.

Použijte destilovanou nebo pitnou vodu.



## 2.8 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

K čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte parní čistič nebo vysokotlaký čistič. K čištění skla dvířek nikdy nepoužívejte drsné čističe, drátěné nebo ostré předměty. Části z nerezavějící oceli a smaltovaný povrch čistěte teplou mýdlovou vodou nebo vhodným prostředkem. Za žádných okolností nepoužívejte drsné prášky, které mohou poškodit povrch a poškodit vzhled trouby. Je velmi důležité čistit troubu po každém použití.

Rozeptaný tuk se během použití zachytává na stěnách trouby. Při opětovném použití může tento tuk způsobit nežádoucí zápach a může ohrozit výsledek vaření. K čištění použijte horkou vodu a saponát; důkladně opláchněte.

Pro vynechání tohoto postupu lze všechny modely dovybavit katalytickými samočisticími panely: volitelné příslušenství (viz Samočištění trouby pomocí katalytické vložky). Pro mřížky z nerezavějící oceli použijte saponáty a drsné kovové škrabky.

Skleněný vrchní panel, dvířka trouby a horký povrch dvířek musí být čistěn až po vychlazení. Na poškození vyplývající z nedodržení tohoto pravidla se nevztahuje záruka.

Výměna osvětlení interiéru:

přívodním kabelem vypněte napájení a odšroubujte žárovku.

Vyměňte za stejnou žárovku, která je odolná vůči vysokým teplotám.

## 2.9 SERVISNÍ STŘEDISKO

Dříve než budete kontaktovat servis.

**Pokud trouba nefunguje, doporučujeme:**

- Zkontrolujte, zda je trouba správně připojena k elektrické síti.

**V případě, že závadu nelze odstranit:**

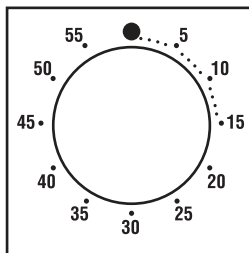
- Odpojte troubu od elektrické sítě, nedotýkejte se jí a kontaktujte servisní středisko.

Seznam autorizovaných míst je uveden na našich webových stránkách, [www.candy-hoover.cz](http://www.candy-hoover.cz) v sekci servis.

Dříve než budete kontaktovat servis, poznačte si sériové číslo spotřebiče.

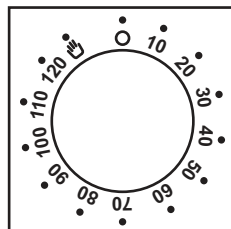
## 3. ČASOMĚŘIČ

### 3.1 POUŽITÍ MINUTKY



K nastavení času vaření otočte ovladač o jednu celou otáčku a pak umístěte na označení na požadovaný čas. Po uplynutí času zazní na několik sekund signál.

### 3.2 POUŽITÍ ČASOVAČE UKONČENÍ VAŘENÍ



Tento ovladač umožňuje nastavit dobu přípravy (max. 120 min.), po které se trouba automaticky vypne.

Časovač odpočítává od nastavené doby do pozice O a automaticky se vypne.

Pro běžné použití trouby nastavte časovač do pozice . K nastavení trouby se ujistěte, zda není časovač v pozici O.



Hodinová ručička    Minutová ručička    Nastavovací knoflík

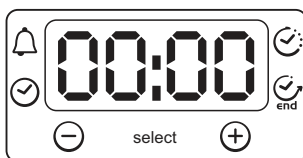
**Nastavení analogového časovače**

Po stisknutí knoflíku se posune minutová ručička o jednu minutu vpřed. Podržením knoflíku se ručička pohybuje rychleji.

## 3.3 VYUŽITÍ ČASU dotykové ovládání PROGRAMMER - PROGRAMOVÁNÍ

Funkce	Jak aktivovat	Jak vypnout	Co to dělá	Výhody
<b>MINUTKA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stiskněte centrální tlačítko 1 krát.</li> <li>• Stisknutím tlačítka "-" "+" nastavte požadovaný čas.</li> <li>• Uvolněte všechna tlačítka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stiskněte středové tlačítko Když nastavený čas jako uplynulý zvukový alarm je aktivován (tento alarm bude zastavit na jeho vlastní, nicméně to může být okamžitě zastaveno stisknutím tlačítka) SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zvuky alarmu na konec nastaveného času. Během procesu, displej se zobrazí zbývající čas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umožňuje použít troubu jako budík (může být aktivní buď při provozu trouby nebo samostatně (při provozu trouby))</li> </ul>
<b>DOBA PEČENÍ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stiskněte centrální tlačítko 2 krát.</li> <li>• Stisknutím tlačítka "-" "+" nebo "+" nastavit délka vaření požadované.</li> <li>• Uvolněte všechna tlačítka</li> <li>• Nastavte funkci pečení s funkce trouby voličem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je-li uplynutí doby trouba se vypne automaticky. Pokud byste chcete zastavit vaření dříve buď vypněte funkci voliče 0, nebo nastavený čas 0:00 (SELECT a "-" "+" Tlačítka)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umožňuje nastavení vaření čas potřebný pro vybrané receptury.</li> <li>• Chcete-li zkontrolovat, jak dlouho zůstane spustit stisknutím SELECT Tlačítko 2 krát.</li> <li>• Chcete-li změnit / změnit přednastavený čas stiskněte tlačítko SELECT a "-" "+" tlačítka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stiskněte jakékoli tlačítko pro zastavení signálu. Stiskněte centrální Tlačítko pro návrat do hodiny funkce</li> </ul>
<b>KONEC PEČENÍ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stiskněte centrální tlačítko 3 krát.</li> <li>• Stisknutím tlačítka "-" "+" nastavit čas, kdy Chcete troubu na vypnout.</li> <li>• Uvolněte tlačítka</li> <li>• Nastavte funkci pečení s funkce trouby volič</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• v době stanovené, trouba vypne. Chcete-li přepnout off ručně, troubu voličem funkci na Pozici O.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umožňuje nastavení - konec pečení</li> <li>• Chcete-li zkontrolovat nastavený čas stiskněte centrální tlačítko 3 krát</li> <li>• Chcete-li změnit nastavení Tlačítka času stiskněte SELECT + "-" "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tato funkce se obvykle používá s "čas vaření" funkce. Například pokud jídlo musí být vařené po dobu 45 minut a musí být připravena do 12:30, vyberte požadovanou funkci, nastavte dobu vaření na 45 minut a do konce doby vaření až 12:30.</li> </ul>
<b>DĚTSKÁ POJISTKA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dětský zámek Funkce se aktivuje dotykem Set (+) po dobu minimálně 5 sekund. Od tohoto okamžiku se u všech ostatních funkcích uzamknou a na displeji bude blikat STOP a nastavení času .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dětský zámek Funkce je deaktivována dotykem tlačítka Set (+) opět na minimálně 5 sekund. Od této chvíle jsou možnosti všech funkcí volitelné znovu.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Na konci doby vaření nastavené, bude trouba automaticky vypne a zvukový alarm bude zvonit</li> </ul>

## 3.4 NASTAVENÍ SPRÁVNÉHO ČASU

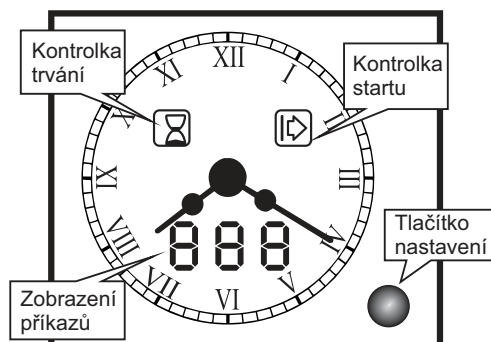


**VAROVÁNÍ:** první operace lze provádět když trouba byla nainstalována nebo po přerušení napájení (když je displej pulzující – bliká a ukazuje 12:00) je nastavení funkce správného času. Toho je dosaženo takto.

- Stiskněte centrální tlačítko 4 krát
- Nastavte čas "-" "tlačítek "+".
- Uvolněte všechna tlačítka.

**UPOZORNĚNÍ:** Le four ne peut fonctionner qu'après réglage de l'heure.

## 3.5 POUŽITÍ ANALOGOVÝCH HODÍN



## 3.6 NASTAVENÍ PŘESNÉHO ČASU

Stiskněte a podržte na 4 sekundy tlačítko nastavení. Displej zobrazí „SET“, a zní akustický signál.

Nastavte čas stisknutím tlačítka. Rotace je v 1-minutových krocích.

Podržením tlačítka rotaci zrychlíte.

*Každou činnost musíte provést do 4 sekund, v opačném případě se postup zruší.*

*Dobu trvání nebo čas lze zobrazit, nikoliv přičíst.*

FUNKCE	JAK AKTIVOVAT	JAK VYPNOUT	CO DĚLÁ	POUŽITÍ
<b>RUČNÍ NASTAVENÍ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lze nastavit pouze v režimu přípravy. Bez nastavení časovače.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otočte volič funkce trouby do pozice stop.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umožňuje vám ovládat troubu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pro přípravu požadovaných receptů.</li> </ul>
<b>MINUTKA</b> max. 90 min. Zobrazení „BEL“	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stiskněte dvakrát tlačítko nastavení, displej zobrazí „BEL“ poté „--“.</li> <li>Nastavte čas otočením tlačítka nastavení.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Během odpočítávání displej zobrazuje nepřetržitě zbývající dobu v minutách a poté v sekundách. Na konci odpočítávání displej zobrazí blikající „000“ a zní akustický signál. K ztlumení stiskněte tlačítko nastavení. Kdykoliv lze upravit nebo zrušit minutku.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Na konci nastavené doby zní akustický signál.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umožňuje použít troubu jako budík, i když je trouba vypnutá.</li> </ul>
<b>ČAS PŘÍPRAVY</b> maxi 24 h Zobrazení „DUR,“	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nejdříve zvolte funkci přípravy a požadovanou teplotu.</li> <li>Stiskněte jednou tlačítko nastavení. Displej zobrazí „DUR,“ a kontrolka trvání bliká.</li> <li>Nastavte čas přípravy otočením tlačítka nastavení. Zobrazí se zbývající doba a kontrolka trvání svítí.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Na konci nastaveného času se zobrazí „END“, kontrolka trvání bliká a trouba se vypne automaticky. Zní akustický signál. K ztlumení stiskněte tlačítko nastavení. Stiskněte opět, pokud chcete restartovat přípravu. Nastavte knoflíky do vypnuté pozice. Během provozu trouby lze upravit trvání přípravy.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umožňuje vám nastavit čas přípravy potřebný pro zvolený recept.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Na konci nastaveného času přípravy se trouba vypne automaticky a zazní zvukový signál.</li> </ul>
<b>PLNĚ UTOMATICKÁ PŘÍPRAVA</b> Maxi Pause Čas 24 h Displej „PAU,“	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nejdříve zvolte funkci přípravy a požadovanou teplotu.</li> <li>Stiskněte jednou tlačítko nastavení. Postupujte podle výše uvedených pokynů.</li> <li>Stiskněte podruhé, displej zobrazí „PAU“ a poté „---“, kontrolka start bliká.</li> <li>Nastavte čas před spuštěním trouby. Během pauzy trouba není v provozu, displej zobrazuje zbývající dobu pauzy, kontrolky start a stop svítí. Po uplynutí odpočítávání trouba začne hřát a svítí pouze kontrolka stop.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Na konci nastaveného času se trouba automaticky vypne. Zní akustický signál. K ztlumení stiskněte tlačítko nastavení. Stiskněte opět, pokud chcete restartovat přípravu. Nastavte knoflíky do vypnuté pozice. Během provozu trouby lze upravit trvání pauzy nebo dobu přípravy.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umožňuje vám nastavit čas přípravy tak, že recept je hotový ve stanovenou dobu.</li> </ul>	<p>Příklad: čas dne je 10 hodin. Pokrm se připravuje 45 minut a musí být hotov ve 12 hodin.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Zvolte požadovanou funkci a teplotu.</li> <li>Nastavte 45 minutové trvání.</li> <li>Nastavte čas pauzy 75 minut (10H/11H15). Trouba bude v pauze od 10 hodin do 11 hodin 15 minut. Spustí přípravu v 11 hodin a 15 minut a automaticky se vypne ve 12 hodin.</li> </ol>

### 3.7 POUŽITÍ ELEKTRONICKÉHO PROGRAMÁTORU (TYP A)



1. Minutka nebo automatické osvětlení
2. Kontrolky
3. Funkce s ventilátorem
4. Funkce s VARIOFAN
5. Rozmrazování
6. Zobrazení teploty nebo času
7. Tlačítka nastavení
8. Volič funkcí
9. Volič časových funkcí













\* podle modelu

**POZOR !** První činnost po instalaci trouby a po přerušení proudu (zjistíte to blikáním displeje a zobrazením 12:00) je nastavení přesného času.

**200°** Led <sup>00</sup> kontrolka teploty bliká, dokud nedosáhne přednastavené teploty.  
**HOT** HOT: Po skončení programu, pokud je trouba pořád horká, na displeji se zobrazí « HOT », střídavě s časem, i když jsou dva voliče funkcí vypnuté (pozice OFF).

FUNKCE	JAK AKTIVOVAT?	JAK FUNKCI VYPNOUT?	CO DĚLÁ?	K ČEMU SLOUŽÍ?
<b>TICHÝ REŽIM</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otočte levým voličem funkcí na pozici „Silence mode“.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otočte voličem funkcí na pozici OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umožňuje vám vypnout zvuk minutky.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>K vypnutí zvukové signalizace minutky.</li> </ul>
<b>NASTAVENÍ ČASU</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otočte voličem funkcí vlevo do pozice „Nastavení času“.</li> <li>Tlačítka „+“ nebo „-“ nastavte čas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otočte volič funkcí na pozici OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umožňuje nastavit čas který se zobrazuje na displeji.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>K nastavení času <b>Poznámka: Nastavte čas po instalaci trouby nebo po výpadku el. energie (zobrazí se 12.00)</b></li> </ul>
<b>NASTAVENÍ DOBY PEČENÍ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otočte volič funkcí na požadovanou funkci.</li> <li>Otočte levý volič do pozice „Cooking Time Duration“</li> <li>Čas nastavte pomocí tlačítek „+“ a „-“.</li> <li>Zobrazí se Lighting Auto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Po uplynutí doby přípravy se trouba automaticky vypne a několik sekund zní zvuková signalizace.</li> <li>K zastavení trouby otočte volič funkcí do pozice OFF nebo nastavte čas na 00.00 ; otočením voliče funkcí na Cooking Time Duration a tlačítka „+“ a „-“.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umožňuje nastavení doby přípravy pro zvolený recept.</li> <li>Po nastavení doby přípravy otočte volič funkcí na pozici OFF na aktuální čas.</li> <li>K zobrazení zvolené doby přípravy otočte levý volič funkcí na Cooking Time duration.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pro přípravu požadovaných receptů.</li> </ul>
<b>NASTAVENÍ ČASU UKONČENÍ PEČENÍ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otočením pravého voliče funkcí na požadovanou funkci přípravy.</li> <li>Otočte levý volič funkcí na pozici „End of cooking“.</li> <li>Nastavte požadovaný čas ukončení pomocí tlačítek „+“ a „-“.</li> <li>Zobrazí se Lighting Auto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Po uplynutí doby přípravy se trouba vypne automaticky.</li> <li>K zastavení pečení otočte volič funkcí do pozice OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umožňuje nastavení doby ukončení přípravy.</li> <li>Po nastavení doby přípravy, otočte volič funkcí do pozice OFF k přechodu na aktuální čas.</li> <li>K zobrazení zvolené doby přípravy otočte levý volič funkcí na End of cooking Time.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tato funkce slouží k nastavení odloženého startu. Příklad: příprava receptu trvá 45 min a musí být hotov ve 12.30 odpoledne; nastavte dobu přípravy 45 min a konec přípravy na 12.30 odpoledne. Příprava se spustí automaticky v 11.45 (12.30 minus 45 min) a pokračuje do konce doby přípravy, pak se trouba automaticky vypne.</li> </ul>
<b>MINUTKA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otočte levým voličem funkcí do pozice <b>Minute Minder</b>.</li> <li>Nastavte dobu přípravy tlačítky „+“ a „-“.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nastavte čas na 00.00 otočením levého voliče funkcí do pozice Minute Minder, a použijte tlačítko „-“.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Na konci nastavené doby zazní na několik sekund akustický signál.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umožňuje použití trouby jako budíku, i když je trouba vypnutá.</li> </ul>
<b>DĚTSKÝ ZÁMEK</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otočte levý ovládací knoflík do pozice Child lock.</li> <li>Stiskněte tlačítko „+“ na 3 sekundy.</li> <li>Dětský zámek je aktivní, když se na displeji zobrazí „STOP“.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otočte levým voličem funkcí do pozice Child lock a stiskněte tlačítko „+“ na 3 sekundy.</li> <li>Zobrazení STOP zmizí.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Troubu nelze použít.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Užitečné, pokud jsou v domácnosti děti.</li> </ul>

#### 4. POKYNY K POUŽITÍ

Volič funkcí	Teplota a nastavení. (Model s elektronickým prog.)(Typ A)	Termostat	FUNKCE
			Zapnutí osvětlení trouby. Toto automaticky aktivuje chladicí ventilátor (pouze u modelů s ventilátorem).
			<b>Rozmrazování</b> Po nastavení voliče do této pozice. Ventilátor rozhání vzduch pokojové teploty kolem zmrazeného pokrmu, čímž se rozmrazí za několik minut se zachováním obsahu proteinů.
<b>Sprinter</b> 	MAX	MAX	<b>Super Grill</b> Tato funkce umožňuje nastavení křupavosti pokrmu. Funkce Super Grill je charakterizovaná 50% zvýšením výkonu ve srovnání se standardním grilem.
 **	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	<b>Přirozená konvekce</b> Používá se spodní a horní topné těleso. Toto je tradiční forma pečení. Ideální k pečení kusů masa, pečení sušenek a tradičních pokrmů.
 *	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	<b>Pečení s ventilátorem</b> V provozu je horní a spodní topné těleso s ventilátorem. Tento způsob doporučujeme pro drůbež, těsto, ryby a zeleninu. Teplota lépe proniká do pokrmu a doba předhřevu a pečení je kratší. Najednou můžete péct různé pokrmy na jedné nebo více úrovních. Tento způsob přípravy nabízí rovnoměrné rozdělení tepla a vůně se nemíchají. Při společné přípravě několika pokrmů přidejte přibližně deset minut.
<b>Soft cook</b> 	200 50 ÷ 230	-	<b>Soft Cook (a)</b> Soft Cook je funkce pro cukroví a chléb. Díky snížené rychlosti ventilátoru tato funkce zvyšuje vnitřní vlhkost v troubě. Zvýšená vlhkost vytváří ideální podmínky pro pečení pokrmů, které by měly zůstat elastické během pečení (např. koláče, chléb, sušenky) bez poškození povrchu.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	<b>Ventilátor plus spodní topné těleso</b> Tato funkce je ideální pro jemné pokrmy (koláče-sufle).
	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	<b>GRIL: gril používejte se zavřenými dvířky.</b> Používá se samostatné horní topné těleso, můžete nastavit teplotu. K zahřátí topných těles je potřeba pět minut předhřevu. Používá se ke grilování, kebabů a gratinovaných pokrmů. Bílé maso umístěte do bezpečné vzdálenosti od grilu; doba grilování je delší, ale maso bude chutnější. Červené maso a rybí filety postavte na rošť a pod rošť vložte odkapávací misku.
<b>Super grill</b> 	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	<b>SUPER GRIL:</b> Trouba má úroveň grilování Gril: 2200 W Gril SUPER: 3000 W
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	<b>Gril s ventilátorem (a):</b> turbo-gril používejte se zavřenými dvířky. V provozu je horní topné těleso s ventilátorem. Předhřev trouby je nutný pro červené maso, nikoli pro bílé maso. Ideální pro pečení silných pokrmů, celých kusů vepřové pečinky, drůbeže, apod. Pokrm postavte doprostřed roštu, na prostřední úroveň. Pod rošť zasuňte odkapávací misku. Ujistěte se, zda není pokrm příliš blízko grilu. V polovině pečení pokrm otočte.
	Level 4 1 ÷ 4	50 ÷ 200	<b>Gril/rožeň.</b> Slouží k pečení na roštu.
	220	50 ÷ MAX	<b>Stupeň pro pizzu</b> Tato funkce s horkým vzduchem cirkulujícím uvnitř trouby zajišťuje perfektní výsledky pokrmů jako je pizza nebo focaccia.

(a) u některých modelů: funkce s „Vario Fan“ je exkluzivní systém vyvinutý Candy k optimalizaci výsledků pečení, správu teploty a vlhkosti. Systém Vario Fan je samoaktivní systém, který automaticky mění rychlost ventilátoru po volbě funkce ventilátoru: funkce s ventilátorem jsou na vyznačené části na ovládacím panelu.

\* Testováno v souladu s CENELEC EN 50304.

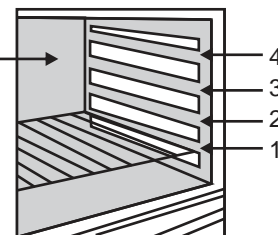
\*\* Testováno v souladu s CENELEC EN 50304 použitými pro definici energetické třídy.

## 5. TABULKY ČASŮ PŘÍPRAVY

Celkový čas popsáný níže slouží pouze jako příručka. Může se lišit v závislosti od kvality, čerstvosti, velikosti a tloušťky potravin a forma a vzhled jídla je pouze na vaší chuti. Před podáváním nechte potraviny chvíli odstát, protože ingredience se dále připravují i po vyjmutí z trouby.

**Užitečná rada:** Snižte teplotu tak, abyste zabránili vysušení povrchu potravin.

Pozice roštu



Potravina	Množství	Statická elektrická trouba			Elektrická trouba s ventilátorem			Poznámka
		Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	
<b>• Těstoviny</b>								
Lasagne	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Vložte lasagne do nepředehřáté trouby.
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Vložte cannelloni do nepředehřáté trouby.
Zapékané těstoviny	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Vložte zapékané těstoviny do nepředehřáté trouby.
<b>• Pečení (ne koláče)</b>								
Chléb	Kg 1 těsta	2	35 10 (předehřátí)	200	2	30 ÷ 35 10 (předehřátí)	180	Vyformujte těsto na bochník a nožem udělejte na vrchní straně kříž a nechte bochník kynout 2 hod. Vymastěte plech na pečení a vložte těsto doprostřed.
Pizza	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Předhřejte troubu 15 minut a vložte pizzu na vymastěný plech. Uložte rajčata, mozzarella, šunku, olej, sůl a oregano.
Moučník (mražený) pirohy	n° 24	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Vložte 24 pirohů do trouby a pečte.
Focaccia (n° 4)	200 g, těsta každý	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Předhřívajte troubu 15 minut, vymastěte plech, dochuťte 4 focaccia olejem a solí a nechte nakynout při pokojové teplotě nejméně 2 hodiny před vložením do trouby.
<b>• Maso</b>								
Všechny druhy masa můžete péct v mělké nebo hluboké míse. Doporučujeme zakrýt mísu, abyste zabránili vystříkávání šťávy. Čas pečení je stejný, když je maso zakryté nebo ne.								
Celý kus hovězího	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Vložte maso do hluboké skleněné mísy a ochuťte solí a kořením; otočte v polovině přípravy.
Kus pečínky bez kostí	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Pečte maso v zakryté skleněné míse s bylinkami, kořením, olejem a máslem.
Kus telecího bez kostí	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Připravujte podle postupu uvedeného výše.
Hovězí fileť	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Připravujte podle postupu uvedeného výše.
<b>• Ryby</b>								
Pstruh	3 celé kusy nebo /Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Ochuťte rybu solí, olejem a cibulí a pečte v skleněné míse.
Losos	700 g 2,5 cm plátky	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Pečte lososa v otevřené skleněné míse se solí, kořením a olejem.
Solea obyčejná	Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Pečte soleu se solí a lžící oleje.
Marinované ryby	2 celé kusy	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Pečte ryby v oleji, soli a zakryté míse.

## 5. TABULKY ČASŮ PŘÍPRAVY

Potravina	Množství	Statická elektrická trouba			Elektrická trouba s ventilátorem			Poznámka
		Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	Rošt	Čas v minutách	Teplota trouby	
<b>• Králík a drůbež</b>								
Perlička Kg 1	Kg 1-1,3	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Umístěte perličku do hluboké skleněné nebo keramické misky s malým množstvím oleje a ochuťte bylinkami a kořením.
Kuře	Kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Postupujte podle přípravy perliček.
Králíčí kousky	Kg 1-1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Vložte kousky stejné velikosti do skleněné misky. Ochuťte bylinkami a kořením. Otočte dle potřeby.
<b>• Koláče</b>								
Kokosový koláč v plechu		1	55	180	1	50	160	Použijte plech 22 cm hluboký. Předhřívejte 10 minut.
Piškot		1	55	175	1	40 ÷ 45	160	Použijte plech 22 cm hluboký. Předhřívejte 10 minut.
Mrkvový koláč v plechu		1	65	180	1	50 ÷ 60	160	Použijte plech 22 cm hluboký. Předhřívejte 10 minut.
Meruňkový koláč	700 gr	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	Použijte plech 22 cm hluboký. Předhřívejte 10 minut.
<b>• Zelenina</b>								
Fenykl	800 gr	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Nakrájejte fenykl na čtyři plátky, přidejte máslo, sůl a brambory a vložte do skleněné misky. Zakryjte.
Cuketa	800 gr	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Nakrájejte, vložte do skleněné misky a přidejte máslo a sůl.
Brambory	800 gr	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Nakrájejte brambory na stejné kousky a vložte do skleněné misky. Ochuťte solí, oreganem a rozmarýnem. Pečte v oleji.
Mrkev	800 gr	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Nakrájejte na plátky, vložte do skleněné misky a vařte.
<b>• Ovoce</b>								
Celá jablka	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Pečte ovoce v otevřené skleněné misce nebo hliněné misce. Nechejte vychladnout v troubě.
Hrušky	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Podle postupu výše.
Broskve	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Podle postupu výše.
<b>• Grilování</b>								
Vložte jídlo na grilování pod infračervený gril. Varování: když je gril zapnut, získá jasnou červenou barvu. Vložte mísu pod gril pro zachycení šťávy a tuku z grilované potraviny.								
Čtverce chleba pro toasty	4 kousky	4	5 (5 rozežrání grilu)	Gril	4	5 (10 rozežrání grilu)	Gril	Položte chléb na rošt. Když je jedna strana hotova, otočte a opečte druhou stranu. Pamatujte: nechejte toast ohřívát v troubě, dokud jej nebudete servírovat.
Toastovaný sendvič	4	3	10 (10 rozežrání grilu)	Gril	3	5/8 (10 rozežrání grilu)	Gril	Položte chléb na grilovací rošt. Když je jedna strana sendviče opečena, otočte na druhou stranu.
Klobásy	n°6 / Kg 0,9	4	25/30 (5 rozežrání grilu)	Gril	4	15/20 (10 rozežrání grilu)	Gril	Rozkrojte klobásu na poloviny a položte je na gril. V polovině grilování je otočte. Pro rovnoměrné opečení je často kontrolujte. (Pokud to tak není, otočte a přemístěte kousky podle potřeby).
Hovězí žebírko	n°4 / Kg 1,5	4	25 (5 rozežrání grilu)	Gril	4	15/20 (10 rozežrání grilu)	Gril	Zajistěte, aby bylo žebírko vystavené plnému efektu hlavního grilu.
Kuřecí stehna	n°4 / Kg 1,5	3	50/60 (5 rozežrání grilu)	Gril	3	50/60 (10 rozežrání grilu)	Gril	Během grilování je otočte dvakrát.

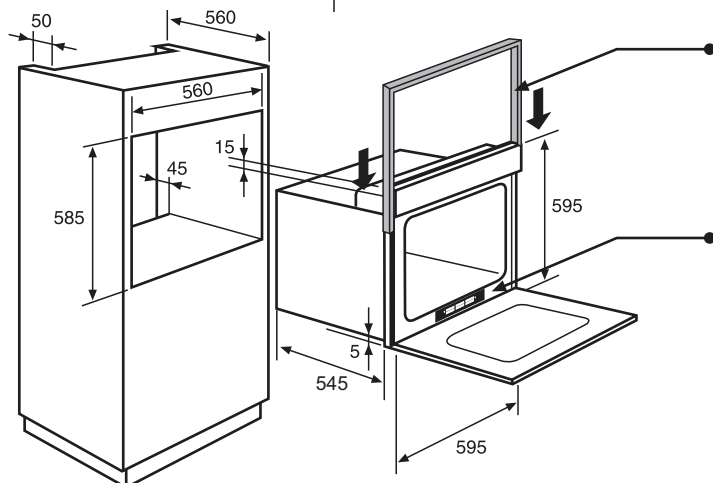
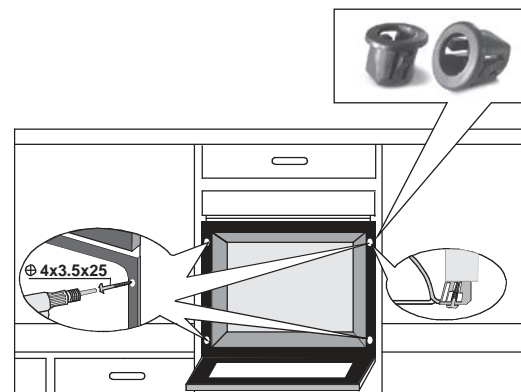
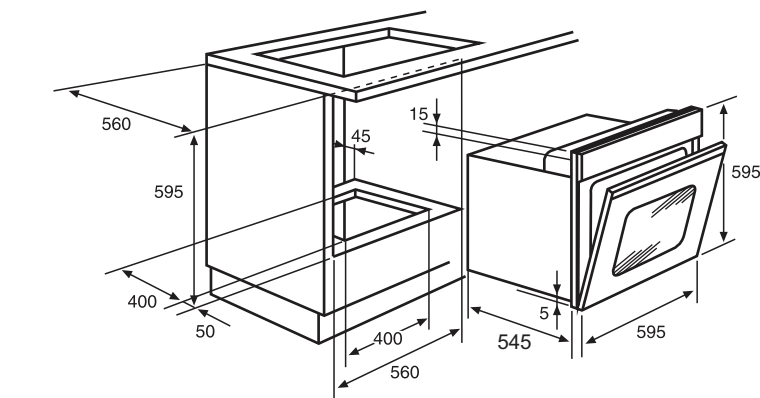


Tento výrobek je označen podle Evropské směrnice 2002/96/EC o Likvidaci starých elektrických a elektronických zařízení (WEEE). Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomáháte zabránit negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, které může být ohrožené v případě nesprávné likvidace tohoto výrobku.

Symbol na výrobku znamená, že se nesmí likvidovat společně s běžným komunálním odpadem. Musíte jej odevzdat na příslušné sběrné místo k recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Likvidace se musí provádět v souladu s platnými předpisy pro likvidaci odpadu. Pro podrobnější informace o sběru, obnovení a recyklaci tohoto výrobku kontaktujte místní správu, recyklační středisko nebo prodejnu, kde jste spotřebič zakoupili.

<b>INSTALLAZIONE</b>	<b>IT</b>
<b>INSTALLATION</b>	<b>GB</b>
<b>INSTALACIÓN</b>	<b>ES</b>
<b>INSTALLATIE</b>	<b>NL</b>
<b>INSTALLATION</b>	<b>DE</b>

<b>INSTALLATION</b>	<b>FR</b>
<b>INSTALAÇÃO</b>	<b>PT</b>
<b>УСТАНОВКА</b>	<b>RU</b>
<b>INSTALACJA</b>	<b>PL</b>
<b>INSTALACE</b>	<b>CZ</b>



Protection trim (supplied with the oven when necessary)

- IT** Targhetta matricola
- GB** Rating plate
- ES** Tarjeta matricula
- NL** Typeplaatje
- DE** Typenschild
- FR** Plaque signalitique
- PT** Placa de caracteristicas
- PL** Tabliczka znamionowa
- RU** Маркировочная табличка
- CZ** Typový štítek

## IT

La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa contenuti nel presente libretto. Si riserva inoltre il diritto di apportare le modifiche che si renderanno utili ai propri prodotti senza compromettere le caratteristiche essenziali.

## GB

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

## ES

La empresa constructora declina toda responsabilidad derivada de eventuales errores de impresión contenidos en el presente libro. Se reserva además el derecho de realizar las modificaciones que se consideren útiles a los productos sin comprometer las características esenciales.

## NL

De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor eventuele drukfouten in deze brochure. Kleine veranderingen en technische ontwikkelingen zijn voorbehouden.

## DE

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Druck- oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor, technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.

## FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles Inexactitudes Imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

## PT

O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por gralhas, erros tipográficos ou de transcrição/tradução contidos neste manual. Reservamo-nos o direito de Introduzir alterações nos nossos produtos, conforme necessário, tendo inclusive em atenção os Interesses relativos ao respectivo consumo, sem prejuízo das características associadas à segurança ou ao funcionamento dos electrodomésticos.

## RU

Производитель не берет на себя ответственность за ошибки в данной инструкции, возникшие в процессе печати. Производитель имеет право вносить в свои изделия изменения, которые он сочтет полезными для своих изделий, сохраняя при этом основные характеристики.

## PL

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne błędy w druku niniejszej instrukcji. Ponadto zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian do własnych produktów, uznanych przez niego za użyteczne, bez pogarszania podstawowych parametrów.

## CZ

Výrobce nezodpovídá za nepřesnosti obsažené v této příručce vzniklé při tisku nebo překladu. Vyhrazujeme se právo provádět úpravy výrobku podle potřeby, aniž by byly dotčeny charakteristiky vztahující se k bezpečnosti nebo provozu.

# CANDY

## **HOBBS**

*USER INSTRUCTIONS*

**GB - IE**

## **TABLES DE CUISSON**

*NOTICE D'EMPLOI*

**FR**

## **VARNÉ DESKY**

*NÁVOD POUŽITÍ*

**CZ**

## **UND BEDIENUNGSANLEITUNG**

*INSTALLATIONS*

**DE**

## **ENCIMERAS**

*INSTRUCCIONES DE USO*

**ES**

## **INSTRUKCJE**

*UŻYCIA I MONTAŻU*

**PL**

## **ANKASTRE OCAK**

*KULLANIM KLAVUZU*

**TR**

## **ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ**

*ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ*

**RU**

## **NAVODILA ZA UPORABO**

*VGRADNJO IN PRIKLJUČITEV*

**SL**

## **PIANI COTTURA**

*ISTRUZIONI PER L'USO*

**IT**

## **PLACAS**

*INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO*

**PT**

## **TŰZHELYLAPOK**

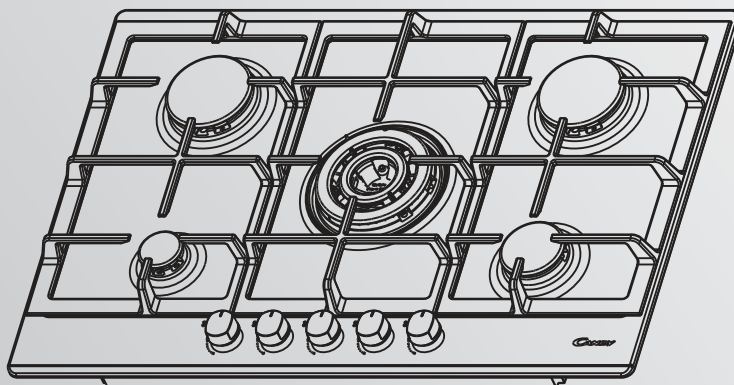
*HASZNÁLATI UTASÍTÁS*

**HU**

## **PLITE**

*MANUAL DE UTILIZARE*

**RO**



**CONTENT****GB - IE**

<b>1. Instructions For The Installer</b> .....	<b>05</b>
1.1. Bulding In .....	05
1.2. Suitable Location .....	05
<b>2. Electrical Connection (For U.K. Only)</b> .....	<b>05</b>
2.1. Electrical Connection .....	05
2.2. Gas Connection (For U.K. Only).....	05
2.3. Adapting The Hob To Different Types Of Gas .....	06
2.4. Regulating The Minimum Flame.....	06
<b>3. Use Of Hob - User Instructions</b> .....	<b>06</b>
3.1. Using The Gas Burner .....	06
<b>4. Maintenance and Cleaning</b> .....	<b>07</b>
<b>5. Aftercare</b> .....	<b>07</b>
<b>6. Protection Of The Environment</b> .....	<b>07</b>

**OBSAH****CZ**

<b>1. Pokyny pro instalatéra</b> .....	<b>11</b>
1.1 Vestavba .....	11
1.2 Vhodné místo instalace .....	11
2.1. Připojení k elektrické síti .....	11
2.2. Připojení plynu .....	11
2.3. Změna varné desky na jiný druh plynu .....	12
2.4. Nastavení minimálního plamene .....	12
<b>3. Použití varné desky</b> .....	<b>12</b>
3.1. Použití plynového hořáku .....	12
<b>4. Údržba a čištění</b> .....	<b>13</b>
<b>5. Servis</b> .....	<b>13</b>
<b>6. Ochrana životního prostředí</b> .....	<b>13</b>

**CONTENIDO****ES**

<b>1. Instrucciones Para El Instalador</b> .....	<b>17</b>
1.1 Integración .....	17
1.2 Ubicación Ideal .....	17
2.1 Conexión Eléctrica .....	17
2.2 Conexión Del Gas .....	17
2.3 Adaptación De La Placa A Distintos Tipos De Gas .....	18
2.4 Regulación De La Llama Mínima .....	18
<b>3. Utilización De La Placa Instrucciones Para El Usuario</b> .....	<b>18</b>
3.1 Utilización Del Quemador De Gas .....	18
<b>4. Mantenimiento Y Limpieza</b> .....	<b>19</b>
<b>5. Servicio Técnico</b> .....	<b>19</b>
<b>6. Protección Del Medioambiente</b> .....	<b>19</b>

**İÇİNDEKİLER****TR**

<b>1. Kurulum Talimatları</b> .....	<b>23</b>
1.1. Ankastré Montaj .....	23
1.2. Uygun Yer Tespiti .....	23
2.1. Elektrik Bağlantısı .....	23
2.2. Gaz Bağlantısı .....	23
2.3. Ocağın Farklı Gaz Türlerine Uyarlanması .....	24
2.4. Minimum Alevin Ayarlanması .....	24
<b>3. Ocak Kullanımı Kullanım Talimatları</b> .....	<b>24</b>
3.1. Gazlı Ocak Gözlerinin Kullanımı .....	24
<b>4. Bakım Ve Temizlik</b> .....	<b>25</b>
<b>5. Satış Sonrası Servis</b> .....	<b>25</b>
<b>6. Çevrenin Korunması</b> .....	<b>25</b>

**VSEBINA****SL**

<b>1. Vgradnja In Priključitev</b> .....	<b>29</b>
1.1. Vgradnja .....	29
1.2. Ustrezen Prostor .....	29
2.1. Priključitev Na Električno Omrežje .....	29
2.2. Priključitev Plina .....	29
2.3. Prilaganje Kuhalne Plošče Za Drugo Vrsto Plina .....	30
2.4. Nastavljanje Minimalnega Plamena Gorilnika .....	30
<b>3. Uporaba Kuhalne Plošče Navodila Za Uporabnika</b> .....	<b>30</b>
3.1. Uporaba Gorilnikov .....	30
<b>4. Vzdrževanje In Čiščenje</b> .....	<b>31</b>
<b>5. Servisiranje</b> .....	<b>31</b>
<b>6. Protection De L'environnement</b> .....	<b>31</b>

**CONTENU****FR**

<b>1. Installation</b> .....	<b>08</b>
1.1 Encastrement .....	08
1.2. Caractéristiques Requises .....	08
2.1. Raccordement Electrique .....	08
2.2. Raccordement Gaz .....	08
2.3. Adapter La Table A Différents Types De Gaz .....	09
2.4. Réguler La Flamme Au Minimum .....	09
<b>3. Utilisation De La Table</b> .....	<b>09</b>
3.1. Using The Gas Burner .....	09
<b>4. Maintenance Et Entretien</b> .....	<b>10</b>
<b>5. Assistance Technique</b> .....	<b>10</b>
<b>6. Protection De L'environnement</b> .....	<b>10</b>

**INHALT****DE**

<b>1. Installationsanweisung</b> .....	<b>14</b>
1.1 Einbau .....	14
1.2. Geeigneter Standort .....	14
2.1. Elektrischer Anschluss .....	14
2.2. Gasanschluss .....	14
2.3. Umstellung Auf Eine Andere Gasart .....	15
2.4. Einstellen Der Gasmindestzufuhr .....	15
<b>3. Bedienungsanleitung</b> .....	<b>15</b>
3.1. Inbetriebnahme Der Brenner .....	15
<b>4. Wartung Und Reinigung</b> .....	<b>16</b>
<b>5. Technischer Kundendienst</b> .....	<b>16</b>
<b>6. Umweltgerechte Entsorgung</b> .....	<b>16</b>

