sporák
instalace a použití

Sporák
inštaláciu a použitie

Fornuis
Installatie en gebruik

Κουζίνα
Εγκατάσταση και χρήση

Cocina
Instalación y uso

Fogão
Instalação e utilização

K6 C51/R
K6 C51/GR
K6 C56/GR



INDESIT

(CZ) **Sporák s víceúcelovou pecící troubou a sklokeramickou varnou deskou**
Návod k instalaci a použití 3

(SK) **Sporák s viacúčelovou rúrou a sklokeramickou varnou platňou**
Návod na inštaláciu a použitie 16

(NL) **Fornuis met multifunctie-oven en keramische kookplaat**
Instructies voor het installeren en gebruik 28

(GR) **Κουζίνα με πολυλειτουργικό φούρνο και κεραμεική επιφάνεια**
Οδηγίες εγκατάστασης και χρήσης 40

(ES) **Cocinas con horno multifunciones y encimera de vidriocerámica**
Instrucciones para la instalación y el uso 55

(PT) **Fogão com forno multifunção e plano de vitrocerâmica**
Instruções para a instalação e utilização 67

K6 C51/R
K6 C51/GR
K6 C56/GR

Sporák

Návod k instalaci a použití

Vážený zákazníku,
děkujeme Vám, že jste si zakoupil výrobek společnosti INDESIT Company, spa.

Při vybírání přístroje pečlivě zvažte, jaké činnosti a funkce od přístroje požadujete. To, že výrobek nevyhovuje Vaším pozdějším nárokům, nemůže být důvodem k reklamaci. Před prvním použitím si pozorně přečtěte přiložený český návod, který dodává firma INDESIT Company spa ke svým dováženým výrobkům a důsledně se jím řiďte.
Veškeré výrobky slouží pro domácí použití. Pro profesionální použití jsou určeny výrobky specializovaných výrobců. Všechny doklady o koupi a eventuálních opravách Vašeho výrobku pečlivě uschovejte pro poskytnutí maximálně kvalitního záručního i pozáručního servisu.

Dodržování těchto zásad, povede k Vaší spokojenosti. V případě jejich nerespektování však nemůžeme uznat případnou reklamaci. Doporučujeme Vám po dobu záruční lhůty uchovat původní obaly k výrobku.

Než budete kontaktovat servisní středisko, pečlivě prostudujte návod na obsluhu a záruční podmínky uvedené v záručním listě. Pokud bude při opravě zjištěno, že závada nespadá do záruky, uhradí vzniklé náklady zákazník.

Vážený zákazníku, návod který jste obdržel k našemu výrobku, vychází z všeobecného návodu pro celou výrobkovou řadu. Z tohoto důvodu může dojít k situaci, že některé funkce, ovládací prvky a příslušenství nejsou určeny pro Váš výrobek. Děkujeme za pochopení.

Aby byla zajištěna řádná ÚČINNOST a BEZPEČNOST tohoto zařízení, doporučujeme Vám:
- Kontaktovat servisní středisku, které je autorizováno výrobcem.
- Vždy používat originální náhradní díly.



Evropská směrnice 2002/96/EC o odpadních elektrických a elektronických zařízeních stanovuje, že staré domácí elektrické spotřebiče nesmí být odkládány do běžného netříděného domovního odpadu. Staré spotřebiče musí být odevzdány do odděleného sběru, a to za účelem recyklace a optimálního využití materiálů, které obsahují, a z důvodu předcházení negativním dopadům na lidské zdraví a životní prostředí. Symbol “přeškrtnuté popelnice” na výrobku vás upozorňuje na povinnost odevzdat zařízení po skončení jeho životnosti do odděleného sběru.
Spotřebitelé by měli kontaktovat příslušné místní úřady nebo svého prodejce ohledně informací týkajících se správné likvidace starého zařízení.

Varování

Pro zajištění bezpečnosti a dlouhé životnosti trouby doporučujeme následující:
- volejte pouze výrobcem autorizovaná servisní centra
- používejte pouze originální náhradní díly

1 **Toto zařízení je určeno pro soukromé, neprofesionální použití v domácnosti.**

2 **Přečtěte si pečlivě tento návod k obsluze, protože v něm naleznete důležité rady týkající se bezpečné instalace, obsluhy a údržby. Tento návod k obsluze se uschovejte na bezpečné místo pro jeho budoucí použití.**

3 Vybalte zařízení a ujistěte se, že zařízení transportem nebylo poškozeno. V případě, že jste na pochybách nepoužívejte toto zařízení. Zavolejte kvalifikovanému technikovi pro pomoc. Pro Vaši bezpečnost, obalový materiál (plastikové obaly, polystyrénovou pěnu, napínáčky apod..) ukliďte z dosahu dětí.

4 Zařízení musí být instalováno kvalifikovaným technikem v souladu s pravidly tohoto manuálu a pravidly danými výrobcem pro instalaci tohoto zařízení. V případě úrazu nebo poranění osob, zvířat nebo vlastnictví budou výrobcem akceptovány pouze ty případy, kdy bylo jednáno ve shodě s pravidly v tomto manuálu.

5 Elektrická bezpečnost zařízení je zajištěna jen v případě, že zařízení bylo zapojeno řádně a do výkonného zemnícího systému a v souladu s bezpečnostními pravidly. Ujistěte se, že tyto základní požadavky byly splněny. Jestliže si nejste jisti, nechte j překontrolovat kvalifikovaným technikem. Výrobcem nebude brán zřetel na škody způsobené špatným nebo nesprávným uzemněním.

6 Před připojením zařízení velmi dobře zkontrolujte technické specifikace, které jsou uvedeny na štítku, jestli korespondují s Vaším el. proudem.

7 Zkontrolujte, že dodávka el. proudu a zdířky zda-li jsou dostačující pro celkovou potřebu Vašeho zařízení, jehož údaje jsou na štítku. V případě, že si nejste jisti tak prosím volejte kvalifikovaného technika pro radu.