**SPIS TREŚCI****PL**

<b>1. Instrukcje Dla Instalatora</b> .....	<b>20</b>
1.1 Zabudowa .....	20
1.2 Odpowiednie Pomieszczenie .....	20
2.1 Podłączenie Do Sieci Elektrycznej .....	20
2.2 Podłączenie Do Gazu .....	20
2.3 Przystosowanie Płyty Do Różnych Rodzajów Gazu .....	21
2.4 Regulacja Płomienia Minimalnego .....	21
<b>3. Użytkowanie Płyty - Instrukcje Dla Użytkownika</b> .....	<b>21</b>
3.1 Używanie Palników Gazowych .....	21
<b>4. Czyszczenie I Konserwacja</b> .....	<b>22</b>
<b>5. Obsługa Serwisowa</b> .....	<b>22</b>
<b>6. Ochrona Środowiska</b> .....	<b>22</b>

**СОДЕРЖАНИЕ****RU**

<b>1. Инструкции по выполнению установки</b> .....	<b>26</b>
1.1. Встраиваемые варочные поверхности .....	26
1.2. Выбор места для установки варочной поверхности .....	26
<b>2. Подключение к электросети (только для Великобритании)</b> .....	<b>26</b>
2.1. Подключение к электросети .....	26
2.2. Подключение к линии газоснабжения (только для Великобритании) .....	26
2.3. Адаптация варочной поверхности на другие типы газа .....	27
2.4. Регулировка минимального пламени .....	27
<b>3. Инструкции по эксплуатации варочной поверхности</b> .....	<b>27</b>
3.1 использование газовой конфорки .....	27
<b>4. Обслуживание и чистка</b> .....	<b>28</b>
<b>5. Послепродажное обслуживание</b> .....	<b>28</b>
<b>6. Защита окружающей среды</b> .....	<b>28</b>

**INDICE****IT**

<b>1. Istruzioni Per L'installatore</b> .....	<b>32</b>
1.1. Installazione .....	32
1.2. Locazioni Consigliate .....	32
2.1. Connessione Elettrica .....	32
2.2. Connessione Gas .....	32
2.3. Adattare Il Piano Cottura Con Diversi Tipi Di Gas .....	33
2.4. Regolare Il Minimo Della Fiamma .....	33
<b>3. Uso Del Piano - Istruzioni Utente</b> .....	<b>33</b>
3.1. Uso Del Bruciatore Gas .....	33
<b>4. Manutenzione E Pulizia</b> .....	<b>34</b>
<b>5. Ripristino</b> .....	<b>34</b>
<b>6. Rispetto Dell'ambiente</b> .....	<b>34</b>

**ÍNDICE****PT**

<b>1. Instruções Para O Instalador</b> .....	<b>35</b>
1.1 Preparação .....	35
1.2 Localização Adequada .....	35
2.1. Ligação Eléctrica .....	35
2.2. Ligação À Rede De Gás .....	35
2.3. Adaptação Da Placa A Diferentes Tipos De Gás .....	36
2.4. Regulação Da Altura Mínima Da Chama .....	36
<b>3. Utilização Da Placa Instruções Para O Utilizador</b> .....	<b>36</b>
3.1. Como Utilizar O Queimador De Gás .....	36
<b>4. Manutenção E Limpeza</b> .....	<b>37</b>
<b>5. Antes De Chamar A Assistência Técnica</b> .....	<b>37</b>
<b>6. Protecção Do Ambiente</b> .....	<b>37</b>

**CUPRINS****RO**

<b>1. Instrucțiuni de Instalare</b> .....	<b>41</b>
1.1. Incorporare .....	41
1.2. Amplasare .....	41
<b>2. Conexiunea electrică (numai pentru G.B.)</b> .....	<b>41</b>
2.1. Conexiunea electrică .....	41
2.2. Conectarea la gaz (numai pentru G.B.) .....	41
2.3. Adaptarea la diverse tipuri de gaz .....	42
2.4. Reglarea flăcării minime .....	42
<b>3. Utilizarea plitei Instrucțiuni de utilizare</b> .....	<b>42</b>
3.1. Utilizarea arzătoarelor .....	42
<b>4. Întreținere și curățare</b> .....	<b>43</b>
<b>5. Service</b> .....	<b>43</b>
<b>6. Protejarea mediului</b> .....	<b>43</b>

<b>Gas Type Tables</b> .....	<b>44-45-46</b>
------------------------------	-----------------

**TARTALOMJEGYZÉK****HU**

<b>1. Utasítások a telepítő számára</b> .....	<b>38</b>
1.1. Beépítés .....	38
1.2. Alkalmos helyszín .....	38
<b>2. Elektromos bekötés (csak az Egyesült Királyságban)</b> .....	<b>38</b>
2.1. Elektromos bekötés .....	38
2.2. Gázbekötés (csak az Egyesült Királyságban) .....	38
2.3. A tűzhelylap beállítása különböző gáztípusokhoz .....	39
2.4. A minimális lángméret beállítása .....	39
<b>3. A tűzhelylap használata Felhasználói utasítások</b> .....	<b>39</b>
3.1. A gázégő használata .....	39
<b>4. Karbantartás és tisztítás</b> .....	<b>40</b>
<b>5. Vevőszolgálat</b> .....	<b>40</b>
<b>6. Környezetvédelem</b> .....	<b>40</b>

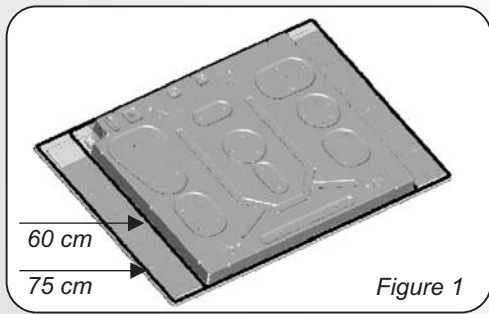


Figure 1

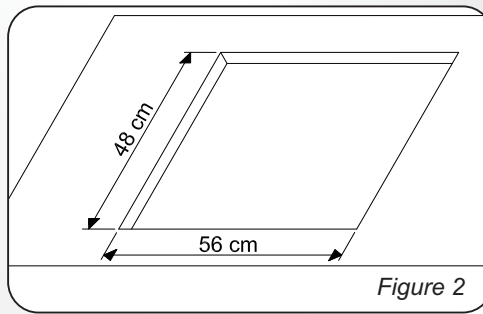


Figure 2

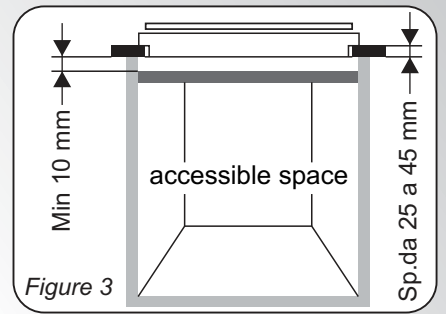


Figure 3

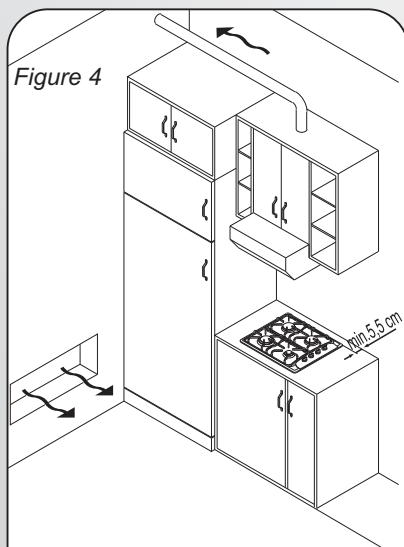


Figure 4

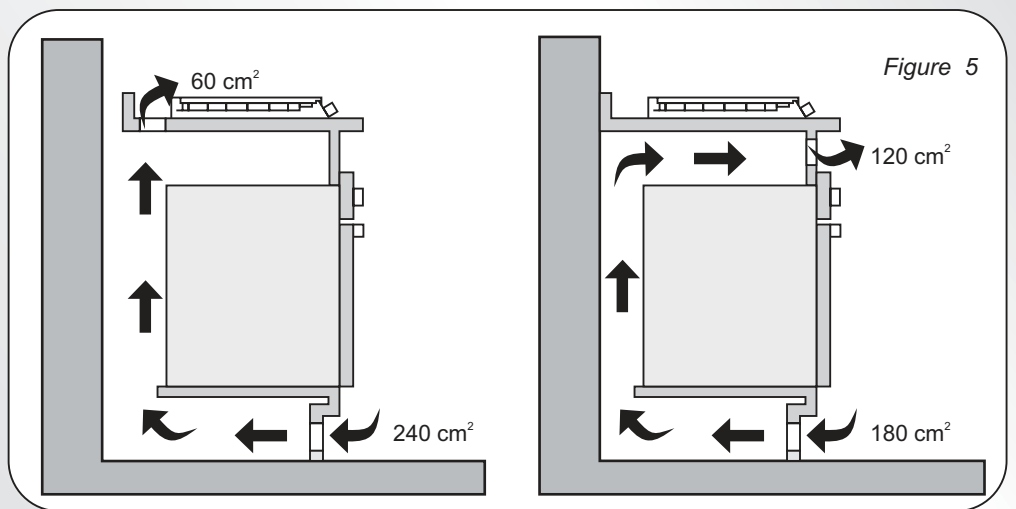
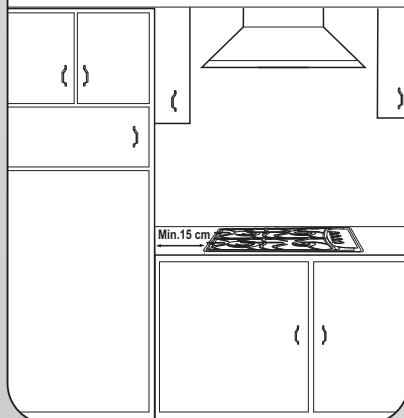


Figure 5

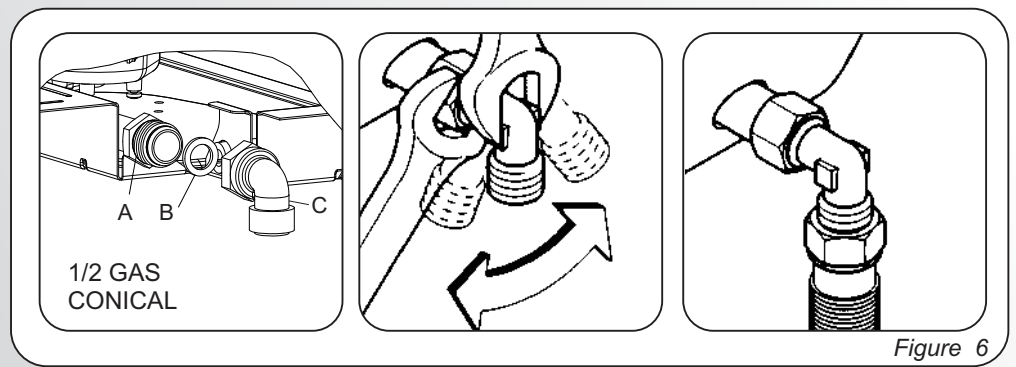


Figure 6

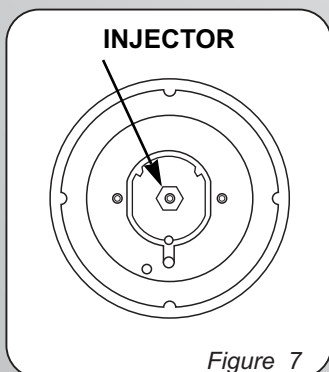


Figure 7

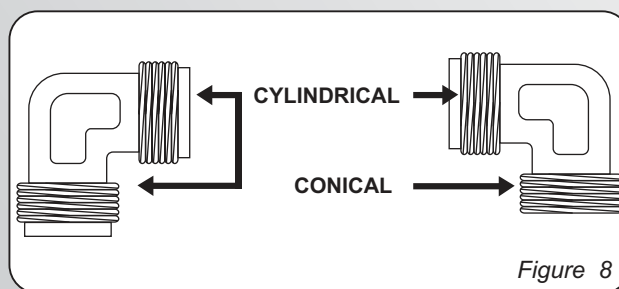


Figure 8

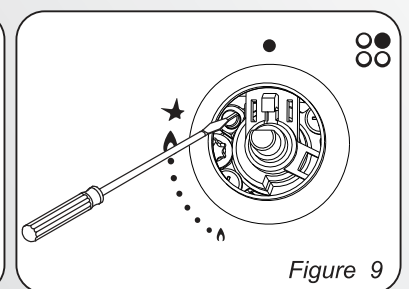


Figure 9

# 1. INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

**INSTALLING A DOMESTIC APPLIANCE CAN BE A COMPLICATED OPERATION WHICH IF NOT CARRIED OUT CORRECTLY, CAN SERIOUSLY AFFECT CONSUMER SAFETY. IT IS FOR THIS REASON THAT THE TASK SHOULD BE UNDERTAKEN BY A PROFESSIONALLY QUALIFIED PERSON WHO WILL CARRY IT OUT IN ACCORDANCE WITH THE TECHNICAL REGULATIONS IN FORCE. IN THE EVENT THAT THIS ADVICE IS IGNORED AND THE INSTALLATION IS CARRIED OUT BY AN UNQUALIFIED PERSON, THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR ANY TECHNICAL FAILURE OF THE PRODUCT WHETHER OR NOT IT RESULTS IN DAMAGE TO GOODS OR INJURY TO INDIVIDUALS.**

## 1.1 BUILDING IN

The hob may be installed in any worktop which is heat resistant to a temperature of 100°C, and has a thickness of 25-45 mm. The dimensions of the insert to be cut out of the worktop are in shown in *Figure 2*.

If the Hob is fitted next to a cabinet on either side, the distance between the Hob and the cabinet must be at least 15 cm (*see Figure 4*); while the distance between the hob and the rear wall must be at least 5,5 cm.

When installing the hood above a cooker top, please consult the installation instructions advising on the correct distance required from the cooker top. If it is installed on a cabinet above a cooker top, the minimum distance requires is 70 cm (*Figure 4*).

When there is an accessible space between the built-in hob and the cavity below, a dividing wall made of insulating material should be inserted (wood or a similar material) (*Figure 3*).

**Important - The diagram in figure 1 shows how the sealant should be applied.**

The Hob unit is fitted by attaching the Fixing Clamps supplied, using the holes at the base of the unit.

If a hob of 60 cm is fitted above an oven which is not equipped with fan cooling system it is recommended that openings are created within the built in furniture to ensure correct air circulation.

The size of these openings must be at least 300 cm<sup>2</sup> and placed as shown in *Figure 5*.

When a 75 cm hob is fitted over a built in oven, the latter must be fan cooled.

This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

**CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.

## 1.2. SUITABLE LOCATION

This appliance must be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

A gas-powered cooking appliance produces heat and humidity in the area in which it is installed. For this reason you should ensure good ventilation either by keeping all natural air passages open or by installing an extractor hood with an exhaust flue. Intensive and prolonged use of the appliance may require extra ventilation, such as the opening of a window or an increase in speed of the electric fan, if you have one.

- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible;
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate);
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

If a hood can not be installed, an electric fan should be fitted to an outside wall or window to ensure that there is adequate ventilation.

The electric fan should be able to carry out a complete change of air in the kitchen 3-5 times every hour. The installer should follow the relevant national standards.

## 2. ELECTRICAL CONNECTION (FOR U.K. ONLY)

### Warning - this appliance must be earthed

This appliance is designed for domestic use only. Connection to the main supply must be made by a competent electrician, ensuring that all current regulations concerning such installations are observed.

The appliance must only be connected to a suitably rated spur point, a 3 pin 13 amp plug/socket is not suitable. A double pole switch must be

provided and the circuit must have appropriate fuse protection. Further details of the power requirement of the individual product will be found in the users' instruction and on the appliance rating plate. In the case of built-in product you are advised, should you wish to use a longer cable than the one supplied, that a suitably rated heat resistant type must be used.

The wiring must be connected to the mains supply as follows:

CONNECT	TO SPUR TERMINAL
Green & Yellow Wire	Earth Connection
Blue Wire	Neutral Connection
Brown Wire	Live Connection

**Note:** We do not advocate the use of earth leakage devices with electric cooking appliances installed to spur points because of the «nuisance tripping» which may occur. You are again reminded that the appliance must be correctly earthed, the manufacturer declines any responsibility for any event occurring as a result of incorrect electrical installation.

## 2.1. ELECTRICAL CONNECTION

Check the data on the rating plate, located on the outside of the unit, to ensure that the supply and input voltage are suitable.

Before connection, check the earthing system.

By Law, this appliance must be earthed. If this regulation is not complied with, the Manufacturer will not be responsible for any damage caused to persons or property. If a plug is not already attached, fit a plug appropriate to the load indicated on the rating plate. The earth wire is coloured yellow/green. The plug should always be accessible.

Where the Hob is connected direct to the electricity supply, a circuit breaker must be fitted.

If the power supply cord is damaged this is to be replaced by a qualified engineer so as to prevent any potential risk.

**WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

The earth wire ( green and yellow coloured ) must be at least 10 mm longer than the live and neutral wires.

The section of the cable used must be of the correct size in relation to the absorbed power of the hob.

Please check rating plate for the power details and ensure that the power supply cord is of the type 3x0.75 mm<sup>2</sup> H05RR-F.



If an appliance is not fitted with a supply cord and a plug, or with other means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, the instructions shall state that means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

## 2.2. GAS CONNECTION

These instructions are for qualified personnel, installation of equipment must be in line with the relevant national standard. **(For U.K. only: by law the gas installation/commissioning must be carried out by a "Gas Safe" installer)**

All work must be carried out with the electricity supply disconnected.

The rating plate on the hob shows the type of gas with which it is designed to be used. Connection to the mains gas supply or gas cylinder should be carried out after having checked that it is regulated for the type of gas with which it will be supplied. If it is not correctly regulated see the instructions in the following paragraphs to change gas setting

For liquid gas (cylinder gas) use pressure regulators which comply with the relevant national standards.

Use only pipes, washers and sealing washers which comply with the relevant national standards.

For some models a conic link is furnished to outfit for the installation in the countries where this type of link is obligatory; in picture 8 it is pointed out how to recognize the different types of links (CY = cylindrical, CO = conic). In every case the cylindrical part of the link has to be connected to the hob.

When connecting the hob to the gas supply via use of flexible hoses please ensure that the maximum distance covered by the hose does not exceed 2 metres.

The flexible tube shall be fitted in such a way that it cannot come into contact with a moveable part of the housing unit (e.g. a drawer) and does not pass through any space where it may become crushed/ kinked or damaged in any way.

To prevent any potential damage to the hob please carry out the installation following this sequence (picture 6):

**1) As illustrated, assemble parts in sequence:**

A: 1/2 Male Adaptor Cylindrical

B: 1/2 Seal

C: 1/2 Female Gas Adaptor Conical-Cylindrical or Cylindrical-Cylindrical

**2) Tighten the joints with the spanner, remembering to twist the pipes into position.**

**3) Attach fitting C to mains gas supply using rigid copper pipe or flexible steel pipe.**

**IMPORTANT:** carry out a final check for leaks on the pipe connections using a soapy solution. NEVER USE A FLAME. Also, make sure that the flexible pipe cannot come into contact with a moving part of the cabinet (eg. a drawer) and that it is not situated where it could be damaged.

**Warning:** If gas can be smelt in the vicinity of this appliance turn off the gas supply to the appliance and call the engineer directly. Do not search for a leak with a naked flame.

### 2.3. ADAPTING THE HOB TO DIFFERENT TYPES OF GAS

To adapt the Hob for use with different types of gas, carry out the following instructions:

- remove the grids and burners
- insert on hexagonal spanner (7 mm) into the burner support (Figure 7)
- Unscrew the injector and replace it with one suitable for the gas to be used (see gas type table)

### 2.4. REGULATING THE MINIMUM FLAME

After lighting the burners, turn the control knob to the minimum setting and then remove the knob (this can easily be removed by applying gentle pressure).

Using a small «Terminal» type screwdriver the regulating screw can be adjusted as in Figure 9. Turning the screw clockwise reduces the gas flow, whilst turning it anticlockwise increases the flow – Use this adjustment to obtain a flame of approximately 3 to 4 mm in length and then replace the control knob.

When the gas supply available is LPG - the screw to set the idle flame must be turned (clockwise) to the end stop.

When you have carried out the new gas regulation, replace the old gas rating plate on your appliance with one (supplied with hob) suitable for the type of gas for which it has been regulated.

## 3. USE OF HOB - USER INSTRUCTIONS

This appliance must only be used for the purpose for which it is intended, domestic cooking, and any other use will be considered improper and could therefore be dangerous. The Manufacturer will not be responsible for any damage or loss resulting from improper use.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children under 8 Year of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.

**WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

**NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

**WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

### 3.1. USING THE GAS BURNER

To ignite the burners, place a lighted taper close to the burner, press in and turn the control knob anti-clockwise.

If the burners have not been used for a couple of days, wait for a few seconds before lighting the burner, this will allow any air present in the pipes to escape.

For appliances fitted with electronic ignition carry out the following:

- Push in and turn the knob anticlockwise to the ignition symbol.
- Ignite the burner by pressing the sparker button.

For hobs fitted with automatic ignition simply push in and turn the knob to the ignition symbol.

The ignition system will continue to generate sparks as long as the control knob is being pressed.

If the burner has not ignited within 5 seconds, turn the knob to the 0 position and repeat the operation.

For models fitted with a safety tap (which cuts-off the flow of gas if the flame is accidentally extinguished) the burners are ignited and described above, but care must be taken.

Prior to switching on the gas hob ensure that the burners and burner caps are correctly placed within their position.

#### GENERAL ADVICE

For best results, use cooking vessels with a flat surface. The size of the surface should match the gas burner side as follows. Table A.

Burner Type	Ø pan/pot (cm)	Power (kW)	G20/20 mbar (methane)	G30/28-30 mbar (LPG)
AUX Auxiliary	12 - 18	1,00	95 l/h	73 g/h
SR Semi Rapid	18 - 24	1,75	167 l/h	127 g/h
R Rapid	24 - 26	2,50	238 l/h	182 g/h
UR Ultra Rapid	24 - 28	3,50	333 l/h	255 g/h
QC Double Ring	24 - 28	4,00	381 l/h	291 g/h

Table A

For smaller containers the gas burner should be regulated so that the flame does not overlap the base of the pan. Vessels with a concave or convex base should not be used.

**WARNING:** If a flame is accidentally extinguished, turn the knob to the off position and do not attempt to re-ignite if for at least 1 minute.

If over the years the gas taps become stiff to turn it is necessary to lubricate them.

**Such operation must be carried out only by qualified Service Engineers.**

## 4. MAINTENANCE AND CLEANING

Before cleaning the hob, ensure the appliance has cooled down. Remove the plug from the socket or (if connected directly) switch off the electricity supply.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision

Never use abrasives, corrosive detergents, bleaching agents or acids. Avoid any acid or alkaline substances (lemon, juice, vinegar etc.) on the enamelled, varnished or stainless steel sections.

"WARNING" - Do not use a steam cleaner to clean the hob.

When cleaning the enamelled, varnished or chrome sections, use warm soapy water or a non caustic detergent. For stainless steel use an appropriate cleaning solution.

The burners can be cleaned with soapy water. To restore their original shine, use a household stainless steel cleaner. After cleaning, dry the burners and replace.

**It is important the Burners are replaced correctly.**

### Chromed grids and burners

Chromed grids and burners have a tendency to discolour with use. This does not jeopardize the functionality of the hob.

Our After Sales Service Centre can provide spare parts if required.

## 5. AFTERCARE

Before calling out a Service Engineer please check the following:

- that the plug is correctly inserted and fused;
- that the gas supply is not faulty.

If the fault cannot be detected:

Switch off the appliance and call the After Service Centre. **DO NOT TAMPER WITH THE APPLIANCE.**

## 6. PROTECTION OF THE ENVIRONMENT



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

**Declaration of compliance:** This equipment, in the parts intended to come into contact with food, complies with the regulations laid down in EEC directives 89/109.



Appliance complies with European Directives 2006/95/EC, 2004/108/EC and 2009/142/EC, and subsequent amendments.

*The Manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.*

Table 1

BUILT IN HOBS					
Burner	1	1	2	3	2
	4 gas QC / R / SR / AUX	4 gas UR / R / SR / AUX	5 gas QC / 2R / SR / AUX	4 gas QC / R / SR / AUX	5 gas UR / 2R / SR / AUX
Type / reference	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X
Flame failure device	YES	YES	YES	YES	YES
Auxiliary burner (AUX Ø 50 mm)	1	1	1	1	1
Double ring burner (QC Ø 135 mm)	1	-	1	1	-
Ultra rapid burner (UR Ø 110 mm)	-	1	-	-	1
Semirapid burner (SR Ø 75 mm)	1	1	1	1	1
Rapid burner (R Ø 100 mm)	1	1	2	1	1
<b>Installed Gas Type / Power:</b>					
Power	9.25 kW	8.75 kW	11.75 kW	9.25 kW	11.25 kW
G 20/20 mbar (methane)	881 L/h	833 L/h	1119 L/h	881 L/h	1071 L/h
G 30/28-30 mbar (LPG)	673 g/h	636 g/h	854 g/h	673 g/h	818 g/h
Installation Class	3	3	3	3	3
Voltage / Frequency V / Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz
Electrical input power	15 W	15 W	15 W	15 W	15 W
Electric ignition	YES	YES	YES	YES	YES
Product dimension	595 x 510	595 x 510	745 x 510	745 x 510	745 x 510

*This appliance has been designed for non-professional, i.e. domestic, use.*

## 1. INSTALLATION

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs. Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur. Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, le constructeur déclinerait toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

### 1.1. ENCASTREMENT

Le meuble ou le support dans lequel doit être encastrée la table, ainsi que les parois du meuble qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être d'une matière résistant à une température élevée (jusqu'à 100°C) et d'une épaisseur comprise entre 25 et 45 cm.

Les dimensions d'encastrement sont indiquées sur le schéma 2.

Si la table est installée entre deux meubles de cuisine, la distance entre la table et les meubles doit être au moins de 15 cm (voir schéma 4); tandis que la distance entre la table et le mur du fond doit être au moins de 5,5 cm.

En cas d'installation d'une hotte au-dessus de la table de cuisson, veuillez consulter les instructions d'installation fournies avec la hotte pour connaître la bonne distance. Si vous installez un meuble au-dessus de la table de cuisson, la distance minimum devra être de 70cm. (voir schéma 4).

Si, en fonction de l'installation de la table, la partie inférieure de son caisson se trouve à proximité d'une zone normalement accessible lors de manipulations et/ou de rangements, placer une cloison (bois ou similaire) pour éviter tous risques de brûlure ou de détérioration (schéma 3).

**Attention : Lors de la mise en place, un soin particulier doit être porté au joint entourant le bord de la table afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support (schéma 1).**

Lors de la mise en place du joint sur la partie arrière, veiller à ne pas obstruer les passages d'air nécessaires à la combustion.

Le caisson de la table est équipé en dessous de 4 emplacements prévus pour recevoir les brides de fixation destinées à l'immobilisation de la table sur le meuble. Placer les 4 brides de fixation de manière à ce que la table de travail soit parfaitement plaquée au meuble.

Si une table de 60 cm de large est installée au-dessus d'un four qui n'est pas équipé de ventilation tangentielle, il est recommandé de créer des ouvertures dans le caisson de cuisine pour faire ainsi circuler l'air.

La taille de ces ouvertures doit être au moins de 300 cm<sup>2</sup> et placées comme indiqué sur le schéma 5.

Si c'est une table de 75cm de large qui est installée au-dessus du four, ce dernier doit être équipé d'une ventilation tangentielle.

l'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de contrôle à distance.

**ATTENTION:** Pour éviter tout danger dû à une réinitialisation accidentelle, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par l'utilitaire.

Ces instructions ne sont valables que si le symbole du pays apparaît sur l'appareil. Si le symbole n'apparaît pas sur l'appareil, il est nécessaire de se référer à la notice technique qui fournira les instructions nécessaires concernant la modification de l'appareil selon les conditions d'utilisation du pays.

### 1.2. CARACTERISTIQUES REQUISES

Cet appareil doit être installé en conformité avec la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans un espace ventilé. Lisez les instructions avant d'installer ou utiliser cet appareil.

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut requérir une ventilation plus importante, telle que l'ouverture d'une fenêtre ou une puissance d'aspiration plus intense de la VMC si vous en êtes équipés.

S'il n'est pas possible d'installer une hotte, une VMC devrait être installée sur un mur donnant sur l'extérieur ou sur une fenêtre.

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

• Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette (ou données de la plaque).

• Cet appareil n'est pas relié à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en cours. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation.

La VMC devrait être en mesure d'apporter un changement complet de l'air de la cuisine 3 à 5 fois par heure. L'installateur doit installer la VMC conformément aux règles en vigueur dans le pays d'installation

### 2.1. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

**"L'installation recevant l'appareil cité en référence doit être conforme à la norme en vigueur dans le pays d'installation". Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.**

Vérifier les données sur la plaque signalétique, située à l'extérieur de l'unité, pour assurer que l'alimentation et le voltage conviennent. Avant le branchement, vérifier le système de mise à la terre.

**Attention : vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Notre responsabilité ne**

**saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.**

Si une prise n'est pas déjà fournie, installer une prise appropriée pour la charge indiquée sur la plaque signalétique.

La prise devrait toujours être accessible.

Le fil de terre est de couleur jaune / vert.

Lorsque la table de cuisson est reliée directement à l'alimentation en électricité, un disjoncteur doit être installé.

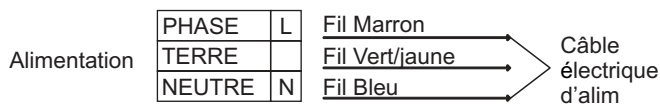
Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié afin d'éviter tout risque potentiel.

**ATTENTION:** Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter les risques de choc électrique.

Le fil de terre (couleur vert et jaune) doit être au moins 10mm plus long que les fils de phase et neutre.

La section du câble utilisé doit être de la bonne taille par rapport à la puissance absorbée de la table de cuisson.

Veuillez vérifier la plaque signalétique pour les détails de puissance et veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique soit de type 3x0.75 mm<sup>2</sup> l'H05RRF.



Un système de déconnexion doit être incorporé dans le compteur conformément aux règles de câblage.

### 2.2. RACCORDEMENT GAZ

L'appareil doit être installé et raccordé conformément aux règles

En vigueur dans le pays d'installation. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

Tous les travaux d'installation doivent être effectués avec l'électricité déconnectée.

La plaque signalétique sur la plaque indique le type de gaz qui doit être utilisé. Le raccordement au réseau d'alimentation en gaz cylindre doit être effectuée qu'après avoir vérifié qu'il est réglementé pour le type de gaz avec lequel il sera distribué. S'il n'est pas correctement réglementé, voir les instructions dans les paragraphes suivants pour modifier les paramètres du gaz.

Pour le gaz liquide (bouteille de gaz), utiliser des régulateurs de pression conformes aux normes en vigueur.

Utilisez uniquement des tuyaux, des rondelles et des rondelles d'étanchéité conformes aux normes en vigueur.

Pour certains modèles un lien conique est fourni pour installation l'appareil, dans les pays où ce type de lien est obligatoire ; sur le schéma 8, il est indiqué comment reconnaître les différents types de liens (CY = cylindrique, CO = conique). Dans tous les cas, la partie cylindre du lien doit être connecté à la table.

Lorsque vous connectez la table de cuisson à l'alimentation du gaz via l'utilisation de tuyaux flexibles, veuillez faire en sorte que la distance maximum couverte par le tuyau ne dépasse pas 2 mètres.

Le tube flexible doit être installé de manière à ne pas entrer en contact avec un élément mobile de la cuisine (par exemple un tiroir) et à ne pas passer dans un espace pouvant être encombré.

Pour éviter tout dommage potentiel à la table de cuisson, veuillez effectuer l'installation suivant les indications du schéma 6.

1) Comme illustré dans le schéma, assembler les pièces en séquence :

A: ½ Adaptateur Cylindrique mâle

B: ½ Obturation

C: ½ Adaptateur gaz Femelle conique-cylindrique ou cylindrique-cylindrique

2) Serrer les joints avec des clés à molette, pensez à placer les tuyaux en position.

3) Fixer le raccord C au réseau d'approvisionnement en gaz à l'aide d'un tuyau rigide ou en acier flexi-ble.

**IMPORTANT: effectuer une dernière vérification pour détecter les fuites sur les raccords de tuyauterie en utilisant une solution savonneuse. Ne jamais utiliser une flamme. Aussi, assurez-vous que le tuyau flexible ne peut pas entrer en contact avec une partie mobile du meuble de cuisine (par exemple un tiroir) et qu'il ne se trouve pas à un endroit où il pourrait être endommagé.**

**Attention:** Si vous sentez des émanations de gaz en provenance de l'appareil, coupez immédiatement l'alimentation en gaz et appelez directement une personne qualifiée. Ne cherchez pas une fuite à l'aide d'une flamme.

### 2.3. ADAPTER LA TABLE A DIFFERENTS TYPES DE GAZ

Pour adapter la table de cuisson à différents types de gaz, veuillez exécuter les instructions suivantes:

- Enlever les grilles, chapeaux et corps de brûleurs
- Insérez une clé à pipe (7 mm) dans le support du brûleur (schéma 7)
- Dévisser le/les injecteurs et le/les remplacer par un/des injecteurs adaptés au gaz à utiliser (voir le type de gaz préconisé sur la table)
- Visser le/les injecteurs à fond
- Régler la bague d'air
- Remplacer les corps de brûleurs, le chapeau de brûleur et les grilles

### 2.4. REGULER LA FLAMME AU MINIMUM

Après l'allumage du brûleur, tourner le bouton de commande au réglage minimum, puis enlever la manette de commande (ce qui peut facilement être enlevé par application d'une légère pression).

En utilisant un petit « Terminal » type tournevis, la vis de réglage peut être ajustée (cf Schéma 9). En tournant la vis dans le sens des aiguilles d'une montre, cela réduit le débit de la flamme, alors qu'en tournant dans le sens inverse, cela l'augmente. Utilisez ce réglage pour obtenir une flamme d'environ 3 à 4 mm de longueur, puis replacer la manette de commande.

Lorsque l'approvisionnement en gaz disponible est du butane/propane (gaz de bouteilles), la vis pour régler la flamme au ralenti doit être tournée dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée.

Lorsque vous avez effectué la régulation du gaz, remplacer l'ancienne plaque signalétique de votre appareil avec celle adaptée au type de gaz installé (fournie avec plaque de cuisson).

## 3. UTILISATION DE LA TABLE

Cet appareil ne doit être utilisé que pour des fins pour lesquelles il est destiné : la cuisson domestique. Toute autre utilisation sera considérée comme abusive et peut donc être dangereuse. Le fabricant ne sera pas responsable pour tout dommage ou perte découlant d'une utilisation abusive.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

**AVERTISSEMENT:** L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement.

**ATTENTION:** La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou d'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie.

Ne jamais tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

**AVERTISSEMENT:** Danger d'incendie: ne pas stocker des éléments sur les surfaces de cuisson.

## 3.1. USING THE GAS BURNER

Pour allumer les brûleurs, placez une flamme (allume-feu, allumette, briquet etc...) près du brûleur, appuyez et tournez la manette de commande.

Si les brûleurs n'ont pas été utilisés depuis quelques jours, attendre quelques secondes avant d'allumer le brûleur, ce qui permettra l'air éventuellement présent dans les tuyaux de s'échapper.

Pour les appareils équipés d'allumage électronique, effectuer les opérations suivantes:

- Pousser et tourner la manette de commande sur le symbole d'allumage.

- Allumer le brûleur en appuyant sur le bouton d'allumage

Pour les tables de cuisson équipées d'allumage électronique intégré, il suffit de pousser et tourner le bouton sur le symbole d'allumage.

Le système d'allumage continuera à produire des étincelles aussi longtemps que le robinet de gaz est actionné.

Si le brûleur ne s'enflamme pas dans les 5 secondes, tournez le bouton vers la position 0 et répéter l'opération.

Pour les modèles équipés d'un robinet de sécurité par thermocouple (qui coupe l'écoulement du gaz si la flamme est accidentellement éteinte), les brûleurs sont allumés et décrit ci-dessus, mais il faut prendre soin de garder la manette de commandes enfoncée pendant 5 ou 6 secondes après que la flamme est allumée.

**ATTENTION :** Avant d'allumer la table gaz, veillez à ce que les brûleurs et les chapeaux de brûleur soient correctement placés dans leur position.

### CONSEIL

Pour de meilleurs résultats, la taille de casseroles à fond plat doit correspondre à la taille des brûleurs comme suit :

Type de brûleurs	Ø casserole (cm)	Puissance totale (kW)	G20/20 mbar (Gaz de naturel : Méthane)	G30/28-30 mbar (Butane/Propane)
A Brûleur auxiliaire	12 - 18	1,00	95 l/h	73 g/h
SR Brûleur semi-rapide	18 - 24	1,75	167 l/h	127 g/h
R Brûleur rapide	24 - 26	2,50	238 l/h	182 g/h
UR Brûleur ultra rapide	24 - 28	3,50	333 l/h	255 g/h
QC Brûleur quadruple couronne	24 - 28	4,00	381 l/h	291 g/h

Table A

Pour les petites casseroles/poêles, le brûleur à gaz doit être réglé de telle manière que la flamme ne chevauche pas le fond de la casserole. Les récipients à fond concave ou convexe ne doivent pas être utilisés.

**ATTENTION: Si un brûleur est accidentellement éteint, tournez le bouton vers la position fermée et ne pas tenter de relancer pendant au moins 1 minute.**

Si au fil des années les robinets de gaz deviennent raides, il est nécessaire de les lubrifier.

**Cette opération doit être effectuée que par un technicien agréé.**

## 4. MAINTENANCE ET ENTRETIEN

Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que cet appareil est refroidi. Retirez la fiche de la prise ou (s'il est connecté directement), éteindre l'alimentation d'électricité.

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, de détergents corrosifs, agents de blanchiment ou d'acides. Éviter les substances acides ou alcalines (citron, jus, vinaigre etc...) sur l'émail ou l'acier.

**ATTENTION** - Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer les plaques de cuisson.

Lors du nettoyage de l'émail, vernis ou des sections chromées, utilisez de l'eau chaude savonneuse ou un détergent non corrosif. Pour l'acier inoxydable, utilisez une solution de nettoyage appropriée.

Les brûleurs peuvent être nettoyés avec de l'eau savonneuse. Pour restaurer leur éclat d'origine, utilisez un nettoyant ménager pour acier inoxydable. Après nettoyage, séchez les brûleurs et les replacer.

**Il est important que les brûleurs soient remplacés correctement à leur position.**

### Grilles chromées et brûleurs

Les grilles chromées et les brûleurs ont tendance à foncer à l'utilisation. Il s'agit d'un phénomène normal et inévitable, mais elle ne compromet pas la fonctionnalité de la table de cuisson.

Si besoin, des pièces de rechange sont disponibles dans notre centre de service après-vente.

## 5. ASSISTANCE TECHNIQUE

Avant d'appeler le Service d'Assistance Technique, vérifiez les points suivants:

- La prise est bien insérée ;
- L'approvisionnement en gaz n'est pas défectueux.

Si la panne ne peut être identifiée:

Éteignez l'appareil (ne pas l'utiliser) et appelez le Service d'Assistance Technique.

## 6. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques.

La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

**Déclaration de conformité:** cet équipement, dans les parties destinées à entrer en contact avec les aliments, est conforme aux normes fixées par les directives CEE 89/109.

**CE** L'appareil est conforme aux directives européennes 2006/95/EC, 2004/108/EC et 2009/142/EC, et ses modifications ultérieures.

*Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.*

Table 1

TABLES DE CUISSON					
Foyers	1	1	2	3	2
	4 gaz QC / R / SR / AUX	4 gaz UR / R / SR / AUX	5 gaz QC / 2R / SR / AUX	4 gaz QC / R / SR / AUX	5 gaz UR / 2R / SR / AUX
Modèle	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X
Sécurité gaz par thermocouple	YES	YES	YES	YES	YES
Brûleur auxiliaire(AØ 50 mm)	1	1	1	1	1
Brûleur quadruple couronne (QC Ø 135 mm)	1	-	1	1	-
Brûleur ultra rapide (UR Ø 110 mm)	-	1	-	-	1
Brûleur semi-rapide(SR Ø 75 mm)	1	1	1	1	1
Brûleur rapide(R Ø 100 mm)	1	1	2	1	1
<b>Type de gaz installé / Puissance :</b>					
Puissance totale	9.25 kW	8.75 kW	11.75 kW	9.25 kW	11.25 kW
G 20/20 mbar (Gaz de naturel : Méthane)	881 L/h	833 L/h	1119 L/h	881 L/h	1071 L/h
G 30/28-30 mbar (Butane/Propane)	673 g/h	636 g/h	854 g/h	673 g/h	818 g/h
Classe d'installation	3	3	3	3	3
Voltage / Frequency V / Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz
Puissance électrique	15 W	15 W	15 W	15 W	15 W
Allumage électronique intégré	YES	YES	YES	YES	YES
Dimensions appareil (LxP) mm	595 x 510	595 x 510	745 x 510	745 x 510	745 x 510

Cet appareil a été dessiné pour un usage non professionnel, usage domestique uniquement

## 1. POKYNY PRO INSTALATÉRA

**INSTALACE DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ MŮŽE BÝT SLOŽITÁ OPERACE, KTERÁ, POKUD NENÍ PROVEDENA SPRÁVNĚ, MŮŽE VÁŽNĚ OHROZIT BEZPEČNOST UŽIVATELE. Z TOHOTO DŮVODU POŽÁDEJTE O INSTALACI KVALIFIKOVANÉHO SERVISNÍHO TECHNIKA, KTERÝ INSTALACI PROVEDE PODLE PLATNÝCH PŘEDPISŮ. V PŘÍPADĚ NEOPRÁVNĚNÉ INSTALACE VÝROBCE NENESE ŽÁDNOU ODPOVĚDNOST ZA TECHNICKÉ ZÁVADY VÝROBKU, KTERÉ MOHOU VÉST KE POŠKOZENÍ VÝROBKU NEBO ZRANĚNÍ OSOB.**

### 1.1 VESTAVBA

Varnou desku lze instalovat do pracovní desky, která je z teplu odolného materiálu do 100°C a má tloušťku 25-45 mm. Rozměry výřezu v pracovní desce jsou na *obrázku 2*.

Pokud je varná deska připevněná k nábytku na kterékoli straně, vzdálenost mezi varnou deskou a nábytkem musí být nejméně 15 cm (*viz obrázek 4*); zatímco vzdálenost mezi varnou deskou a zadní stěnou musí být nejméně 5,5 cm.

V případě instalace nad varnou desku viz pokyny k instalaci s ohledem na správnou vzdálenost. V případě instalace do skříňky nad varnou desku musí být minimální vzdálenost 70cm. (*obrázek 4*).

Pokud není volný prostor mezi varnou deskou a skříňkou pod ní, je nutné instalovat vhodné mezidno (dřevěné nebo z podobného materiálu) (*obrázek 3*).

**Důležité - Obrázek 1 znázorňuje aplikaci těsnění.**

Varná deska se upevňuje pomocí dodaných upevňovacích svorek, pomocí otvorů ve spodní části spotřebiče.

Pokud je 60 cm varná deska nad troubou, která není vybavená chladicím ventilátorem, doporučujeme udělat větrací otvory v nábytku pro zajištění správné ventilace.

Velikost otvorů musí být nejméně 300 cm<sup>2</sup> a umístění podle *obrázku 5*.

Pokud je 75 cm varná deska nad troubou, musí být přidán chladicí ventilátor.

Spotřebič nesmíte ovládat pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.

**UPOZORNĚNÍ:** abyste zabránili nebezpečí z neúmyslného resetování tepelné pojistky, tento spotřebič nesmíte napájet přes externí spínací zařízení, jako je časovač, nebo připojovat k obvodu, který se pravidelně zapíná a vypíná elektrikářskou službou.

Tyto pokyny platí pouze v případě, pokud je symbol země uvedený na spotřebiči. Pokud není, je nutné prostudovat si technické instrukce, týkající se příslušných změn spotřebiče podle dané země.

### 1.2 VHODNÉ MÍSTO INSTALACE

Tento spotřebič musí být instalován v souladu s platnými předpisy a používat na dobře větraném místě. Před instalací a použitím spotřebiče si přečtěte pokyny k použití.

PLynové spotřebiče produkují teplo a vlhkost v místě instalace. Z tohoto důvodu musíte zajistit dostatečnou ventilaci udržení volných přirozených otvorů nebo instalací odsavače.

Intenzivní a dlouhodobé použití spotřebiče může vyžadovat extra ventilaci, jako je otevření okna nebo zvýšení výkonu ventilátoru, pokud je.

•Před instalací se ujistěte, zda místní napájecí podmínky (typ plynu a tlak plynu) a nastavení spotřebiče odpovídají.

•Podmínky nastavení tohoto spotřebiče jsou uvedeny na výrobním štítku.

•Tento spotřebič není připojený k systému odvodu spalin. Musí být instalován a připojován v souladu s platnými instalačními předpisy. Zvyšte pozornost na příslušné požadavky týkající se ventilace.

Pokud nelze instalovat odsavač, je nutné instalovat ventilátor do vnější stěny nebo okna. Elektrický ventilátor musí být schopný vyměnit vzduch 3-5 násobku objemu kuchyně každou hodinu, instalatér musí dodržovat platná pravidla.

### 2.1. PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

Zkontrolujte data na výrobním štítku, na vnější straně přístroje, pro kontrolu, zda napětí odpovídá napětí elektrické sítě. Před připojením zkontrolujte uzemnění. Tento spotřebič musí být uzemněný. Pokud tuto podmínku nesplníte, výrobce neneše žádnou odpovědnost za poškození spotřebiče nebo úrazy osob. Pokud přívodní kabel není vybavený zástrčkou, připojte vhodnou zástrčku podle údajů na výrobním štítku.

Uzemňovací systém je barevně označený žlutozelenou. Zástrčka musí zůstat i po instalaci snadno přístupná.

Pokud je varná deska připojená přímo k elektrické síti, musíte instalovat odpojovací zařízení. Pokud se poškodí přívodní kabel, musí jej vyměnit kvalifikovaný servisní technik, aby se zabránilo možnému nebezpečí.

**UPOZORNĚNÍ:** Pokud je povrch varné desky prasklý, spotřebič vypněte, abyste zabránili riziku zasažení elektrickým proudem.

Uzemňovací vodič (žlutozelený) musí být nejméně o 10 mm delší než živý a neutrální vodič. Použijte vhodný kabel podle parametrů výkonu trouby. Zkontrolujte výrobní štítek a ujistěte se, zda je přívodní kabel typu 3x0.75 mm<sup>2</sup> H05RR-F.



Pokud spotřebič není vybaven přívodním kabelem se zástrčkou, nebo jiným typem odpojovacího ařízení nabízejícím odstup kontaktu v odpojeném stavu podle požadavků proti přepětí III kategorie, musíte uskutečnit toto připojení podle platných směrnic.

### 2.2. PŘIPOJENÍ PLYNU

Tyto pokyny jsou pro kvalifikovaného technika, instalace musí být v souladu s národními předpisy.

Všechny práce se musí provádět při odpojeném napájení.

Výrobní štítek na varné desce definuje typ plynu, pro který je navržena. Připojení k hlavní přípojce plynu nebo k plynové láhvi může být provedeno po ověření, že je vhodný pro typ přiváděného plynu. Pokud není správně regulovaný, viz pokyny v následujících odstavcích pro úpravu nastavení.

Pro tekutý plyn (plyn v láhvi) použijte regulátor tlaku plynu vyhovující mezinárodním standardům.

Některé modely jsou vybavené kónickou přípojkou pro instalace v zemích, kde je tento typ povinný; v obrázku 8 je popsán jak rozoznat různé typy spojů (CY = cylindrický, CO = kónický). V každém případě, cylindrická část připojení musí být připojena k varné desce.

Pokud připojujete varnou desku k přípojce plynu pomocí ohebné hadice, zajistěte, aby maximální délka hadice nepřesahovala 2 metry.

Flexibilní trubku je nutné připevnit tak, aby nepřišla do kontaktu s pohyblivými díly skříňky (např. šuplíkem) a nepřecházela přes příliš úzké prostory.

Abyste zabránili možnému nebezpečí, proveďte instalaci v následujícím pořadí (obrázek 6):

#### 1) Podle obrázku sestavte díly v pořadí:

A: 1/2 cylindrický adaptér,

B: 1/2 těsnění,

C: 1/2 kónický-cylindrický nebo cylindrický-cylindrický adaptér plynu

#### 2) Utáhněte spoje kleštěmi, umístěte trubky do správné pozice.

#### 3) Připevněte díl C k hlavní přípojce plynu pomocí pevné měděné trubky nebo ohebné ocelové trubky.

**DŮLEŽITÉ:** proveďte konečnou kontrolu těsnosti spojů pomocí roztoku vody a saponátu. Nikdy nepoužívejte plamen. Také se ujistěte, zda ohebná trubka není v kontaktu s pohyblivými díly skříňky (např. šuplíkem) a není instalovaná v místě, kde se může poškodit.

**Upozornění:** Pokud ucítíte plyn v okolí spotřebiče, okamžitě vypněte přívod plynu a kontaktujte servisního technika. Nepokoušejte se najít únik plynu pomocí plamene.

### 2.3. ZMĚNA VARNÉ DESKY NA JINÝ DRUH PLYNU

Pro úpravu varné desky na jiný typ plynu proveďte následující kroky:

- sejměte mřížky a hořáky
- vložte klíč (7 mm) do podložky hořáku (obrázek 7)
- vyšroubujte trysku a nahraďte vhodnou pro daný typ používaného plynu (viz tabulku typů Plynu)

### 2.4. NASTAVENÍ MINIMÁLNÍHO PLAMENE

Po zapálení hořáků, otočte ovládacím knoflíkem na minimální nastavení a poté sejměte ovládací knoflík (můžete jej sejmout jemným potažením).

Pomocí malého šroubováku nastavte regulační šroub podle obrázku 9. Otočením šroubu ve směru hodinových ručiček snížíte plamen, otočením proti směru hodinových ručiček plamen zvětšíte. Pomocí tohoto nastavení nastavte plamen o délce přibližně 3 až 4 a poté nasadte ovládací knoflík.

Pokud je dodáván plyn LPG (plyn v láhvích) - šroub pro nastavení počátečního plamene musíte otočit ve směru hodinových ručiček do konce.

Po dokončení nastavení plynu nahraďte výrobní štítek s typem plynu za nový, podle instalovaného Plynu.

## 3. POUŽITÍ VARNÉ DESKY

Tento spotřebič se musí používat pouze k účelům, pro které byl navržený a to pro vaření v domácnosti. Jakékoli jiné použití je nesprávné a může být nebezpečné. Výrobce nenesá žádnou odpovědnost za poškozené vyplývající z nesprávného použití tohoto spotřebiče.

Tento spotřebič smí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností, pokud jsou pod dohledem a byly poučeny o použití spotřebiče a možném riziku.

Spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními

schopnostmi, nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly poučeny osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.

Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.

**UPOZORNĚNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se během použití zahřívají. Nedotýkejte se topných prvků.

Děti do 8 let držte mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou neustále pod dohledem.

**UPOZORNĚNÍ:** Vaření na desce s tuky a oleji bez dohledu je nebezpečné a může způsobit požár.

**NIKDY** se nepokoušejte uhasit plamen vodou, vypněte spotřebič a poté překryjte plamen pokličkou nebo protipožární příkrývkou.

**UPOZORNĚNÍ:** Riziko požáru: neskladujte žádné předměty na varné desce.

### 3.1. POUŽITÍ PLYNOVÉHO HOŘÁKU

K zapálení hořáků přiložte zdroj otevřeného plamene k hořáku, stiskněte a otočte knoflíkem ovládacího plynu proti směru hodinových ručiček.

Pokud jste hořák nepoužívali několik dní, před zapálením počkejte několik sekund, toto odstraní přítomný vzduch v trubkách.

Pro spotřebiče s elektrickým zapalováním proveďte následující kroky:

- stiskněte a otočte knoflík proti směru hodinových ručiček na symbol zapálení.

- zapalte hořák stisknutím tlačítka jiskření.

Pro varné desky vybavené automatickým zapalováním pouze stiskněte a otočte knoflík na symbol zapálení.

Systém zapalování opakuje jiskření, dokud držíte stisknutí ovládací knoflík.

Pokud se hořák nezapálí do 5 sekund, otočte knoflík na pozici 0 a postup opakujte.

Pro modely vybavené bezpečnostním ventilem (který vypne přívod plynu v případě náhodného zhasnutí plamene) se hořák zapaluje podle výše uvedeného postupu, ale knoflík musíte držet stisknutý 6 sekund po zapálení plamene.

#### UPOZORNĚNÍ:

Před zapnutím varné desky se ujistěte, zda jsou hořáky a víčka hořáků správně nasazené.

#### VŠEOBECNÉ POKYNY

Pro nejlepší výsledky používejte nádobí s rovným dnem, které vyhovují průměru hořáků. *Tabulka A.*

Typ hořáku	Ø pánev (cm)	Výkon (kW)	G20/20 mbar (Metan)	G30/28-30 mbar (LPG)
A Pomocný hořák	12 - 18	1,00	95 l/h	73 g/h
SR Půlrychlý hořák	18 - 24	1,75	167 l/h	127 g/h
R Silný hořák	24 - 26	2,50	238 l/h	182 g/h
UR Ultra silný hořák	24 - 28	3,50	333 l/h	255 g/h
QC Dvouokruhový hořák	24 - 28	4,00	381 l/h	291 g/h

*Tabulka A*

Pro menší nádoby nastavte plyn tak, aby plamen nepřesahoval za okraj dna nádoby. Nepoužívejte nádoby s vypuklým dnem.

**UPOZORNĚNÍ:** Pokud plamen nečekaně zhasne, otočte knoflíkem do pozice vypnuté a nepokoušejte se jej zapalovat do 1 minuty.

Pokud se knoflík po letech použití otáčí těžko, je nutné jej namazat. **Tuto činnost smí provádět pouze kvalifikovaný technik.**

## 4. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Před čištěním varné desky se ujistěte, zda dostatečně vychladla. Odpojte zástrčku od elektrické zásuvky nebo vypněte jistič. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu. K čištění nepoužívejte drsné, korosivní prostředky, bělidla, nebo kyseliny. Vyhněte se jakýkoli kyselinám (citrónová šťáva, ocet, apod.) Na smaltovaném nebo nerezovém povrchu.

**UPOZORNĚNÍ** - k čištění varné desky nepoužívejte parné čističe.

Pokud čistíte smaltovaný, lakovaný nebo chromový povrch, použijte roztok saponátu a vody. Pro nerezovou ocel použijte vhodný čistící prostředek.

Hořáky můžete čistit vodou se saponátem. K obnovení původního lesku použijte čistič na nerezovou ocel. Po vyčištění nechte hořáky vysušit a vraťte na své místo.

**Je důležité nasadit hořáky správně.**

### Chromové mřížky a hořáky

Chromové mřížky a hořáky mají při použití tendenci ztmavnout. Toto je normální a neodvratný fenomén, ale nemá vliv na funkčnost varné desky. V případě potřeby jsou náhradní díly dostupné v servisním středisku.

## 5. SERVIS

Dříve než zavoláte servis, zkontrolujte následující:

- je připojená zástrčka k síťové zásuvce;
- není problém v přípojce plynu.

Pokud nelze závadu odstranit: vypněte spotřebič, nedemontujte jej a kontaktujte autorizované servisní středisko.

## 6. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ



Tento spotřebič je označený v souladu s Evropskou směrnicí 2002/96/EC o likvidaci starých elektrických a elektronických spotřebičích (WEEE). Zajištěním správné likvidace spotřebiče pomáháte chránit před možnými negativními dopady na životní prostředí a lidské zdraví, které může být ovlivněné nesprávnou likvidací spotřebiče.

Symbol na výrobku označuje, že tento výrobek nesmí být likvidován společně s běžným domovním odpadem. Musíte jej odnést na sběrné místo nebo do recyklačního střediska k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Likvidace musí být provedena v souladu s ohledem na životní prostředí.

Pro podrobnější informace o likvidaci a recyklaci tohoto spotřebiče kontaktujte místní zprávu, vašeho prodejce nebo recyklační středisko.

**Prohlášení o shodě:** Tento spotřebič přicházející do kontaktu s potraavinami vyhovuje předpisům směrnice EEC 89/109.



Spotřebič vyhovuje Evropské směrnici 2006/95/EC a 2004/108/EC a 2009/142/EC, a následným změnám.

*Výrobce nenese žádnou odpovědnost za nepřednosti vyplývající z tisku nebo překladu v tomto návodu. Vyhrazujeme si právo na změny výrobku, včetně bodů o spotřebě, bez předchozího upozornění, které nemají vliv na funkčnost nebo bezpečnost výrobku.*

Tabulka 1

Vestavné varné desky					
Hořák	1	1	2	3	2
	4 plynové QC / R / SR / AUX	4 plynové UR / R / SR / AUX	5 plynové QC / 2R / SR / AUX	4 plynové QC / R / SR / AUX	5 plynové UR / 2R / SR / AUX
Typ / reference	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X
Bezpečnostní zařízení	ANO	ANO	ANO	ANO	ANO
Pomocný hořák (A Ø 50 mm)	1	1	1	1	1
Dvouokruhový hořák (QC Ø 135 mm)	1	-	1	1	-
Ultra silný hořák (UR Ø 110 mm)	-	1	-	-	1
Normální hořák (SR Ø 75 mm)	1	1	1	1	1
Silný hořák (R Ø 100 mm)	1	1	2	1	1
<b>Typ plynu/výkon:</b>					
Výkon	9.25 kW	8.75 kW	11.75 kW	9.25 kW	11.25 kW
G 20/20 mbar (metan)	881 L/h	833 L/h	1119 L/h	881 L/h	1071 L/h
G 30/28-30 mbar (LPG)	673 g/h	636 g/h	854 g/h	673 g/h	818 g/h
Instalační třída	3	3	3	3	3
Napětí/frekvence V / Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz
Příkon	15 W	15 W	15 W	15 W	15 W
Elektrické zapalování	ANO	ANO	ANO	ANO	ANO
Rozměry spotřebiče	595 x 510	595 x 510	745 x 510	745 x 510	745 x 510

*Tento spotřebič je navržený pro nekomerční použití v domácnosti.*

# 1. INSTALLATIONSANWEISUNG

Die Installation eines Haushaltsgeräts kann unter Umständen eine komplexe Arbeit sein; wenn diese nicht korrekt ausgeführt wird, könnte es zu schweren Beeinträchtigungen der Sicherheit des Benutzers kommen. Das ist der Grund, warum sie von einem qualifizierten Fachmann unter Einhaltung der geltenden technischen Regeln durchgeführt werden soll. Falls diese Empfehlung nicht beachtet und die Installation des Gerätes durch eine nicht qualifizierte Person durchgeführt werden sollte, lehnt der Hersteller jede Verantwortung für eventuelle technische Fehler des Produktes ab, gleichviel, ob es zu Schäden an Personen oder Sachen führt.

## 1.1. EINBAU

Die Arbeitsplatte, in der diese Kochmulde eingebaut werden soll, kann aus beliebigem Material sein, vorausgesetzt, es ist hitzebeständig und kann eine Temperatur von 100°C aushalten. Die Arbeitsplatte kann zwischen 25 und 40 mm dick sein. Die Einbaumaße entnehmen Sie bitte der Abb. 2.

Falls an einer Seite der Kochmulde die Wand eines Möbels ist, muss der Abstand der Mulde zur Möbelwand mindestens 15 cm betragen (s. Abb. 4). Zwischen Küchenwand und Mulde muss ein Abstand von mindestens 5,5 cm eingehalten werden. Beachten Sie bei der Installation einer Dunstabzugshaube über einem Kochfeld die Installationsanweisungen. Der Abstand bzw. die Abmessungen sind ebenfalls zu beachten. Sollte die Dunstabzugshaube in einem Hängeschrank über das Kochfeld installiert werden dann muss ein Mindestabstand von 70 cm eingehalten werden. (s. Abb. 4). Wenn unter der Kochmulde ein zugängliches Möbelteil vorhanden ist, muss zwischen der Kochmulde und der unteren Möbelnische eine Trennplatte aus isolierendem, hitzebeständigem Material (Holzplatte o.Ä.) dazwischen gebaut werden (s. Abb. 3).

**Wichtig: Entnehmen Sie der Abb. 1, wie die Dichtungsstreifen angebracht werden müssen.**

Die Befestigung an das Möbel erfolgt mit Fixierbügel, die als Zubehör zur Mulde mitgeliefert werden. Am Geräteboden sind die Bohrungen zum Verschrauben der Fixierbügel bereits vorhanden.

Falls unter der Kochmulde (60 cm) ein Backofen ohne Kühlungsventilator installiert sein sollte, müssen in der Einbaunische Öffnungen angebracht werden, damit die Luftzirkulation gewährleistet ist. Diese Öffnungen müssen eine freie Oberfläche von mindestens 300 cm<sup>2</sup> gewährleisten, verteilt wie in der Abb. 5 gezeigt.

Unter der Kochmulde mit 75 cm Breite kann nur ein Backofen mit Kühlungsventilator installiert werden.

Das Gerät sollte nicht durch einen externen Timer oder eine Fernbedienung gesteuert werden.

**ACHTUNG:** Um elektrische Schläge durch unbeabsichtigtes Zurückstellen des Wärmerelais zu vermeiden, sollte das Gerät nicht über eine externe Schalteinrichtung versorgt werden, wie beispielsweise ein Timer oder einem Stromkreislauf, der regelmäßig ausgeschaltet wird.

Diese Anleitung ist nur gültig, wenn das entsprechende Landessymbol auf dem Gerät zu finden ist. Wenn das Symbol nicht auf dem Gerät angebracht ist, ist es notwendig, die technischen Anweisungen, welche die notwendigen Anweisungen zur Änderung des Gerätes an die Einsatzbedingungen des jeweiligen Landes beinhalten, zu beachten.

## 1.2. GEEIGNETER STANDORT

Das Gerät sollte gemäß den Installationsanweisungen installiert werden und genügend Belüftung gewährleistet werden. Lesen Sie bitte die Anweisungen, bevor Sie das Gerät installieren.

Beim Gebrauch eines Gasherdes entstehen Hitze und Feuchtigkeit, die sich im Raum verbreiten. Daher ist es wichtig, eine ausreichende Belüftung des Raumes zu gewährleisten, entweder durch Lüftungsöffnungen oder durch eine Dunstabzugshaube mit Außenanschluss. Bei einem längeren Gebrauch des Gerätes ist es ratsam, die Belüftung zu fördern, z.B. durch zusätzliches Öffnen eines Fensters oder durch Erhöhung der Dunstabzugsleistung.

•Vor der Installation vergewissern Sie sich, dass die örtliche Bedingungen (Art des Gases und Gasdruck) und die Anpassung des Gerätes kompatibel sind.

•Die Einstellung für dieses Gerät sind auf dem Etikett (oder Typenschild) angegeben.

•Dieses Gerät nicht in die Nähe von leicht entflammaren Materialien positionieren. Es soll gemäß den geltenden Installationsvorschriften montiert und angeschlossen werden. Besonderes Augenmerk sollte auf die Anforderungen hinsichtlich der Belüftung gelegt werden.

Sollte der Einbau einer Dunstabzugshaube nicht möglich sein, ist die Verwendung eines Elektroventilators vonnöten, der entweder an der Außenwand oder am Fenster angebracht wird, sofern der Raum über ausreichend Lufteinlassöffnungen verfügt. Der Elektroventilator muss eine Leistung aufweisen, die ausreicht, um den 3- bis 5- fachen Luftvolumen der Küche pro Stunde auszutauschen.

Beachten Sie bitte die im jeweiligen Land geltenden Standardregeln für Gasinstallationen.

## 2.1. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Überprüfen Sie die auf dem Matrikelschild angegebenen Daten. Das Matrikelschild befindet sich auf der unteren Seite des Gerätegehäuses. Notieren Sie alle Daten wie Matrikel- und Seriennummer am besten direkt auf dem Deckblatt der Bedienungsanleitung, da diese Angaben in einem eventuellen Servicefall vom Kundendienst benötigt werden. Überprüfen Sie, dass die Netzspannung und die Leistung für den Betrieb des Gerätes geeignet sind.

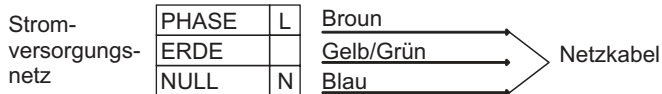
Vor dem elektrischen Anschluss ist die einwandfreie Erdung der elektrischen Hausinstallation zu prüfen. Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben. Der Hersteller weist jede Verantwortung für Sach- oder Personenschäden zurück, die auf fehlende bzw. mangelhafte Erdung zurückzuführen sind. Bei den Modellen, die ohne Stecker geliefert werden, ist ein genormter Stecker an das Kabel zu montieren, welcher für die auf das Matrikelschild angegebene Belastung geeignet ist. Der Erdleiter ist durch das gelb-grüne Kabel gekennzeichnet. Der Stecker muss in jedem Fall zugänglich sein.

Soll das Gerät an einer festen Anschlussdose angeschlossen werden, ist zwischen dem Gerät und dem Versorgungsnetz eine der Last entsprechende, genormte Abschaltvorrichtung einzubauen.

**WARNUNG:** ist die Herdoberfläche beschädigt, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.

Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss dieser durch einen qualifizierten Fachmann ausgewechselt werden.

Der gelb-grüne Erdleiter muss mindestens 10 mm länger sein als die Phasenleiter. Der Querschnitt der Kabel muss der Leistung der Kochmulde entsprechen (s. Matrikelschild). Benutzen Sie ausschließlich ein Netzkabel des Typs 3x0.75 mm<sup>2</sup> H05RR-F.



Die Abschaltung muss mit einer festen Verdrahtung im Einklang mit den Verkabelungsregeln durchgeführt werden.

Um das Gerät direkt an das Stromnetz anzuschließen, beachten Sie bei der Verkabelung die elektronischen Vorschriften sowie die Bedingungen eines Überspannungsschutz Klasse 3.

## 2.2. GASANSCHLUSS

Diese Anweisung richtet sich an das für die Installation autorisierte Fachpersonal und muss lt. geltenden Richtlinien ausgeführt werden.

Jeder Eingriff am Gerät muss bei ausgeschalteter Stromversorgung erfolgen.

Auf dem Gerät finden Sie Aufkleber, auf denen der Gastyp angegeben ist, für den die Kochmulde eingestellt ist. Der Anschluss am Gasversorgungsnetz bzw. an der Gasflasche muss unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften durchgeführt werden. Stellen Sie sicher, dass das Gerät für das von Ihnen verwendete Gas eingestellt ist.

Sollte das Gerät mit Flüssiggas aus Gasflaschen betrieben werden, benutzen Sie bitte nur vorschriftsmäßige Druckregler, die den geltenden Normen entsprechen.

Benutzen Sie ausschließlich genormte Schläuche und Dichtungen, die den nationalen Standards entsprechen.

Bei einigen Modellen wird ein konischer Anschlussadapter mitgeliefert, da die Gasinstallation in einigen Ländern diesen Adapter vorschreibt. In der Abb. 8 werden die zwei unterschiedlichen Adaptertypen dargestellt (CY: zylindrisch, CO: konisch). In jedem Fall muss die zylindrische Seite des Anschlussadapters an die Gaskochmulde angeschlossen werden. Werden bei der Installation biegsame Rohre benutzt, achten Sie bitte darauf, dass sie nicht länger als 2 Meter sind.

Der Schlauch soll so eingebaut werden, so dass er nicht mit einem beweglichen Teil des Gehäuses in Berührung kommen kann (z.B. einer Schublade). Der Schlauch darf nicht durch Räumlichkeiten verlegt werden indem er Überlastungen standhalten muss.

Um den Installationsvorgang zu erleichtern und um Undichtigkeiten am Gasrohr zu vermeiden, empfiehlt es sich, den Anschluss des Gasversorgungsrohres in der untenstehenden Reihenfolge vorzunehmen (s. Abb. 6)

### 1. Montieren Sie die Teile in der abgebildeten Reihenfolge:

A: 1/2 Anschlussstutzen zylindrisch

B: 1/2 Dichtung

C: 1/2 Gasadapter konisch-zylindrisch bzw. zylindrisch-zylindrisch

2) Schrauben Sie das Verbindungsstück mit dem Sechskantschlüssel fest an. Richten Sie dabei die bewegliche Verbindung in die gewünschte Position.

3) Verbinden Sie den Rohrbogen C mit dem Gasversorgungsnetz entweder mit einem starren Rohr aus Kupfer oder mit einem biegsamen aus Stahl.

**Achtung:** Nach der Montage überprüfen Sie die Verbindungen auf ihre Dichtigkeit durch Beschmieren mit einfachem Seifenwasser. Benutzen Sie hierzu niemals eine offene Flamme! Versichern Sie sich außerdem, dass das biegsame Rohr nicht eingeklemmt oder beschädigt werden kann (z.B. durch eine Schublade des Einbauschranks).

**Achtung:** Sollten Sie Gasgeruch in der Nähe des Gerätes wahrnehmen, schalten Sie die Gasversorgung umgehend ab und rufen Sie den Kundendienst. Suchen Sie Gasleckagen niemals mit offener Flamme!

## 2.3. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Für die Länder, für die das Gerät für den Betrieb mit einer anderen Gasart zugelassen ist, kann das Gerät von der werkseitigen Einstellung auf eine andere Gasart umgestellt werden. Gehen Sie dabei wie folgt vor:

- Topfträger entfernen
- Brennerdeckel und Brennerköpfe entfernen
- Schrauben Sie die Düsen ab und ersetzen Sie diese mit einer für die gewünschte Gasart geeigneten Düse (s. Tabelle der Gasarten)

Anmerkung: In Deutschland und Österreich ist der Betrieb nur für Erdgas vorgesehen.

## 2.4. EINSTELLEN DER GASMINDESTZUFUHR

Zünden Sie jeden Brenner und drehen Sie den entsprechenden Drehschalter auf die kleinste Stufe, ziehen Sie dann den Drehschalter durch leichte Kraftanwendung heraus.

Mithilfe eines Schraubendrehers regulieren Sie die Einstellschraube wie in der Abb. 9 dargestellt. Durch Drehen der Einstellschraube im Uhrzeigersinn wird die Gaszufuhr reduziert, in die andere Richtung dagegen erhöht. Stellen Sie die Schraube so ein, dass die Flamme ca. 3-4 mm lang ist und setzen Sie schließlich den Drehschalter wieder ein.

Nach der Einstellung der Gasflamme ersetzen Sie das Matrikelschild mit der alten Gasart durch ein neues (mitgeliefertes) Matrikelschild entsprechend der neuen Gasart.

## 3. BEDIENUNGSANLEITUNG

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch gedacht, Speisen zuzubereiten. Jede andere Verwendung wäre zweckentfremdend und gegebenenfalls gefährlich. Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf einen ungeeigneten, fehlerhaften und unvernünftigen Einsatz zurückzuführen sind, nicht haftbar gemacht werden.

Dieses Gerät ist nicht bestimmt zum Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit beeinträchtigten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen, die keine entsprechenden Erfahrungen oder Kenntnisse besitzen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder angewiesen durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten betrieben werden. Kinder oder unfähige Personen dürfen das Gerät nur dann unbeaufsichtigt benutzen, wenn sie hinreichend Anweisungen zur

sicheren Behandlung des Gerätes erhalten haben und auch um die Gefahren bei unsachgemäßer Handhabung wissen.

Hindern Sie Kinder daran, mit dem Gerät zu spielen. Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Gerätes.

WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Teile des Gerätes werden während des Betriebs heiß. Das Berühren der heißen Geräteteile sollte vermieden werden.

Kinder unter 8 Jahren sollten ohne Aufsicht nicht in die Nähe des Gerätes gelassen werden.

WARNUNG: unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Herd mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Feuerentstehung verursachen.

Versuchen Sie NIEMALS das Feuer mit Wasser zu löschen; schalten Sie den Herd aus und bedecken sie die Flamme mit z.B. einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

WARNUNG: FEUERGEFAHR - Bewahren Sie keine Gegenstände auf der Herdoberfläche auf.

## 3.1. INBETRIEBNAHME DER BRENNER

Um die Brenner des Kochfeldes anzuzünden, nähern Sie eine Flamme an den gewünschten Brenner. Drücken Sie dann und drehen Sie den entsprechenden Schalterknopf gegen den Uhrzeigersinn.

Für Geräte mit elektronischer Zündvorrichtung gehen Sie wie folgt vor:

• drücken Sie und drehen Sie den Schalterknopf gegen den Uhrzeigersinn bis zum Zündungssymbol

• zünden Sie den Brenner durch Betätigen der Zündungstaste

Für Geräte mit automatischer Zündvorrichtung genügt es, den Schalterknopf zu drücken und bis zum Zündsymbol zu drehen. Solange Sie den Knopf gedrückt halten, werden kleine Funken durch die Zündvorrichtung entladen. Wenn die Flamme sich nicht innerhalb von 5 Sekunden anzündet, drehen Sie den Schalterknopf wieder auf die Position 0 und wiederholen Sie den Vorgang.

Bei den Geräten mit Sicherheitsgashahn wird die Gaszufuhr bei einem ungewollten Auslösen der Flamme automatisch unterbrochen. Das Zünden der Brenner erfolgt bei diesen Geräten wie oben beschrieben, **jedoch muss der Schalterknopf mindestens 5-6 Sekunden nach Entzünden der Flamme gedrückt gehalten werden.** Nach dieser Zeit ist die Sicherheitsvorrichtung eingeschaltet und die Flamme bleibt stabil.

### ACHTUNG:

Bevor Sie das Gaskochfeld einschalten, überprüfen Sie, dass die Brenner richtig aufliegen und die Funktion der Zündkerzen nicht beeinträchtigen.

### ALLGEMEINER HINWEIS

Um die Flamme optimal und energiesparend auszunutzen, benutzen Sie nur Töpfe und Pfannen, deren Durchmesser für den jeweiligen Brenner geeignet ist. Vergleichen Sie dazu folgende Tabelle A:

Brennertyp	Topfdurchmesser (cm)	Leistung (kW)	G20/20 mbar (Erdgas)	G30/28-30 mbar (LPG)
A Hilfsbrenner	12 - 18	1,00	95 l/h	73 g/h
SR Normalbrenner	18 - 24	1,75	167 l/h	127 g/h
R Schnellbrenner	24 - 26	2,50	238 l/h	182 g/h
UR Ultraschnellbrenner	24 - 28	3,50	333 l/h	255 g/h
QC Doppelringbrenner	24 - 28	4,00	381 l/h	291 g/h

Tabelle A

Bei Pfannen oder Töpfen mit kleinem Durchmesser regulieren Sie die Leistung des Brenners so, dass die Flamme den Topf- bzw. Pfannenboden nicht überlappt.

Verwenden Sie bitte nur Pfannen oder Töpfe mit flachem Boden!

**HINWEIS: Sollte die Flamme ungewollt ausgehen, schalten Sie die Gaszufuhr durch Drehen des Schalterknopfes aus und warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie den Brenner wieder anzünden.**

Sollten die Gashähne mit der Zeit schwergängig werden, müssen sie mit einem geeigneten Schmierstoff neu geschmiert werden. **Dieser Vorgang darf ausschließlich durch den Werkskundendienst durchgeführt werden.**

## 4. WARTUNG UND REINIGUNG

Vor jedem Vorgang zur Reinigung des Gerätes schalten Sie den Strom durch Ziehen des Steckers aus der Steckdose oder durch Ausschalten der Haussicherung ab. Bevor Sie das Gerät reinigen, warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist.

Die Reinigung und Wartung des Gerätes darf nicht durch Kinder ohne Aufsicht durchgeführt werden.

Verwenden Sie bitte niemals scheuernde oder korrosive Reinigungsmittel, auch kleine Bleichmittel oder Säuren. Achten Sie darauf, dass keine säurehaltigen bzw. ätzenden Substanzen (Zitronensäure, Essig, o.Ä.) auf die emaillierten bzw. lackierten Flächen liegen bleiben.

**Achtung:** Verwenden Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung der Kochmulde!

Reinigen Sie die emaillierten, verchromten oder lackierten Teile mit lauwarmem Seifenwasser oder mit nicht scheuernden Flüssigmitteln. Für die Edelstahlteile verwenden Sie bitte die handelsüblichen Mittel zur Pflege von Edelstahl.

Reinigen Sie die Gasbrenner mit Seifenwasser. Um den ursprünglichen Glanz zu bewahren, verwenden Sie einen handelsüblichen Spezialreiniger für Aluminiumlegierungen. Nach der Reinigung sind die Brenner sorgfältig zu trocken, bevor sie wieder aufgesetzt werden.

**Kontrollieren Sie bitte unbedingt, dass die Brenner wieder richtig aufliegen, da eine fehlerhafte Montage der Brenner zur mangelhaften Verbrennung des Gases führen kann.**

### Gitterroste und Chromteile

Die Gitterroste und die verchromten Teile neigen mit der Zeit dazu, sich zu verfärben.

Dies ist ein natürliches Phänomen, das sich zwar nicht vermeiden lässt, jedoch in keiner Weise die Funktion des Gerätes beeinträchtigt. Auf Wunsch sind entsprechende Ersatzteile erhältlich. Fragen Sie bitte bei beim Werkskundendienst nach.

## 5. TECHNISCHER KUNDENDIENST

Sollte Ihr Gerät einmal nicht ordnungsgemäß funktionieren, kontrollieren Sie bitte folgendes, bevor Sie den technischen Kundendienst rufen:

- überprüfen Sie, dass das Gerät stromversorgt ist
- überprüfen Sie, dass die Gaszufuhr in Ordnung ist.

Sollte die Ursache für die Funktionsstörung nicht ermittelt werden können, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und rufen Sie den Kundendienst. Unternehmen Sie nichts auf eigene Faust!

## 6. UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Dieses Gerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten.

Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Haushaltsmüll gehört, sondern an die nächste Entsorgungsstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte abgegeben werden muss.

Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen.

Für nähere Informationen über die Entsorgung, Wiederverwertung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt oder an Ihren Händler.

**Konformitätserklärung:** Dieses Gerät entspricht in den Teilen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, den Vorgaben der Europäischen Richtlinie EEC 89/109.



Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2006/95/EC, 2004/108/EC und 2009/142/EC und deren nachfolgenden Änderungen.

*Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Fehler, die durch den Druck, die Transkription oder Übersetzung dieser Broschüre entstanden sein könnten, ab. Wir behalten uns das Recht vor, technische Änderungen im Interesse der Konsumenten an den Produkten vorzunehmen, ohne die Sicherheitseigenschaften oder die Funktion der Geräte zu verändern.*

Tabelle 1

EINBAUKOCHMULDE					
Brenner	1	1	2	3	2
	4 gas QC / R / SR / AUX	4 gas UR / R / SR / AUX	5 gas QC / 2R / SR / AUX	4 gas QC / R / SR / AUX	5 gas UR / 2R / SR / AUX
Typ / Bezeichnung	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X
Thermosicherung	JA	JA	JA	JA	JA
Hilfsbrenner (A Ø 50 mm)	1	1	1	1	1
Doppelringbrenner (QC Ø 135 mm)	1	–	1	1	–
Ultraschnellbrenner (UR Ø 110 mm)	–	1	–	–	1
Normalbrenner (SR Ø 75 mm)	1	1	1	1	1
Schnellbrenner (R Ø 100 mm)	1	1	2	1	1
<b>Eingestellter Gastyp/Leistung:</b>					
Leistung	9.25 kW	8.75 kW	11.75 kW	9.25 kW	11.25 kW
G 20/20 mbar (Erdgas)	881 L/h	833 L/h	1119 L/h	881 L/h	1071 L/h
G 30/28-30 mbar (LPG)	673 g/h	636 g/h	854 g/h	673 g/h	818 g/h
Installationsklasse	3	3	3	3	3
Spannung / Frequenz V / Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz
Gesamtanschlusswert	15 W	15 W	15 W	15 W	15 W
Elektrische Zündung	JA	JA	JA	JA	JA
Gerätemaße	595 x 510	595 x 510	745 x 510	745 x 510	745 x 510

Dieses Gerät ist für die nichtprofessionelle Benutzung, d.h. Für Haushaltsnutzung, vorgesehen

## 1. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

LA INSTALACIÓN DE UN ELECTRODOMÉSTICO PUEDE SER UNA OPERACIÓN QUE PUEDE AFECTAR GRAVEMENTE A LA SEGURIDAD DEL USUARIO SI NO SE REALIZA ADECUADAMENTE. POR ELLO ES UNA TAREA QUE HA DE REALIZAR UNA PERSONA AUTORIZADA Y CUALIFICADA QUE PUEDA HACER LA INSTALACIÓN DE ACUERDO CON LA NORMATIVA TÉCNICA EN VIGOR. EN CASO DE DESATENDER ESTA ADVERTENCIA Y QUE QUIEN REALICE LA INSTALACIÓN NO SEA UNA PERSONA CUALIFICADA, EL FABRICANTE NO ASUME RESPONSABILIDAD ALGUNA POR POSIBLES FALLOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO DERIVEN O NO EN DAÑOS MATERIALES O PERSONALES.

### 1.1. INTEGRACIÓN

La placa puede instalarse en cualquier superficie que sea resistente al calor a 100°C y cuyo grosor sea de entre 25 y 45 mm. Las dimensiones para el corte de la superficie y la inclusión de la placa se muestran en la *Figura 2*.