8 Mnohopólový okruh s mezi kontakty o 3 mm nebo více musí být dostupný pro instalaci.

9 Zásuvka a zástrčka sporáku nejsou kompatibilní, můžete si je nechat vyměnit podle modifikace Vašeho modelu kvalifikovaným technikem, který Vám je vymění a zkontroluje nároky Vašeho zařízení na příkon. Rozhodně není doporučováno užití adaptéru nebo více rozdvojky a/nebo přípojky. Jestliže je nevyhnutelné je použít pamatujte na to, že je doporučováno použit pouze jedeno nebo vícečetný adapter a přípojky, která je schválena a podléhá všem bezpečnostním pravidlům. Pro případ, nikdy nepřekonejte maximální kapacitu proudu na samotném adaptéru nebo přípojce a maximální el. proud Vašeho vícenásobného adaptéru.

10 Nenechávejte zařízení zapnuté v el. proudu není-li to nutné. Vypněte jej z hlavního přívodu a odpojte i plyn jestliže nepoužíváte sporák.

11 **Otvory a zdířky užívané ventilací a pro šíření žáru musí být vždy otevřeny nebo nesmí být ucpány.**

12 Uživatel nesmí sám vyměňovat zásobovací kabel zařízení. Vždy musí být zavolán autorizovaný servis v případě výměny kabelu nebo poškození kabelu.

13 Zařízení musí být užíváno pouze na účely jemu určené. Jakékoliv další varianty užití (např. vyhřívání místnosti) jsou neuváženě a jsou velmi nevhodné a následkem toho může dojít k nebezpečí.
Výrobce odmítá veškerou zodpovědnost za škody způsobené neuváženým a nezodpovědným užíváním.

14 Základní pravidla musí být dodržována při užívání elektrického zařízení. Obzvláště ta následující jsou velmi důležitá:
- nedotýkejte se zařízení když máte mokré nohy a ruce
- nepoužívejte zařízení na lékařské účely
- nepoužívejte nástavby, však musíte-li buďte opatrní
- nikdy netahejte za připojovací kabel když je zařízení zapnuto do elektrické sítě.
- nikdy nevystavujte zařízení vlivům počasí (jako je slunce, déšť apod..)
- nikdy nedovolte, aby zařízení užívaly děti a rodinní příslušníci, kteří nejsou seznámeni s tím jak nabýt zařízení užíváno, bez dohledu.

15 Vždy zařízení vypněte z rozvodu elektrické sítě před tím něž se jej budete chystat čistit.

16 V případě, že skleněný povrch je rozbitý okamžitě zařízení odpojte z elektrické rozvodné sítě. Zavolejte na opravu jen autorizovaný servis a žádejte jen originální náhradní díly. Opravy musí být v souladu s bezpečnostními pravidly.

17 V případě, že zařízení není dlouhodobě užíváno, pamatujte na to, že je nutné zařízení vypojit ze sítě a odpojit připájecí kabel. Také zabezpečte všechny nebezpečné části proti dětem, které si rády s těmito zařízeními hrají.

18 Sklo keramická deska je odolná proti všem tepelným změnám. Pamatujte však na to, jakýmkoliv ostrým kuchyňským nádobím nebo nástroji můžete poškodit povrch deky. Jestliže se něco podobného přihodí, vypněte zařízení ze elektrického proudu a zavolejte místní servis.

19 Pamatujte také na to, že všechny povrch trouby a varné desky zůstávají ještě tak nejméně půl hodiny po vaření horké. Proto neodkládejte jakékoliv nádoby na tyto horké povrchy.

20 Vyhněte se nasazování jakýchkoliv skleněných poklopů.

21 Nezapínejte varné plochy když na nich leží hliníkové fólie nebo plastikově objekty.

22 Dávejte pozor na horké povrchy.

23 Užíváte-li menších domácích elektrických přístrojů, zavírejte plotnu a zajistěte, aby kabely těchto zařízení se nedotýkaly horkých ploch této trouby.

24 U hrnců s držadly se vyhněte tomu, aby tato držadla neklepala při vaření do plotny.

25 Vaříte-li, pokládejte hrnce okamžitě na varnou deku, jinak může dojít k jejímu přehřátí a tak i k poškození topného tělíska.

26 **Úvodní instrukce.** Užitím sklo těsnících tmelů můžete zanechat na skle mastné stopy. Pamatujte, že je očistíte normálním neabrazivním čistícím prostředkem ještě před použitím zařízení. V průběhu prvních několika hodin užívání můžete cítit pálící se gumu, což ale velice rychle zmizí.

27 **Když je zařízení zapnuto, topná tělíska a další části zařízení jako jsou dvířka trouby jsou extrémně horká. Ujistěte se, že nikdo se jich nebude dotýkat a také děti.**

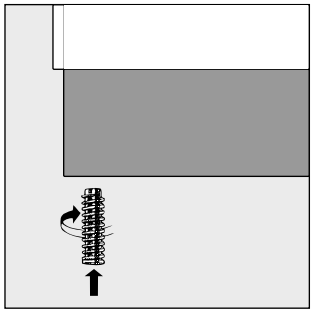
28 Ujistěte se, že knoflíky "•"/"○" jsou v těchto pozicích když zařízení není právě používáno.

29 Jestliže je zařízení umístěno na podstavci, udělejte předběžná bezpečnostní opatření, aby z tohoto podstavce zařízení nesklouzlo.

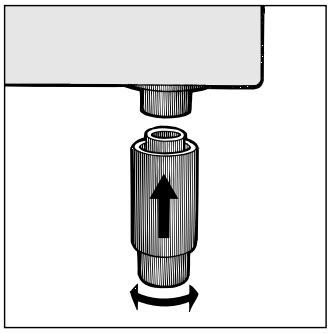
Následující instrukce by měli být čteny kvalifikovaným technikem, který bude zařízení zapojovat, nastavovat a technicky zprovozňovat v souladu s bezpečnostními pravidly.
Důležité: Před prováděním jakýchkoli seřizovacích nebo údržbových prací odpojte spotřebič od sítě.

Umístění
Vařič je vyroben s typem X stupněm ochrany proti přehřátí.

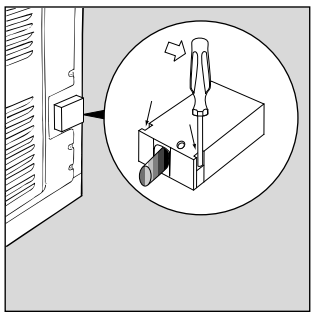
Vyrovnání Vašeho přístroje (jen u určitých modelů)
Polohu naladíte 4mi nožičkami vyšroubováním na pozici, kterou potřebujete. Úroveň nenastavujte když ji nepotřebujete. Pozici není nutné nastavovat když jsi nepotřebujete.