Si la placa se coloca entre dos armarios, la distancia entre la misma y el armario ha de ser de al menos 15 cm (véase *Figura 4*); mientras que la distancia entre la placa y la pared posterior tiene que ser de al menos 5,5 cm.

En caso de instalación de una campana sobre una encimera de cocción, consulte las instrucciones de instalación de la campana, donde se debe indicar la distancia correcta. En caso de instalación en un mueble sobre la encimera de cocción, la distancia mínima que debe mantenerse es de 70 cm. (*Figura 4*).

En caso de haber espacio entre la placa incrustada y la cavidad inferior, ha de colocarse una separación divisoria hecha de un material aislante (madera o similar) (*Figura 3*).

**Importante el diagrama de la figura 1 muestra cómo ha de aplicarse el sellado.**

La placa se encaja con las sujeciones proporcionadas utilizando los agujeros de la base de la unidad.

Si se coloca una placa de 60 cm encima de un horno que no disponga de un sistema de refrigeración por ventilador, se recomienda la creación de aperturas en el mueble en el que se vaya a colocar para garantizar una circulación correcta del aire.

La dimensión de estas aperturas ha de ser de al menos 30 cm<sup>2</sup> y han de hacerse como se muestra en la *Figura 5*.

Cuando se coloque una placa de 75 cm sobre un horno, el horno ha de tener un sistema de refrigeración por ventilador.

El aparato no está ideado para ser utilizado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente. **PRECAUCIÓN:** Con el fin de evitar peligros derivados de alteraciones en el suministro energético, este aparato no debe ser suministrado a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, o conectado a un circuito que sea encendido y apagado frecuentemente por los servicios públicos.

Estas instrucciones son válidas únicamente si aparece en símbolo del país en el aparato. Si no aparece el símbolo en el aparato, es necesario referirse a las instrucciones técnicas que proporcionarán las instrucciones necesarias referentes sobre la modificación del aparato según las condiciones de uso del país.

### 1.2. UBICACIÓN IDEAL

Este aparato debe ser instalado según normativa vigente y utilizado en un espacio lo suficientemente ventilado. Lea las instrucciones antes de instalar o de utilizar este aparato.

Un electrodoméstico que funciona con gas produce calor y humedad en la zona en la que se coloca. Por ello ha de asegurarse una buena ventilación así como conductos de ventilación natural o extractores de gran potencia. La utilización intensa y prolongada del electrodoméstico puede requerir una ventilación adicional tal como abrir una ventana o aumentar la velocidad del ventilador eléctrico si dispone de uno.

•Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (naturaleza del gas y presión) y el ajuste del aparato son compatibles.

•Las condiciones de ajuste para este aparato están indicadas en la etiqueta (o placa de datos).

•Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Deberá ser instalado y conectado conforme a la normativa de instalación actual. Se deberá prestar especial atención a los requerimientos sobre ventilación.

Si no puede instalar una campana extractora debe disponerse de un ventilador eléctrico en la pared exterior o en la ventana para que se formen corrientes de aire en la zona.

El ventilador eléctrico tiene que poder cambiar el aire de la cocina entre 3 y 5 veces en una hora. El instalador ha de tener en cuenta los estándares nacionales pertinentes.

### 2.1. CONEXIÓN ELÉCTRICA

Comprobar la placa informativa situada en la parte exterior de la unidad para asegurar que el voltaje de entrada es el adecuado.

Antes de la conexión compruebe la toma de tierra.

Por ley este electrodoméstico tiene que tener toma de tierra. En caso de no cumplirse ese requisito el Fabricante no se responsabiliza de daños personales o materiales. Si no se adjunta enchufe alguno conecte un enchufe adecuado con la carga indicada en la placa de información. El cable de la toma de tierra es verde/amarillo. El enchufe tiene que estar siempre accesible.

Cuando la Cocina se conecta directamente a la corriente eléctrica ha de instalarse también un cortacircuitos.

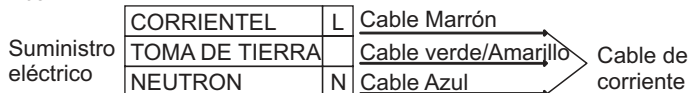
Si el cable está dañado le corresponde a una persona autorizada su sustitución para evitar posibles riesgos.

El cable de la toma de tierra (verde o amarillo) tiene que tener una longitud mínima de 10 mm más que los cables neutro y de corriente.

**ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

La sección del cable utilizada tiene que tener la dimensión correcta según la potencia que requiera la placa.

Compruébese la placa de información para información sobre suministro eléctrico y asegúrese de que el cable eléctrico es del tipo 3x0.75 mm<sup>2</sup> H05RR-F.



Los medios de desconexión deben ser incorporados en el cableado fijo en conformidad con las reglas del cableado.

Si una unidad no dispone de cable eléctrico y un enchufe, y no dispone de otros medios de desconexión de la red eléctrica como por ejemplo una separación de contacto de los polos que proporcione una desconexión total según las condiciones de sobrecarga de voltaje de la categoría III, las instrucciones han de indicar que han de incorporarse al cableado fijo medios de desconexión de acuerdo con las normas de cableado

### 2.2. CONEXIÓN DEL GAS

Estas instrucciones son para el personal cualificado, la instalación del equipo ha de hacerse de acuerdo con los estándares nacionales de aplicación. **(Sólo para el Reino Unido: por leu la instalación/conexión del gas tiene que realizarlo un instalador "Corgi" autorizado).**

Todos los trabajos han de realizarse con la corriente desconectada.

La placa de información de la placa muestra el tipo de gas para el que está diseñada. La conexión con el suministro de gas o el cilindro de gas debe realizarse una vez comprobada la regulación del tipo de gas suministrado. Si no está correctamente regulado véanse las instrucciones en los apartados siguientes para cambiar la configuración del gas.

Para el caso de gas líquido (gas en cilindro) utilícense reguladores de presión que cumplan los estándares nacionales pertinentes.

Utilícense sólo tuberías, lavadores y lavadores de sellado que cumplan los estándares nacionales pertinentes.

En algunos modelos se proporciona una conexión cónica para colocar en el momento de la instalación en países en los que este tipo de conexión es obligatoria; en la imagen 8 se señala cómo reconocer los diferentes tipos de conexiones (CY= cilíndrica; CO= cónica). En cada caso la parte cilíndrica de la conexión tiene que conectarse a la placa.

Cuando se conecte la placa al gas mediante los latiguillos flexibles asegúrese de que la distancia máxima que abarca el latiguillo no excede los dos metros.

El tubo flexible se deberá instalar de tal forma que no pueda entrar en contacto con alguna parte móvil de la unidad de la vivienda (por ejemplo, un cajón) y no atraviese algún espacio susceptible de bloqueo.

Para evitar posibles daños en la placa proceda con la instalación como se indica en la secuencia (imagen 6):

### 1) Como se muestra, montaje de las piezas en la secuencia

A: Adaptador cilíndrico macho 1/2

B: Sello 1/2

C: Adaptador de Gas Cónico-Cilíndrico Hembra 1/2 o Cilíndrico-Cilíndrico

### 2) Ajustar las juntas con la llave inglesa, recuérdese colocar las tuberías.

### 3) Adjuntar la pieza C al gas utilizando una tubería rígida de cobre o una tubería flexible de acero.

**IMPORTANTE:** realícese una comprobación final de posibles pérdidas en las conexiones de las tuberías utilizando una solución jabonosa. No utilice jamás llamas para dicha comprobación. Asegúrese también que la tubería flexible no puede tocar pieza móvil alguna de la caldera (por ejemplo, la parte inferior) y que no se encuentra en un lugar donde pueda dañarse.

**Advertencia:** si huele a gas cerca de la unidad corte el suministro de gas y llámese directamente al técnico. No busque la fuga mediante llama directa.

## 2.3. ADAPTACIÓN DE LA PLACA A DISTINTOS TIPOS DE GAS

Para adaptar la placa a los distintos tipos de gas, síganse las instrucciones siguientes:

- retire las rejillas y los quemadores
- inserte una llave hexagonal (de 7 mm) en el soporte del quemador (*Imagen 7*)
- Desensrosque el inyector y sustitúyase por uno adecuado al tipo de gas que se va a utilizar (*véase la tabla del tipo de gas*)

## 2.4. REGULACIÓN DE LA LLAMA MÍNIMA

Una vez encendidos los quemadores, gire el mando de control al mínimo y luego retire el mando (se puede retirar con facilidad presionando ligeramente).

Con un destornillador pequeño tipo "Terminal" se puede ajustar el regulador como se muestra en la *Imagen 9*. Girar el tornillo en el sentido de las agujas del reloj reduce el flujo de gas, mientras que si se gira en sentido contrario el flujo aumenta. Utilice este ajuste para lograr una llama de unos 3 ó 4 mm de altura y vuelva a colocar el mando de control. Cuando el tipo de gas disponible es LPG (Bombona) el tornillo para configurar la llama permanente ha de girarse (en el sentido de las agujas del reloj) hasta el final.

Cuando se realice un nuevo ajuste del gas sustitúyase la placa de información del gas anterior que figura en la unidad por una (que se proporciona con la placa) adecuada para el tipo de gas para el que está regulada)

## 3. UTILIZACIÓN DE LA PLACA INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

La unidad sólo puede utilizarse para el fin para el que está diseñado, la cocina casera, y otros posibles utilizaciones se considerarán inadecuados y podrían ser peligrosos. El Fabricante declina toda responsabilidad por daños o pérdidas que puedan derivarse de una utilización inadecuada. Este electrodoméstico no está pensado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o psíquica, o que carezcan de experiencia, salvo que cuenten con la supervisión o instrucción sobre su utilización por parte de la persona responsable de su seguridad.

Es recomendable vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con la placa.

Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento siempre y cuando hayan sido supervisadas o instruidas sobre el uso del aparato de forma segura y del conocimiento de los riesgos que comporta.

**ADVERTENCIA:** El aparato y sus componentes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.

Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados o supervisados de forma continuada por una persona adulta.

**ADVERTENCIA:** Desatender cocinas, utilizando grasas o aceites, es peligroso y puede ocasionar un incendio.

**NUNCA** trate de apagar un incendio con agua, apague el aparato y cubra la llama con una tapa o manta ignífuga.

**ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no almacene artículos en las superficies de cocción.

## 3.1. UTILIZACIÓN DEL QUEMADOR DE GAS

Para encender los quemadores colóquese una vela encendida al quemador, presionar y girar el mando de control en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Si los quemadores no se han utilizado en un par de días espérese unos segundos antes de encender el quemador, esto permitirá que se elimine el aire que haya en los conductos.

Para unidades de ignición eléctrica realícese lo siguiente:

\* empuje hacia dentro y gire el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta el símbolo de ignición.

\* enciéndase el quemador presionando el botón de chispa.

Para las placas de ignición automática simplemente empújese hacia dentro y gírese el mando hasta la posición de ignición.

El sistema de ignición seguirá generando chispazos hasta que presione el mando del gas.

Si el quemador no se prende en 5 segundos gírese el mando a la posición 0 y repítase la operación.

En el caso de modelos con válvula de seguridad (que interrumpe el flujo de gas si la llama de apaga por accidente), los quemadores se encienden como se describe arriba, pero **ha de mantenerse pulsado el mando durante 5 o 6 segundos una vez prendida la llama.**

### ATENCIÓN:

Antes de encender la placa de gas asegúrese de que los quemadores y los mandos correspondientes están en la posición adecuada.

### CONSEJO GENERAL

Para un mejor resultado la dimensión de la base de la batería de cocina ha de coincidir con la dimensión del quemador tal y como se indica. *Tabla A.*

Tipo de Quemador	Ø batería (cm)	Potencia (kW)	G20/20 mbar (Metano)	G30/28-30 mbar (LPG)
A Quemador Auxiliar	12 - 18	1,00	95 l/h	73 g/h
SR Quemador Semi-rápido	18 - 24	1,75	167 l/h	127 g/h
R Quemador Rápido	24 - 26	2,50	238 l/h	182 g/h
UR Quemador Ultra rápido	24 - 28	3,50	333 l/h	255 g/h
QC Quemador doble	24 - 28	4,00	381 l/h	291 g/h

*Tabla A*

En caso de recipientes más pequeños el quemador ha de regularse con el fin de que la llama no sobrepase la base de la cazuela o sartén. No es recomendable utilizar baterías con bases cóncavas o convexas.

**ADVERTENCIA:** Si un quemador se apaga por accidente, gire el mando hasta la posición de apagado y no intente volver a encender la llama hasta que transcurra como mínimo 1 minuto.

Si con los años los reguladores del gas se endurecen y resulta difícil girarlos será necesario lubricarlos.

**Esta operación sólo la puede realizar, única y exclusivamente, personas del Servicio Técnico cualificadas.**

## 4. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Antes de limpiar la placa ésta tiene que estar fría. Desenchúfese o (si está conectada directamente) desconéctese de la corriente.

La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no será realizada por niños sin supervisión.  
No utilice jamás detergentes abrasivos y corrosivos, lejía o ácidos. Evite los ácidos o sustancias parecidas (zumo de limón, vinagre, etc.) en las secciones lacadas, barnizadas o de acero inoxidable.

**“ADVERTENCIA no utilice limpiadores de vapor para limpiar las placas”.**

Para limpiar las zonas esmaltadas, barnizadas o cromadas utilícese agua templada con jabón o detergente no cáustico. Después de limpiarla séquense los quemadores y vuelvan a colocarse.

**Es importante que los Quemadores se coloquen correctamente.**

### Rejillas cromadas y quemadores

Las rejillas cromadas y los quemadores tienen tendencia a ponerse oscuros con el uso. Es algo normal e inevitable, pero es algo que no altera en absoluto el funcionamiento de la placa de cocina.

En todo caso en nuestro centro de servicio de post-venta pueden encontrarse piezas de recambio.

## 5. SERVICIO TÉCNICO

Antes de llamar al Servicio Técnico compruebe lo siguiente:

- que el enchufe está correctamente insertado y que el fusible funciona;
- que no hay problema con el suministro de gas.

Si no puede identificar el fallo:

Desenchufe la placa no intente averiguarlo- llame al Servicio Técnico.

## 6. PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE



Este electrodoméstico tiene la marca de cumplimiento de la Directiva Europea 2002/96/EC sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Asegurando un desguace correcto del aparato, usted puede ayudar a prevenir las consecuencias potenciales negativas para el medio ambiente y la salud de las personas.

El símbolo en el aparato, o en los documentos que lo acompañan, indica que el electrodoméstico no debe tratarse como residuo doméstico.

El aparato ha de depositarse en un centro de recogida para el reciclaje del equipo eléctrico y electrónico. Deshágase del electrodoméstico cumpliendo las normativas locales sobre eliminación de residuos.

Para más información sobre el tratamiento, recuperación y el reciclaje del electrodoméstico, póngase en contacto con la oficina local competente, el servicio de recogida de residuos domésticos o la tienda donde lo compró.

**Declaración de cumplimiento:** en este equipo, las piezas que se prevé que puedan estar en contacto con los alimentos, cumplen las regulaciones de la CEE indicadas en la directiva 89/109.



Electrodoméstico que cumple las Directivas europeas 2006/95/EC y 2004/108/EC y 2009/142/EC y sus Correspondientes enmiendas.

*El Fabricante no se responsabiliza de las posibles imprecisiones derivadas de la impresión o transcripción que se contengan en este librito. Nos reservamos el derecho de realizar las modificaciones necesarias de los productos, incluidos los intereses de consumo, sin perjuicio de las características relacionadas con la seguridad o el funcionamiento.*

Tabla 1

### PLACAS INTEGRADAS

Quemador	1	1	2	3	2
	4 gas QC / R / SR / AUX	4 gas UR / R / SR / AUX	5 gas QC / 2R / SR / AUX	4 gas QC / R / SR / AUX	5 gas UR / 2R / SR / AUX
Tipo / referencia	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X
Dispositivo de fallo en llama	Si	Si	Si	Si	Si
Quemador auxiliar (A Ø 50 mm)	1	1	1	1	1
Quemador doble (QC Ø 135 mm)	1	-	1	1	-
Quemador Ultra rápido (UR Ø 110 mm)	-	1	-	-	1
Quemador Semi-rápido (SR Ø 75 mm)	1	1	1	1	1
Quemador Rápido (R Ø 100 mm)	1	1	2	1	1
<b>Tipo de Gas Instalado/ Potencia</b>					
Potencia	9.25 kW	8.75 kW	11.75 kW	9.25 kW	11.25 kW
G 20/20 mbar (metano)	881 L/h	833 L/h	1119 L/h	881 L/h	1071 L/h
G 30/28-30 mbar (LPG)	673 g/h	636 g/h	854 g/h	673 g/h	818 g/h
Clase de instalación	3	3	3	3	3
Voltaje / Frecuencia V / Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz
Potencia de entrada	15 W	15 W	15 W	15 W	15 W
Ignición eléctrica	Si	Si	Si	Si	Si
Dimensión del producto	595 x 510	595 x 510	745 x 510	745 x 510	745 x 510

Este electrodoméstico está pensado para aquellos que no son profesionales, es decir, uso casero.

# 1. INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

INSTALACJA URZĄDZENIA DOMOWEGO MOŻE BYĆ SKOMPLIKOWANĄ OPERACJĄ, KTÓRA JEŻELI NIE BĘDZIE WYKONANA PRAWIDŁOWO, MOŻE POWAŻNIE ZAGROZIĆ BEZPIECZEŃSTWU UŻYTKOWNIKA. DLATEGO TEŻ, ZADANIE TO POWINNO BYĆ WYKONANE PRZEZ OSOBĘ O ODPOWIEDNIACH KWALIFIKACJACH ORAZ ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI. W PRZYPADKU ZIGNOROWANIA NINIEJSZEGO ZALECENIA I WYKONANIA INSTALACJI PRZEZ OSOBĘ BEZ ODPOWIEDNIACH KWALIFIKACJI, PRODUCENT NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA JAKIEKOLWIEK USTERKI TECHNICZNE, BEZ WZGLĘDU NA TO, CZY SPOWODUJĄ ONE SZKODY W MIENIU, CZY TEŻ USZKODZENIA CIAŁA U LUDZI.

## 1.1. ZABUDOWA

Płytę można zamontować w dowolnym blacie kuchennym, który jest odporny na działanie temperatury do 100C oraz posiada grubość 25-45 mm. Wymiary otworu, który należy wyciąć w blacie kuchennym, podane są na *Rysunku 2*.

Jeżeli kuchenka jest montowana obok szafki kuchennej, odległość pomiędzy płytą i szafką musi być co najmniej 15 cm (*patrz Rysunek 4*); natomiast odległość pomiędzy płytą i ścianą kuchni musi być co najmniej 5,5 cm.

W przypadku instalacji nad płytą kuchenną należy zachować odpowiednią odległość, zgodnie z oznakowaniem na okapie i zaleceniami w instrukcji obsługi. Jeśli jest on instalowany na szafce nad płytą kuchenną, należy zachować minimalną odległość 70 cm. (*Rysunek 4*).

Jeżeli pod zabudowaną płytą znajduje się dostępna przestrzeń, konieczne jest zamontowanie przegrody z materiału izolacyjnego (np. drewna) (*Rysunek 3*).

**Uwaga - Na Rysunku 1 pokazano sposób przyklejenia uszczelki.**

Płytę należy zamocować przy użyciu uchwytów znajdujących się w jej wyposażeniu, korzystając z otworów wykonanych w podstawie płyty.

W przypadku montowania płyty o szerokości 60 cm nad piekarnikiem, który nie jest wyposażony w obieg chłodzący, zaleca się utworzenie otworów w zabudowie w celu zapewnienia prawidłowego przepływu powietrza.

Wielkość tych otworów powinna wynosić co najmniej 300 cm<sup>2</sup> i należy je rozmieścić w sposób pokazany na *Rysunku 5*.

W przypadku montowania płyty o szerokości 75 cm nad piekarnikiem do zabudowy, piekarnik musi być wyposażony w obieg chłodzący.

Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym układem zdalnego sterowania.

**UWAGA:** w celu uniknięcia zagrożeń związanych z przypadkowym zadziałaniem zabezpieczeń termicznych urządzenie nie może być zasilane z sieci sterowanej niezależnie lub z obwodów które są regularnie włączane i wyłączane.

Te instrukcje są ważne jedynie dla krajów których symbol pojawia się na urządzeniu. Jeżeli symbol kraju jest nieobecny należy odnieść się do instrukcji technicznej określającej zmiany urządzenia wprowadzone dla danego kraju.

## 1.2. ODPOWIEDNIE POMIESZCZENIE

Urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami i w miejscu dobrze wentylowanym. Proszę zapoznać się z instrukcją przed przystąpieniem do instalacji.

W przestrzeni, w której zainstalowana jest kuchenka gazowa powstają duże ilości ciepła i pary. Dlatego też, konieczne jest zapewnienie dobrej wentylacji poprzez utrzymywanie naturalnego obiegu powietrza lub poprzez zamontowanie okapu kuchennego z wyciągiem. W przypadku długiego i intensywnego użytkowania kuchenki, konieczne może być zastosowanie dodatkowej wentylacji, na przykład poprzez otwarcie okna lub zwiększenie obrotów wentylatora.

•Przed instalacją należy upewnić się czy lokalne warunki (rodzaj i ciśnienie gazu) są zgodne z ustawieniami urządzenia.

•Ustawienia urządzenia są podane na tabliczce znamionowej.

•Urządzenie nie jest podłączone do układu odprowadzania gazów spalinowych. Musi być podłączone do takiego układu zgodnie z przepisami ze szczególnym uwzględnieniem wymagań odnośnie wentylacji.

Przy braku możliwości zamontowania okapu, w ścianie zewnętrznej lub w oknie należy zainstalować wentylator elektryczny pod warunkiem, że pomieszczenie posiada otwory odpowietrzające.

Wentylator elektryczny powinien zapewniać pełną wymianę powietrza w kuchni w tempie 3-5 razy na godzinę. Instalator powinien przestrzegać obowiązujących w danym kraju przepisów.

## 2.1. PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

Upewnić się, że napięcie w sieci odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej znajdującej się na obudowie urządzenia.

Przed podłączeniem, sprawdzić obwód uziemienia.

Zgodnie z przepisami prawa, niniejsze urządzenie musi być uziemione. W razie nie przestrzegania tego wymagania, producent nie poniesie żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody w stosunku do osób lub mienia. Jeżeli kabel zasilający nie posiada wtyczki, należy zamontować wtyczkę dopasowaną do obciążenia wskazanego na tabliczce znamionowej urządzenia. Przewód uziemienia jest w kolorze żółtozielonym. Wtyczka powinna być zawsze dostępna.

W przypadku gdy płyta podłączona jest bezpośrednio do sieci elektrycznej, konieczne jest zainstalowanie wyłącznika automatycznego.

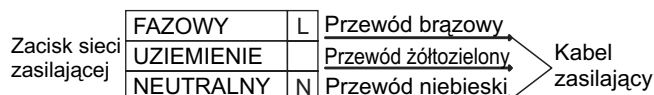
W razie uszkodzenia kabla zasilającego, musi on być wymieniony przez wykwalifikowanego elektryka w celu wyeliminowania potencjalnych zagrożeń.

**UWAGA:** w razie uszkodzenia powierzchni należy wyłączyć urządzenie aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.

Przewód uziemienia (w kolorze żółtozielonym) musi być co najmniej 10 mm dłuższy niż przewód fazowy i neutralny.

Przekrój poprzeczny kabla zasilającego musi być o wielkości dostosowanej do mocy pobieranej przez płytę.

Sprawdzić na tabliczce znamionowej dane dotyczące podłączenia do sieci elektrycznej oraz upewnić się, że kabel zasilający jest typu 3x0.75 mm<sup>2</sup> H05RR-F.



Wyłącznik musi być podłączony do okablowania zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Jeśli urządzenie nie posiada kabla i wtyczki lub innego rozwiązania umożliwiającego odłączenie od odpowiednio zabezpieczonej sieci elektrycznej pozwalającej na pełne odłączenie przy wystąpieniu nadnapięcia spełniającego warunki kategorii III, instrukcja stwierdza, że sposoby odłączenia muszą być wbudowane w instalację elektryczną, zgodnie z zasadami okablowania.

## 2.2. PODŁĄCZENIE DO GAZU

Poniższe instrukcje przeznaczone są dla wykwalifikowanego personelu, instalacja urządzenia musi być zgodna z obowiązującymi normami krajowymi. **(Wyłącznie dla Wielkiej Brytanii: zgodnie z przepisami prawa, instalacja gazowa i jej odbiór muszą być przeprowadzone przez instalatora zarejestrowanego w CORGI)**

Wszystkie prace muszą być wykonane przy odłączonym zasilaniu elektrycznym.

Na tabliczce znamionowej urządzenia wskazany jest rodzaj gazu do którego zostało ono przystosowane. Podłączenie do sieci gazowej lub do butli z gazem płynnym należy przeprowadzić po uprzednim upewnieniu się, że urządzenie jest wyregulowane dla danego rodzaju gazu, który ma być podłączony. Jeżeli urządzenie nie jest prawidłowo wyregulowane, patrz instrukcje w kolejnym punkcie na temat zmiany ustawień gazowych.

W przypadku butli z gazem płynnym (butli gazowej) należy zastosować regulator ciśnienia zgodny z obowiązującymi normami krajowymi.

Należy stosować wyłącznie rury, podkładki i uszczelki, które są zgodne z obowiązującymi normami krajowymi.

W niektórych modelach, na wyposażeniu urządzenia znajduje się łącznik stożkowy, przeznaczony do zamontowania na terenie krajów, w których ten typ łącznika jest obligatoryjny; na rysunku 8 pokazano w jaki sposób rozróżnić poszczególne typy łącznika (CY = cylindryczny, CO = stożkowy). W każdym przypadku, cylindryczna część łącznika musi być podłączona do płyty gazowej.

W przypadku podłączania płyty do gazu przy użyciu przewodów elastycznych, należy zapewnić, aby maksymalna odległość łączenia tym przewodem nie przekroczyła 2 metrów.

Giętkiej rurki, powinny być wyposażone w taki sposób, że nie może wejść w kontakt z ruchomą część mieszkanca (np. szuflady) i nie przechodzi przez wszelkie miejsca, gdzie może stać się zgnieciony / załamane lub uszkodzone w inny sposób.

Aby zapobiec ewentualnemu uszkodzeniu płyty, należy zachować następującą kolejność podczas instalacji (rysunek 6):

### 1) Jak pokazano na rysunku, kolejno zamontować:

A: Łącznik cylindryczny męski 1/2"

B: Uszczelka 1/2"

C: Łącznik gazowy damski stożek-cylinder lub cylinder-cylinder 1/2"

### 2) Zaciśnąć połączenie przy użyciu kluczy, pamiętając o ułożeniu przewodów rurowych w odpowiednim położeniu.

### 3) Podłączyć łącznik C do domowej instalacji gazowej przy użyciu sztywnego przewodu miedzianego lub stalowego przewodu elastycznego.

**UWAGA:** sprawdzić szczelność połączeń przewodów rurowych przy użyciu roztworu wody z mydłem. Nigdy nie należy do tego celu używać płomienia. Należy również upewnić się, że przewód elastyczny nie wejdzie w kontakt z ruchomą częścią szafki (np. szufladą), oraz że jest on ułożony w sposób wykluczający jego uszkodzenie.

**Ostrzeżenie:** Jeżeli w pobliżu urządzenia wyczuwalny jest gaz, należy natychmiast odciąć dopływ gazu do urządzenia i wezwać instalatora. Nie próbować wykrywania nieszczelności przy pomocy otwartego płomienia.

## 2.3. PRZYSTOSOWANIE PŁYTY DO RÓŻNYCH RODZAJÓW GAZU

W celu przystosowania płyty do różnych rodzajów gazu, należy wykonać następujące czynności:

- zdjąć ruszty i palniki
- umieścić klucz sześciokątny (7 mm) we wsporniku palnika (*Rysunek 7*)
- Odkręcić dysze i wymienić je na dysze odpowiednie do danego rodzaju gazu (*patrz tabela rodzajów gazu*).

## 2.4. REGULACJA PŁOMIENIA MINIMALNEGO

Po zapaleniu palników, ustawić pokrętko w pozycji płomienia minimalnego i następnie zdjąć pokrętko (można je łatwo zdjąć wywierając niewielki nacisk).

Przy użyciu małego wkrętaka można następnie wyregulować śrubę regulacyjną w sposób pokazany na *Rysunku 9*. Obracanie śruby w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara powoduje zmniejszenie przepływu gazu, natomiast obracanie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara powoduje zwiększenie przepływu. Regulację należy przeprowadzać do momentu uzyskania płomienia o długości około 3-4 mm, poczym należy założyć pokrętko. W przypadku korzystania z butli z gazem płynnym (LPG) śrubę do regulacji płomienia minimalnego należy obrócić (zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara) aż do oporu.

Po przeprowadzeniu regulacji dla nowego rodzaju gazu, należy wymienić starą tabliczkę znamionową umieszczoną na urządzeniu na nową tabliczkę (znajdującą się na wyposażeniu płyty) odpowiednią dla rodzaju gazu, dla którego przeprowadzono regulację.

## 3. UŻYTKOWANIE PŁYTY - INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

Urządzenie może być używane wyłącznie do celu, do którego zostało przeznaczone, tzn. do przyrządzania potraw w gospodarstwie domowym, i jego używanie do wszelkich innych celów będzie traktowane jako niewłaściwe i może być niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do używania przez osoby (w tym dzieci) o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, lub też nie posiadające wystarczającej wiedzy lub doświadczenia chyba, że osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo zapewni im odpowiedni nadzór lub udzieli wskazówek dotyczących obsługi urządzenia.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się z urządzeniem.

Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczeniami ruchowymi, umysłowymi, czuciowymi lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z tym zagrożeń.

**UWAGA:** Podczas pracy urządzenie oraz jego elementy są gorące. Należy zachować ostrożność i nie dotykać gorących części.

Dzieci w wieku do 8 lat nie mogą zbliżać się do urządzenia chyba że pozostają one pod ciągłym nadzorem.

**UWAGA:** gotowanie na płycie z użyciem oleju lub tłuszczu bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar.

**NIGDY** nie gasić ognia wodą, należy wyłączyć urządzenie i przykryć płomień np. pokrywką lub kocem ognioodpornym.

**UWAGA:** niebezpieczeństwo pożaru. Nie wolno przechowywać przedmiotów na powierzchniach grzejnych.

## 3.1. UŻYWANIE PALNIKÓW GAZOWYCH

Aby zapalić palnik, należy umieścić w jego pobliżu zapaloną świeczkę, nacisnąć i obrócić pokrętko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Jeżeli palniki nie były używane przez kilka dni, należy odczekać kilka sekund przed zapaleniem palnika, pozwoli to na wydostanie się powietrza zgromadzonego w przewodach rurowych.

W przypadku urządzeń wyposażonych w zapalacze elektroniczne, należy wykonać następujące czynności:

nacisnąć i obrócić pokrętko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji symbolu zapłonu, zapalić palnik naciskając na przycisk iskrownika.

W przypadku płyt wyposażonych w zapalacze automatyczne, wystarczy po prostu nacisnąć i obrócić pokrętko do pozycji symbolu zapłonu.

System zapłonowy będzie generował iskry przez cały czas, gdy naciśnięty jest kurek gazowy.

Jeżeli palnik nie zostanie zapalony po upływie 5 sekund, należy obrócić pokrętko do pozycji 0 i powtórzyć czynność.

W przypadku modeli wyposażonych w zabezpieczenie przeciwwypływowe (które odcina dopływ gazu w razie przypadkowego zgaśnięcia płomienia), zapalenie palników odbywa się w sposób opisany powyżej, przy czym należy pamiętać, że **po zapaleniu płomienia pokrętko należy jeszcze przytrzymać w pozycji wciśniętej przez 5 do 6 sekund**.

### **UWAGA:**

Przed włączeniem płyty gazowej, należy upewnić się, że palniki i nakrywki palników są prawidłowo umieszczone na swoich miejscach.

### **UWAGA OGÓLNA**

W celu maksymalnego wykorzystania palników, należy używać naczyń z płaskim dnem o średnicy odpowiednio dopasowanej do wielkości palnika. *Tabela A.*

Typ palnika	Średnica naczynia/garnka (cm)	Moc (kW)	G20/20 mbar (Metan)	G30/28-30 mbar (LPG)
A Quemador Auxiliar	12 - 18	1,00	95 l/h	73 g/h
SR Quemador Semi-rápido	18 - 24	1,75	167 l/h	127 g/h
R Quemador Rápido	24 - 26	2,50	238 l/h	182 g/h
UR Quemador Ultra rápido	24 - 28	3,50	333 l/h	255 g/h
QC Quemador doble	24 - 28	4,00	381 l/h	291 g/h

*Tabela A*

W przypadku korzystania z mniejszych naczyń, palnik należy wyregulować tak, aby płomień nie wychodził poza brzeg naczynia. Naczynia z wypukłym lub wklęsłym dnem nie powinny być używane.

**OSTRZEŻENIE:** W razie przypadkowego zgaśnięcia płomienia, należy wyłączyć palnik i spróbować powtórnie go zapalić dopiero po upływie co najmniej 1 minuty.

Jeżeli z biegiem lat kurki gazowe zaczną się ciężko obracać, konieczne będzie ich naoliwienie.

**Czynność ta może być przeprowadzona wyłącznie przez wykwalifikowany personel serwisu.**

## 4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy upewnić się, że płyta wystygła. Wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilania lub (w przypadku podłączenia bezpośredniego) wyłączyć zasilanie elektryczne.

Dzieci bez nadzoru nie mogą obsługiwać ani czyścić urządzenia.

Do czyszczenia płyty nigdy nie należy używać środków ściernych, środków zawierających substancje żrące, wybielające lub kwasy. Należy również unikać stosowania substancji kwaśnych lub alkalicznych (sok z cytryny, ocet itp.) do części emaliowanych, lakierowanych lub wykonanych ze stali nierdzewnej.

**OSTRZEŻENIE** Do czyszczenia płyt gazowych nie wolno używać oczyszczaczy parowych."

Podczas czyszczenia emaliowanych, lakierowanych lub chromowanych części, należy używać ciepłej wody z mydłem lub detergentu nie zawierającego substancji żrących. Do czyszczenia części ze stali nierdzewnej, należy używać odpowiedniego roztworu czyszczącego.

Palniki można czyścić wodą z mydłem. Aby przywrócić ich oryginalny blask, należy stosować domowy płyn do czyszczenia stali nierdzewnej. Po wyczyszczeniu, palniki należy wysuszyć i umieścić na płycie.

**Istotne jest, aby palniki były umieszczone dokładnie na swoim miejscu.**

### Chromowane ruszty i palniki

Chromowane ruszty i palniki mają tendencję do ciemnienia w miarę ich używania. Jest to zjawisko normalne i nieuchronne, w żadnym stopniu jednak nie pogarszające funkcjonalności płyty gazowej.

W każdym bądź razie, są one dostępne w naszym centrum serwisowym jako części zamienne.

## 5. OBSŁUGA SERWISOWA

Przed zadzwonieniem do pracownika serwisu, należy upewnić się, że:

- wtyczka jest prawidłowo umieszczona w gniazdku;
- nie ma awarii zasilania gazowego.

Jeżeli nie można zidentyfikować źródła usterki: urządzenie należy wyłączyć - nie próbować go samodzielnie naprawiać - zadzwonić do centrum serwisowego.

## 6. OCHRONA ŚRODOWISKA



Niniejsze urządzenie zostało oznakowane zgodnie z Europejską Dyrektywą 2002/96/WE dotyczącą utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Prawidłowe postępowanie ze likwidowanym sprzętem pozwala na uniknięcie potencjalnie szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego skutków wynikających z niewłaściwego usuwania odpadów.

Symbol umieszczony na produkcie wskazuje, że niniejszy produkt nie może być usuwany razem z odpadami gospodarstwa domowego. Należy go przekazać do punktu zajmującego się utylizacją sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Likwidacja takiego sprzętu musi być prowadzona zgodnie ze stosownymi regulacjami dotyczącymi usuwania odpadów.

Aby uzyskać więcej szczegółowych informacji dotyczących utylizacji niniejszego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami administracyjnymi, punktem utylizacji sprzętu domowego lub sklepem, w którym dokonano zakupu niniejszego produktu.

**Deklaracja zgodności:** Niniejsze urządzenie, w części przeznaczonej do kontaktu ze środkami spożywczymi spełnia wymagania przepisów ustanowionych w Dyrektywie 89/109/EEG.

**CE** Urządzenie spełnia wymagania Dyrektyw 2006/95/EC i 2004/108/EC i 2009/142/EC, z późniejszymi zmianami.

*Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek niedokładności spowodowane błędami w druku lub w transkrypcji zawarte w niniejszej broszurze. Zastrzegamy sobie prawo do dokonywania modyfikacji produktu zgodnie z potrzebami, w tym w interesie konsumenta, bez uszczerbku dla charakterystyki dotyczącej bezpieczeństwa lub funkcjonalności.*

Tabela 1

### PŁYTY DO ZABUDOWY

Palnik	1	1	2	3	2
	4 palniki gazowe QC / R / SR / AUX	4 palniki gazowe UR / R / SR / AUX	5 palniki gazowe QC / 2R / SR / AUX	4 palniki gazowe QC / R / SR / AUX	5 palniki gazowe UR / 2R / SR / AUX
Typ / odnośnik	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X
Zabezpieczenie przeciwwypływowe	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
Palnik pomocniczy (A Ø 50 mm)	1	1	1	1	1
Palnik dwupierścieniowy (QC Ø 135 mm)	1	-	1	1	-
Palnik bardzo szybki (UR Ø 110 mm)	-	1	-	-	1
Palnik średni (SR Ø 75 mm)	1	1	1	1	1
Palnik szybki (R Ø 100 mm)	1	1	2	1	1
<b>Rodzaj gazu / Moc</b>					
Moc	9.25 kW	8.75 kW	11.75 kW	9.25 kW	11.25 kW
G 20/20 mbar (metan)	881 L/h	833 L/h	1119 L/h	881 L/h	1071 L/h
G 30/28-30 mbar (LPG)	673 g/h	636 g/h	854 g/h	673 g/h	818 g/h
Klasa instalacji	3	3	3	3	3
Napięcie / Częstotliwość V / Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz
Moc elektryczna pobierana	15 W	15 W	15 W	15 W	15 W
Zapłon elektryczny	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
Wymiary produktu	595 x 510	595 x 510	745 x 510	745 x 510	745 x 510

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego.

## 1. KURULUM TALİMATLARI

**EVDE KULLANIMA YÖNELİK BİR CİHAZIN KURULUMU, DOĞRU ŞEKİLDE YAPILMAZSA MÜŞTERİNİN GÜVENLİĞİNİ CİDDİ BİÇİMDE ETKİLEYEBİLECEK KARMAŞIK BİR İŞLEM OLABİLİR. BU NEDENLE, BU İŞLEM MESLEKİ YETERLİLİĞE SAHİP BİR KİŞİ TARAFINDAN, YÜRÜRLÜKTEKİ TEKNİK MEVZUATA UYGUN OLARAK GERÇEKLEŞTİRİLMELİDİR. BU ÖNERİNİN GÖZ ARDI EDİLMESİ VE KURULUMUN YETKİSİZ BİR KİŞİ TARAFINDAN YAPILMASI DURUMUNDA ÜRETİCİ, İSTER ÜRÜNLERİN, İSTER KİŞİLERİN ZARAR GÖRMESİYLE SONUÇLANSIN, ÜRÜNÜN HİÇBİR TEKNİK ARIZASINDA SORUMLULUK KABUL ETMEZ.**

### 1.1. ANKASTRE MONTAJ

Ocak 100 °C sıcaklığa dayanıklı ve 25-45 mm kalınlıkta bir tezgah içine yerleştirilebilir. Tezgah içinde oluşturulacak bölmenin boyutları *Şekil 2*'de verilmiştir.

Ocak bir kabinin yanına yerleştirilecekse, Ocak ile kabin arasındaki mesafe en az 15 cm olmalıdır (*Şekil 4'e bakın*); ocak ile arkasındaki duvar arasındaki mesafe de en az 5,5 cm olmalıdır.

Davlumbazınızı ocağın üzerine montajlarken, kurulum talimatlarında belirtilen mesafeyi dikkate alınız. Davlumbaz ocağın ızgarasının en üst noktasından en az 70 cm yukarıya montajlanmalıdır. (*Şekil 4*). Ankastre ocak ile aşağıdaki boşluk arasındaki erişilebilir bir mesafe olduğunda, izole bir malzemeden yapılmış bir bölme duvarı yerleştirilmelidir (ahşap malzeme veya benzeri bir başka malzeme) (*Şekil 3*).

**Önemli Şekil 1'deki diyagram dolgu malzemesinin nasıl uygulanacağını göstermektedir.**

Ocak ünitesi, ünite kaidesindeki delikler kullanılarak Sabitleme Kelepçeleriyle yerleştirilir.

60 cm'lik ocak, soğutucu sistemi olmayan bir fırın üzerine yerleştirilecekse, doğru hava sirkülasyonunun sağlanması için ankastre mobilyada hava çıkışlarının oluşturulması tavsiye edilir. Bu hava delikleri en az 300cm olmalıdır ve *Şekilde* gösterildiği gibi yerleştirilmelidir.

Ankastre fırın üzerinde 75 cm'lik bir ocak yerleştirilecekse, fırının fan soğutucusu olmalıdır.

Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı uzaktan kumanda sistemi ile kontrol edilmeye uygun değildir.

Uyarı: Termal ısı kesici dikkatsizce yerleşiminden doğacak zararları engellemek için, bu cihaz kaynağı zamanlayıcı veya sürekli açık ya da kapalı olacak devre gibi dış devre cihazlarına bağlanmamalıdır.

Bu talimatlar sadece ülke sembolleri cihaz üzerinde olduğu zaman geçerlidir. Eğer cihaz üzerinde sembol yoksa, ürün üzerinde kullanılacak ülkenin koşullarına uygun modifikasyonların nasıl yapılacağını tarif eden teknik talimatları incelemek gerekmektedir.

### 1.2. UYGUN YER TESPİTİ

Bu cihaz, yürürlükteki mevzuata uygun olarak kurulmalıdır ve sadece iyi havalandırılan bir alanda kullanılmalıdır. Cihazı kurarken veya kullanmadan önce talimatları okuyun.

Gazla çalışan bir pişirme cihazı, monte edildiği mekanda ısı ve nem üretimine yol açar. Bu nedenle, tüm doğal hava yolları açık tutarak veya bir bacalı aspiratör kullanılarak havalandırma sağlanmalıdır. Cihazın yoğun ve uzun süreli kullanımı pencereyi açmak gibi ilave havalandırmayı veya varsa elektrikli soğutucunun hızını artırmayı gerektirebilir.

•Kurulum işleminden önce, yerel dağıtım koşulları (gaz ve gaz basıncı niteliği) ve cihazın ayarlara uyumlu olması garanti altına alınmalıdır.

•Bu cihaz için gerekli tüm koşullar tip etiket üzerinde belirtilmiştir.

•Bu cihaz yanmalı ürünlerin tahliye aparatlarına bağlanmamalıdır. Cihaz mevcut montaj yönetmeliğine göre kurulum yapılmalıdır. Havalandırma ile ilgili gerekli şartların sağlanması için özel önem gösterilmelidir.

Aspiratör kurulmıyorsa, mekanda hava çıkışı olduğu sürece, duvarın veya pencerenin dışına bir elektrikli soğutucu yerleştirilmelidir. Elektrikli soğutucu saatte 3-5 kez havayı tamamen sirküle edebilecek kapasitede olmalıdır. Montaj uzmanı ilgili ulusal standartları izlemelidir.

### 2.1. ELEKTRİK BAĞLANTISI

Ünitenin dışına yerleştirilmiş olan değer plakasındaki verilerin, güç kaynağı ve giriş voltajı değerlerine uygun olduğunu kontrol edin. Bağlantı öncesinde, topraklama sistemini kontrol edin. Kanun gereğince, bu cihaz topraklanmalıdır. Bu düzenlemeye uyulmadığı takdirde, Üretici kişilere veya mülkiyete verilecek zararlardan sorumlu olmayacaktır. Fiş henüz takılmadıysa, değer plakasında gösterilen yüke uygun bir fiş takınız. Topraklama teli sarı/yeşil renklidir. Fiş her zaman erişilebilir durumda olmalıdır.

Ocağın doğrudan bir elektrik kaynağına bağlandığı yerde, bir devre kesicisi (şalter) tesis edilmelidir.

UYARI: Yüzey kırık ise elektrik çarpması olasılığını önlemek için, cihazı kapatınız.

Güç kaynağı kablosu zarar görürse, potansiyel bir riski önlemek için ehliyetli bir mühendis tarafından değiştirilmelidir. Topraklama kablosu (yeşil veya sarı renkli) aktif ve nötr kablolardan en az 10 mm daha uzun olmalıdır.

Kullanılan kablo bölümü, ocağın çektiği elektriğe göre uygun ölçülerde olmalıdır.

Lütfen güç bilgileri için değer plakasını kontrol edin ve güç kaynağı kablusunun 3x0.75 mm<sup>2</sup> H05RR-F, tipinde olmasını sağlayın.



Bağlantının sağlanamaması kablolama kurallarına göre kabloların bağlanmamasından kaynaklanmıştır. Eğer ocak, kablo veya fiş bağlantısına sahip değilse veya diğer bir deyişle aşırı voltaj kategorisi şartları altında bütün kutuplar ana şebeke bağlantısından ayrılma durumu varsa yönergelerce belirlenen kablolama kurallarına uygun bağlantı sağlanmalıdır.

### 2.2. GAZ BAĞLANTISI

Bu talimatlar sadece ehliyet sahibi uzman personel için hazırlanmıştır, ekipmanın kurulumu geçerli ulusal standartlara uygun olmalıdır.

Tüm işler elektrik bağlantısı kesilmiş durumda yapılmalıdır.

Ocak üzerindeki değer plakası, ocakla birlikte kullanılması tasarlanmış olan gaz türünü göstermektedir. Ana gaz kaynağına veya gaz tüpüne yapılan bağlantı, cihazın verilecek gaz türüne göre ayarlandığı kontrol edildikten sonra gerçekleştirilmelidir. Doğru şekilde ayarlanmıyorsa, gaz ayarını değiştirmek için aşağıdaki paragraflardaki talimatlara bakın.

Likit gaz için (tüp gaz), geçerli ulusal standartlara uyumlu olan basınçlı regülatörleri kullanın.

Sadece ulusal standartlara uyumlu olan boru, pul veya conta pulu kullanın.

Bazı modeller için, konik bağlantı tipinin zorunlu olduğu ülkelerde, montaj için konik bir bağlantı verilmektedir; Resim 8'de farklı bağlantı türlerinin nasıl tanınacağı anlatılmaktadır (CY= silindirik, CO = konik). Her tür durumda, bağlantının konik parçası ocağa bağlanmalıdır.

Ocağı gaz kaynağına esnek hortumlarla bağlayacaksanız, lütfen hortumun kaplayacağı maksimum mesafenin 2 metreyi geçmemesini temin edin.

Esnek hortum, ocağın yerleştirildiği mobilyanın çekmece gibi hareketli parçalarına temas etmeyecek şekilde montajlanmalı ve tıkanıklık yaratabilecek hassas bölümlerden geçmemelidir.

Ocağın herhangi bir şekilde zarar görmesinin önüne geçmek için, lütfen aşağıdaki adımları sırayla takip ederek montaj işlemini gerçekleştirin (Resim 6)

### 1) Gösterildiği şekilde, parçaları sırayla birleştirin:

A: 1/2 Erkek Adaptör Silindirik,

B: 1/2 Conta,

C: 1/2 Dişi Gaz Adaptörü Konik-Silindirik veya Silindirik-Silindirik

### 2) Boruları pozisyona sokmak için, anahtarlarla bağlantı yerlerini sıkın.

### 3) Sert bakır boru veya esnek çelik boru kullanarak ana gaz kaynağına C rakoru takın.

**ÖNEMLİ:** Sabunlu bir çözelti yardımıyla son kez borularda sızıntı olup olmadığını kontrol edin. Asla ateş kullanmayın. Ayrıca esnek boruyu, kabinin hareket eden bir parçasıyla (örn çekmece) ile temas etmeyecek şekilde ayarlayın veya borunun zarar görebilecek bir konumda olmamasını temin edin.

**Uyarı:** Bu cihazın yanında herhangi bir gaz kokusu aldığınız zaman, cihaza giden gaz kaynağını kapatın ve doğrudan mühendisi arayın. Sızıntıyı tespit etmek için çıplak ateş kullanmayın.

## 2.3. OCAĞIN FARKLI GAZ TÜRLERİNE UYARLANMASI

Ocağı farklı gaz türleriyle birlikte kullanmak için, aşağıdaki talimatları gerçekleştirin.

- Izgaraları ve ocak gözlerini çıkarın
- Ocak gözü desteği için altıgen bir anahtar (7mm), (Şekil 7) kullanın
- Enjektörü çıkarın ve kullanılacak olan gaz türü için uygun olan yeni enjektörü takın (gaz türleri tablosuna bakın)

## 2.4. MİNİMUM ALEVİN AYARLANMASI

Ocak gözlerini yaktıktan sonra, kontrol düğmesini kısık ayara getirin ve sonra da düğmeyi yerinden çıkarın (hafifçe bastırmak suretiyle kolayca çıkarılabilir).

Küçük bir «Terminal» tipi tornavida kullanarak, ayar vidası Şekil 9'da gösterildiği gibi ayarlanabilir. Vidayı saat yönüne çevirirseniz, gaz akışını azaltırsınız, saat yönünün tersine çevirirseniz, akışı artırırınız - yaklaşık 3-4 mm uzunlukta bir alev seviyesi ayarlayın ve daha sonra kontrol düğmesini tekrar yerine takın.

Gaz kaynağı LPG ise (tüp gaz) - boş alevi ayarlama vidası, uçtaki stop noktasına kadar (saat yönünde) döndürülmelidir.

Yeni gaz ayarlamasını yaptığınızda, cihazınızın üzerindeki eski gaz değer plakasını, yeni ayarladığınız gaz türüne uygun olan değer plakasıyla (ocakla birlikte teslim edilmiştir) değiştirin.

## 3. OCAK KULLANIMI KULLANIM TALİMATLARI

Bu cihaz sadece evde yemek pişirmek için tasarlanmıştır ve bu amaçla kullanılmalıdır. Diğer kullanım türleri sakıncalı olup tehlikeli durumlara neden olabilir. Üretici uygunsuz ve sakıncalı kullanımlardan kaynaklanan zarar ve ziyandan sorumlu olmayacaktır.

Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından ancak yetişkin bir bireyin denetiminde ve cihazın nasıl kullanılacağına dair verilen talimatların uygulanması durumunda ve oluşabilecek tehlikeleri kavradıkları takdirde güvenle kullanılabilir.

Bu cihaz, yanlarında güvenliklerinden sorumlu olacak veya onlara cihazın kullanımıyla ilgili gerekli talimatları verecek bir kişi bulunmadığı süre fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yeteneklerinde yetersizlik bulunan veya bilgisiz ya da deneyimsiz olan kişiler (çocuklar da dahil) tarafından kullanım için tasarlanmamıştır.

Çocuklar denetlenerek cihazla oynamaları önlenmelidir.

8 yaşın altındaki çocukları cihazdan uzakta tutmalı ve sürekli denetlemelisiniz.

**UYARI:** Cihaz ve aparatları kullanım sırasında ısınır. Isınmış parçalara dokunmaktan kaçınınız.

**UYARI:** Sadece yağın ocak üzerinde bırakılması tehlikeli olabilir ve yangına neden olabilir.

Yangını HİÇBİR ZAMAN su ile söndürmeyin, cihazı kapatınız ve kapak gibi bir aparatla yada yangın battaniyesi ile alevi örtterek kontrol altına alınız.

**UYARI:** Yangın tehlikesi: Ocak yüzeyini bir takım malzemelerinizi depolamak için kullanmayınız, yüzeyi boş bırakınız.

## 3.1. GAZLI OCAK GÖZLERİNİN KULLANIMI

Ocağın gözlerini yakmak için, ateş kaynağını gözün yakınında tutun, kontrol düğmesine bastırın ve saat yönüne çevirin.

Ocak birkaç günlüğüne kullanılmadıysa, yakmadan önce birkaç saniye bekleyin, böylece borularda mevcut olan havanın tahliye olması sağlanmış olacaktır.

Elektronik tutuşturma sistemi olan cihazlar için, aşağıdaki işlemleri gerçekleştirin.

• Düğmeye bastırın ve tutuşturma sembolüne kadar saat yönünün tersine çevirin.

• Ateşleme butonuna basarak ocak gözünü yakın.

Otomatik çakmağı olan ocaklar için, sadece düğmeye bastırın ve tutuşturma sembolüne kadar çevirin.

Ateşleme sistemi gaz vanasına basıldığı sürece kıvılcım çıkarmaya devam edecektir.

Ocak gözü 5 saniye içerisinde yanmazsa, düğmeyi 0 konumuna getirin ve işlemi tekrarlayın.

**Güvenlik vanasına sahip modellerde (ateş kazayla söndüğünde gaz akışını kesen modeller), ocak gözü yukarıda anlatılan şekilde yakılır; fakat yakma sonrasında düğme 5 veya 6 saniye boyunca basılı tutulmalıdır.**

### DİKKAT:

Gaz ocağını açmadan önce, ocak gözlerinin ve ocak gözü kapaklarının yerlerine yerleştirildiğinden emin olun.

### GENEL TAVSİYELER

En iyi sonuçları almak için, düz tabanlı tencerelerin ölçüleri aşağıdaki şekilde gaz ocağı gözü ölçülerine uygun olmalıdır: Tablo A.

Ocak Gözü Türü	Ø Tava/ Tencere (cm)	Güç (kW)	G20/20 mbar (Methane)	G30/28-30 mbar (LPG)
A Yardımcı Ocak Gözü	12 - 18	1,00	95 l/h	73 g/h
SR Yarı Hızlı Ocak Gözleri	18 - 24	1,75	167 l/h	127 g/h
R Hızlı Ocak Gözü	24 - 26	2,50	238 l/h	182 g/h
UR Ultra Hızlı Ocak Gözleri	24 - 28	3,50	333 l/h	255 g/h
QC Çift Halkalı Ocak Gözleri	24 - 28	4,00	381 l/h	291 g/h

Tablo A

Daha küçük kaplar için, gaz ocağı gözlerinin, alevin tavanın tabanını aşmayacak şekilde ayarlanması gerekir. Konkav veya konveks tabanlı kaplar kullanılmamalıdır.

**UYARI: Ocak yanlılıkla söndürülürse, düğmeyi kapalı (off) konuma getirin ve tekrar yakmadan önce en az 1 dakika bekleyin.**

Zaman içerisinde, gaz vanaları açılıp kapatılırken sertleşirse, yağlanmaları gerekir.

**Bu işlem sadece ehliyetli Bakım Mühendisleri tarafından yapılmalıdır.**

## 4. BAKIM VE TEMİZLİK

Ocağı temizlemeden önce, cihazın soğutulmasını sağlayın. Fişini prizden çekin veya (direkt bağlıysa) güç kaynağını kapatın.

Cihazın temizlik ve bakımı gözetmen olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

Asla, zımpara, yıpratıcı deterjan, ağartıcı veya asit ürünü kullanmayın. Emaye kaplı, vernikli veya paslanmaz çelik bölümlerin üzerine asit veya alkalin madde (limon suyu, sirke, vb.) dökmeyin.

"UYARI ocakları temizlemek için, buhar temizleyicileri kullanmayın".

Emaye kaplı, vernikli veya krom yüzeyleri temizlerken, sıcak sabunlu su veya aşındırıcı olmayan deterjanlar kullanın. Paslanmaz çelik için, uygun bir temizleme solüsyonu kullanın.

Ocak gözleri sabunlu suyla temizlenebilir. Orijinal parlaklıklarını muhafaza etmek için, evsel bir paslanmaz çelik temizleyici kullanın. Temizleme işlemi sonunda, ocak gözlerini kurutun ve yerine takın.

**Ocak gözlerinin doğru yerleştirilmesi önemlidir. Krom ızgara ve ocak gözleri**

Krom ızgaralar ve ocak gözleri kullanıldıkça kararma eğilimi gösterirler. Bu durum normaldir ve kaçınılmazdır ama ocağın işlevselliğini tamamen tehlikeye atmaz.

Herhangi bir durumda, satış sonrası servis merkezimizden, yedek parçaları alabilirsiniz.

## 5. SATIŞ SONRASI SERVİS

Bir Servis Teknisyeni çağırılmadan önce, lütfen aşağıdaki kontrolleri yapın:

- fiş doğru şekilde takılmış ve yerine oturmuş;
- gaz kaynağı hatalı değil.

Arıza belirlenemiyorsa:

cihazı kapatın -kürçalamayın- ve Satış Sonrası Servis Merkezini arayın.

## 6. ÇEVRENİN KORUNMASI



Bu cihaz, Atık Elektrikli ve Elektronik Cihazlar (WEEE) hakkındaki Avrupa Birliği Yönergesi 2002/96/EC'ye uygun biçimde işaretlenmiştir. Bu cihazın doğru şekilde elden çıkartılmasını sağlamak suretiyle, bu ürünün hatalı şekilde atılmasının yol açabileceği çevre ve insan sağlığı üzerindeki potansiyel olumsuz etkilerin ortadan kaldırılmasına yardım etmiş olacaksınız.

Ürünün üzerindeki sembol, bu ürünün evsel atıklarla aynı şekilde ele alınamayacağını ifade etmektedir. Bunun yerine, elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüştürülmesine yönelik bir toplama noktasına verilmelidir.

Ürün, atık imhasına ilişkin yerel çevre mevzuatına uygun olarak atılmalıdır.

Bu ürünle ilgili işlemler, geri kazanım ve geri dönüşüm hakkında daha ayrıntılı bilgi için lütfen yerel belediye makamlarına, evsel atıkları toplayan şirkete ya da ürünü satın almış olduğunuz mağazaya başvurun.

**Uygunluk Beyanı:** Bu ekipman, gıdalarla temas ettiği parçalarda, 89/109 sayılı EEC Direktifinde öngörülen düzenlemelere uygundur.

**CE** Cihaz, 2006/95/EC, 2004/108/EC ve 2009/142/EC sayılı Avrupa Direktiflerine uygundur.

*Üretici bu broşürde bulunan basım veya kopyalama hatalarından kaynaklanan herhangi bir eksiklikten sorumlu olmayacaktır. Güvenlik veya işlevle ilgili özelliklere zarar vermeden tüketim istekleri dahil olmak üzere ürünlerde gerektiğinde değişiklik yapma hakkımız mahfuzdur.*

Tablo 1

ANKASTRE OCAKLAR					
Gazlı Ocak Gözü	1	1	2	3	2
	4 gaz QC / R / SR / AUX	4 gaz UR / R / SR / AUX	5 gaz QC / 2R / SR / AUX	4 gaz QC / R / SR / AUX	5 gaz UR / 2R / SR / AUX
Tür / referans	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X
Ateşleme cihazı arızası	EVET	EVET	EVET	EVET	EVET
Yardımcı Ocak Gözü (A Ø 50 mm)	1	1	1	1	1
Çift Halkalı Ocak Gözleri (OQ Ø 135 mm)	1	-	1	1	-
Ultra Hızlı Ocak Gözleri (UR Ø 110 mm)	-	1	-	-	1
Yarı Hızlı Ocak Gözü (SR Ø 75 mm)	1	1	1	1	1
Hızlı Ocak Gözü (R Ø 100 mm)	1	1	2	1	1
<b>Kurulumu Yapılan Gaz Türü/Elektrik :</b>					
Güç	9.25 kW	8.75 kW	11.75 kW	9.25 kW	11.25 kW
G 20/20 mbar	881 L/h	833 L/h	1119 L/h	881 L/h	1071 L/h
G 30/28-30 mbar (LPG)	673 g/h	636 g/h	854 g/h	673 g/h	818 g/h
Montaj Sınıfı	3	3	3	3	3
Voltaj / Frekans V/Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz
Elektrik Giriş Gücü	15 W	15 W	15 W	15 W	15 W
Elektrikli Ateşleme	EVET	EVET	EVET	EVET	EVET
Ürün Boyutları	595 x 510	595 x 510	745 x 510	745 x 510	745 x 510

Bu cihaz, profesyonel kullanım için değil yalnızca evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

## SAYIN MÜŞTERİMİZ

Yetkili servislerimizden hizmet talebiniz olduğunda ekteki servis listesinden size en yakın yetkili servisimize ulaşabilirsiniz. Servis hizmeti ve ürünlerimiz ile ilgili genel öneri ve talepleriniz için aşağıdaki numaradan müşteri hizmetleri merkezimize ulaşabilirsiniz.

### Müşteri Hizmetleri: 444 03 98

Candy - Hoover Euroasia tarafından sağlanan garanti şartları aşağıdaki koşullarda geçersiz olacaktır.

•Ürüne, yetkili servis dışındaki kişiler tarafından müdahale edilmesi.

•Kullanım hatalarından dolayı oluşan arıza ve hasarlar.

•Ürünün, müşteriye ulaştırılması sonrası yapılan taşıma işlemine bağlı arıza ve hasarlar.

•Doğal afetler veya yangın sonucu oluşan arıza ve hasarlar.

•Hatalı elektrik tesisatı, ürünün üzerinde belirtilen voltajdan farklı voltajda kullanılması veya şebeke voltajındaki dalgalanmalar sonucu oluşan arıza ve hasarlar.

•Kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arıza ve hasarlar.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

**Ürününüzün kullanım ömrü 10 yıldır.** (Ürünün işlevlerini yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça süresi).

TİCARİ MERKEZ

ÜRETİM MERKEZİ

#### CANDY HOOVER EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN. VE TİC. AŞ.

Şerifali Mah. Hüsrev Sok. No: 2/1

Ümraniye / İSTANBUL/ TÜRKİYE

Fax: 0216 466 15 45 - Tel: 0216 466 42 42

#### CANDY HOOVER EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN. VE TİC. AŞ.

Organize Sanayi Bölgesi 8. Cad. 26110

Eskişehir / TÜRKİYE

Tel: 0222 236 00 75 - Fax: 0222 236 03 14

# CANDY

## GARANTİ BELGESİ

### ANKASTRE OCAK

Ocak'ın kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakımı, onarımı veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürünün teslim tarihinden itibaren **3 (ÜÇ ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**

Ürünün garanti kapsamı içinde malzeme, işçilik ve montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde yapılan işlemler için işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeyecektir. Garanti süresi içinde yapılacak onarımlarda geçen süre, garanti süresine ilave edilir. Tamir süresi 20 (yirmi) iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimizin bulunmaması durumunda yetkili satıcılarımıza veya firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürünün arızasının 10 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde Candy Hoover Euroasia Ev Gereçleri San. Ve Tic. A.Ş. ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir ürünü, müşterinin kullanımına tahsis edecektir. Arızanın giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.

Arızanın giderilmesi için yapılacak faaliyetler ürünün bulunduğu yerde veya yetkili servis atölyesinde yapılabilir. Müşterinin buna onayı şarttır. Aşağıda belirtilen üç koşuldan birinin oluşması halinde sırasıyla yetkili satıcılarımız, bayi, acente temsilciliğimizden birisinin bölgeye en yakın servis yetkilisiyle birlikte veya firmamız yetkilisince düzenlenecek raporla, arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumunda, ürün ücretsiz olarak yenisiyle değiştirilecektir.

1.Ürünün teslim tarihinden itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa veya Candy Hoover Euroasia Ev Gereçleri San. Ve Tic. A.Ş. tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,

2.Ürünün tamiri için gerekli sürenin aşılması,

3.Ürüne hizmet verecek yetkili servis istasyonunun mevcut olmaması.

Garanti şartları ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir. Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

### CANDY-HOOVER-EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN VE TİC. A.Ş.

Genel Müdür

Model :

Teslim Tarihi Yeri :

Adres :

Seri no :

Fatura Tarihi No :

Satıcı Firma Ünvanı :

Tel - Fax :

Satıcı Firma ( Kaşe ve İmza ) :

Bu Belge, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın 109290 No'lu ve 30.01.2012 izin tarihli belgesine göre düzenlenmiştir.

**Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeyecektir.**

# 1. ИНСТРУКЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ УСТАНОВКИ

**УСТАНОВКА БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ ЯВЛЯЕТСЯ СЛОЖНОЙ РАБОТОЙ, НЕПРАВИЛЬНОЕ ВЫПОЛНЕНИЕ КОТОРОЙ МОЖЕТ ОТРИЦАТЕЛЬНО СКАЗАТЬСЯ НА БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ. ПО ЭТОЙ ПРИЧИНЕ УСТАНОВКА БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ ДОЛЖНА ВЫПОЛНЯТЬСЯ ВЫСОКОКВАЛИФИЦИРОВАННЫМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ, КОТОРЫЕ ВЫПОЛНЯТ УСТАНОВКУ С СОБЛЮДЕНИЕМ ВСЕХ ДЕЙСТВУЮЩИХ ПРАВИЛ И НОРМ. В ТОМ СЛУЧАЕ, ЕСЛИ ЭТО ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ БУДЕТ ПРОИГНОРИРОВАНО, И УСТАНОВКА БУДЕТ ВЫПОЛНЕНА ЛИЦОМ, НЕ ИМЕЮЩИМ ДОСТАТОЧНОЙ КВАЛИФИКАЦИИ, ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ БУДЕТ ПРИНИМАТЬ НИКАКИХ ПРЕТЕНЗИЙ ОТНОСИТЕЛЬНО ВЫХОДА ОБОРУДОВАНИЯ ИЗ СТРОЯ И НАНЕСЕННОГО ПРИ ЭТОМ УЩЕРБА ИМУЩЕСТВУ ИЛИ ЗДОРОВЬЮ ЛЮДЕЙ.**

## 1.1. ВСТРАИВАЕМЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Варочная поверхность может устанавливаться на любой рабочей поверхности кухонного стола, которая выдерживает нагрев до температуры 100 °С, и имеет толщину от 25 до 40 мм. Размеры отверстия, которое должно быть вырезано в рабочей поверхности кухонного стола, показаны на рис. 2.

Если варочная поверхность устанавливается так, что по обе ее стороны располагаются шкафы, то расстояние между варочной поверхностью и шкафом должно быть не меньше 15 см (см. рис. 4), а расстояние между варочной поверхностью и расположенной сзади стеной должно быть не меньше 5,5 см. В случае установки вытяжки над поверхностью для готовки еды, пожалуйста руководствуйтесь минимальным расстоянием монтажа, указанным в инструкции к вытяжке. В случае установки вытяжки в шкаф над плитой минимальное расстояние до поверхности готовки должно быть 70 см. (см. рис. 4).

Если под варочной поверхностью имеется свободное пространство, то под варочной поверхностью нужно установить разделительную панель, изготовленную из теплоизоляционного материала (например, из дерева) (см. рис. 3).

**Важная информация** На рис. 1 показано, как наносится герметик

Варочная поверхность крепится с помощью фиксирующих зажимов, которые вставляются в отверстия, расположенные на основании варочной поверхности.

Если варочная поверхность 60 см устанавливается над духовкой, в которой нет системы охлаждения с вентилятором, то во встраиваемой мебели рекомендуется сделать отверстия для обеспечения нормальной циркуляции воздуха.

Площадь этих отверстий должна быть не меньше 300 см<sup>2</sup> и эти отверстия должны располагаться так, как показано на рис. 5.

Если варочная поверхность 75 см крепится над духовкой, то в духовке должна быть система охлаждения с вентилятором.

Бытовой электроприбор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

**ВНИМАНИЕ:** Чтобы избежать опасности, связанной со случайным сбросом устройства тепловой защиты, данный бытовой электроприбор не должен запитываться через наружные переключатели устройства, например, таймер, или другие устройства, которое регулярно включает и выключает электроприбор.

"Данная инструкция имеет силу только в том случае, если на бытовом приборе имеется символ страны. Если такого символа нет, то необходимо обратиться к техническому описанию, в котором содержатся необходимые инструкции относительно модификации прибора в соответствии с условиями эксплуатации в данной стране."

## 1.2. ВЫБОР МЕСТА ДЛЯ УСТАНОВКИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Данный бытовой прибор должен устанавливаться в соответствии с действующими правилами, и только в хорошо проветриваемых помещениях. Перед установкой или использованием бытового прибора прочтите инструкцию.

В местах, где установлены газовые плиты, выделяется тепло и влага. Поэтому вы должны обеспечить хорошую вентиляцию в помещении либо с помощью отверстий для естественной вентиляции, либо с помощью электрической вытяжки. При интенсивной и продолжительной эксплуатации плиты может потребоваться дополнительная вентиляция, обеспечиваемая, например, с помощью открывания окна, и проветривания помещения или с помощью увеличения скорости вращения электрического вентилятора системы принудительной вентиляции (если он установлен).

•Перед выполнением установки проверьте, что местные условия распределения (тип газа и давление газа) и регулировки прибора совместимы друг с другом.

•Условия регулировок для данного бытового прибора указаны на ярлыке (или в паспортной табличке).

•Данный бытовой прибор не подсоединен к вытяжке продуктов сгорания. Он должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими правилами подключения. Необходимо обратить особое внимание на требования относительно вентиляции.

Если нет возможности установить вытяжной колпак, то в стене или в оконном проеме нужно установить электрический втяжной вентилятор.

Вытяжной вентилятор должен иметь мощность, достаточную для того, чтобы воздух в кухне полностью заменялся 3-5 раз в час. Установка должна выполняться в соответствии с требованиями национальных правил и норм.

## 2. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ (ТОЛЬКО ДЛЯ ВЕЛИКОБРИТАНИИ)

**Внимание** данный электроприбор должен быть заземлен

Данный электроприбор предназначен только для бытовых применений. Подключение к электросети должно выполняться только опытным электриком с соблюдением всех действующих правил и норм электробезопасности.

Данный электроприбор должен подключаться к ответвлению электросети с достаточной нагрузочной способностью. 3-штырьковая вилка/розетка на 13 А не подходит для данного подключения. В линии электропитания должен быть установлен двухполюсный выключатель, и цель должна быть защищена с помощью плавкого предохранителя соответствующего номинала. Более подробная информация относительно требований, предъявляемых к электропитанию для конкретного изделия, представлена в инструкции по эксплуатации и в паспортной табличке, закрепленной на изделии. Если длина кабеля питания, поставляемого в комплекте с варочной поверхностью, является недостаточной, то следует использовать более длинный теплостойкий кабель питания с достаточной нагрузочной способностью. Подключение к электросети должно быть выполнено следующим образом:

### ПОДСОЕДИНИТЕ

Зелено-желтый провод  
Синий провод  
Коричневый провод

### К КЛЕММЕ ОТВОДА ЭЛЕКТРОСЕТИ

Земля  
Нейтраль  
Фаза

**Примечание:** Не подключайте варочную поверхность через устройство обнаружения утечки тока на землю, так как это может привести к "ложным отключениям". Еще раз напоминаем, что электроприбор должен быть правильно заземлен, и что производитель не принимает никаких претензий в случае повреждений и несчастных случаев, возникших в результате неправильного подключения электроприбора к электросети.

## 2.1. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Проверьте данные, приведенные в паспортной табличке, закрепленной снаружи на варочной поверхности, для того, чтобы убедиться в том, что входное напряжение варочной поверхности соответствует напряжению электросети.

Перед подключением варочной поверхности к электросети проверьте систему заземления.

Данный электроприбор обязательно должен быть заземлен. В случае несоблюдения этого требования производитель снимает с себя ответственность за нанесение вреда здоровью людей и повреждение имущества. Если к кабелю питания не подсоединена вилка, подсоедините к кабелю питания вилку, нагрузочная способность которой соответствует указанной в паспортной табличке. Провод заземления имеет желто-зеленый цвет. К электрической розетке должен всегда обеспечиваться свободный доступ. Если варочная поверхность подключается к электросети напрямую, то должен быть установлен автоматический выключатель.

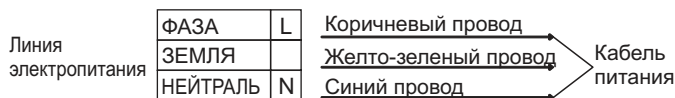
Для предотвращения опасностей замена поврежденного кабеля питания должна выполняться только квалифицированным специалистом.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** В случае появления на варочной поверхности трещины выключите бытовой прибор, чтобы предотвратить поражение электрическим током.

Провод заземления (желто-зеленый) должен быть приблизительно на 10 мм длиннее проводов фазы и нейтрали.

Сечение проводников кабеля питания должно соответствовать мощности, потребляемой варочной поверхностью.

Проверьте значение мощности, потребляемой электроприбором, указанное в паспортной табличке, а также проверьте, что используется кабель питания типа 3x0.75 mm<sup>2</sup> H05RR-F.



Класс защиты от поражения током.

Электрическое подключение бытовой прибора должно быть выполнено с использованием разъединительного устройства в соответствии с действующими правилами и нормами электробезопасности.

Если электроприбор поставляется без кабеля питания с вилкой, или без других устройств для отсоединения от электросети с отсоединением всех фаз, что обеспечивает полное отсоединение электроприбора от электросети в случае возникновения перенапряжения категории III, то электроприбор должен подключаться через разъединяющее устройство с жесткой электропроводкой, смонтированной в соответствии с правилами прокладки электропроводки.

## 2.2. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЛИНИИ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ

Данные инструкции предназначены для специалистов, имеющих достаточную квалификацию для выполнения установки оборудования в соответствии с требованиями национальных правил и норм. **Только для Великобритании. Согласно закону, установка/ввод в эксплуатацию должны выполняться только сотрудником службы "Gas Safe".**

Все работы должны выполняться с отсоединенным электропитанием.

В закрепленной на варочной поверхности паспортной табличке указан тип газа, на котором должна работать варочная поверхность. Перед подключением варочной поверхности к линии газоснабжения или к газовому баллону необходимо проверить, что варочная поверхность отрегулирована на тот тип газа, который будет в нее подаваться. Если варочная поверхность не отрегулирована на нужный тип газа, обратитесь к инструкциям, приведенным в последующих параграфах, где описано, как изменить регулировки.

При работе на сжиженном газе (газ в баллоне) следует пользоваться регулятором давления, отвечающего требованиям национальных стандартов.

Трубы, шайбы и уплотнительные прокладки должны соответствовать требованиям национальных стандартов.

Некоторые модели поставляются с коленом (переходником), имеющим коническую резьбу. В некоторых странах использование таких переходников является обязательным. На рис. 8 показано, как отличить переходник с цилиндрической резьбой от переходника с конической резьбой (CY = цилиндрическая, CO = коническая). В любом случае цилиндрическая резьба должна быть

В любом случае, конец переходника с цилиндрической резьбой должен подсоединяться к варочной поверхности.

Если подключение варочной поверхности к линии газоснабжения осуществляется с помощью гибкого шланга, проверьте, что длина гибкого шланга не превышает 2 м.

Гибкая трубка монтируется таким образом, чтобы она не контактировала с подвижными частями мебели (например, ящиком) и не пролежала в местах, где может быть пережата.

Чтобы не повредить варочную поверхность, выполните ее установку, как описано (см. рис. 6).

#### 1) Подсоедините детали, как показано на рисунке:

- A) Переходник с наружной цилиндрической резьбой 1/2 дюйма
- B) Прокладка 1/2 дюйма
- C) Газовый переходник с внутренней резьбой 1/2 дюйма, коническая цилиндрическая, или цилиндрическая цилиндрическая.

2) Затяните соединение с помощью гаечных ключей. Перед тем как затянуть соединение установите трубы в нужное положение.

3) Подсоедините колено С к линии подачи газа с помощью жесткой медной трубы или гибкой стальной трубы.

**ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:** После подсоединения варочной поверхности к линии газоснабжения проверьте на отсутствие утечек газа все трубные соединения с помощью мыльного раствора. НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ПРОВЕРКИ УТЕЧЕК ГАЗА ПЛАМЯ. Проверьте также, что гибкий шланг не соприкасается с движущимися частями кухонной мебели (например, выдвижной ящик) и не проходит в таком месте, где он может быть поврежден.

**Предупреждение:** Если вблизи варочной поверхности вы почувствуете запах газа, перекройте подачу газа на варочную поверхность и вызовите специалиста. Не ищите место утечки газа с помощью открытого пламени.

### 2.3. АДАПТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ НА ДРУГИЕ ТИПЫ ГАЗА

Для адаптации варочной поверхности для работы с другими газами выполните описанные ниже инструкции:

- снимите решетки и конфорки
- вставьте шестигранный ключ (7 мм) в основание конфорки (рис. 7)
- выверните форсунку и замените ее форсункой, соответствующей тому типу газа, который будет использоваться (см. таблицу типов газа).

### 2.4. РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОГО ПЛАМЕНИ

После зажигания конфорки установите ручку регулятора высоты пламени в положение, соответствующее минимальному пламени, а затем снимите ручку регулятора, приложив небольшое усилие.

Регулировка минимального пламени выполняется с помощью винта и маленькой отвертки, как показано на рис. 9. Поворот винта по часовой стрелке уменьшает поток газа, а поворот винта против часовой стрелки увеличивает поток газа. С помощью этой регулировки получите пламя высотой 3-4 мм, а затем установите на место ручку регулятора.

Если используется сжиженный нефтяной газ (СНГ), поверните винт до упора по часовой стрелке.

После выполнения регулировок для адаптации варочной поверхности на другой тип газа замените старую табличку, закрепленную на варочной поверхности, в которой указан тип газа, на новую (поставляется в комплекте с варочной поверхностью), в которой указан тип газа, на который переведена варочная поверхность.

## 3. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Данный электроприбор предназначен только для использования по его прямому назначению, то есть, для приготовления пищи в домашних условиях. Любое другое применение варочной поверхности считается неправильным, и поэтому может быть опасным. Производитель не несет ответственности за повреждения и потери, являющиеся следствием неправильного использования варочной поверхности.

Данным бытовым электроприбором могут пользоваться дети старше 8 лет, а также люди с нарушенными физическими или умственными способностями или с отсутствием надлежащего опыта в том случае, если они находятся под наблюдением и проинструктированы относительно безопасного использования бытового прибора, а также, если они осведомлены об имеющихся опасностях.

Данный электроприбор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими или умственными способностями, людьми, не обладающими достаточным опытом и знаниями, а также

для использования детьми, если они не находятся под наблюдением лица, отвечающего за их безопасность, или не получили от него соответствующих инструкций.

Не разрешайте детям играть с электроприбором.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Бытовой электроприбор и его открытые части во время работы могут нагреваться до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до них.

Дети моложе 8 лет не должны приближаться к бытовому прибору без постоянного надзора.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Приготовление пищи на варочной поверхности с использованием жира или масла без надлежащего присмотра может быть опасным и может привести к пожару.

**НИКОГДА** не пытайтесь погасить пламя водой. Выключите бытовой электроприбор, и накройте пламя крышкой, или огнестойкой тканью. **НИКОГДА** не пытайтесь погасить пламя водой. Выключите бытовой электроприбор, и накройте пламя крышкой, или огнестойкой тканью.

## 3.1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВОЙ КОНФОРКИ

Чтобы зажечь конфорку, поднесите к ней зажженную спичку, нажмите на ручку регулировки высоты пламени, и поверните ее против часовой стрелки.

Если конфорки не использовались в течение двух или более дней, то прежде чем зажечь конфорку подождите несколько секунд для того, чтобы из трубок вышел воздух.

Чтобы зажечь конфорку варочной поверхности, снабженную устройством электроподжига, выполните следующие операции:

- нажмите на ручку регулировки высоты пламени и поверните ее против часовой стрелки в положение, обозначенное поджига.
- зажгите конфорку с помощью нажатия кнопки электроподжига.

Если варочная поверхность снабжена автоматическим электроподжигом, просто нажмите на ручку регулировки высоты пламени и установите ее в положение, обозначенное значком поджига. Система электроподжига будет постоянно генерировать искры, до тех пор, пока ручка регулировки пламени будет находиться в нажатом положении.

Если конфорка не загорается в течение 5 секунд, установите ручку регулировки в положение 0, и повторите описанную выше операцию.

В моделях, снабженных защитным клапаном, который автоматически перекрывает подачу газа в случае внезапного погасания пламени, конфорки зажигаются, как описано выше, но при этом после зажигания конфорки необходимо соблюдать осторожность.

Перед включением газовой варочной поверхности проверьте, что конфорки и крышки конфорок правильно установлены на варочную поверхность.

### ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Для получения наилучших результатов пользуйтесь сковородами и кастрюлями с плоским дном, размеры которых соответствуют размерам газовых конфорок (см. Табл. А).

Тип конфорки	Ø сковороды/кастрюли (см)	Мощность (кВт)	G20/20 мбар (метан)	G30/28-30 мбар (СНГ)
AUX Маленькая конфорка	12 - 18	1,00	95 л/час	73 л/час
SR Полубыстрая конфорка	18 - 24	1,75	167 л/час	127 л/час
R Быстрая конфорка	24 - 26	2,50	238 л/час	182 л/час
UR Сверхбыстрая конфорка	24 - 28	3,50	333 л/час	255 л/час
QC Конфорка с двумя венцами	24 - 28	4,00	381 л/час	291 л/час

Таблица А

При использовании сковороды или кастрюли меньшего размера пламя должно быть отрегулировано таким образом, чтобы оно не выходило за пределы дна сковороды или кастрюли. Не следует пользоваться посудой с выпуклым или вогнутым дном.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если горелка случайно погаснет, установите ручку регулировки в положение **ВЫКЛ.**, и не пытайтесь зажечь пламя в течение, по крайней мере, одной минуты.

Если через несколько лет работы варочной поверхности газовые краны будут туго поворачиваться, то их необходимо смазать. **Эта работа должна выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию.**

## 4. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

Перед тем как приступить к выполнению чистки варочной поверхности, проверьте, что она остыла. Выньте вилку из розетки, или (если варочная поверхность подсоединена к электросети напрямую), выключите питающее напряжение.