Zvýšení nohou (jen u určitých modelů)
Našroubujte přiložené nožičky na Vaše zařízení.

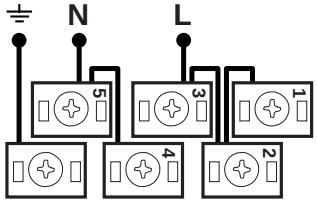


Instalace napájecího kabelu
Otevření svorkovnice:
- Pomocí šroubováku odstraňte boční úchytky krytu svorkovnice;
- Tahem otevřete kryt svorkovnice

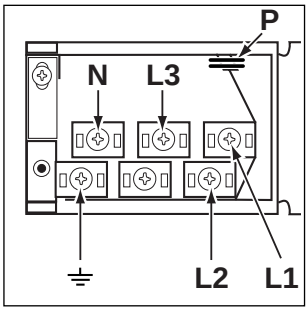


Při zapojování napájecího kabelu postupujte následovně:
- Odstraňte upínací šroub kabelu a dotykové šrouby
  Poznámka: propojky jsou připraveny výrobcem pro připojení jednofázového el. proudu 230 V (obr. A)
- pro provedení elektrického připojení podle obr. C a D, použijte dvě propojky umístěné uvnitř krabice (obr. B – označení „**P**")
- Kabel upevněte do speciální kabelové svěrky a zavřete kryt svorkovnice.

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

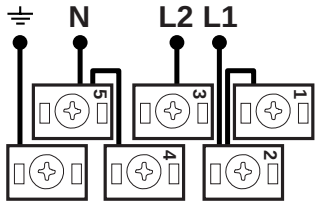


Obr. A



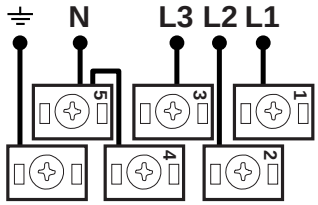
Obr.B

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363



Obr. C

400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



Obr. D

Připojení napájecího kabelu k síti
Na síťový přívod připevněte vhodnou síťovou vidlici, která odpovídá zátěži uvedené na typovém štítku. Pokud je sporák připojen přímo k síti, je třeba se mezi zařízení a síť zapojit vícepólový vypínač (jistič) s minimální vzdáleností kontaktů v rozpojeném stavu 3 mm, který je dimenzován na příslušné zatížení a odpovídá platným bezpečnostním normám (žlutozelený ochranný vodič uzemnění nesmí být vypínačem přerušen).
Síťový přívod musí být umístěn tak, aby na žádném místě nebyl vystaven teplotě, která by byla o 50° vyšší, než je teplota v pokoji. Před skutečným připojením ještě překontrolujte:
- limitní ventily a domácí může podporovat napájení zařízení (viz typový štítek;
- hlavní zdrojová síť je náležitě uzemněna v souladu s platnými pravidly;
- snadný přístup k zdířkám a omnipolárnímu okruhu, ke kterému bude zařízení připojováno.

Technické údaje

Vnitřní rozměry trouby:
Rozměry(VxŠxH): 32x40x43,5 cm
Vnitřní objem trouby: 56 litrů
Max. energetická spotřeba trouby: 2250 W

Rozměry varné desky:
šířka: 46 cm
hloubka: 42 cm
výška: 8,5 cm

Keramická plotna:
Zadní pravá: 2100 W
Přední pravá: 1200 W
Přední levá: 1700 W
Zadní levá: 1200 W
Max. spotřeba keramické desky: 6200 W

Napětí a frekvence el. příkonu:
230V/400V 3N ~ 50/60Hz - 50Hz Viz datový štítek

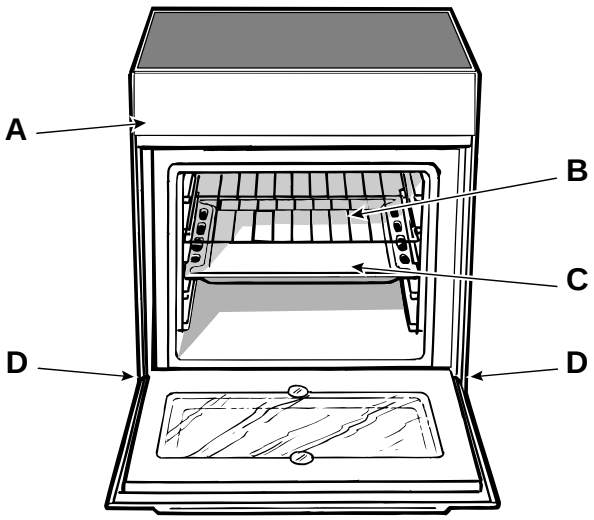
Spotřeba energie:
Norma 2002/40/CE na štítku elektrických sporáků
Norma EN 50304
Spotřeba energie v běžných podmínkách:
rozehřátí trouby: horkovzdušný režim
Spotřeba energie při použití nuceného oběhu vzduchu:
rozehřátí trouby: režim pečení

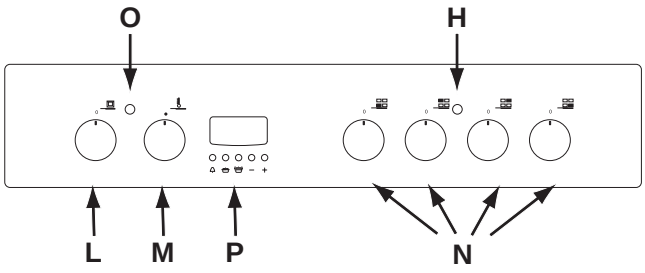
CE

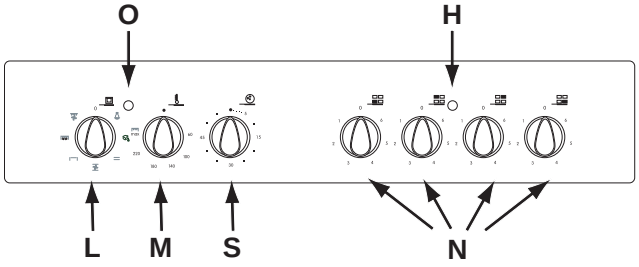
Tento spotřebič vyhovuje následujícím směrnicím EHS:
2006/95/EC z 12/12/06 (Nízké napětí) a následným úpravám;
2004/108/EC z 15/12/04 (Elektromagnetická kompatibilita) a následným úpravám;
- 93/68/EC z 22/07/93 a následným úpravám.
- 2002/96/EC