Чистка и обслуживание бытового прибора не должны выполняться детьми без надзора взрослых.

Запрещается использовать абразивные и коррозирующие чистящие средства, отбеливающие вещества, или кислоты. Не пользуйтесь для чистки эмалированных и лакированных деталей, а также деталей из нержавеющей стали кислотами и щелочами (лимонный сок, уксус и т. п.)

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Не пользуйтесь для чистки варочной поверхности пароочистителями.

Очистка эмалированных, лакированных и хромированных поверхностей должна выполняться с помощью мыльной воды или нейтрального моющего средства. Для очистки поверхностей из нержавеющей стали необходимо пользоваться подходящим чистящим раствором.

Конфорки можно очищать с помощью мыльной воды. Для восстановления их первоначального блеска используйте бытовое чистящее средство для нержавеющей стали. После чистки горелок высушите их и установите на место.

**Проследите за тем, чтобы конфорки были собраны правильно.**

### Хромированные решетки и конфорки

Хромированные решетки и конфорки со временем темнеют.

Это нормальное и неизбежное явление, которое не оказывает негативного влияния на работу варочной поверхности.

Вы можете приобрести запасные части в отделе послепродажного обслуживания нашей компании.

## 5. ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед тем как вызвать специалиста по техническому обслуживанию для выполнения ремонта варочной поверхности, выполните следующие проверки:

- Проверьте, что вилка кабеля питания правильно вставлена в электрическую розетку, и что не перегорел плавкий предохранитель.
- Проверьте, что газ подается.

Если вы не можете самостоятельно определить причину неисправности:

Выключите варочную поверхность и обратитесь в центр послепродажного обслуживания. **НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ОТРЕМОНТИРОВАТЬ ЭЛЕКТРОПРИБОР САМОСТОЯТЕЛЬНО.**

Серийный номер состоит из 16 цифр. Первые 8 цифр – код модели. Следующие 4 цифры – дата производства (год, неделя). Последние 4 цифры – заводские номера.

## 6. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



Данный электроприбор промаркирован в соответствии с требованиями, изложенными в директиве 2002/96/ЕС относительно утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).

Правильно выполняя утилизацию данного изделия, вы можете предотвратить загрязнение окружающей среды и нанесение вреда здоровью людей.

Этот символ указывает на то, что данное изделие не должно выбрасываться, как обычный бытовой мусор. Вместо этого оно должно быть отправлено на пункт сбора отслужившего свой срок электрического и электронного оборудования для выполнения его последующей утилизации и повторного использования материалов.

Утилизация данного изделия должна выполняться в соответствии с местными законами по охране окружающей среды.

Для получения более подробной информации относительно обработки, восстановления и повторного использования материалов данного изделия, свяжитесь с органами местной власти, службой вывоза бытовых отходов, или торговой организацией, в которой вы приобрели данное изделие.

**Декларация соответствия:** Данное оборудование, детали которого вступают в контакт с пищей, отвечает требованиям Европейской директивы 89/109/ЕЕС.

**CE** Этот электроприбор соответствует требованиям Европейских 2006/95/ЕС, 2004/108/ЕС и 2009/142/ЕС и последующих поправок к ним.

*Производитель не несет ответственности за опечатки и неточности, которые могут встретиться в данной инструкции. Мы оставляем за собой право вносить изменения в конструкцию выпускаемых нами изделий с целью улучшения качества выпускаемой продукции. При этом основные функции изделия и его безопасность будут оставаться неизменными.*

Таблица 1

ВСТРАИВАЕМЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ					
Конфорки	1	1	2	3	2
	4 газовые QC / R / SR / AUX	4 газовые UR / R / SR / AUX	5 газовые QC / 2R / SR / AUX	4 газовые QC / R / SR / AUX	5 газовые UR / 2R / SR / AUX
Тип / обозначение	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X
Устройство защиты от погасания пламени	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА
Маленькая конфорка (AUX Ø 50 mm)	1	1	1	1	1
Конфорка с двумя венцами (QC Ø 135 mm)	1	–	1	1	–
Сверхбыстрая конфорка (UR Ø 110 mm)	–	1	–	–	1
Полубыстрая конфорка (SR Ø 75 mm)	1	1	1	1	1
Быстрая конфорка (R Ø 100 mm)	1	1	2	1	1
<b>Используемый газ / мощность:</b>					
Мощность	9.25 кВт	8.75 кВт	11.75 кВт	9.25 кВт	11.25 кВт
G20/20 мбар (метан)	881 л/час	833 л/час	1119 л/час	881 л/час	1071 л/час
G30/28-30 мбар (СНГ)	673 л/час	636 л/час	854 л/час	673 л/час	818 л/час
Класс установки	3	3	3	3	3
Напряжение/Частота В/Гц	220-240 / 50-60	220-240 / 50-60	220-240 / 50-60	220-240 / 50-60	220-240 / 50-60
Входная электрическая мощность	15 Вт	15 Вт	15 Вт	15 Вт	15 Вт
Электроподжиг	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА
Размеры варочной поверхности	595 x 510	595 x 510	745 x 510	745 x 510	745 x 510
* Установка производителя	IE категория II2H3 +			GB категория II2H3 +	

Данное изделие предназначено только для бытовых применений.

## 1. VGRADNJA IN PRIKLJUČITEV

VGRADNJA IN PRIKLJUČITEV GOSPODINJSKEGA APARATA JE DOKAJ ZAPLETEN POSTOPEK, KI MORA BITI OPRAVLJEN BREZHIBNO, SICER OBSTAJA TVEGANJE ZA VARNOST UPORABNIKA. ZATO PRIPOROČAMO, DA DELO PREPUSTITE USTREZNO USPOSOBLJENIM STROKOVNJAKOM, KI BODO PRI TEM UPOŠTEVALI TUDI VSE VELJAVNE PREDPISE. PROIZVAJALEC NE PREVZEMA ODGOVORNOSTI ZA ŠKODO ALI POŠKODBE ZARADI NEPRAVILNE VGRADNJE IN PRIKLJUČITVE.

### 1.1. VGRADNJA

Kuhalna plošča je namenjena vgradnji v kuhinjski pult debeline med 25 in 45 mm, ki so odporne na temperature do 100°C. Mere izreza v kuhinjskem pultu so prikazane na *sliki 2*.

Če namestite kuhhalno ploščo ob visoko kuhinjsko omarico na eni strani, mora biti razdalja med kuhhalno ploščo in stranico omarice vsaj 15 cm (*gl. sliko 4*), kuhhalna plošča pa mora biti na zadnji strani od zidu oddaljena vsaj 5,5 cm.

Ob vgradnji nape nad kuhališčem je potrebno upoštevate navodila za vgradnjo ter morebitne lokalne predpise za odaljenost nape od kuhališča. Če je napa vgrajena v omarico mora biti minimalna odaljenost med napa in kuhališčem 70 cm. (*slika 4*).

Če je pod vgradno kuhhalno ploščo prazen prostor, mora biti dostop do nje s spodnje strani onemogočen z vgradnjo predelne stene iz izolacijskega materiala (les ali podoben material) (*slika 3*).

**Pomembno: Na sliki 1 je prikazano nameščanje tesnila.**

Kuhhalna plošča je opremljena s sponkami za pritrditev, ki jih namestite v za to predvidene luknje na spodnji strani kuhhalne plošče.

Če je kuhhalna plošča širine 60 cm vgrajena nad pečico, ki ni opremljena z ventilatorskim sistemom za hlajenje, priporočamo, da z izrezom v kuhinjski omarici omogočite pravilno kroženje zraka.

Površina odprtine za zračenje mora biti vsaj 300 cm<sup>2</sup>, izrežite pa jo tako, kot je to prikazano na *sliki 5*.

Če vgradite nad pečico kuhhalno ploščo širine 75 cm, mora biti pečica opremljena z ventilatorjem za hlajenje.

Aparat ni namenjen priključitvi na zunanjo programsko uro ali poseben sistem za daljinsko upravljanje.

**POZOR:** Da bi se izognili slučajnemu resetiranju termičnega prekinjala, aparat ne sme biti napajen preko zunanje naprave, npr. programske ure, ter ne sme biti priključen na tokokrog, ki ga redno vklaplja oz. izklaplja dobavitelj energije.

Ta navodila veljajo samo v državi, s katere simbolom je aparat označen. Če simbola ni na aparatu, upoštevajte tehnična navodila, v katerih so podana potrebna navodila za prilagoditev aparata pogojem uporabe v vaši državi.

### 1.2. USTREZEN PROSTOR

Aparat mora biti inštaliran skladno z vsemi veljavnimi predpisi in uporabljan samo v ustrezno zračnih prostorih. Pred inštalacijo in uporabo preberite navodila za uporabo.

Upoštevajte, da plinski kuhalniki v prostoru, kjer se uporabljajo, ustvarjajo toploto in vlago. Zato morate poskrbeti za primerno zračenje ali s pomočjo odprtini, ki omogočajo izmenjavo zraka, ali s pomočjo kuhinjske nape, ki odvajajo zrak na prosto. Ob intenzivni ali dolgotrajni rabi kuhhalne plošče bo morda potrebno dodatno zračenje, na primer z odpiranjem okna na prosto ali povečanjem stopnje hitrosti delovanja električnega ventilatorja, če je prostor z njim opremljen.

Če v kuhinji ni možno namestiti kuhinjske nape, lahko na zunanji zid ali na okno namestite električni ventilator, če je prostor opremljen z odprtinami za zračenje.

•Pred inštalacijo se prepričajte o ustreznosti lokalnih pogojev (vrsta in tlak plina) ature of the gas and gas pressure) in možnostjo prilagoditve aparata na te pogoje.

•POgoji za prilagoditev aparata so navedeni na nalepki (ali tablici s podatki).

•Ta aparat se ne priključi na napravo za odvajanje plinov, ki nastajajo pri izgorevanju. Inštaliran in priključen mora biti skladno z vsemi veljavnimi predpisi. Posebno pozornost posvetite ustreznim predpisom o zračenju.

Električni ventilator mora biti tako zmogljiv, da omogoča izmenjavo zraka v prostoru v celoti 3- do 5-krat na uro. Pri priključitvi je potrebno upoštevati vse veljavne predpise.

### 2.1. PRIKLJUČITEV NA ELEKTRIČNO OMREŽJE

Prepričajte se, da vrednosti v hišnem električnem omrežju ustrezajo predpisanemu napajanju in napetosti. Podatki so navedeni na tablici na zunanji strani kuhhalne plošče.

Kuhhalna plošča mora biti ozemljena. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitno škodo ali poškodbe v primeru neupoštevanja teh navodil. Če kuhhalna plošča ni opremljena z vtikačem, uporabite ustrezen vtikač za obremenitev, navedeno na tablici s podatki. Ozemljitveni vod je obarvan rumeno/zeleno. Vtikač mora biti dosegljiv tudi po vgradnji.

V primeru fiksne priključitve je potrebno vgraditi prekinjalo.

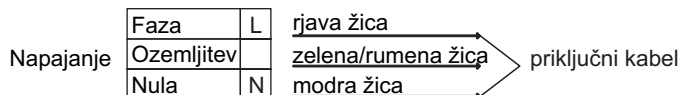
Če je priključni električni kabel poškodovan, ga mora zamenjati ustrezno usposobljen strokovnjak pooblaščenega servisa, da se izognete morebitnemu tveganju.

OPOZORILO: Če je površina razpokana, takoj izklopite aparat, da se izognete tveganju za električni udar!

Ozemljitveni vod (obarvan rumeno/zeleno) mora biti vsaj 10 mm daljši od faze in nule.

Presek kabla mora po velikosti ustrezati odvzemni moči kuhhalne plošče.

Prosimo, da preverite vrednosti, navedene na tablici s podatki, in se prepričate, da je uporabljen kabel tipa 3x0.75 mm H05RR-F.



Pri fiksni priključitvi mora biti zagotovljena možnost izklopa iz električnega omrežja skladno z veljavnimi predpisi.

Če aparat ni opremljen s priključnim električnim kablom in vtikačem, ali z drugo napravo za izključitev iz električnega omrežja z ločenimi kontakti na vseh polih, ki zagotavlja popolno izključitev v primeru preobremenjenosti v pogojih kategorije III, mora biti v navodilih za priključitev navedeno, da mora biti naprava za izključitev vgrajena v fiksni prikljop skladno z vsemi veljavnimi predpisi.

### 2.2. PRIKLJUČITEV PLINA

Vsa potrebna dela morajo opraviti ustrezno usposobljene strokovne osebe skladno z vsemi veljavnimi predpisi.

Med priključevanjem mora biti kuhhalna plošča izklopljena iz električnega omrežja.

Na tablici s podatki je navedena vrsta plina, za katero je kuhhalna plošča tovarniško prirejena. Pred priključitvijo na dovod plina ali plinsko jeklenko preverite, da je kuhhalna plošča prirejena za izbrano vrsto plina. V nasprotnem primeru morate opraviti v nadaljevanju opisane prilagoditve.

Če kuhhalno ploščo priključite na tekoči plin (v jeklenki), uporabite regulatorje tlaka skladno z vsemi veljavnimi predpisi.

Uporabiti smete samo take cevi, podložke in tesnila, ki so skladni z vsemi veljavnimi predpisi.

Nekaterim modelom je priložen konusni priključek, ki je v določenih državah predpisani način priključitve. Na sliki 8 so prikazani različni načini priključevanja (CY cilindrični, CO konusni). V vsakem primeru pa mora biti cilindrični del priključka priključen na kuhhalno ploščo.

Če za priključitev plina uporabite gibljivo cev, dolžina cevi ne sme presegati 2 m.

Gibljivo cev namestite tako, da ne more priti v stik s premičnimi deli ohišja (npr. predalom). Pazite, da je ne napeljete mimo mest, kjer obstaja možnost, da bi prišlo do oviranja pretoka zaradi stisnjenosti.

Da bi preprečili morebitno poškodbo kuhhalne plošče, pri priključevanju upoštevajte spodaj navedeno zaporedje (*slika 6*):

1) Kot je to prikazano na skici, sestavite dele v naslednjem zaporedju:

A: ½ moški cilindrični adaptor

B: ½ tesnilo

C: ½ ženski adaptor za plin, konusni-cilindrični ali cilindrični-cilindrični

2) Zategnite spoje s pomočjo ključa; ne pozabite pravilno namestiti cevi.

3) Priključek C namestite na cev za dovod plina; uporabite togo bakreno cev ali gibljivo cev iz nerjavečega jekla.

**POMEMBNO:** Preverite, da spoji ne puščajo; uporabite milnico. Nikoli ne preverjajte tesnosti z odprtim plamenom! Prepričajte se tudi, da gibljiva cev ne more priti v stik s premičnimi deli omarice (npr. Predalom) ter da je napeljana tako, da se ne more poškodovati.

**Opozorilo:** Če zavohate plin v bližini kuhalne plošče, takoj zaprite dovod plina do kuhalne plošče ter pokličite strokovnjaka. Ne poskušajte ugotoviti mesta puščanja z odprtim plamenom!

### 2.3. PRILAGAJANJE KUHALNE PLOŠČE ZA DRUGO VRSTO PLINA

Kuhalno ploščo prilagodite za drugo vrsto plina na naslednji način:

- odstranite mreže za posodo in gorilnik
- namestite šesterokotni ključ (7 mm) na nosilec gorilnika (slika 7)
- odvijte šobo in jo nadomestite z ustrežno za izbrano vrsto plina (gl. vrsto plina na tablici s podatki)

### 2.4. NASTAVLJANJE MINIMALNEGA PLAMENA GORILNIKA

Po vžiganju gorilnikov obrnite gumb na minimalno stopnjo, nato pa odstranite gumb (povsem enostavno, z rahlim pritiskom).

Z majhnim izvijačem lahko regulirate vijak, kot je to prikazano na sliki 9. Z obračanjem vijaka na desno dotok plina zmanjšate, z obračanjem vijaka na levo pa dotok plina povečate. Na ta način nastavite velikost plamena na približno 3 do 4 mm, nato pa ponovno namestite gumb.

Če uporabljate plin LPG (v jeklenkah), vijak za nastavljanje minimalnega plamena obrnite do konca na desno.

Ko prilagodite kuhhalno ploščo za drugo vrsto plina, nadomestite tudi tablico s podatki o vrsti plina z ustrežno (priložena kuhhalni plošči), tako da se bodo podatki ujemali z vrsto plina, za katero je kuhhalna ploščo prilagojena.

## 3. UPORABA KUHALNE PLOŠČE NAVODILA ZA UPORABNIKA

Dovoljena je samo namenska uporaba kuhhalne plošče, tj. za kuhanje v gospodinjstvih. Drugačna uporaba ni dovoljena in predstavlja tveganje za uporabnika. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za poškodbe ali škodo zaradi nenamenske uporabe.

Otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ter znanjem lahko uporabljajo aparat le pod nadzorom oseb, ki so odgovorne za njihovo varnost, in ki so jih seznanili z varno uporabo aparata ter le v primeru, da razumejo tveganje, ki je s tem povezano.

Kuhhalne ploščo ne smejo uporabljati otroci ali osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali mentalnimi sposobnostmi, oz. osebe s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, razen pod nadzorom oseb, ki so odgovorne za njihovo varnost.

Otroke med uporabo kuhhalne plošče nadzirajte in pazite, da se ne bi igrali z aparatom.

**OPOZORILO:** Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelcev!

Otroci, mlajši od 8 let, naj se aparatu ne približujejo nenadzorovani.

**OPOZORILO:** Pri segrevanju maščobe ali olja se ne oddaljajte od aparata, saj se te snovi zlahka vnamejo in povzročijo požar.

**NIKOLI** ne gasite ognja z vodo, ampak izklopite aparat in nato pokrijte plamen - npr. s pokrovko ali primerno nevetljivo krpo ali odejo.

**OPOZORILO:** Nevarnost vžiga! Na kuhhalno površino ne odlagajte nikakršnih predmetov.

## 3.1. UPORABA GORILNIKOV

Gorilnik prižgete tako, da pridržite npr. vžigalico ob gorilniku, pritisnete na gumb za izbrani gorilnik in ga obrnete na levo.

Če gorilnika nekaj dni niste uporabljali, pred prižiganjem počakajte nekaj sekund, kar omogoči uhajanje zraka, ki je morda prisoten v ceveh.

Pri kuhhalnih ploščah, opremljenih s samodejnim vžigom, pa:

- pritisnite na gumb za izbrani gorilnik in ga obrnite na lev, na simbol iskre;
- s pritiskom na gumb za proizvajanje isker prižgite plamen.

Pri kuhhalnih ploščah, opremljenih s samodejnim vžigom, pa enostavno pritisnite na gumb za izbrani gorilnik in ga obrnite na simbol iskre. Sistem za vžig bo proizvajal isker, dokler pritisnete na gumb.

Če plamen v roku 5 sekund ne zagori, obrnite gumb nazaj na 0 in poskusite ponovno.

Pri modelih, ki so opremljeni z varnostnim priključkom, ki prekine dotok plina, če plamen slučajno ugasne, gorilnike prižigate na enak način, toda pri tem morate paziti, da **ohranite pritisk na gumb še 5 do 6 sekund potem, ko plamen zagori.**

**Pozor:**

Pred prižiganjem gorilnikov se prepričajte, da so vsi deli pravilno nameščeni.

**KORISTEN NASVET**

Priporočamo, da uporabljate posodo z ravnim dnom in ustrezne velikosti za izbrani gorilnik (gl. Razpredelnico):

Vrsta gorilnika	Ø posode (cm)	Moč (kW)	G20/20 mbar (Metan)	G30/28-30 mbar (LPG-propan)
A Pomožni gorilnik	12 - 18	1,00	95 l/h	73 g/h
SR Srednje hitri gorilnik	18 - 24	1,75	167 l/h	127 g/h
R Hitri gorilnik	24 - 26	2,50	238 l/h	182 g/h
UR Ultra hitri gorilnik	24 - 28	3,50	333 l/h	255 g/h
QC Gorilnik z dvojno krono	24 - 28	4,00	381 l/h	291 g/h

gl. Razpredelnico

Če uporabite manjšo posodo, zmanjšajte plamen, tako da ne sega izpod dna posode. Ne uporabljajte posodo s konkavnim ali konveksnim dnom.

**OPOZORILO:** Če plamen slučajno ugasne, obrnite gumb v izklopljeni položaj in počakajte vsaj 1 minuto, šele nato ponovno prižgite gorilnik.

Če po večletni uporabi opazite, da se gumbi težje obračajo, je to znak, da jih je treba podmazati. **Obrnite se na najbližji pooblaščen servis.**

## 4. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

Pred čiščenjem počakajte, da se vsi deli ohladijo. Potegnite vtičač iz vtičnice ali odvijte varovalko, da izključite kuhalno ploščo iz električnega omrežja.

Otroci lahko sodelujejo pri čiščenju in vzdrževalnih delih le pod nadzorom odraslih.

Nikoli ne uporabljajte grobih čistil ali čistilnih pripomočkov; korozivnih detergentov, belil ali kislin. Izogibajte se tudi kislim ali alkalnim snovem (limonin sok, kis ipd.) na emajliranih ali lakiranih površinah ali površinah iz nerjavečega jekla.

**POZOR:** za čiščenje ne uporabljajte aparatov za čiščenje s paro.

Za čiščenje emajliranih, lakiranih ali kromiranih površin uporabljajte toplo milnico in blagi detergent. Površine iz nerjavečega jekla čistite z namenskim čistilom.

Gorilnike čistite z milnico; lesk jim lahko povrnete z namenskim čistilom za nerjaveče jeklo. Po čiščenju jih obrišite do suhega in ponovno namestite.

**Pomembno je, da so gorilniki pravilno sestavljeni.**

### Kromirane mreže in gorilniki

Kromirane mreže in gorilniki z uporabo potemnijo. To je običajen pojav, ki se mu ni mogoče izogniti, ki pa na delovanje kuhalne plošče ne vpliva.

Pri pooblaščenem servisu lahko naročite nadomestne dele.

## 5. SERVISIRANJE

Preden se obrnete na pooblaščen servis, preverite:

- da je vtičač pravilno v vtičnici;
- da je dovod plina brezhiben

Če vam ne uspe odpraviti nepravilnosti v delovanju, izključite kuhalno ploščo in pokličite najbližji pooblaščen servis.

## 6. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Izdelek je označen skladno z direktivo evropske Gospodarske zbornice 2002/96 o odpadni električni in elektronski opremi (WEEE).

S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice na okolje in zdravje ljudi, ki bi jih lahko povzročilo nepravilno odstranjevanje aparata.

Simbol na izdelku označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Izdelek odpeljite na ustrezno zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme.

Odstranjevanje mora biti opravljeno skladno z lokalnimi okoljevarstvenimi predpisi o odstranjevanju odpadkov.

Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in predelavi tega izdelka se obrnite na pristojen mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.



**Izjava o skladnosti:** Deli aparata, ki prihajajo v stik z živili, so izdelani skladno z določili, navedenimi v direktivi 89/106.

Aparat ustreza evropskim smernicam št. 2006/95/EC, 2004/108/EC in 2009/142/EC ter kasnejšim spremembam in dopolnitvam.

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne tiskarske napake v tej knjižici. Pridržujemo si pravico do sprememb na izdelku brez predhodnega obvestila.

Razpredelnica 1

### VGRADNE KUHALNE PLOŠČE

Število gorilnikov	1	1	2	3	2
	4 gaz QC / R / SR / AUX	4 gaz UR / R / SR / AUX	5 gaz QC / 2R / SR / AUX	4 gaz QC / R / SR / AUX	5 gaz UR / 2R / SR / AUX
Tip/referenca	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X
Varnostna naprava	DA	DA	DA	DA	DA
Pomožni gorilnik (...)	1	1	1	1	1
Gorilnik z dvojno krono	1	-	1	1	-
Ultra hitri gorilnik	-	1	-	-	1
Srednje hitri gorilnik	1	1	1	1	1
Hitri gorilnik	1	1	2	1	1
<b>Vrsta plina / Moč</b>					
Moč	9.25 kW	8.75 kW	11.75 kW	9.25 kW	11.25 kW
G20/20 mbar (metan)	881 L/h	833 L/h	1119 L/h	881 L/h	1071 L/h
G30/28-30 mbar (LPG-propan)	673 g/h	636 g/h	854 g/h	673 g/h	818 g/h
Razred	3	3	3	3	3
Napetost/Frekvenca	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz
El. priključna moč	15 W	15 W	15 W	15 W	15 W
Električni vžig	DA	DA	DA	DA	DA
Mere izdelka	595 x 510	595 x 510	745 x 510	745 x 510	745 x 510

Aparat je namenjen za neprofesionalno uporabo v gospodinjstvih.

## 1. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

INSTALLARE UN ELETTRODOMESTICO PUÒ ESSERE UN'OPERAZIONE COMPLICATA CHE, SE NON ESEGUITA CORRETTAMENTE, PUÒ COMPROMETTERE SERIAMENTE LA SICUREZZA DELL'UTENTE. È PER QUESTA RAGIONE CHE L'OPERAZIONE DEV'ESSERE CONDOTTA DA PERSONALE PROFESSIONALMENTE QUALIFICATO CHE TENGA PRESENTE LE NORME VIGENTI. NEL CASO IN CUI QUESTO AVVISO VENGA IGNORATO E L'INSTALLAZIONE VENGA ESEGUITA DA PERSONALE NON QUALIFICATO, IL PRODUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER OGNI PROBLEMA TECNICO DEL PRODOTTO SIA IN CASO DI DANNI A COSE O PERSONE SIA IN ASSENZA DI ESSI.

### 1.1. INSTALLAZIONE

Il piano cottura può essere installato in qualsiasi top che sia resistente ad una temperatura di 100°C e abbia uno spessore di 25-45 mm. La dimensione del vano di inserimento del piano cottura è mostrata in Figura 2.

Qualora il piano venga incassato in modo che sul suo lato sinistro o destro ci sia una parete, la distanza non dev'essere inferiore a 15 cm (vedere Figura 4); mentre la distanza tra la parete posteriore e il piano deve essere di almeno 5,5 cm. Qualora venga installata una cappa sopra il piano cottura, consultare le istruzioni di montaggio della cappa nelle quali è riportata la distanza corretta da rispettare. Qualora venga installato un pensile sopra il piano cottura, la distanza minima da tenere è di 70 cm. (Figura 4). Qualora sotto il piano cottura vi sia un vano accessibile bisogna predisporre un parete di divisione in materiale isolante (legno o simili) (Figura 3).

Importante - Il diagramma in figura 1 mostra come deve essere applicato il sigillante.

Il piano cottura è fissato grazie a morsetti di supporto agganciati alla base.

Se un piano cottura da 60 cm è posizionato sopra un forno non equipaggiato con un sistema di raffreddamento a ventola si raccomanda di predisporre delle aperture che assicurino una corretta circolazione d'aria. La dimensione di queste aperture deve essere di almeno 300 cm<sup>2</sup> e posizionate come in Figura 5.

Quando un piano cottura da 75 cm viene posizionato sopra un forno, la parte posteriore deve essere raffreddata ad aria.

L'apparecchio non è progettato per funzionare con un timer esterno o con un sistema di comando separato.

ATTENZIONE: Al fine di evitare ogni pericolo dovuto al riarmo accidentale del dispositivo termico di interruzione, il presente apparecchio non deve essere alimentato con un dispositivo di manovra esterno, quale un temporizzatore oppure essere connesso a un circuito che viene regolarmente alimentato o disalimentato dal servizio.

Queste istruzioni sono valide solamente se appare il simbolo del paese sull'apparecchio. Se non appare il simbolo sull'apparecchio, è necessario consultare le istruzioni tecniche che vi daranno le istruzioni necessarie riguardo alle modifiche delle condizioni d'uso dell'apparecchio nel paese di riferimento.

### 1.2. LOCAZIONI CONSIGLIATE

Questo apparecchio può essere installato in accordo con il regolamento vigente e solo in un ambiente ben ventilato. Leggere le istruzioni prima dell'installazione o l'uso dell'apparecchio.

Un piano gas produce umidità e calore nell'area in cui è installato. Per questa ragione bisogna garantire una buona ventilazione sia tramite passaggio di aria naturale sia grazie all'installazione di una cappa d'aspirazione. Un uso intensivo e prolungato dell'apparecchio richiede una ventilazione maggiore, come l'apertura di una finestra o aumentando la velocità di ventole di raffreddamento, se possibile. Se non vi è la possibilità di installare una cappa, un aspiratore può essere installato su una parete esterna o su una finestra affinché ci siano delle correnti d'aria nell'area.

•Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione del locale (natura del gas e pressione del gas) e l'aggiustamento dell'apparecchio siano compatibili.

•Le condizioni di aggiustamento dell'apparecchio sono indicate nell'etichetta (o nella targa).

•L'apparecchio non è connesso a un sistema di evacuazione dei prodotti di combustione. Dovrebbe essere installato e connesso in accordo con le correnti norme di installazione. Particolare attenzione deve essere posta sui rilevanti requisiti riguardo alla ventilazione.

Una ventola elettrica è in grado di assicurare un cambio d'aria completo nella cucina 3-5 volte ogni ora. L'installatore dovrà seguire gli standard nazionali pertinenti.

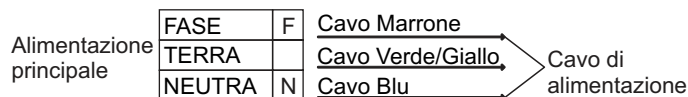
### 2.1. CONNESSIONE ELETTRICA

Controllare i dati sulla placca segnaletica, situata sotto l'unità, per assicurarsi che il collegamento elettrico sia corretto. Prima della connessione, controllare l'impianto di messa a terra. Per legge, quest'apparecchio deve avere la messa a terra. Se questa operazione non viene eseguita, il produttore non sarà responsabile di eventuali danni occorsi a persone o proprietà. Se non è già applicata una spina, applicarne una appropriata come indicato sulla placca segnaletica. Il cavo di messa a terra è di color verde/giallo. La spina deve essere posizionata in modo tale che sia sempre accessibile. Qualora il piano cottura sia connesso direttamente all'alimentazione principale, bisognerà predisporre anche un salvavita. Se il cavo di alimentazione è danneggiato dovrà essere sostituito da personale qualificato in modo da prevenire qualsiasi potenziale rischio.

ATTENZIONE: Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

Il cavo di messa a terra (di color verde/giallo) deve essere più lungo di almeno 10 mm rispetto ai cavi neutro e fase. La sezione del cavo usato deve essere delle giuste dimensioni in base all'assorbimento dell'apparecchio.

Si prega di controllare la placca segnaletica per i dettagli riguardanti la potenza dell'apparecchio e assicurare che il cavo di connessione sia dei tipi 3x0.75 mm<sup>2</sup> H05RR-F.



Il mezzo di disconnessione deve essere incorporato nel cablaggio fisso in accordo con le leggi di cablaggio.

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

### 2.2. CONNESSIONE GAS

Queste istruzioni sono per personale qualificato, l'installazione dell'apparecchio deve seguire le direttive standard nazionali. **(Solo per U.K.: per legge l'installazione deve essere commissionata ad un operatore "Corgi")**

Qualsiasi operazione deve essere svolta staccando la corrente elettrica.

La placca segnaletica sotto il piano cottura mostra il tipo di gas con cui bisogna allacciare l'apparecchio. La connessione all'alimentazione gas principale deve essere apportata dopo aver controllato che sia regolata in base al tipo di gas previsto dall'apparecchio. Se non è regolata correttamente guardare le istruzioni nei paragrafi seguenti per cambiare le impostazioni gas.

Per il gas liquido GPL usare dei regolatori di pressione che siano conformi con gli standard nazionali.

Usare solo tubazioni, guarnizioni e sigillanti che siano conformi con gli standard nazionali.

Per alcuni modelli viene fornito in dotazione un raccordo conico, come attrezzatura per l'installazione, nei paesi dove è obbligatorio per legge; in Figura 8 viene mostrato come riconoscere i diversi tipi di raccordi (CY=cilindrico, CO=conico). In qualsiasi caso la parte cilindrica del raccordo sarà connessa al piano cottura.

Quando la connessione del piano all'alimentazione gas verrà effettuata utilizzando manicotti flessibili assicurarsi che la distanza massima coperta dal tubo non superi i 2 metri.

Il tubo flessibile deve essere sistemato in modo tale che non possa entrare in contatto con parti mobili dell'unità abitativa (ad esempio un cassetto) e non passi attraverso alcuno spazio che sia suscettibile a congestione.

Per prevenire qualsiasi danno al piano seguire l'installazione seguendo questa sequenza (Figura 6):

**1) Come illustrato, assemblare le parti in sequenza:**

A: 1/2 Adattatore cilindrico maschio

B: 1/2 Sigillante

C: 1/2 Adattatore gas femmina conico-cilindrico o cilindrico-cilindrico

**2) Stringere le giunture con la chiave inglese, ricordando di mettere le tubature in posizione.**

**3) Attaccare l'elemento C all'alimentazione gas usando tubi di rame o manicotti flessibili in acciaio.**

**IMPORTANTE: eseguire un ultimo controllo con una soluzione a base di sapone per controllare che le tubature non perdano. Non usare mai una fiamma. Inoltre assicurarsi che il manicotto flessibile non venga a contatto con una parte mobile della cucina (es. cassetto) e che non sia situato dove possa essere danneggiato.**

**Attenzione:** se si avverte odore di gas in vicinanza dell'apparecchio spegnere l'alimentazione e chiamare il tecnico. Non cercare un'eventuale perdita con una fiamma.

### 2.3. ADATTARE IL PIANO COTTURA CON DIVERSI TIPI DI GAS

Per adattare il piano cottura all'uso di diversi tipi di gas, seguire le seguenti istruzioni:

- rimuovere le griglie e i bruciatori
- inserire una chiave esagonale a tubo (7 mm) dentro il supporto bruciatore (Figura 7)
- svitare l'iniettore e sostituirlo con uno compatibile con il tipo di gas che verrà utilizzato (vedere la tabella tipi di gas).

### 2.4. REGOLARE IL MINIMO DELLA FIAMMA

Dopo aver acceso i bruciatori, girare la manopola del gas sul minimo quindi rimuovere la manopola (può essere rimossa con una leggera pressione).

L'apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza del prodotto se supervisionate o dando loro istruzioni riguardo al funzionamento dell'apparecchio in maniera sicura e cosciente del rischio possibile.

Usare una piccola estermità come un cacciavite per regolare le vite come mostrato in Figura 9. Girando la vite in senso orario si riduce il flusso di gas, viceversa in senso antiorario si aumenta il flusso - Usate questi aggiustamenti per ottenere una fiamma approssimativamente di 3/4 mm di lunghezza dopodiché riposizionare la manopola. Nel caso in cui l'alimentazione sia di tipo GPL - la vite per regolare la fiamma ideale deve essere ruotata (in senso orario) verso fine corsa.

Una volta che si è impostata la nuova regolazione, sostituire la vecchia placca segnaletica sull'apparecchio con una adatta al tipo di alimentazione gas che è stata installata.

**ATTENZIONE:** l'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le parti calde.

I bambini al di sotto di 8 anni dovrebbero essere tenuti a distanza se non continuamente supervisionati.

**ATTENZIONE:** cucinare senza supervisione grasso o olio sul piano cottura può essere pericoloso e può provocare incendi.

**MAI** provare a spegnere il fuoco con acqua. Prima spegnere l'apparecchio e poi coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o un telo non infiammabile.

**ATTENZIONE:** pericolo di incendio: non lasciare oggetti sul piano cottura.

## 3. USO DEL PIANO - ISTRUZIONI UTENTE

Quest'apparecchio deve essere utilizzato solo per gli scopi con cui è stato pensato, qualsiasi altro utilizzo può essere considerato improprio e quindi pericoloso. Il produttore non è responsabile per qualsiasi danno o perdita dovuti ad un uso inappropriato.

Questo apparecchio non è pensato per essere usato da persone (inclusi bambini) con handicap fisici, sensoriali o capacità mentali limitate, con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionati o istruiti all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro incolumità.

I bambini devono essere supervisionati per assicurare che non giochino con l'apparecchio.

### 3.1. USO DEL BRUCIATORE GAS

Per l'accensione basta premere e girare la manopola sul simbolo di accensione.

Il sistema di accensione partirà generando scintille. Quando la fiamma si è accesa, tenere premuta la manopola per 5/6 secondi dopodiché regolare la potenza.

Se non c'è corrente elettrica, accendere la fiamma con un fiammifero. Se il bruciatore non si accende entro 3 secondi girare la manopola sulla posizione 0, attendere un minuto e ripetere l'operazione.

**ATTENZIONE:**

Prima di accendere il gas assicurarsi che i bruciatori e i rispettivi coperchi siano al loro posto.

**AVVISI GENERICI:**

Per risultati migliori, la dimensione delle pentole deve seguire la dimensione del bruciatore come mostrato qui a seguito. *Tabella A.*

Tipo di bruciatore	Ø / (cm)	Potenza (kW)	G20/20 mbar (Metano)	G30/28-30 mbar (LPG)
A Ausiliario	12 - 18	1,00	95 l/h	73 g/h
SR Semi rapido	18 - 24	1,75	167 l/h	127 g/h
R Rapido	24 - 26	2,50	238 l/h	182 g/h
UR Ultra rapido	24 - 28	3,50	333 l/h	255 g/h
QC Quadrupla corona	24 - 28	4,00	381 l/h	291 g/h

*Tabella A*

Per contenitori più piccoli il bruciatore gas può essere regolato in modo che la fiamma non superi la parte della pentola. Recipienti con una base concava o convessa non possono essere usati.

**ATTENZIONE: se un bruciatore si spegne accidentalmente, riportare la manopola sulla posizione spenta e non tentare di riaccenderlo prima che sia passato 1 minuto.**

Se col passare del tempo il rubinetto del gas si indurisce è necessario lubrificarlo.

**Questo tipo di operazione deve essere eseguita da personale qualificato.**

## 4. MANUTENZIONE E PULIZIA

Prima di pulire il piano cottura, assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato.

La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere fatte da bambini senza supervisione.

Rimuovere la spina dalla presa corrente o (se connessa direttamente all'alimentazione generale) togliere la corrente dall'impianto generale.

Non usare sostanze abrasive, detergenti corrosivi, agenti sbiancanti o acidi. Evitare ogni tipo di acido o sostanza alcalina (limone, aceto, etc.) per pulire le parti smaltate, laccate o in acciaio inox.

"ATTENZIONE - non usare pulitori a vapore per pulire il piano cottura".

Quando bisogna pulire le parti smaltate, laccate o cromate, usare acqua calda con sapone o un detergente non corrosivo. Per l'acciaio antimacchia usare una soluzione appropriata.

I bruciatori possono essere puliti con acqua e sapone. Per ripristinare la loro brillantezza originale, usare un comune prodotto di pulizia per superfici in acciaio. Dopo averli puliti, asciugarli e ricollocarli al loro posto. **È importante che i bruciatori vengano riposizionati correttamente.**

### Griglie cromate e bruciatori

Le griglie cromate e i bruciatori tendono a diventare scuri con l'uso. Questo è un fenomeno normale ed inevitabile, che tuttavia non compromette assolutamente il buon funzionamento del piano cottura. In ogni caso sono disponibili, presso i centri servizio post vendita, i pezzi di ricambio.

## 5. RIPRISTINO

Prima di contattare un tecnico del Centro Assistenza si prega di controllare:

- che la spina sia ben inserita e collegata;
- che l'alimentazione gas non sia difettosa.

Se il malfunzionamento non è identificabile: spegnere l'apparecchio - non manometterlo - e chiamare il Centro Assistenza.

## 6. RISPETTO DELL'AMBIENTE



Questo apparecchio è conforme alle direttive Europee 2002/96/EC sullo smaltimento di apparecchi elettrici ed elettronici (WEEE).

Garantendo che questo prodotto sia disposto correttamente, puoi aiutare a prevenire delle potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo, che possono essere causate anche da un inappropriato smaltimento di questo prodotto. Il simbolo sul prodotto indica che non può essere considerato come un normale rifiuto domestico. Può invece essere consegnato in punti di raccolta adeguati per lo smaltimento di apparecchi elettrici o elettronici. Lo smaltimento deve essere eseguito in accordo con le regolamentazioni locali per la disposizione di questo tipo di apparecchi. Per informazioni più dettagliate circa trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, si prega di contattare il proprio ufficio cittadino, il centro di smaltimento rifiuti locale o il negozio dove si è acquistato il prodotto.

Dichiarazione di conformità: questo apparecchio, nelle parti progettate per venire a contatto con cibi, è conforme con le regolamentazioni espresse nelle direttive EEC 89/109.