Popis sporáku

A Kontrolní panel
B Rošt
C Plech pro odkapávání přebytečného tuku nebo pro pečení
D Nastavitelné nohy
H Světelný indikátor teplosti ploten
L Ovládací knoflík nastavení
M Ovládací knoflík teploty
N Ovládací knoflíky pro elektrické plotny
O Světýlko termostatu
S Ovládací knoflík časovače
P Elektronické zařízení na programování pečení







Všechny programy tohoto sporáku jsou ovládány hlavním knoflíkem a dalšími tlačítky na hlavním panelu sporáku.

Poznámka: Před prvním použitím doporučujeme nastavit termostat na nejvyšší stupeň a nechat troubu zapnutou bez pokrmu alespoň 30 minut. Poté troubu otevřete a ponechte ji vyvětrat. Případný zápach je způsobem odpařováním látek použitých na ochranu trouby při skladování.

Poznámka: Při grilování nebo rožnění (jen u vybraných modelů) umístěte na dno trouby nádobu na odkapávání šťávy nebo tuku. U ostatních programů pečení nevkládejte žádné nádoby nebo pokrmy na dno trouby. Můžete tak způsobit poškození emailového pláště trouby. Nádoby s pokrmem vždy umísťujte jen na rošt, který je součástí vybavení trouby.

Ovládací knoflík trouby

Tato multifunkční trouba kombinuje výhody tradičního vaření s nejmodernějšími funkcemi typu horkovzdušné pečení, v jednom zařízení. Je to velmi universální zařízení, které Vám umožňuje vybrat snadno a bezpečně mezi 5 různými pečícími režimy. Z těchto variabilních nabídek můžete sestavit to co právě potřebujete naprogramovat, ovládacím knoflíkem „**L**" a příslušnou teplotu „**M**" knoflíkem, který je rovněž situován na ovládacím panelu.

Poznámka:Před prvním použitím doporučujeme nastavit termostat na nejvyšší stupeň a nechat troubu zapnutou bez pokrmu alespoň 30 minut, se zavřenými dveřmi. Poté troubu otevřete a ponechte ji i místnost vyvětrat. Případný zápach je způsobem odpařováním látek použitých na ochranu trouby při skladování.

Poznámka: Při grilování nebo rožnění umístěte na dno trouby nádobu na odkapávání šťávy a/nebo tuku, ale jen v případě použití těchto programů jako je grilování (jen u vybraných modelů) U ostatních programů pečení nevkládejte žádné nádoby nebo pokrmy na dno trouby. Můžete tak způsobit poškození emailového pláště trouby. Nádoby (misky, hliníkové fólie, apod.. apod..) s pokrmem vždy umísťujte jen na rošt, který je součástí vybavení trouby.

Program „Rozmrazování"

Nastavení ovladače „**M**": **jakákoliv teplota**
Ventilátor umístěný na dně trouby způsobuje cirkulaci vzduchu kolem rozmrazovaného pokrmu. Tento program je vhodný pro rozmrazení všech druhů jídel, zvláště pak choulostivých jako např. zmrzlinové dorty, krémové nebo deserty pudingového typu a ovocné koláče. S použitím ventilátoru je čas rozmrazování přibližně poloviční. U masa, ryb a chleba je možné proces urychlit aktivací programu „Kombinované pečení" a nastavením teploty mezi 80 a 100 °C.

Program „Konvekční trouba"

Nastavení ovladače „**M**": teplota mezi **60°C** a **Max**.
Při tomto programu se aktivuje horní i dolní tepelné těleso trouby.
Konvekční pečení je klasický a tradiční způsob přípravy pokrmů, který se vyznačuje vynikajícím rozložením tepla a sníženou spotřebou energie. Konvekční trouba je doposud nepřekonaná při přípravě pokrmů skládajících se z různých druhů potravin (např. žebírka se zelím, sušené ryby, jemné telecí maso s rýží atd.). Ideální je při přípravě dušených masových pokrmů, gulášů, zvěřiny, šunky a ostatních jídel vyžadujících pomalou přípravu nebo občasné podlévání. Konvekční způsob je také vynikající při pečení koláčů, přípravě těstovin a dušení zeleninovo-masových směsí. Kvůli správnému rozložení tepla použijte pouze jeden rošt, jehož výškovým umístěním v troubě regulujete poměr tepla mezi horní a dolní částí trouby.

Program „Horkovzdušný ohřev"

Nastavení ovladače „**M**": teplota mezi **60°C** a **Max.**
Topné tělísko je zapnuto s pomocným ventilátorem. Vzhledem k tomu je pak teplo v troubě rozmísťováno velmi jednotně, což zaručuje, že pečené pokrmy jsou jednotně zlatavé na povrchu a jednotně propečené. V tomto programu můžete péci velké množství různých pokrmů v jeden moment, ale s přibližným požadavkem na dobu pečení. Maximálně však 2 plechy mohou být použity v jeden moment a je nutné dodržovat pravidla, která jsou popsána v tabulce pojmenované: „Pečení na více než jen jednom plechu". Pečení s pomocným ventilátorem je doporučováno především na pečení a dokončení pečení gratinování pokrmů nebo pro prodloužení času pečení, jako například u: lasaní, zapékání těstovin, pečení kuřete a brambor, apod.. Mimo to je velmi dobré použít nižších teplot pro kvalitní distribuci tepla při pečení. Díky čemuž ztratíte co nejmenší množství šťávy, což je u pečícího masa velmi časté. Pečení s pomocným ventilátorem je velmi vhodné pro pečení ryb, které jsou připravovány s aromatickým kořením, díky tomuto pečícímu programu udržíte u těchto potravin chuť, vůni a vzhled.
Deserty: pečení s pomocným ventilátorem je velmi vhodné pro pečení kynutých koláčů, zákusků.
Mimoto je tento režim také vhodný na pečení bílých a červených mas a chleba při nastavení teploty na 80°C. Pro rozmražení jemných potravin nastavte teplotu na 60°C nebo použijte pro cirkulaci pouze studený vzduch natavením na teplotu 0°C.

Program „Vrchní ohřev"

Nastavení ovladače „**M**": teplota mezi **60°C** a **Max.**
Vrchní topné tělísko se zapne. Tento režim pečení může být použit pro zhnědnutí pečených potravin v poslední fázi pečení.

Program „Gril" |▼▼▼|

Nastavení ovladače „**M**": **Max.**

Při tomto programu se aktivuje pouze tepelné těleso v horní části trouby. Je možné také použít rožeň. Vysoká teplota a přímé působení tepla umožňuje rychlé opečení masa a udržení šťávy uvnitř, čímž se stává křehčím a jemnějším. Dále je vhodný pro přípravu hovězích steaků, jehněčího, žebírek, filetů, hamburgerů apod.

Vždy ponechejte dvířka trouby pootevřené kromě použití rožně.

V kapitole „Praktické rady" naleznete několik návodů na grilování.

Program „Grilování s pomocným ventilátorem"

Nastavení ovladače „**M**": teplota mezi **60°C** a **200°C.**

Centrální tepelné tělísko a pomocní ventilátor se zapne. Díky kombinaci schopností a tohoto programu zvýšíte efektivitu jednosměrného tepelného působení, což Vám umožňuje cirkulace skrze celou troubu. Pomůže vám správně nažhavit povrch pokrmu a tak dobře proniknout přímo do pečené potraviny. Skvěle se tato funkce hodí na pečení kebabů z masa a zeleniny, párků, klobás, žebírek, jehněčího, kuřat a kořeněných omáček, vepřového apod..

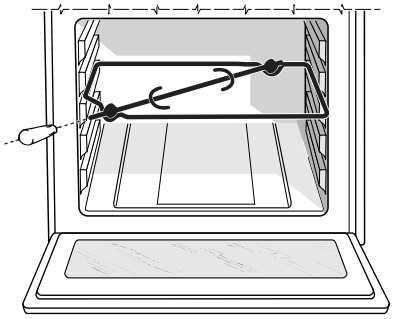
Všechny pokrmy při gratinování musí být pečeny se zavřenými dvířky.

Tento režim pečení je rovněž ideální pro pečení steaků z ryb, jako jsou mečouni, tuňáci, kanice, plněných sepií apod..

Otočný rožeň (u vybraných modelů)

Před rožněním je třeba provést následující:

a) umístěte nádobu do první drážky;
b) vložte speciální rožnící rám do třetí drážky a umístěte vlastní rožeň skrz příslušný otvor na rožnícím rámu u zadní strany trouby;
c) zahajte rožnění otočením ovladače „**L**" do polohy (doplnit symbol).



Osvětlení trouby

Nastavte knoflík „**L**" na symbol . Rozsvítíte tak světlo uvnitř trouby a toto světlo zůstane svítit jestliže zapnete jakýkoliv pečící program.

Světýlko termostatu (O)

Světýlko indikuje, že se trouba zahřívá. Když toto světýlko zhasne teplota uvnitř trouby dosáhla nastavené teploty knoflíkem termostatu. V tomto případě se světýlko bude rozsvěcet a zhasínat jak bude termostat dotahovat klesající teplotu na požadovanou teplotu, tak aby byla požadovaná teplota kontaktní.

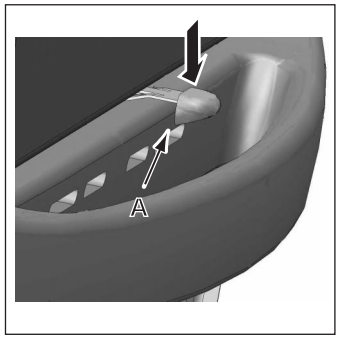
Ovládací knoflík časovače (S)

Aby byl zapnut časovač musíte knoflíkem „**S**" otočit ve směru hodinových ručiček téměř až do konce . Poté otočit zpět a můžete nastavit Vámi požadovaný čas vložením čísel za minuty, na kontrolním panelu.

Poznámka: U spotřebičů vybavených elektronickým programovacím zařízením pro použití elektrické trouby stiskněte před volbou požadované funkce pečení současně tlačítka a (na displeji se zobrazí symbol).

Zablokování dvířek

Některé modely jsou vybavené „zablokováním dvířek", umístěným mezi ovládacím panelem a dvířky trouby. Pro otevření dvířek trouby zatlačte tlačítko „**A**" směrem dolů tak, jak je znázorněno na obrázku.



Chladicí ventilace

Pro snížení vnější teploty jsou některé modely vybaveny chladicím ventilátorem, který produkuje proud vzduchu vycházející z prostoru mezi čelním panelem a dvířky trouby.

Poznámka: Po ukončení pečení zůstane ventilátor v činnosti, dokud trouba dostatečně nevychladne.

Praktické rady pro pečení

Tato trouba nabízí širokou škálu možností, jak co nejchutněji připravit různé druhy pokrmů. Časem se naučíte využívat všestrannost tohoto přístroje. Následující instrukce jsou pouze vodítkem, jak můžete rozšířit své osobní zkušenosti.

Předehřátí

Jestliže musí být trouba předehřátá (což je vlastně vždy v případech kdy budete péci jakékoliv kynuté pečivo), „**pomocný větrák**“ použijte na zvýšení teploty, které je velmi rychlé a hlavně úsporné.
Po zahřátí trouby, než vložíte pečený pokrm musíte troubu naprogramovat dle Vámi požadovaného programu.

Pečení na více roštech

Chcete-li péci na více než jen jednom roštu, použijte „ **pečení s pomocným větrákem**“ , který je určen pro tento způsob vaření.