**CE** Apparecchio conforme con le direttive Europee 2006/95/EC, 2004/108/EC e 2009/142/EC, e emendamenti successivi.

*// produttore non si rende responsabile per alcuna imprecisione dovuta a errori di stampa o trascrizione contenuti nel libretto. Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche al prodotto qualora sia necessario, inclusi i consumi, senza compromettere le caratteristiche inerenti la sicurezza del funzionamento.*

Tabella 1

PIANI COTTURA DA INCASSO					
Bruciatore	1	1	2	3	2
	4 gas QC / R / SR / AUX	4 gas UR / R / SR / AUX	5 gas QC / 2R / SR / AUX	4 gas QC / R / SR / AUX	5 gas UR / 2R / SR / AUX
Nome prodotto	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X
Dispositivo sicurezza fiamma	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Ausiliario (A Ø 50 mm)	1	1	1	1	1
Quadrupla corona (QC Ø 135 mm)	1	-	1	1	-
Ultra rapido (UR Ø110 mm)	-	1	-	-	1
Semirapido (SR Ø 75 mm)	1	1	1	1	1
Rapido (R Ø 100 mm)	1	1	2	1	1
Tipologia di gas e potenza installata					
Potenza	9.25 kW	8.75 kW	11.75 kW	9.25 kW	11.25 kW
G 20/20 mbar (metano)	881 L/h	833 L/h	1119 L/h	881 L/h	1071 L/h
G 30/28-30 mbar (LPG)	673 g/h	636 g/h	854 g/h	673 g/h	818 g/h
Classe di installazione	3	3	3	3	3
Voltaggio / Frequenza (V / Hz)	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz
Potenza elettrica in ingresso	15 W	15 W	15 W	15 W	15 W
Iniezione elettrica	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Dimensione prodotto (mm)	595 x 510	595 x 510	745 x 510	745 x 510	745 x 510

Questo apparecchio è stato progettato per uso domestico e non professionale.

## 1. INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

A INSTALAÇÃO DE ELECTRODOMÉSTICOS PODE SER UMA OPERAÇÃO COMPLICADA QUE, SE NÃO FOR EFECTUADA CORRECTAMENTE, PODE AFECTAR SERIAMENTE A SEGURANÇA DO CONSUMIDOR. POR ESTA RAZÃO, ESTA TAREFA DEVE SER EXECUTADA POR UMA PESSOA QUALIFICADA PROFISSIONALMENTE, QUE A FARÁ DE ACORDO COM OS REGULAMENTOS TÉCNICOS EM VIGOR. SE ESTE CONSELHO FOR IGNORADO, E SE A INSTALAÇÃO FOR EXECUTADA POR UMA PESSOA NÃO QUALIFICADA, O FABRICANTE DECLINA TODAS AS RESPONSABILIDADES POR FALHA TÉCNICA DO PRODUTO, QUE PROVOQUE OU NÃO DANOS DE PROPRIEDADE OU FERIMENTOS.

### 1.1 PREPARAÇÃO

A placa pode ser instalada em qualquer bancada que seja resistente até uma temperatura de 100°C e que tenha uma espessura de 25-45 mm. As dimensões da abertura para o encastramento, a ser feita na bancada, estão indicadas na *Figura 2*.

Se a placa for instalada numa bancada ficando com um armário de qualquer um dos lados, a distância entre a placa e o armário tem de ser de, pelo menos, 15 cm (vide a *Figura 4*); já a distância entre a placa e a parede traseira tem de ser de, pelo menos, 5,5 cm.

Em caso de instalação de um exaustor por cima da placa/fogão, deve consultar as instruções de instalação e as distâncias correctas indicadas. Se for instalado num armário, por cima do fogão, a distância mínima a ser mantida é de 70 cm. (*Figura 4*)

Sempre que houver um espaço que seja acessível entre a placa encastrada e a cavidade por baixo dela, tem de ser instalada uma divisória feita de material isolante, como, por exemplo, madeira ou um material semelhante, entre ambas (*Figura 3*).

Importante O diagrama apresentado na figura 1 mostra a forma de aplicação do vedante.

Para poder encastrar a placa tem de instalar os grampos de fixação, inserindo-os nos orifícios existentes na base da placa.

Sempre que uma placa de 60 cm for instalada sobre um forno que não esteja equipado com um sistema de refrigeração por ventoinha, o fabricante recomenda que sejam introduzidas aberturas no móvel em que as unidades vão ser encastradas, a fim de assegurar uma circulação correcta do ar.

Estas aberturas devem ter uma área mínima de 300 cm<sup>2</sup> e devem estar localizadas nos pontos indicados na *Figura 5*.

Sempre que uma placa de 75 cm for instalada sobre um forno encastrado, esse forno tem de estar equipado com um sistema de refrigeração por ventoinha.

este aparelho nunca pode ser operado com um temporizador externo nem com qualquer outro sistema de comando à distância.

**CUIDADO:** Com vista a evitar perigos resultantes da reposição accidental do disjuntor térmico, este aparelho não pode ser alimentado a partir de um comutador externo como, por exemplo, um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja regularmente ligado e desligado pela empresa abastecedora de electricidade.

Estas instruções só são válidas se o aparelho tiver o símbolo do país. Se o aparelho não tiver o símbolo do país, tem de consultar as instruções técnicas, onde encontrará as instruções necessárias para modificar o aparelho de modo a ficar em conformidade com as condições de utilização no país.

### 1.2 LOCALIZAÇÃO ADEQUADA

Este aparelho tem de ser instalado de acordo com as normas e regulamentos em vigor e só pode ser utilizado num local bem ventilado. Leia as instruções antes de instalar ou de utilizar este aparelho.

Um fogão ou placa a gás produzem calor e humidade na zona em que são instalados. Por isso, deve sempre certificar-se de que a ventilação nesse local é boa, seja mantendo todas as passagens para o ar natural abertas, seja instalando um extractor com um tubo de evacuação. Se o electrodoméstico for submetido a uma utilização intensa e prolongada, poderá ser necessária uma ventilação adicional, como, por exemplo, a abertura de uma janela ou o aumento da velocidade da ventoinha de exaustão eléctrica, caso esteja instalada uma.

•Antes de proceder à instalação, certifique-se sempre de que o aparelho está regulado para as condições de distribuição locais (tipo e pressão do gás).

•As regulações a realizar neste aparelho estão indicadas na etiqueta (ou na placa de características).

•Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação dos produtos da combustão. Este aparelho tem de ser instalado e ligado de acordo com os regulamentos de instalação e ligação em vigor. Deve ser prestada uma atenção muito especial aos requisitos aplicáveis à ventilação.

Se não puder ser instalado um extractor, deve ser instalada uma ventoinha eléctrica numa parede exterior ou numa janela, conquanto a zona disponha de aberturas para ventilação e passagem de ar.

A ventoinha eléctrica tem de estar apta a renovar completamente o ar no interior da cozinha 3 a 5 vezes por hora. O instalador deve cumprir todos os regulamentos e normas nacionais aplicáveis.

### 2.1. LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Verifique os dados indicados na placa de características do aparelho, afixada do lado de fora da placa, para se certificar de que tanto a alimentação de energia como a tensão de entrada são as adequadas.

Antes de proceder à ligação do aparelho, verifique o sistema de ligação à terra.

Por lei, esta placa tem de ser ligada à terra. Se este requisito não for cumprido, o fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais danos materiais ou lesões pessoais. Se o aparelho não estiver equipado com uma ficha, instale uma ficha adequada para a carga indicada na placa de características. O fio de ligação à terra é o fio amarelo/verde. A ficha tem de estar sempre acessível.

Sempre que a placa for directamente ligada à rede eléctrica, tem de ser instalado um disjuntor no circuito.

Sempre que o cabo de alimentação de energia estiver danificado deverá o mesmo ser substituído por um técnico devidamente qualificado, de modo a evitar qualquer risco potencial.

**AVISO:** Se a superfície da placa estiver estalada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

O fio de ligação à terra (verde e amarelo) deve ser pelo menos 10 mm mais comprido do que os fios condutor e neutro.

O cabo de alimentação de energia deve ter uma secção transversal adequada à potência máxima absorvida pela placa.

O fabricante recomenda que consulte a placa de características do aparelho para se informar sobre as características eléctricas do mesmo e ainda que se assegure de que o cabo de alimentação de energia seja do tipo 3x075 mm<sup>2</sup> H05RR-F.

Rede	CONDUTOR	L	Fio castanho
	TERRA		Fio verde/amarelo
	NEUTRO	N	Fio azul

Cabo de alimentação

O sistema de desligamento tem de estar integrado na instalação fixa, de acordo com as regras aplicáveis à instalação e ligação eléctrica.

Se um equipamento não estiver equipado com um cabo de alimentação e uma ficha, ou com outros meios para desligar da alimentação, precisa de uma separação de contacto em todos os pólos que permita a desconexão total em condições de sobretensão de categoria III, e as instruções devem indicar que devem ser incorporados meios para desligar na cablagem fixa de acordo com os regulamentos de ligação.

### 2.2. LIGAÇÃO À REDE DE GÁS

Estas instruções destinam-se a pessoal qualificado, a instalação do equipamento deve estar de acordo com as normas nacionais relevantes. **(Apenas para o Reino Unido: por lei, a instalação/fornecimento de gás deve ser efectuada por um instalador registado "Corgi")**

O trabalho deve ser efectuada com a alimentação eléctrica desligada.

A placa de classificação na placa indica o tipo de gás que deve ser utilizado. A ligação à alimentação de gás ou à botija de gás deve ser executada depois de ter verificado que é adequada para o tipo de gás que vai ser fornecido. Se não estiver regulado correctamente, consulte as instruções dos parágrafos seguintes para alterar a configuração do gás

Para gás líquido (botija de gás), utilize reguladores de pressão que estejam em conformidade com as normas nacionais relevantes.

Utilize apenas tubos, anilhas e juntas que estejam em conformidade com as normas nacionais relevantes.

Nalguns modelos, é fornecida uma peça de ligação cónica para colocar na instalação em países onde este tipo de ligação é obrigatório; na figura 8 está indicado como reconhecer os diferentes tipos de ligação (CY = cilíndrica, CO = cónica). Em todos os casos, a peça cilíndrica da ligação tem de ser ligada à placa.

Quando liga a placa à alimentação de gás com mangueiras flexíveis, assegure que a distância máxima coberta pela mangueira não ultrapassa os 2 metros.

O tubo flexível deve ser montado de forma a não estar em contacto com uma parte móvel da unidade (por exemplo, uma gaveta), e não passar por espaços que possam ficar bloqueados.

Para evitar danos potenciais na placa, execute a instalação seguindo esta sequência (figura 6):

1) Tal como é ilustrado, monte as peças pela sequência:

A: Adaptador cilíndrico macho 1/2,

B: Junta 1/2,

C: Adaptador cónico-cilíndrico fêmea de gás 1/2 ou cilíndricocilíndrico

**2) Aperte as justas com as chaves, recordando que deve colocar os tubos em posição.**

**3) Ligue o encaixe C na alimentação de gás utilizando um tubo rígido de cobre ou um tubo de aço flexível.**

**IMPORTANTE: faça uma verificação final de fugas nas ligações dos tubos utilizando uma saponária. Nunca utilize uma chama. Igualmente, certifique-se que o tubo flexível não está em contacto com uma peça móvel do armário (por exemplo, gaveta) e que não está situado onde possa ser danificado.**

**Aviso:** Se cheirar a gás perto deste equipamento, desligue a alimentação de gás do equipamento e contacte directamente o técnico. Não procure a fuga com uma chama viva.

### 2.3. ADAPTAÇÃO DA PLACA A DIFERENTES TIPOS DE GÁS

Para adaptar a placa aos diferentes tipos de gás deverá executar as operações que passamos a descrever em seguida:

- remova as grelhas e os queimadores
- insira uma chave hexagonal (7 mm) no suporte do queimador (Figura 7)
- Desenrosque o injector e substitua-o por um que seja adequado ao tipo de gás que vai ser utilizado (consulte a tabela dos tipos de gás.)

### 2.4. REGULAÇÃO DA ALTURA MÍNIMA DA CHAMA

Depois de acender os queimadores, rode o botão de comando para a posição correspondente ao mínimo e remova o botão da placa (basta aplicar uma pressão ligeira).

Servindo-se de uma chave de fendas pequena, pode ajustar a posição do parafuso da forma indicada na Figura 9.

Se rodar o parafuso para a direita está a reduzir o fluxo de gás, e se o rodar para a esquerda está a aumentá-lo. Ajuste o parafuso desta forma até obter uma chama com uma altura aproximada de 3 a 4 mm e, em seguida, volte a montar o botão de comando.

Sempre que o gás disponível for o gás GPL (gás de garrafa), o parafuso de regulação da chama piloto tem de ser rodado (para a direita) até prender.

Depois de ter regulado a placa para o tipo de gás que vai ser utilizado, substitua a placa de características antiga, com os dados relativos ao gás para que a placa estava preparada, pela placa adequada ao tipo de gás para que a placa foi regulada (esta placa é fornecida com a placa).

### 3. UTILIZAÇÃO DA PLACA INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR

Esta placa só pode ser utilizada para o fim para que foi concebida, ou seja, para uma utilização doméstica, sendo qualquer outra utilização considerada imprópria e, por conseguinte, perigosa. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por danos decorrentes de uma utilização imprópria da placa.

Este electrodoméstico pode ser utilizado por crianças com oito anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou que não disponham da experiência e dos conhecimentos necessários, desde que lhes tenham sido dadas instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança, ou que o utilizem sob sua supervisão.

Este electrodoméstico não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou que não disponham da experiência e dos conhecimentos necessários, a menos que lhes tenham sido dadas instruções sobre a utilização do electrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança, ou que o utilizem sob a supervisão dessa pessoa.

As crianças devem ser sempre vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.

**AVISO:** Durante a sua utilização, tanto o aparelho, como os componentes acessíveis do mesmo ficam muito quentes. Evite sempre tocar nos elementos de aquecimento.

Mantenha as crianças de com menos de 8 anos afastadas do aparelho, excepto se estiverem a ser supervisionadas por um adulto.

**AVISO:** Nunca deixe a placa sem vigilância sempre que a utilizar para confeccionar alimentos com gorduras, caso contrário corre o risco de incêndio.

**NUNCA** utilize água para extinguir um incêndio; desligue o aparelho e, em seguida, abafe a chama com uma tampa ou uma manta anti-fogo.

**AVISO:** Perigo de incêndio: nunca utilize as superfícies de cozedura para arrumar objectos.

### 3.1. COMO UTILIZAR O QUEIMADOR DE GÁS

Para ligar os queimadores, aproxime um fósforo aceso do queimador, empurre o botão de comando para dentro e rode-o para a esquerda.

Se os queimadores não tiverem sido utilizados durante alguns dias, espere alguns segundos antes de acender o queimador, para permitir a evacuação de ar que se tenha acumulado nos canos.

Se a sua placa dispuser de um isqueiro electrónico, proceda da seguinte forma:

empurre o botão de comando para dentro e rode-o para a esquerda, para a posição com o símbolo do isqueiro.

ligue o queimador, premindo o botão com o símbolo da faísca.

Se a sua placa estiver equipada com ignição electrónica só tem de empurrar o botão de comando para dentro e de o rodar até ao símbolo de ignição

O sistema de ignição (isqueiro) continuará a gerar faíscas enquanto o botão de comando estiver a ser premido.

Se o queimador não se acender em 5 segundos, rode o botão de comando para a posição 0 e repita a operação.

No caso dos modelos com torneira de segurança (que corta a alimentação de gás no caso de a chama se apagar acidentalmente), os queimadores são acesos da forma descrita acima, sendo que, no entanto, deve manter o botão de comando premido durante cerca de 5 a 6 segundos depois de o queimador estar aceso.

#### ATENÇÃO:

Antes de ligar a placa a gás, deverá certificar-se de que os queimadores e os espalhadores estão correctamente instalados.

#### CONSELHOS GERAIS

Para assegurar os melhores resultados possíveis, deverá ter o cuidado de ajustar o tamanho dos recipientes de fundo plano ao tamanho dos queimadores de gás, conforme pode ver na tabela abaixo. Tabela A.

Tipo di queimador	Ø recipiente (cm)	Energia (kW)	G20/20 mbar (Metano)	G30/28-30 mbar (LPG)
A Auxiliar	12 - 18	1,00	95 l/h	73 g/h
SR Semi-rápido	18 - 24	1,75	167 l/h	127 g/h
R Rápido	24 - 26	2,50	238 l/h	182 g/h
UR Ultra-rápido	24 - 28	3,50	333 l/h	255 g/h
QC De coroa dupla	24 - 28	4,00	381 l/h	291 g/h

Tabela A

Sempre que utilizar recipientes pequenos, regule o queimador de modo a que a chama não saia pelos lados do recipiente. Nunca utilize recipientes com um fundo concave ou convexo.

**AVISO:** Se um queimador se apagar acidentalmente, rode o botão para a posição de desligado e espere pelo menos 1 minuto antes de o voltar a tentar ligar.

Se, com o passar do tempo, as torneiras do gás ficarem perras é necessário lubrificá-las.

**Trata-se de uma operação que só deve ser levada a cabo por um técnico devidamente qualificado.**

## 4. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Antes de limpar a placa, certifique-se de que ela já está fria. Desligue a ficha do cabo de alimentação da tomada de rede ou, no caso de a placa estar directamente ligada à rede, corte a alimentação de energia à placa.

Crianças sem supervisão não devem nem limpar, nem manter este aparelho.

Nunca utilize abrasivos, detergentes corrosivos, produtos de branqueamento ou ácidos. Evite quaisquer produtos ácidos ou alcalinos (limão, sumo, vinagre, etc.) nas zonas esmaltadas, envernizadas ou de aço inoxidável.

“AVISO - não utilize máquinas de vapor para limpar as placas”.

Quando limpa as zonas esmaltadas, envernizadas ou cromadas, utilize uma saponária quente ou um detergente não cáustico. No aço inoxidável, utilize uma solução de limpeza apropriada.

Os queimadores podem ser limpos com uma saponária. Para restaurar o seu brilho original, utilize um produto doméstico para aço inoxidável. Depois de limpar, seque os queimadores e coloque-os de novo.

**É importante que os queimadores sejam colocados correctamente.**

### *Grelhas e queimadores cromados*

As grelhas e os queimadores cromados têm tendência para escurecer com o passar do tempo. Isto é perfeitamente normal, inevitável até, e não prejudica o bom funcionamento da placa.

No entanto, se quiser proceder à substituição das grelhas e dos queimadores escurecidos, basta entrar em contacto com a nossa assistência técnica, à qual poderá adquirir as peças sobressalentes em causa.

## 5. ANTES DE CHAMAR A ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Antes de solicitar a comparência de um técnico do Serviço de Assistência Técnica, agradecemos que proceda às seguintes verificações:

- certifique-se de que a ficha está devidamente inserida na tomada e de que o fusível tem a amperagem correcta e não disparou;
- de que o gás está a ser devidamente alimentado à placa.

Se não conseguir detectar o problema:

desligue o aparelho, não o tente reparar, e entre em contacto com a Assistência Técnica.

## 6. PROTECÇÃO DO AMBIENTE



Este electrodoméstico está marcado em conformidade com o disposto na directiva comunitária 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE).

Ao assegurar que este produto é eliminado correctamente, estará a ajudar a prevenir as potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes de uma eliminação incorrecta deste produto.

O símbolo no produto indica que este produto não pode ser eliminado com os resíduos domésticos. De facto, ele tem de ser entregue nos pontos de recolha apropriados, para reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos.

A eliminação deste produto tem de ser efectuada em conformidade com a legislação local sobre eliminação de resíduos.

Para informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, agradecemos que entre em contacto com as entidades responsáveis do seu município, com o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou com o estabelecimento em que este produto foi adquirido.

Declaração de conformidade: Este equipamento, nas zonas destinadas a estar em contacto com alimentos, está em conformidade com os regulamentos constantes nas directivas EEC 89/109.

**CE** O equipamento cumpre as Directivas Europeias 2006/95/EC, 2004/108/EC e 2009/142/EC, e emendas posteriores.

*O fabricante não será responsável por qualquer imprecisão resultante da impressão ou erros de transcrição contidos nesta documentação. Reservamos o direito de efectuar modificações aos produtos de acordo com o necessário, incluindo os direitos de consumo, sem prejuízo das características relacionadas com segurança ou função.*

Tabela 1

PIANI COTTURA DA INCASSO					
Queimador	1	1	2	3	2
	4 gás QC / R / SR / AUX	4 gás UR / R / SR / AUX	5 gás QC / 2R / SR / AUX	4 gás QC / R / SR / AUX	5 gás UR / 2R / SR / AUX
Tipo/referência	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X
Dispositivos de protecção em caso de apagamento accidental da chama	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM
Auxiliar(AØ 50 mm)	1	1	1	1	1
De coroa dupla ( QC Ø 135 mm)	1	-	1	1	-
Ultra-rápido(URØ 110 mm)	-	1	-	-	1
Semi-rápido(SR Ø 75 mm)	1	1	1	1	1
Rápido(R Ø 100 mm)	1	1	2	1	1
<b>Tipo de gás/energia instalados:</b>					
Energia	9.25 kW	8.75 kW	11.75 kW	9.25 kW	11.25 kW
G 20/20 mbar (metano)	881 L/h	833 L/h	1119 L/h	881 L/h	1071 L/h
G 30/28-30 mbar (GPL)	673 g/h	636 g/h	854 g/h	673 g/h	818 g/h
Classe de instalação	3	3	3	3	3
Tensão/frequência V/Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz
Potência absorvida	15 W	15 W	15 W	15 W	15 W
Isqueiro (ignição eléctrica)	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM
Dimensões do produto	595 x 510	595 x 510	745 x 510	745 x 510	745 x 510

Este aparelho foi exclusivamente concebido para uma utilização não profissional, ou seja, doméstica.

# 1. UTASÍTÁSOK A TELEPÍTŐ SZÁMÁRA

A HÁZTARTÁSI KÉSZÜLÉKEK TELEPÍTÉSE BONYOLULT MŰVELET LEHET, AMELYNEK HELYTELEN ELVÉGZÉSE KOMOLYAN VESZÉLYEZTETHETI A FOGYASZTÓK BIZTONSÁGÁT. EZÉRT FONTOS AZ, HOGY EZT A FELADATOT SZAKKÉPZETT SZEMÉLY VÁLLALJA, AKI A MUNKÁT A HATÁLYOS MŰSZAKI ELŐÍRÁSOKNAK MEGFELELŐEN VÉGZI EL. HA EZT A TANÁCSOT FIGYELMEN KÍVÜL HAGYJÁK ÉS A TELEPÍTÉST SZAKKÉPZETLEN SZEMÉLY VÉGZI EL, A GYÁRTÓ SEMMILYEN FELELŐSSÉGET SEM VÁLLAL A TERMÉK MŰSZAKI MEGHIBÁSODÁSÁÉRT, FÜGGETLENÜL ATTÓL, HOGY AZ OKOZ-E ANYAGI KÁROKAT VAGY SZEMÉLYI SÉRÜLÉSEKET.

## 1.1. BEÉPÍTÉS

A tűzhelylap olyan munkalapra helyezhető, amelynek hőálló képessége 100°C, vastagsága pedig 25-45 mm. A munkalapról kivágandó betét méretei a 2. ábrán láthatók.

Ha a tűzhelylapot mindkét oldalon szekrény mellé helyezzük, akkor a tűzhelylap és a szekrény közötti távolságnak legalább 15 cm-nek (lásd a 4. ábrát), míg a tűzhelylap és a hátsó fal közötti távolságnak legalább 5,5 cm-nek kell lennie. U slučaju ugradnje nape iznad ploče za kuhanje, molimo da proučite upute za ugradnju gdje je naveden preporučeni razmak.

Ukoliko je ugrađen iznad ploče za kuhanje, minimalni razmak je 70 cm. (4. ábra). Ha szabad tér van a beépített tűzhelylap és az alatta lévő üreg között, akkor szigetelőanyagból (fából vagy hasonló anyagból) készült válaszfalat kell beilleszteni (3. ábra).

**Fontos! Az 1. ábra a tömítőanyag elhelyezésének módját mutatja be.**

A tűzhelylapot a mellékelt rögzítőkapcsokkal kell rögzíteni az egység aljában lévő furatok felhasználásával.

Ha a 60 cm-es tűzhelylapot olyan sütő fölé helyezi, amely nem rendelkezik ventilátoros hűtőrendszerrel, javasoljuk, hogy a megfelelő levegőáramlás biztosítása érdekében alakítson ki nyílásokat a bútorban. A nyílások mérete legalább 300 cm<sup>2</sup> legyen, elhelyezésüket az 5. ábra mutatja be.

Ha a 75 cm-es tűzhelylapot beépített sütő fölé helyezi, akkor a sütőnek ventilátoros hűtésűnek kell lennie.

A készülék nem működtethető külső időkapcsolóval vagy külön távvezérlő rendszerrel.

**FIGYELMEZTETÉS:** A hőkioldó véletlen visszaállítás miatti veszélyek elkerülése érdekében a készülék áramellátását nem szabad külső kapcsolóberendezésen, például időkapcsolón keresztül biztosítani, illetve nem szabad olyan áramkörre kapcsolni, amelyet a szolgáltató rendszeresen ki-be kapcsol.

Ezek az utasítások csak akkor érvényesek, ha az ország-szimbólum megtalálható a készüléken. Ha a szimbólum nem látható a készüléken, akkor olvassa el a műszaki utasításokat, amelyek az adott ország használati feltételeinek megfelelően tartalmazzák a készülék módosításához szükséges útmutatásokat.

## 1.2. ALKALMAS HELYSZÍN

"A készüléket az érvényes szabályoknak megfelelően kell telepíteni, és csak jól szellőztetett helyiségekben szabad használni. A készülék telepítése vagy használata előtt olvassa el az utasításokat."

A gáztűzhely hőt és nedvességet hoz létre a telepítés helyszínén. Ezért megfelelő szellőztetést kell biztosítani a természetes szellőzőcsatornák nyitva tartásával vagy kivezető csővel ellátott szagelszívó felszerelésével. A készülék intenzív és hosszabb ideig történő használata erőteljesebb szellőztetést igényelhet: nyissa ki az ablakot vagy növelje az elektromos ventilátor sebességét (ha van).

•A telepítés előtt ellenőrizze, hogy megfelelőek a helyi körülmények (gáztípus és gáznyomás) és a készülék beállítása.

•A készülék beállítási feltételei a címkén (vagy az adattáblán) találhatóak.

•A készülék nincs elszívó berendezéshez csatlakoztatva. Az elszívó berendezés a hatályos telepítési előírásoknak megfelelően csatlakoztatható. Nagy figyelmet kell fordítani a szellőztetéssel kapcsolatos követelményekre.

Ha szagelszívó nem telepíthető, akkor elektromos ventilátort kell felszerelni a külső falra vagy az ablakra, ha vannak szellőzőcsatornák a helyszínen.

Az elektromos ventilátornak óránként 3-5 alkalommal kell teljes levegőcserét végeznie a konyhában. A telepítőnek be kell tartania a vonatkozó országos előírásokat.

## 2. ELEKTROMOS BEKÖTÉS (CSAK AZ EGYESÜLT KIRÁLYSÁGBAN)

**Figyelmeztetés: A készüléket földelni kell.**

A készüléket kizárólag háztartási célra tervezték. A hálózatra történő csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie a telepítéssel kapcsolatos szabályok szigorú betartása mellett. A készüléket csak megfelelő, előírt csatlakozási pontra szabad csatlakoztatni, a 3-csapos 13 A-es dugó/aljzat nem felel meg. Kétsarkú kapcsolót kell biztosítani, és az áramkört megfelelő biztosító-védelemmel kell ellátni. Az egyes termékek teljesítményigényével kapcsolatos további részletek a felhasználói utasításban és a készülék géptörzslapján találhatóak. Beépített készülék esetén javasoljuk, hogy ha a meglévőnél hosszabb kábelt szeretne, akkor megfelelő, hőálló típust használjon.

A vezetékeket az alábbiak szerint kell a hálózatra csatlakoztatni:

CSATLAKOZTATÁSA	CSEMÓPONTRA
Zöld-sárga vezeték	Földvezeték
Kék vezeték	Nullavezeték
Barna vezeték	Feszültség alatti vezeték

**Megjegyzés:** Nem javasoljuk földzárlati készülékek használatát a csomópontokra telepített elektromos tűzhelyekkel, mert ún. „terheléskiadás” következhet be. Ismételten emlékeztetjük, hogy a készüléket megfelelően földelni kell; a gyártó elhárít minden felelősséget a hibás elektromos telepítésből származó eseményekkel kapcsolatban.

## 2.1. ELEKTROMOS BEKÖTÉS

Ellenőrizze a készülék külső részén elhelyezett géptörzslapon lévő adatokat, hogy a hálózati és bemeneti feszültség megfelelő-e. A csatlakoztatás előtt ellenőrizze a földelő rendszert. Az előírásoknak megfelelően a készüléket földelni kell. Ennek az előírásnak a be nem tartása esetén a gyártó nem vállal felelősséget a személyi sérülésekért és az anyagi károkért. Ha a csatlakozódugó még nincs felszerelve, akkor a géptörzslapon jelzett terhelésnek megfelelő dugót használjon. A földelőkábel színe sárga-zöld. A csatlakozódugónak mindig hozzáférhetőnek kell lennie.

A tűzhelylap elektromos hálózatra történő közvetlen csatlakoztatása esetén megszakítót kell beépíteni.

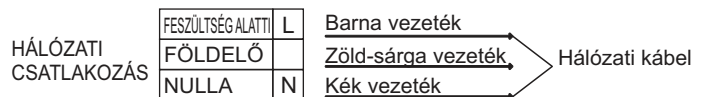
Ha a hálózati kábel sérült, az esetleges veszélyek elkerülése érdekében cseréjét szakképzett szerelőnek kell elvégeznie.

**FIGYELMEZTETÉS:** Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az esetleges áramütés elkerülése érdekében.

A (zöld/sárga színű) földvezetéknek legalább 10 mm-rel hosszabbnak kell lennie a feszültség alatti vezetéknel és a nullavezetéknel.

A tűzhelylap felvett teljesítményéhez viszonyítva a kábelnek megfelelő méretűnek kell lennie.

Ellenőrizze a teljesítménnyel kapcsolatos adatokat a géptörzslapon, és ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel 3x0.75 mm<sup>2</sup> H05RR-F típusú legyen.



A kikapcsolást szolgáló eszközt a huzalozási szabályoknak megfelelően a fix vezetékbe kell beépíteni.

A készülék táphálózatra történő közvetlen csatlakoztatásához a rögzített huzalozásba beépített eszköz szükséges, amely az összes pólusnál olyan érintkező-elkülönítéssel rendelkezik, amely a huzalozási szabályoknak megfelelően teljes megszakítást biztosít III. kategóriájú túlfeszültség esetén.

## 2.2. GÁZBEKÖTÉS

Az alábbi utasítások szakképzett szerelők részére készültek, amelyeket az érvényes országos előírásokkal együtt kell betartani. **(Csak az Egyesült Királyságban: a törvény értelmében a gázbekötést/üzembe helyezést úgynevezett "Gas Safe" szerelőnek kell elvégeznie)**

A munkálatok megkezdése előtt ki kell kapcsolni az elektromos ellátást.

A tűzhelylap géptörzslapja tartalmazza a felhasználható gáztípust. A gázhálózatra vagy a gázpalackra történő csatlakoztatást annak ellenőrzése után kell elvégezni, hogy a készülék a hálózati gáz típusához van-e besabályozva. Ha a készülék nincs megfelelően besabályozva, akkor olvassa el a gázbeállítás módosításával kapcsolatos utasításokat a következő bekezdésben.

Folyékony (palackos) gáz esetében használjon a vonatkozó országos szabályoknak megfelelő nyomásszabályozókat.

Csak olyan csöveket, alátéteket vagy tömítéseket használjon, amelyek megfelelnek a vonatkozó országos előírásoknak.

Egyes típusok esetében kúpos csatlakozót szállítunk a berendezésekhez azokban az országokban, amelyekben az ilyen típusú csatlakozó használata kötelező; a 8. ábrán mutatjuk be, hogyan ismerhetők fel a

különböző típusú csatlakozók (CY = hengeres, CO = kúpos). Minden esetben a csatlakozó hengeres részét kell a tűzhelylapoz csatlakoztatni.

A rugalmas tömlőt úgy kell felszerelni, hogy ne érintkezzen a burkolat mozgó részeivel (például egy fiókkal), és ne haladjon át olyan helyen, ahol összenyomódhat.

Ha a tűzhelylapot rugalmas tömlővel csatlakoztatja a hálózatra, ügyeljen arra, hogy a tömlő hossza ne haladja meg a 2 métert.

A tűzhelylap esetleges sérüléseinek elkerülése érdekében a telepítést az alábbi sorrendben végezze (6. Ábra):

**1) Az ábra szerint az alábbi sorrendben szerelje össze az alkatrészeket:**

A: 1/2 dugós illesztődarab hengeres

B: 1/2 tömítés

C: 1/2 hüvelyes illesztődarab kúpos-hengeres vagy Hengeres-hengeres

**2) Húzza meg a csatlakozásokat a csavarkulccsal, és csavarja a csöveket a helyükre.**

**3) Tegye fel a szerelvényt (C) a fővezetékre merev részcső vagy rugalmas acélcső segítségével.**

**FONTOS! A csövezeték végleges szivárgásellenőrzését szappanos oldattal végezze el. LÁNG HASZNÁLATA TILOS! Ügyeljen arra is, hogy a rugalmas tömlő ne érintkezzen a szekrény mozgó alkatrészeivel (például fiókkal), illetve ne helyezkedjen el sérülésveszélyes területeken.**

**Figyelmeztetés:** Ha gázszagot érez a készülék közelében, kapcsolja ki a készülék gázellátását és haladéktalanul hívjon szerelőt. Ne keresse nyílt lánggal a szivárgás helyét.

### 2.3. A TŰZHELYLAP ÁTÁLLÍTÁSA KÜLÖNBŐZŐ GÁZTÍPUSOKHOZ

A tűzhelylap különböző gáztípusokhoz történő átállításához végezze el a következőket:

• vegye le a rácsokat és az égőfejeket;

• helyezze be a csavarkulcsot (7 mm) az égőfejtartóba (7. Ábra);

• csavarozza ki a fűvókát, és cserélje ki a felhasználandó gázhoz alkalmas fűvókával (lásd a gáztípus táblázatot).

### 2.4. A MINIMÁLIS LÁNGMÉRET BEÁLLÍTÁSA

Az égőfejek meggyújtása után fordítsa el a szabályozógombot a minimális állásba, majd pedig vegye le a gombot (enyhe nyomással ez könnyen elvégezhető).

Egy kis „kapocscsavarhúzóval” állítható be a szabályozócsavar a 9. ábrán látható módon. A csavar óramutató járásával megegyező irányba (jobbra) fordításával csökken a gázáramlás, az óramutató járásával ellenkező irányba (balra) fordításával pedig növekszik. Ezzel a beállítással alakítson ki körülbelül 3-4 mm-es lángot, majd pedig tegye vissza a szabályozógombot.

Ha kisnyomású gázt használ, a lángbeállító csavart az óramutató járásával megegyező irányba (jobbra) a legszélső állásig kell elfordítani.

Az új gázbeállítás elvégzése után cserélje ki a készüléken lévő régi géptörzslapot a megfelelő, szabályozott gáztípusra vonatkozó (tűzhelylappal együtt szállított) géptörzslappal.

## 3. A TŰZHELYLAP HASZNÁLATA FELHASZNÁLÓI UTASÍTÁSOK

A készüléket csak rendeltetésszerűen, háztartási célra szabad használni, az ettől eltérő használat nem minősül megfelelőnek, és ezért veszélyes lehet. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használatból eredő károkért és veszteségekért.

A készüléket csak akkor használhatják 8 éven felüli gyerekek, csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, illetve tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek, ha felügyeletben részesülnek vagy útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértették a készülék használatában rejlő veszélyeket.

A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, illetve tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek (gyerekek sem), hacsak a biztonságukért felelős személy nem felügyeli a készülék használatát.

Ügyelni kell arra, hogy gyerekek ne játsszanak a készülékkel.

**FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és a hozzáférhető részei használat közben felmelegsznek. A fűtőelemeket nem szabad megérinteni.

A 8 évnél fiatalabb gyerekeket – folyamatos felügyelet hiányában – távol kell tartani a készüléktől.

**FIGYELMEZTETÉS:** A zsírral vagy olajjal végzett felügyelet nélküli sütés-főzés veszélyes lehet és tüzet okozhat.

SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet. Kapcsolja ki a készüléket, majd pedig takarja le a lángot például egy fedővel vagy egy takaróval.

**FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: ne tároljon semmit a főzőfelületeken.

## 3.1. A GÁZÉGŐ HASZNÁLATA

A gázégők begyűjtéséhez helyezzen egy gázgyűjtőt az égőfejhez, nyomja be és fordítsa el az óramutató járásával ellenkező irányba (balra) a szabályozógombot.

Ha a gázégőket néhány napig nem használta, várjon néhány másodpercig az égőfej begyűjtése előtt, ezáltal eltávozhat a csövekben lévő levegő.

Az elektronikus gyűjtásű készülékek esetében az eljárás a következő:

• nyomja be és fordítsa el az óramutató járásával ellenkező irányba (balra) a gombot a gyűjtés jelig,

• a szikraadó gomb benyomásával gyűjtse be a gázégőt.

Az automatikus gyűjtással ellátott tűzhelylapok esetében egyszerűen csak nyomja be és fordítsa el a gombot a gyűjtés jelig.

A gyűjtőrendszer addig fejleszt szikrákat, amíg a gomb be van nyomva.

Ha a gázégő nem gyullad be 5 másodpercen belül, fordítsa a gombot a 0 állásba, és ismétlje meg a műveletet.

A biztonsági csappal ellátott típusok esetében (amely elzárja a gázáramlást, ha a láng véletlenül kialszik) a gázégők begyűjtése a fenti módon történik, de körültekintően kell eljárni.

A tűzhelylap bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy a gázégők és az égőcsészék a helyükön vannak-e.

### ÁLTALÁNOS TANÁCS

A legjobb eredmény elérése érdekében használjon lapos felületű főzőedényeket. Az edények felülete feleljen meg a gázégő méretének az alábbiak szerint. A. Táblázat

Égőfej típusa	Edény/fazék átmérője (cm)	Teljesítmény(kW)	G20/20 mbar (metán)	G30/28-30 mbar (kisnyomású gáz)
AUX Kiegészítő égőfej	12 - 18	1,00	95 l/h	73 g/h
SR Középerős égőfej	18 - 24	1,75	167 l/h	127 g/h
R Erős égőfej	24 - 26	2,50	238 l/h	182 g/h
UR Ultraerős égőfej	24 - 28	3,50	333 l/h	255 g/h
QC Kétgyűrűs égőfej	24 - 28	4,00	381 l/h	291 g/h

A. Táblázat

A kisebb edények esetében a gázégőt úgy kell beszabályozni, hogy a láng ne nyúljon túl az edény alaplapján. Kerülje a homorú és a domború fenekű edények használatát.

**FIGYELMEZTETÉS:** Ha a láng véletlenül elalszik, fordítsa a gombot kikapcsolt helyzetbe, és legalább 1 percig ne próbálkozzon az újragyűjtással.

Ha az évek folyamán a gázcsapok szorossá válnak, akkor el kell végezni kenésüket.

**Ezt a műveletet csak szakképzett szerelők végezhetik.**

## 4. KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

A tűzhelylap tisztítása előtt hagyja a készüléket lehűlni. Húzza ki a dugót a csatlakozóaljzatból, vagy közvetlen csatlakoztatás esetén kapcsolja ki az áramellátást.

A tisztítást és a karbantartást nem végezhetik felügyelet nélküli gyerekek.

Soha ne használjon dörzsölő hatású, korróziót okozó tisztítószereket, fehérítőszeret vagy savakat. A zománczott, lakkozott vagy rozsdamentes acélból készült felületeken kerülje a lúgos vagy savas anyagok (citromlé, ecet stb.) Alkalmazását.

**FIGYELMEZTETÉS:** Gőzsugaras tisztítást ne alkalmazzon a tűzhelylapokon.

A zománczott, lakkozott vagy krómozott részek tisztításakor használjon meleg szappanos vizet vagy maró hatástól mentes tisztítószert. A rozsdamentes acélhoz használjon megfelelő tisztítóoldatot.

Az égőfejek szappanos vízzel tisztíthatók. Eredeti fényük helyreállításához használjon háztartási rozsdamentesacél-tisztítót. A tisztítás után szárítsa meg és tegye vissza az égőfejeket a helyükre.

**Fontos, hogy az égőfejek megfelelően kerüljenek vissza a helyükre.**

### Krómozott rácsok és égőfejek

A krómozott rácsok és égőfejek a használat során elszíneződhetnek. Ez nem befolyásolja a tűzhelylap üzemképességét.

A tartalék alkatrészek szükség esetén vevőszolgálatunktól szerezhetők be.

## 5. VEVŐSZOLGÁLAT

A szerelő kihívása előtt kérjük, ellenőrizze a következőket:

- a csatlakozódugó megfelelően van-e bedugva és biztosítékkal ellátva;
- nincs-e hiba a gázellátásában.