- Trouba je vybavena 5 rošty. Během pečení se zapnutým větrákem, použijte dva ze tří středních roštů. Nižší a vyšší rošt přijímá horký vzduch přímo. Proto na nich může dojít ke spálení obzvláště choulostivého pokrmu.
- Obecně je vhodnější používat druhý a čtvrtý rošt ode dna trouby. Pokrmy, které vyžadují větší teplotu, umístěte na druhý rošt ode dna trouby. Například, když pečete maso dohromady s jiným pokrmem, umístěte maso na druhý rošt ode dna trouby a druhý pokrm na čtvrtý rošt.
- Pečete-li více pokrmů dohromady, který vyžadují různou dobu přípravy a různé teploty, zvolte teplotu průměrnou. Poté umístěte více choulostivý pokrm na čtvrtý rošt ode dna trouby. A pokrm vyžadující kratší dobu přípravy, vyjměte jako první.
- Odkapávací nádobu umístěte na nižším stupni a rošt s pokrmem na vyšším.

Použití grilu

Tato multifunkční trouba nabízí **2 různé druhy programů na grilování**. Vyzkoušejte program „**grilování**“ **s pootevřenými dvířky trouby**, pokrm dejte na střed grilu umístěným na třetím nebo čtvrtém stupni ode dna trouby, protože jen na centrálních polohách může grilování fungovat. K zachycení tuku a/nebo šťávy nebo také preventivně proti zakapání dna trouby, použijte odkapávací nádobu a umístěte ji na stupeň ode dna trouby. Při použití tohoto programu, doporučujeme nastavit ovladač teploty na nejvyšší stupeň ovladačem termostatu. Tímto však není zamýšleno, že není možné použít menší teploty, jednoduše ovládacím knoflíkem nastavte teplotu jakou požadujte.

Během „programu grilování“ , u tohoto modelu vybaveného rožněm, můžete použit. V tomto případě pečte pokrm s rožněm umístěným na třetím stupni ode dna trouby se zavřenými dvířky. Pro zachycení tuku a/nebo šťávy umístěte odkapávací nádobu na dno trouby.

„**Program pomocný větrák**“ , **se zavřenými dvířky trouby**, je velmi efektivní pro rychlé pečení pokrmů. Rozložení teploty je účinné nejen na zapečení povrchu pokrmu, ale také na upečení dolních částí jídla.
Kromě toho může být tento program použit pro zapečení pokrmu na konci procesu pečení, například při zapékání těstovin. Při použití tohoto programu umístěte rošt na druhý nebo třetí stupeň ode dna trouby (viz. tabulka pečení), poté vložte na první stupeň roštu trouby odkapávací nádobu na tuk a šťávu. Zabráníte tak odkapávání šťávy na dno trouby a nepříjemnému zápachu.

Důležité: V „programu grilování“ vždy pečte pokrm se zavřenými dvířky trouby. Dosáhnete tak výborného výsledku pečení a ušetříte elektrickou energii (průměrně 10%). Při použití tohoto programu doporučujeme nastavit termostat na teplotu do 200 °C. Je to nejefektivnější způsob, jak používat gril, který pracuje na principu infračervených paprsků. Ačkoliv toto neznamená, že nemůžete použít teplotu nižší, stačí jen nastavit termostat na požadovaný stupeň.
U modelů, které jsou vybaveny rožněním, můžete použít rožeň i při „**programu gratinování**“. Při použití rožnění v tomto programu, umístěte rožeň na třetí stupeň roštu ode dna trouby. Nádobu na odkapávání tuku a šťávy vložte na dolní stupeň roštu.

Nejlepších výsledků pečení při použití tohoto programu dosáhnete právě umístěním roštu na nižší stupně (viz. tabulka pečení). Abyste zabránili nežádoucímu odkapávání šťávy a tuku na dno trouby, umístěte na první stupeň roštu ode dna trouby, nádobu na odkapávání.

Pečení koláčů

Koláče pečte zásadně v předehřáté troubě. Ujistěte se, že jste počkali až na zahřátou troubu (červené světýlko „O“ se vypne) Během pečení neotvírejte dvířka trouby, zabráníte tak, aby se Vám „koláče“ srazily. Všeobecně:

Hotové pečivo je příliš suché
Příště zvyšte teplotu o 10°C a zkraťte dobu pečení.

Dort se slehl
Příště použijte hustší těsto nebo snižte teplotu o 10°C.

Hotové pečivo je na povrchu příliš tmavé
Příště jej při pečení umístěte do nižší polohy, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Těsto je zvenčí dobře upečeno, ale uvnitř zůstává lepivé.
Použijte hustší těsto, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení

Těsto se přilepilo ke stěnám formy (pekáče)
Nádobu dobře vymažte a vysypte strouhankou nebo moukou (nebo použijte pečící papír).

Při pečení na více roštech (v režimu „horkovzdušné pečení“) nejsou všechny pokrmy hotové stejně rychle
Nastavte nižší teplotu. Není nutné vyndávat z trouby všechny pokrmy najednou.

Pečení pizzy

Pro pečení pizzy je nejefektivnější využít **„Program pomocný větrák"** (doplnit obrázek):

- předehřívejte troubu nejméně 10 minut;
- při pečení pizzy použijte lehkou hliníkovou formu a umístěte ji na rošt trouby. Z trouby vyjměte nádobu na odkapávání. Mohla by prodloužit čas pečení a zamezit tvorbě křupavé kůrky;
- během pečení neotvírejte příliš často dvířka trouby;
- má-li pizza více náplní, doporučujeme mozarelu poklást na pizzu až na druhou část doby pečení;
- Když budete péci pizzu s dvěma plechy použijte druhou a čtvrtou pozici v troubě, s teplotou 220°C a vložte pizzu do trouby až po zahřátí trouby, neméně však 10 minut.

Pečení ryb a masa

Při pečení bílého masa, drůbeže a ryb, nastavte teplotu v rozsahu od 180 °C do 200 °C. Pokud chcete při pečení červeného masa získat propečený povrch a jemný a šťavný vnitřek masa, doporučujeme nastavit na začátek pečení vyšší teplotu (200 °C – 220° C) a po chvilce ji snížit. Obecně platí, že čím větší pečeně, tím nižší teplota. Vložte maso na střed roštu a umístěte pod něj nádobu na odkapávaní tuku. Ujistěte se, že je rošt umístěn ve středu trouby. Chcete-li zvýšit množství tepla od spodní části trouby, umístěte rošt na nižší stupeň. Při pečení pikantní pečeně (zvláště kachna nebo zvěřina), pokladťe maso na povrchu slaninou nebo špekem.