Ha a hiba nem azonosítható:

Kapcsolja ki a készüléket és hívja a vevőszolgálatot. **KERÜLJE A KÉSZÜLÉK SZAKSZERŰTLEN KEZELÉSÉT.**

## 6. KÖRNYEZETVÉDELEM



A készülék jelölése megfelel az elektromos és az elektronikus berendezések hulladékéelhelyezéséről szóló 2002/96/EK európai irányelvnek (WEEE). A termék megfelelő hulladék-elhelyezésével Ön segítséget nyújt a környezetre és az emberi egészségre kifejtett esetleges negatív következmények megelőzésében, amelyeket a termék nem megfelelő hulladékkezelése idézhet elő.

A terméken lévő szimbólum azt jelzi, hogy a termék háztartási hulladékként nem kezelhető. A készüléket arra kijelölt, elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására alkalmas gyűjtőhelyen kell leadni.

Az elhelyezést a hulladékkezelésre vonatkozó helyi környezetvédelmi szabályokkal összhangban kell elvégezni.

A termék kezelésével, visszanyerésével és újrahasznosításával kapcsolatos részletes információkért kérjük, vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzattal, a hulladékkezelő szolgálattal vagy azzal az üzlettel, ahol a terméket vásárolta.

**Megfelelőségi nyilatkozat:** A berendezés a fával érintkező alkatrészek tekintetében megfelel a 89/109/EGK irányelvben meghatározott szabályoknak.



A készülék megfelel az európai irányelveknek 2006/95/EC, 2004/108/EC és 2009/142/EC és későbbi módosításai.

*A gyártó nem vállal felelősséget e kiadványban előforduló nyomtatási és átirási hibákból eredő pontatlanságokért. A biztonsággal vagy a működéssel kapcsolatos jellemzők sérelme nélkül fenntartjuk a jogot a termékek szükség szerinti változtatására.*

1. Táblázat

### BEÉPÍTETT TŰZHELYLAPOK

Égőfej	1	1	2	3	2
	4 gáz QC / R / SR / AUX	4 gáz UR / R / SR / AUX	5 gáz QC / 2R / SR / AUX	4 gáz QC / R / SR / AUX	5 gáz UR / 2R / SR / AUX
Típus / referencia	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X
Lánghibajelző készülék	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN
Kiegészítő égőfej (AUX Ø 50 mm)	1	1	1	1	1
Kétgyűrűs égőfej (QC Ø 135 mm)	1	–	1	1	–
Ultraerős égőfej (UR Ø 110 mm)	–	1	–	–	1
Középerős égőfej (SR Ø 75 mm)	1	1	1	1	1
Erős égőfej (R Ø 100 mm)	1	1	2	1	1
<b>Gáztípus/teljesítmény:</b>					
Teljesítmény	9.25 kW	8.75 kW	11.75 kW	9.25 kW	11.25 kW
G 20/20 mbar (metán)	881 L/h	833 L/h	1119 L/h	881 L/h	1071 L/h
G 30/28-30 mbar (kisnyomású gáz)	673 g/h	636 g/h	854 g/h	673 g/h	818 g/h
Telepítési osztály	3	3	3	3	3
Feszültség/Frekvencia, V/Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz
Elektromos bemeneti teljesítmény	15 W	15 W	15 W	15 W	15 W
Elektromos gyújtás	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN
A termék mérete	595 x 510	595 x 510	745 x 510	745 x 510	745 x 510

A készüléket nem nagyüzemi, hanem háztartási felhasználásra tervezték.

## 1. INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE

**INSTALAREA UNUI APARAT ELECTROCASNIC REPREZINTĂ O OPERAȚIUNE COMPLICATĂ CARE, DACĂ NU ESTE CORECT REALIZATĂ, POATE AVEA CONSECINȚE NEPLĂCUTE ASUPRA SIGURANȚEI UTILIZATORULUI. DE ACEEA, INSTALAREA TREBUIE REALIZATĂ NUMAI DE CĂTRE O PERSOANĂ CALIFICATĂ ÎN ACEST SENS, CARE SĂ RESPECTE REGLEMENTĂRILE ÎN VIGOARE PRIVIND INSTALAREA. ÎN CAZUL ÎN CARE INSTALAREA NU ESTE REALIZATĂ DE CĂTRE O PERSOANĂ CALIFICATĂ, PRODUCĂTORUL NU ÎȘI ASUMĂ NICIO RESPONSABILITATE PENTRU EVENTUALELE PROBLEME SAU DEFECTIUNI.**

### 1.1. INCORPORARE

Plita poate fi instalată în orice blat de lucru care rezistă la o temperatură de până la 100 °C și are o grosime de 25-45 mm. Dimensiunile cadrului în care poate fi incorporată plita sunt indicate în *Figura 2*.

Dacă plita va fi fixată în apropierea unui corp de mobilier, distanța dintre plită și corpul de mobilier trebuie să fie de cel puțin 15 cm (*vezi Figura 4*); distanța dintre plită și peretele din spate trebuie să fie de cel puțin 5,5 cm. Când instalați hota deasupra unui aragaz, vă rugăm să consultați instrucțiunile de instalare care oferă consiliere cu privire la distanța corectă necesară de la aragaz. În cazul în care este instalată într-un dulap deasupra aragazului, distanța minimă necesară este de 70 cm. (*Figura 4*). Dacă există un spațiu care este accesibil între plita incorporabilă și cavitatea de sub aceasta, este recomandat să fie fixat un panou de izolare (din lemn sau un material similar) (*Figura 3*).

**Important** Diagrama din figura 1 arată modul de aplicare a garniturii de etanșare.

Plita se fixează cu ajutorul clemelor de fixare furnizate și se utilizează găurile de la baza aparatului.

Dacă instalați o plită de 60 cm deasupra unui cuptor care nu este prevăzut cu sistem de ventilație pentru răcire, se recomandă realizarea unor fante de aerisire în corpul de mobilier pentru a permite circulația corectă a aerului.

Dimensiunea acestor fante de ventilație trebuie să fie de cel puțin 300 cm<sup>2</sup> și să fie amplasate așa cum se poate observa din *Figura 5*.

Dacă instalați o plită de 75 cm deasupra unui cuptor, acesta trebuie să fie prevăzut cu ventilator pentru răcire.

Aparatul nu poate fi controlat prin intermediul unui programator extern sau al unui sistem de control de la distanță.

**ATENȚIE:** Pentru a se evita orice pericol ca urmare a resetării dispozitivului de siguranță, acest aparat nu trebuie alimentat prin intermediul unui echipament de întrerupere extern, cum ar fi un programator sau un alt tip de circuit care este pornit și oprit periodic de către un alt dispozitiv. Aceste instrucțiuni sunt valabile numai pentru țara al cărui cod apare menționat pe aparat. Dacă nu apare pe aparat simbolul corespunzător, va fi necesar să citiți instrucțiunile tehnice care vă oferă informațiile necesare pentru modificarea aparatului în funcție de țara unde este utilizat.

### 1.1. AMPLASARE

Acest aparat trebuie instalat în conformitate cu reglementările în vigoare și trebuie utilizat numai într-un spațiu bine ventilat. Citiți instrucțiunile înainte de a instala sau utiliza acest aparat.

Un aparat de gătit pe gaz produce căldura și umiditate în zona unde este instalat. Din acest motiv trebuie să asigurați o bună ventilație, fie prin menținerea tuturor pasajelor de aer deschise, sau prin instalarea unei hote cu cos de evacuare. Utilizarea intensiva și prelungită a aparatului poate necesita ventilație suplimentară, cum ar fi deschiderea unei ferestre sau creșterea vitezei ventilatorului electric, dacă aveți unul.

•Înainte de instalare, verificați dacă acele condiții de distribuție locale (tipul de gaz și presiunea gazului) și reglajele aparatului sunt compatibile.

•Condițiile de reglare pentru acest aparat sunt menționate pe plăcuța cu date tehnice.

•Acest aparat nu trebuie conectat la un echipament pentru evacuarea produselor rezulate prin combustie. Acesta trebuie instalat și conectat în conformitate cu reglementările în vigoare. O atenție deosebită trebuie acordată cerințelor specifice referitoare la ventilație.

Dacă o hota nu poate fi instalată, un ventilator electric ar trebui fixat pe un perete exterior sau fereastra atât timp cât există guri de aerisire în zona.

Ventilatorul electric trebuie să efectueze schimbarea completă a aerului din bucatărie de la 3 până la 5 ori pe ora. Instalatorul trebuie să urmeze standardele naționale relevante.

## 2. CONEXIUNEA ELECTRICĂ (NUMAI PENTRU G.B.)

**Avertizare** Acest aparat trebuie conectat la o priză prevăzută cu împământare.

Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic. Conexiunea la sursa de alimentare trebuie efectuată de către un electrician autorizat, care să respecte toate reglementările în vigoare referitoare la instalare.

Aparatul trebuie conectat la o priză adecvată o priză cu 3 pini de 13 amp nu este adecvată. Trebuie să existe un comutator bipolar și circuitul trebuie să aibă o siguranță de protecție adecvată. Mai multe detalii referitoare la sursa de alimentare pentru acest produs se regăsesc în manualul de utilizare și pe plăcuța cu date tehnice a produsului. În cazul în

care cablul de alimentare al plitei nu este suficient de lung și va trebui înlocuit cu un altul mai lung, trebuie să utilizați un cablu rezistent la temperaturi ridicate.

Firele cablului de alimentare trebuie conectate astfel:

CONECTARE	TERMINAL
Fir galben și verde	Împământare
Fir albastru	Nul
Fir maro	Fază

**Observație:** Vă rugăm să verificați ca împământarea să fie realizată corect. În cazul în care apar defecțiuni ca urmare a unei împământări realizate incorect, producătorul își declină orice responsabilitate.

### 2.1. CONEXIUNEA ELECTRICĂ

Verificați informațiile de pe plăcuța cu date tehnice, situată pe exteriorul aparatului, pentru a vă asigura că sursa de alimentare la care va fi conectată plita este corespunzătoare.

Înainte de a realiza conectarea, verificați împământarea.

În conformitate cu legea, aparatul trebuie conectat la o priză prevăzută cu împământare. În cazul în care această recomandare nu este respectată, producătorul își declină orice responsabilitate pentru eventualele pagube sau avarii care se produc. În situația în care cablul de alimentare nu este prevăzut cu un ștecher, respectați diagrama de conectare a firelor. Cablul pentru împământare este colorat în verde și galben. Ștecherul trebuie să fie întotdeauna accesibil.

În cazul în care plita este conectată direct la sursa de alimentare, trebuie montat un întrerupător de circuit.

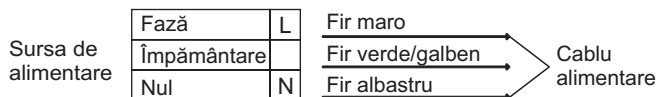
Dacă este deteriorat cablul de alimentare, acesta trebuie înlocuit de către un electrician autorizat, astfel încât să se evite orice risc.

**AVERTIZARE:** Dacă suprafața este fisurată, opriți funcționarea aparatului, pentru a evita pericolul de electrocutare.

Firul pentru împământare (colorat în verde și galben) trebuie să fie cu 10 mm mai lung decât firele pentru fază și nul.

Secțiunea cablului utilizat trebuie să fie corespunzătoare cu puterea absorbită a plitei.

Vă rugăm să verificați plăcuța cu date tehnice pentru mai multe detalii și cablul de alimentare trebuie să fie unul din următoarele tipuri 3x0.75 mm<sup>2</sup> H05RR-F.



Cablul de alimentare al aparatului trebuie să respecte reglementările în vigoare.

Pentru a conecta aparatul direct la rețeaua de alimentare, un mijloc de deconectare cu o separare de contact în topii polii care asigură deconectarea completă în condiții de supratensiune categoria a-III-a, trebuie să fie încorporat în cabluri de fixare, în conformitate cu normele de cablare.

### 2.2. CONEXIUNEA LA GAZ

Aceste instrucțiuni sunt destinate numai personalului calificat iar instalarea trebuie efectuată cu respectarea reglementărilor în vigoare (**Numai pentru G.B.: conectarea la gaze trebuie efectuată numai de către un instalator autorizat pentru gaze**).

În timpul efectuării oricăror operațiuni, aparatul trebuie să fie deconectat de la sursa de alimentare cu energie electrică.

Pe plăcuța cu date tehnice aplicată pe aparat este indicat tipul de gaz la care trebuie conectată plita. Conectarea la sursa de alimentare cu gaz sau la butelie trebuie efectuată numai după ce s-a verificat ca aparatul să fie reglat pentru tipul de gaz cu care va fi alimentat. Dacă reglajele nu sunt corecte, citiți instrucțiunile din paragrafele următoare pentru a realiza modificările pentru diverse tipuri de gaz.

Pentru gaz lichid (butelie) trebuie utilizate regulatoare de presiune care să corespundă cu standardele naționale în vigoare.

Utilizați numai conducte, piulițe și garnituri de etanșare care respectă standardele naționale în vigoare.

Pentru unele modele este furnizată o conexiune conică pentru instalare în țările în care acest tip de conexiune este obligatorie; în figura 8 sunt ilustrate diversele tipuri de conexiuni (CY = cilindric, CO = conic). În oricare

dintre situații, partea cilindrică a conexiunii trebuie conectată la plită. Dacă realizați conexiunea la sursa de alimentare cu gaz prin intermediul unor tuburi rigide, lungimea maximă a tubului nu trebuie să depășească 2 metri.

Tubul flexibil trebuie fixat în așa fel încât să nu intre în contact cu partile mobile ale mobilei(ex:sertar) și să nu treacă prin niciun spațiu ce poate deveni congestionat.

Pentru a evita orice deteriorări ale plitei, vă rugăm să efectuați instalarea parcurgând următoarele etape (figura 6).

### 1) Așa cum este ilustrat, fixați părțile componente în următoarea ordine:

A: Adaptor cilindric 1/2

B: Garnitură 1/2

C: Adaptor gaz cilindric-cilindric sau cilindric - conic mamă 1/2

### 2) Strângeți îmbinările cu o cheie, având grijă ca tuburile să fie răsucite corect.

### 3) Fixați adaptorul C la sursa de alimentare cu gaz prin intermediul unei țevi rigide din cupru sau a unei țevi flexibile din inox.

**IMPORTANT: pentru verificarea finală a etanșeității conexiunilor, utilizați o soluție de apă cu săpun. NU UTILIZAȚI FLACĂRĂ. De asemenea, verificați ca țeava flexibilă să nu vină în contact cu părți mobile ale corpului de mobilier (de exemplu, un sertar) și să nu fie amplasată în locații în care poate fi deteriorată.**

**Avertizare:** Dacă se simte gaz în apropierea plitei, opriți imediat alimentarea cu gaz și luați legătura cu un specialist. NU încercați să identificați zona de scurgere a gazelor cu ajutorul unei flăcări.

## 2.3 ADAPTAREA PLITEI LA DIVERSE TIPURI DE GAZ

Pentru a adapta funcționarea plitei la diverse tipuri de gaz, procedați astfel:

• Scoateți suporturile și arzătoarele

• Introduceți o cheie hexagonală (7 mm) prin suportul arzătorului (Figura 7)

• Deșurubați injectorul și înlocuiți-l cu un injector adecvat pentru tipul de gaz ce va fi utilizat (vezi tabelul pentru tipul de gaz).

## 2.4 REGLAREA FLĂCĂRII MINIME

După aprinderea arzătoarelor, rotiți butonul de control pe setarea minimă și scoateți butonul (poate fi scos ușor prin apăsare).

Utilizați o șurubelniță cu cap drept, mică, pentru a roti șurubul de reglare, așa cum se poate observa din Figura 9. Rotiți șurubul în sensul acelor de ceasornic pentru a reduce intensitatea flăcării și rotiți în sens invers acelor de ceasornic pentru a mări intensitatea flăcării. Realizați aceste reglaje pentru a obține o flăcărie cu înălțimea de 3 sau 4 mm și apoi puneți butonul la loc.

Dacă sursa de alimentare este GPL șurubul trebuie rotit până la capăt (în sensul acelor de ceasornic).

După realizarea unui reglaj pentru un nou tip de gaz, înlocuiți plăcuța de pe aparat cu o plăcuță pe care să fie indicat noul tip de gaz utilizat.

## 3. UTILIZAREA PLITEI INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Acest aparat trebuie utilizat numai în scopul pentru care a fost creat și anume, pentru uz casnic, pentru prepararea mâncării. Utilizarea în alte scopuri este considerată improprie și periculoasă. Producătorul nu se consideră responsabil pentru eventualele pagube și deteriorări care apar ca urmare a unei utilizări necorespunzătoare a acestui aparat.

Nu permiteți copiilor și persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu cunosc modul de utilizare al aparatului să îl utilizeze, fără stricta supraveghere a unui adult responsabil pentru siguranța lor sau dacă nu au fost instruiți asupra modului de utilizare și a potențialelor pericole care pot apărea în timpul utilizării aparatului.

Acest aparat nu este destinat pentru a fi utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu cunosc modul de utilizare al acestuia, decât sub stricta supraveghere a unui adult responsabil pentru siguranța acestora.

Nu permiteți copiilor să se joace cu acest aparat.

**AVERTIZARE:** Aparatul și părțile accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele fierbinți.

Nu permiteți copiilor mai mici de 8 ani să stea în preajma aparatului, fără supravegherea adulților.

**AVERTIZARE:** Nu lăsați nesupravegheate recipientele în care preparați alimente cu ulei sau grăsimi, deoarece există pericol de incendiu.

NU încercați să stingeți focul cu apă, ci opriți funcționarea aparatului și acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau o pătură.

**AVERTIZARE:** Pericol de incendiu: nu depozitați obiecte pe suprafața de preparare.

## 3.1 UTILIZAREA ARZĂTOARELOR

Pentru a aprinde arzătoarele, așezați un aprinzător în apropierea arzătorului, apăsați pe aprinzător și rotiți butonul corespunzător arzătorului în sens invers acelor de ceasornic.

Dacă nu ați folosit arzătoarele timp de câteva zile, așteptați câteva secunde înainte de a aprinde arzătorul, pentru a permite eliminarea aerului de pe țevi.

Pentru aparatele prevăzute cu aprindere electrică:

• Împingeți și rotiți butonul corespunzător arzătorului în sens invers acelor de ceasornic, către simbolul de aprindere

• Aprindeți arzătorul prin apăsarea butonului pentru aprindere

Pentru plitele cu aprindere automată pur și simplu apăsați butonul corespunzător arzătorului și rotiți-l către simbolul de aprindere.

Sistemul de aprindere va continua să genereze scânteele atât timp cât butonul de control este menținut apăsat.

Dacă arzătorul nu se aprinde în 5 secunde, rotiți butonul în poziția 0 și repetați operațiunea.

Pentru modelele prevăzute cu supapă de siguranță (la care fluxul de gaz este întrerupt dacă flacăra se stinge accidental) arzătoarele se aprind așa cum este descris mai sus, însă trebuie să fiți foarte atenți.

Înainte de a pune plita în funcțiune, verificați ca arzătoarele și coroanele arzătoarelor să fie corect așezate.

### RECOMANDĂRI GENERALE

Pentru rezultate de preparare cât mai bune, trebuie să utilizați recipiente cu baza plată. Dimensiunea bazei recipientului trebuie să se potrivească dimensiunii arzătorului utilizat, așa cum este prezentat în Tabelul A:

Tip arzător	Ø tigare/crațită (cm)	Putere (kW)	G20/20 mbar (metan)	G30/28-30 mbar (GPL)
AUX Arzător auxiliar	12 - 18	1,00	95 l/h	73 g/h
SR Arzător semi rapid	18 - 24	1,75	167 l/h	127 g/h
R Arzător rapid	24 - 26	2,50	238 l/h	182 g/h
UR Arzător ultra rapid	24 - 28	3,50	333 l/h	255 g/h
QC Arzător cu inel dublu	24 - 28	4,00	381 l/h	291 g/h

Tabelul A

Pentru recipientele mai mici va trebui să reglați intensitatea flăcării, astfel încât aceasta să nu depășească baza recipientului. Nu utilizați recipiente cu bază concavă sau convexă.

**AVERTIZARE:** Dacă flacăra se stinge accidental, rotiți butonul corespunzător arzătorului respectiv în poziția oprit și nu încercați să reaprindeți arzătorul decât după 1 minut.

Dacă, în timp, robinetul de gaz devine rigid, acesta va trebui uns. **Această operațiune trebuie efectuată numai de către un specialist.**

## 4. ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE

Înainte de a curăța plita, lăsați-o să se răcească. Scoateți ștecherul din priză sau (dacă este conexiune directă) deconectați aparatul de la sursa de alimentare cu energie.

Nu permiteți copiilor să realizeze operațiuni de curățare și întreținere, fără supravegherea unui adult.

Nu utilizați substanțe abrazive, detergenți corozivi, agenți de înnălbire sau substanțe acide. Nu aplicați substanțe alcaline sau acide (suc de lămâie, oțet etc.) pe suprafețele emailate, lăcuite sau din inox.

**AVERTIZARE** Nu utilizați aparate cu abur pentru a curăța plita.

Pentru curățarea suprafețelor din email, lăcuite sau cromate, utilizați o soluție de apă și detergent lichid sau un detergent care să nu fie caustic. Pentru suprafețele din inox, utilizați o soluție specială pentru curățarea inoxului.

Arzătoarele pot fi spălate cu o soluție de apă cu detergent lichid. Pentru a le reda strălucirea originală, puteți utiliza o soluție specială pentru curățarea suprafețelor din inox. După curățare, ștergeți bine arzătoarele și așezați-le la loc.

**Este foarte important ca arzătoarele să fie așezate corect.**

### Arzătoare și suporturi cromate

Arzătoarele și suporturile cromate au tendința de a se decolora în timp. Acest fapt nu va influența performanțele de utilizare ale plitei.

Pentru piese de schimb, vă rugăm să luați legătura cu centrele de service autorizate.

## 5. SERVICE

Înainte de a apela la service, vă rugăm să verificați următoarele:

- Dacă ștecherul este corect introdus în priză
- Dacă alimentarea cu gaz este corectă

În cazul în care defecțiunea nu poate fi detectată:

Oprii imediat funcționarea aparatului și luați legătura cu un centru de service autorizat. **NU ÎNCERCAȚI SĂ REPARAȚI DUMNEAVOASTRĂ APARATUL!**

## 6. PROTECȚIA MEDIULUI



Conform prevederilor legislației privind gestionarea deșeurilor, este interzisă eliminarea deșeurilor de echipamente electrice și electronice (DEEE) alături de deșeurile municipale nesortate. Ele trebuie predate la punctele municipale de colectare, societățile autorizate de colectare/reciclare sau distribuitori (în cazul în care se achiziționează echipamente noi de același tip).

Autoritățile locale trebuie să asigure spațiile necesare pentru colectarea selectivă a deșeurilor precum și funcționalitatea acestora. Contactați societatea de salubritate sau compartimentul specializat din cadrul primăriei pentru informații detaliate.

Deșeurile de echipamente electrice și electronice pot fi predate și distribuitorilor, la achiziționarea de echipamente noi de același tip (schimb 1 la 1).

Predarea, de către utilizatori, a deșeurilor de echipamente electrice și electronice, la punctele de colectare municipale, societățile autorizate de colectare/reciclare sau distribuitori (în cazul în care se achiziționează de echipamente noi de același tip) facilitează refolosirea, reciclarea sau alte forme de valorificare a acestora.

**Declarație de conformitate:** Acest aparat și părțile care vin în contact cu alimentele respectă reglementările stipulate în Directiva 89/109 CEE.



Aparatul este în conformitate cu Directivele Europene 2006/95/EC, 2004/108/EC și 2009/142/EC, precum și cu amendamentele ulterioare.

Importator: **CANDY HOOVER ROMANIA SRL**

Calea Victoriei, 155, bl.D1, sc.7, et.4, sector 1, București

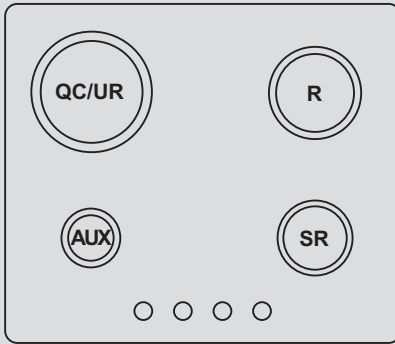
Tel/Fax: 021 318 32 97; 021 318 32 98

Tabelul 1

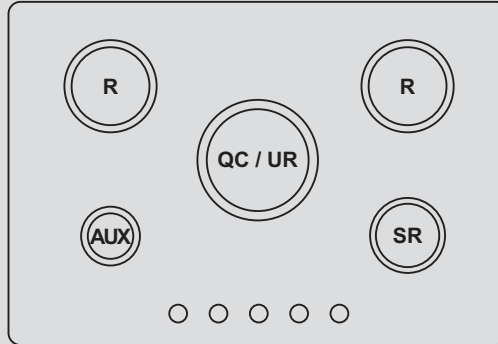
PLITE INCORPORABILE					
Arzător	1	1	2	3	2
	4 gaz QC / R / SR / AUX	4 gaz UR / R / SR / AUX	5 gaz QC / 2R / SR / AUX	4 gaz QC / R / SR / AUX	5 gaz UR / 2R / SR / AUX
Tip/referință	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X
Dispozitiv detectare probleme flacără	DA	DA	DA	DA	DA
Arzător auxiliar (AUX Ø 50 mm)	1	1	1	1	1
Arzător cu inel dublu (QC Ø 135 mm)	1	-	1	1	-
Arzător ultra rapid (UR Ø 110 mm)	-	1	-	-	1
Arzător semi rapid (SR Ø 75 mm)	1	1	1	1	1
Arzător rapid (R Ø 100 mm)	1	1	2	1	1
<b>Tip gaz instalat / Putere</b>					
Putere	9.25 kW	8.75 kW	11.75 kW	9.25 kW	11.25 kW
G 20/20 mbar (metan)	881 L/h	833 L/h	1119 L/h	881 L/h	1071 L/h
G 30/28-30 mbar (GPL)	673 g/h	636 g/h	854 g/h	673 g/h	818 g/h
Clasa de instalare	3	3	3	3	3
Voltaj / Frecvență V / Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz
Putere intrare	15 W	15 W	15 W	15 W	15 W
Aprindere electrică	DA	DA	DA	DA	DA
Dimensiuni produs	595 x 510	595 x 510	745 x 510	745 x 510	745 x 510

Acest produs este destinat pentru uz casnic.

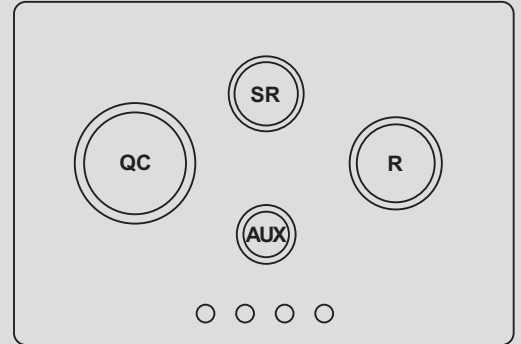
1



2




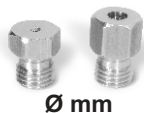

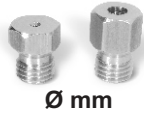

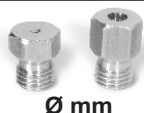
3



## HOBS GAS TYPE







I12HS3B/P

HU

Gaz típusa			<b>G20</b>
Gaz nyomása			<b>25 mbar</b>
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
AUX	1.20	0.26	0.76
SR	2.00	0.41	1.01
R	2.80	0.62	1.18
UR	3.80	1.20	1.44
QC	4.00	1.90	1.41
Gaz típusa			<b>G25.1</b>
Gaz nyomása			<b>25 mbar</b>
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
AUX	0.90	0.23	0.76
SR	1.60	0.36	1.01
R	2.25	0.53	1.18
UR	3.80	1.20	1.60
QC	3.50	1.75	1.45
Gaz típusa			<b>G30 / G31</b>
Gaz nyomása			<b>30 / 30 mbar</b>
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
AUX	1.00	0.23	0.50
SR	1.75	0.36	0.66
R	2.50	0.53	0.80
UR	3.50	1.20	0.94
QC	4.00	1.75	0.99

I12ELs3B/P




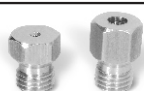
PL

Rodzaj gazu/Type de gaz/Gassoort/Gasart			<b>G20</b>
Cisnienie gazu/Pression gaz/Gasdruck			<b>20 mbar</b>
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
AUX	1.00	0.23	0.76
SR	1.75	0.36	1.01
R	2.50	0.53	1.18
UR	3.50	1.20	1.44
QC	4.00	1.75	1.45
Rodzaj gazu/Type de gaz/Gassoort/Gasart			<b>G30</b>
Cisnienie gazu/Pression gaz/Gasdruck			<b>37 mbar</b>
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
AUX	1.20	0.26	0.50
SR	2.00	0.41	0.66
R	2.80	0.62	0.80
UR	3.80	1.20	0.94
QC	4.00	1.90	0.96
Rodzaj gazu/Type de gaz/Gassoort/Gasart			<b>G2.350</b>
Cisnienie gazu/Pression gaz/Gasdruck			<b>13 mbar</b>
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
AUX	1.00	0.23	1.04
SR	1.75	0.36	1.32
R	2.50	0.53	1.60
UR	3.50	1.20	1.90
QC	3.50	1.75	1.90

UWAGA! PL G2.350 - 13 mbar (Ls) . Jeśli G2.350 - 13 mbar (Ls) jest używany można wykorzystać dysze o kodzie 35000239, Bardzo prosimy o zaopatrywanie autoryzowanym serwisie.




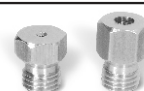
**II 2H3+**

CY, CZ, GB, GR, IE, IT, PT, SI, ES, CH, TR

Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz Tipo de gás/Tύπος αερίου/Gaz type/Gaz Tipi			<b>G20</b>
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása/Gaz Basıncı			<b>20 mbar</b>
	<b>P (Kw)</b>		 <b>Ø mm</b>
	<b>Max (kW)</b>	<b>Min (kW)</b>	
<b>AUX</b>	1.00	0.23	0.76
<b>SR</b>	1.75	0.36	1.01
<b>R</b>	2.50	0.53	1.18
<b>UR</b>	3.50	1.20	1.44
<b>QC</b>	4.00	1.75	1.45
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz/ Tipo de gás/Tύπος αερίου/Tipo de gás/Gaz type/ Vrsta plina/Pritisk plina/Typ gazu/Rodzaj gazu			<b>G30 / G31</b>
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak gasa/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása			<b>28-30/37 mbar</b>
	<b>P (Kw)</b>		 <b>Ø mm</b>
	<b>Max (kW)</b>	<b>Min (kW)</b>	
<b>AUX</b>	1.00	0.23	0.50
<b>SR</b>	1.75	0.36	0.66
<b>R</b>	2.50	0.53	0.80
<b>UR</b>	3.50	1.20	0.94
<b>QC</b>	4.00	1.75	0.99


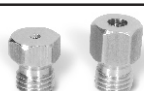


**II 2H3B/P**

BG, HR, DK, EE, FI, LV, LT, NO, RO, SK, SE

Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz Tipo de gás/Tύπος αερίου/Gaz type			<b>G20</b>
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak gasa/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása			<b>20 mbar</b>
	<b>P (Kw)</b>		 <b>Ø mm</b>
	<b>Max (kW)</b>	<b>Min (kW)</b>	
<b>AUX</b>	1.00	0.23	0.76
<b>SR</b>	1.75	0.36	1.01
<b>R</b>	2.50	0.53	1.18
<b>UR</b>	3.50	1.20	1.44
<b>QC</b>	4.00	1.75	1.45
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz/ Tipo de gás/Tύπος αερίου/Tipo de gás/Gaz type/ Vrsta plina/Pritisk plina/Typ gazu/Rodzaj gazu			<b>G30 / G31</b>
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak gasa/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása			<b>30/30 mbar</b>
	<b>P (Kw)</b>		 <b>Ø mm</b>
	<b>Max (kW)</b>	<b>Min (kW)</b>	
<b>AUX</b>	1.00	0.23	0.50
<b>SR</b>	1.75	0.36	0.66
<b>R</b>	2.50	0.53	0.80
<b>UR</b>	3.50	1.20	0.94
<b>QC</b>	4.00	1.75	0.99


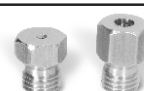


**II 2L 3B/P**

NL


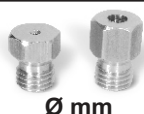

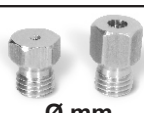

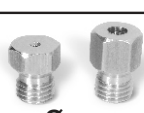
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz			<b>G25</b>
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas			<b>25 mbar</b>
	<b>P (Kw)</b>		 <b>Ø mm</b>
	<b>Max (kW)</b>	<b>Min (kW)</b>	
<b>AUX</b>	0.90	0.23	0.76
<b>SR</b>	1.60	0.36	1.01
<b>R</b>	2.25	0.53	1.18
<b>UR</b>	3.40	1.20	1.44
<b>QC</b>	3.70	1.75	1.45
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz			<b>G30 / G31</b>
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas			<b>30/30 mbar</b>
	<b>P (Kw)</b>		 <b>Ø mm</b>
	<b>Max (kW)</b>	<b>Min (kW)</b>	
<b>AUX</b>	1.00	0.23	0.50
<b>SR</b>	1.75	0.36	0.66
<b>R</b>	2.50	0.53	0.80
<b>UR</b>	3.50	1.20	0.94
<b>QC</b>	4.00	1.75	0.99


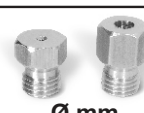

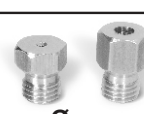
**II 2E 3B/P**

DE

Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz			<b>G20</b>
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas			<b>20 mbar</b>
	<b>P (Kw)</b>		 <b>Ø mm</b>
	<b>Max (kW)</b>	<b>Min (kW)</b>	
<b>AUX</b>	1.00	0.23	0.76
<b>SR</b>	1.75	0.36	1.01
<b>R</b>	2.50	0.53	1.18
<b>UR</b>	3.50	1.20	1.44
<b>QC</b>	4.00	1.75	1.45
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz			<b>G30 / G31</b>
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas			<b>50/50 mbar</b>
	<b>P (Kw)</b>		 <b>Ø mm</b>
	<b>Max (kW)</b>	<b>Min (kW)</b>	
<b>AUX</b>	1.00	0.30	0.46
<b>SR</b>	1.75	0.45	0.58
<b>R</b>	3.00	0.70	0.79
<b>UR</b>	3.50	1.20	0.94
<b>QC</b>	4.00	2.20	0.89

**Wichtig:** Österreich, Deutschland und der Schweiz-AT, DE, CH G30/31-50 mbar (3B/P) Beim Gastyp G30/31-50 mbar (3B/P) dagegen müssen die Gasdüsen Art.-Nr. 35000238 benutzt werden. Bitte bestellen Sie die entsprechenden Gasdüsenätze bei unserem autorisierten Werkskundendienst.

Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/ Type de gaz/Tipo de gás/Τύπος αερίου/Gaz type			<b>G20</b>
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak gasa/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása			<b>20 mbar</b>
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
<b>AUX</b>	1.00	0.23	0.76
<b>SR</b>	1.75	0.36	1.01
<b>R</b>	2.50	0.53	1.18
<b>UR</b>	3.50	1.20	1.44
<b>QC</b>	4.00	1.75	1.45
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/ Type de gaz/Tipo de gás/Τύπος αερίου/Gaz type			<b>G25</b>
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak gasa/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása			<b>25 mbar</b>
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
<b>AUX</b>	0.90	0.23	0.76
<b>SR</b>	1.60	0.36	1.01
<b>R</b>	2.25	0.53	1.18
<b>UR</b>	3.40	1.20	1.44
<b>QC</b>	3.70	1.75	1.45
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz/ Tipo de gás/Τύπος αερίου/Tipo de gás/Gaz type/ Vrsta plina/Pritisk plina/Typ gazu/Rodzaj gazu			<b>G30 / G31</b>
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak gasa/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása			<b>28-30/37 mbar</b>
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
<b>AUX</b>	1.00	0.23	0.50
<b>SR</b>	1.75	0.36	0.66
<b>R</b>	2.50	0.53	0.80
<b>UR</b>	3.50	1.20	0.94
<b>QC</b>	4.00	1.75	0.99

Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz			<b>G20</b>
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas			<b>20 mbar</b>
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
<b>AUX</b>	1.00	0.23	0.76
<b>SR</b>	1.75	0.36	1.01
<b>R</b>	2.50	0.53	1.18
<b>UR</b>	3.50	1.20	1.44
<b>QC</b>	4.00	1.75	1.45
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz			<b>G30 / G31</b>
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas			<b>50/50 mbar</b>
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
<b>AUX</b>	1.00	0.30	0.46
<b>SR</b>	1.75	0.45	0.58
<b>R</b>	3.00	0.70	0.79
<b>UR</b>	3.50	1.20	0.94
<b>QC</b>	4.00	2.20	0.89

**Wichtig:** Österreich, Deutschland und der Schweiz - **AT, DE, CH G30/31 - 50 mbar (3B/P)** Beim Gastyp **G30/31 - 50 mbar (3B/P)** dagegen müssen die Gasdüsen Art.-Nr. **35000238** benutzt werden. Bitte bestellen Sie die entsprechenden Gasdüsenätze bei unserem autorisierten Werkskundendienst

**Remarque :** Autriche, Allemagne et Suisse - **AT, DE, CH G30/31 - 50 mbar (3B/P)** Si le gaz utilisé est de type **G30/31 - 50 mbar (3B/P)**, vous pouvez utiliser le jeu d'injecteurs **35000238**. Merci de vous rapprocher du service approprié pour obtenir le jeu d'injecteurs.

**Nota:** Austria, Germania, Svizzera - **AT, DE, CH G30/31 - 50 mbar (3B/P)** Se dovete installare il gas **G30/31 - 50 mbar (3B/P)**, va utilizzato il set di iniettori di cui al codice **35000238**. Prego richiedere il set di iniettori al servizio assistenza autorizzato

**GB - IE**

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

**FR**

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

**CZ**

Výrobce nezodpovídá za nepřesnosti obsažené v této příručce vzniklé při tisku nebo překladu. Vyhrazujeme se právo provádět úpravy výrobku podle potřeby, aniž by byly dotčeny charakteristiky vztahující se k bezpečnosti nebo provozu.

**DE**

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Druck- oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.

**ES**

La empresa constructora declina toda responsabilidad derivada de eventuales errores de impresión contenidos en el presente libro. Se reserva además el derecho de realizar las modificaciones que se consideren útiles a los productos sin comprometer las características esenciales.

**PL**

Producent nie będzie ponosić odpowiedzialności za jakiegokolwiek niedokładności wynikające z druku lub błędów tłumaczenia występujące w niniejszej broszurze. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania modyfikacji produktu zgodnie z potrzebami, w tym w interesie konsumenta, bez szkody dla charakterystyk dotyczących bezpieczeństwa lub działania.

**TR**

Üretici, bu klavuzda meydana gelecek baskı hatalarından sorumlu değildir. Üretici gerekli olması durumunda ürünün emniyet ve işlevine ilişkin olmak kaydıyla üründe değişiklik yapma hakkını saklı tutar.

**RU**

Производитель не несет ответственности за опечатки и неточности, которые могут встретиться в данной инструкции. Мы оставляем за собой право вносить изменения в конструкцию выпускаемых нами изделий с целью улучшения качества выпускаемой продукции. При этом основные функции изделия и его безопасность будут оставаться неизменными.

**SL**

Proizvajalec ni odgovoren za napake v tej knjižici, ki bi nastale ob tisku ali prepisu. Pridržujemo si pravico izvajanja potrebnih sprememb na izdelku, tudi tistih, ki se nanašajo na porabo, brez škode za varnost in funkcionalnost naprave.

**IT**

La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa contenuti nel presente libretto. Si riserva inoltre il diritto di apportare le modifiche che si renderanno utili ai propri prodotti senza compromettere le caratteristiche essenziali.

**PT**

O fabricante não será responsável por quaisquer imprecisões resultantes de impressão ou transcrição de erros contidos na presente brochura. Reservamo-nos ao direito de efectuar alterações aos produtos, conforme necessário, incluindo as taxas de consumo, sem prejuízo das características relacionadas com a segurança ou funcionamento.

**HU**

A gyártó nem vállal felelősséget az ebben a kiadványban előforduló nyomtatási és elírási hibákból eredő pontatlanságokért. A biztonsággal vagy a működéssel kapcsolatos jellemzők sérelme nélkül fenntartjuk a jogot a termékek szükség szerinti változtatására.

**RO**

Producătorul nu se face responsabil pentru erorile de printare din acest manual. Ne rezervăm dreptul de a realiza modificări asupra produselor fără a afecta caracteristicile privind siguranța sau funcționarea. Versiunea în limba engleză este de referință.