Pravidla používání elektrických plotýnek

Ovládací knoflík pro elektrické plotýnky (N)

Tento vařič má normální a rychlé elektrické plotýnky, které lze dobře kombinovat. Vyhněte se jakýmkoliv ztrátám tepla a poškozením plotýnek, radíme Vám proto používat jen nádoby s rovným dnem, které jsou určeny pro vaření na elektrických plotnách. Následující tabulka obsahuje různé možnosti užit plotýnek. Nastavíte je ovládacím knoflíkem na příslušnou polohu.

Nastavení	Normální nebo rychlý ohřev
0	Vypnuto
1	Vaření ryby, zeleniny
2	Vaření na páře, brambory, cizrna, fazole
3	Normální vaření většího množství, např. zeleninová polévka
4	Smažení (střední)
5	Smažení (velmi propečené)
6	Pro smažení dozlatova nebo pro rychlý ohřev

Světelné indikátory elektrické plotýnky (H)

Tento světelný indikátor se zapne, jakmile zapnete jakoukoliv elektrickou plotýnku.

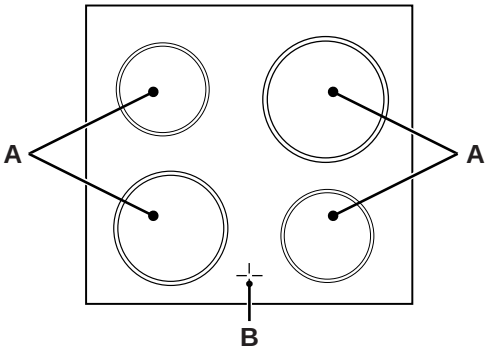
Intrukce pro uživatele keramické desky

Popis

Tato keramická deska je složena z elektrických topných tělísek. Tělesa jsou začleněny pod povrch keramické desky a když jsou používány tak zčervenají:

A. Tepelné plotýnky (**A**)

B. Světýlko indikující, která plotýnka je právě zahřátá na více než 60°C; ještě když je plotýnka/tělísko vypnuto a nepoužíváno.



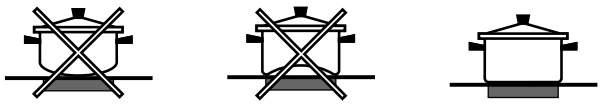
Popis varných zón

Tradiční varné zóny jsou tvořeny kruhovým topným prvkem. Rozsvítí se červeně po cca 10 - 20 sekundách po zapnutí.

Instrukce pro užití vhodného dna nádobí na keramickou desku

Pro dosažení nejlepších výsledků vaření na Vaší keramické plotně, následujte níže uvedená základní pravidla.

- Všechny typy hrnců a pánví mohou být používány na této keramické desce. Hlavním požadavkem na Vámi užívané nádobí je především co nejrovnější dno. Samozřejmě je tlustější dno u Vámi užívaných hrnců a pánví vhodnější, protože lépe distribuuje teplo.



Obr. A

- Ujistěte se, že dno pánve pokrývá varnou plochu sporáku, tak aby produkované teplo bylo co nejefektivněji využito (viz Obr. B)



Obr. B

- Vždy se ujistěte, že dno užitého nádobí je vždy suché a čisté, protože jen tak Vám můžeme garantovat, že zachováte dlouhou životnost jak Vašeho nádobí tak i keramické plotny.
- Nikdy nepoužívejte stejné nádobí, které je určeno k užití na plynové hořáky. Horko deformuje dna a tak nikdy nedosáhnete stejně kvalitního výsledku když jej použijete na sklo keramickou desku.

Poloha knoflíku volby režimu	Připravovaný pokrm	Hmotnost (kg)	Poloha roštu (odspodu)	Doba předehřevu (min)	Nastavení termostatu	Doba vaření (min.)
Rozmrazování	Všechny zmrazené pokrmy					
Tradiční	Kachna	1	3	15	200	65-75
	Pečené telecí nebo hovězí	1	3	15	200	70-75
	Pečené vepřové	1	3	15	200	70-80
	Sušenky (jemné pečivo)	-	3	15	180	15-20
	Koláče	1	3	15	180	30-35
Pečení s pomocným větrákem	Pizza (na dvou roštech)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Jehněčí	1				
	Pečené kuře + brambory	1	2	10	180	50-60
	Makrela	1	2-4	10	180	60-75
	Ovocný koláč		2	10	180	30-35
	Krémový věnečky (na dvou roštech)	1				
		0,5	2	10	170	40-50
	Sušenky (na dvou roštech)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Třené sušenky (na jednom roštu)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Třené sušenky (na dvou roštech)	1	2	10	170	15-20
	Chutné koláče	1.5	2-4	10	170	20-25
Na vrchu trouby	Pro perfektní dopečení dozlatova	-	3/4	15	220	-
	Platýz a sépie	1	4	5	Max.	8-10
	Chobotnice a garnáty	1	4	5	Max.	6-8
	Sépie	1	4	5	Max.	10
	Filé z tresky	1	4	5	Max.	10-15
	Grilovaná zelenina	1	3/4	5	Max.	15-20
	Telecí steaky	1	4	5	Max.	15-20
	Kotlety	1	4	5	Max.	15-20
	Hamburgery	1	4	5	Max.	7-10
	Makrela	1	4	5	Max.	15-20
	Sendviče	4 kusy	4	5	Max.	2-3
Gril	S rožněm					
	Telecí na rožni	1,0	-	5	Max.	80-90
	Kuře na rožni	1,5	-	5	Max.	70-80
	Jehněčí na rožni	1,0	-	5	Max.	70-80
Grilování s pomocným větrákem	Grilované kuře	1,5	3	5	200	55-60
	Nadívaná sépie	1,5	3	5	200	30-35

Poznámka: Doby vaření jsou pouze přibližné, do jisté míry záleží na tom, jak Vám co chutná. Pokud pokrm připravujete v režimu grilování nebo v režimu gratinování, musíte vždy na první úroveň odspodu umístit plech pro zachycení odkapávajícího omastku.

Před čištěním nebo provedením údržby, vypněte přístroj z elektrické zásuvky.

Pro prodloužení životnosti vaší trouby, musí být pravidelně čištěna.

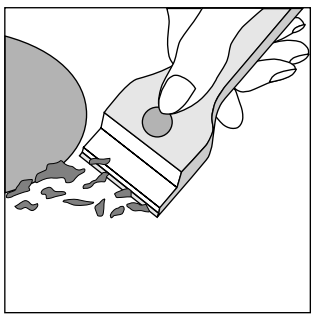
Dodržujte tyto pokyny:

- **K čištění trouby nepoužívejte parní přístroje**.
- Emailové a samočisticí panely čistěte vlažnou vodou bez použití drsného čistícího prášku nebo žíravých látek, které by mohly troubu poškodit.
- Nerez materiály byste neměli čisti vodou, která je velmi vápenitá nebo vodu s agresivními čistícími prostředky (obsahující fosfor) a to dlouhodobě. Jestliže však musíte tyto povrchy vyčistit obdobnou vodou doporučujeme Vám, abyste je poté velmi pečlivě vysušily. A vždy vysušte i jiné vylité tekutiny na těchto površích;
- Nenechávejte špínu a mastnotu na ovládacím panelu, čistěte jej pravidelně. Neabrazivními houbami nebo jemnými hadříky, nepoškrábejte ani neleštěte kovové části.

Čištění varné desky

Před zahájením vaření se vždy ujistěte, že je povrch varné desky čistý a je-li třeba otřete varnou desku vlhkým hadříkem, abyste odstranili prach a zbytky jídla.

Desku je třeba pravidelně čistit vlažnou vodou s jemným saponátem. Pravidelně byste měli vyčistit povrch speciálním čistícím prostředkem na keramické desky. Pravidelně, jestli je to nezbytné, používejte značkové přípravky určené na keramickou desku. Nejprve odstraňte zbytky jídla a tuku pomocí stěrky - nejlépe typ **CERA** (obr. A) (nedodává se spolu s varnou deskou). Desku čistěte, dokud je ještě teplá. Hliníkové folie, plastikové objekty, veškeré syntetické materiály, cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru mají tendenci se rozpouštět horkých površích, proto je velmi důležité je **okamžitě** odstranit z desky dokud je ještě horká. Speciální čistící produkty pro sklo keramické povrchy jako jsou pěny a ochranné vrstvy, které chrání proti přilnutí těchto materiálů. Tím, že je budete používat zabráníte poškození Vaší sklo keramické desky. Za žádných okolností nikdy nepoužívejte abrazivní houbičky nebo čistící produkty. Rovněž se zdražte jakýchkoliv chemických agresivních prostředků, jako například různých sprejů a odstraňovačů fleků ve spreji (obrázek B);



Obr. A

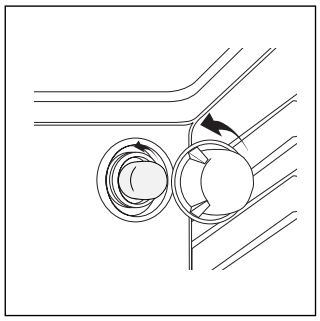


Obr. B

Čistící prostředky na keramickou desku	Dostupné v
Škrabka na okna, škrabka s žiletkou	DIY obchody
Vyměnitelná škrabka	DIY obchody, supermarkety, drogerie
COLLO luneta HOB BRITTE Čistič na keramickou desku SWISSCLEANER	Kooperujících obchodech, regionálních elektro - obchodech, supermarketech

Výměna osvětlení trouby

- Vypněte přístroj z elektrické zásuvky;
- odstraňte skleněný kryt držáku osvětlení;
- odstraňte žárovku a nahraďte jí žárovkou odolnou vysokým teplotám (300 °C) s těmito vlastnostmi:
  - napětí: 230/240V
  - příkon: 25W
  - typ E14
- nasaďte zpět skleněný kryt žárovky a zapojte přístroj znovu do zásuvky elektrického proudu.



Elektronické zařízení na programování pečení

Umožňuje naprogramovat následující funkce trouby nebo grilu:
- časově vymezené pečení s odloženým startem;
- časově vymezené pečení s okamžitým startem;
- počítadlo minut.

Funkce tlačítek:

: počítadlo minut

: doba pečení

: čas ukončení pečení

— : posun vzad při nastavování času

+ : posun vpřed při nastavování času

Opětovné nastavení digitálních hodin
Po připojení do sítě nebo po obnovení dodávky elektrické energie na displeji bliká: **0.00**
- Stiskněte současně tlačítka a následně (do 4 sekund) nastavte přesný čas tlačítky — a +.

Tlačítkem + se nastavený čas zvyšuje.
Tlačítkem — se nastavený čas snižuje.
Případnou aktualizaci času je možné provést zopakováním výše uvedené fáze.

Manuální činnost trouby
Po nastavení přesného času přejde programovací zařízení automaticky do manuální polohy.
Poznámka: Obnovení manuální činnosti po každém „Automatickém“ pečení se provádí současným stisknutím tlačítek a

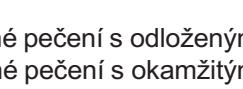
Časově vymezené pečení s odloženým startem
Vyžaduje nastavení doby trvání a času ukončení pečení. Dejme tomu, že na displeji je zobrazen čas 10.00 hod.
1. Přetočte otočné ovládače trouby do polohy odpovídající požadované funkci a požadované teplotě (například: statická trouba, 200°C)
2. Stiskněte tlačítko a následně (do 4 sekund) tlačítky — a + nastavte požadovanou dobu trvání. Předpokládejme, že jsme nastavili dobu pečení 30 minut; zobrazí se:



   Po uvolnění tlačítka se po uplynutí 4 sekund znovu zobrazí aktuální čas se symbolem a písmenem **„A“** (AUT.).
3. Stiskněte tlačítko a následně stiskněte tlačítka — a + dokud nebude nastaven požadovaný čas ukončení pečení, dejme tomu 13.00 hod.



4. Po uvolnění tlačítka se na displeji po uplynutí 4 sekund znovu zobrazí aktuální čas:



Rozsvícené písmeno **„A“** připomíná, že bylo provedeno nastavení doby trvání a času ukončení automatické činnosti. Z uvedeného vyplývá, že se trouba zapne ve 12.30 hod, aby ukončila svou činnost po 30 minutách. Když je trouba zapnuta, zobrazí se rozsvícený hrnec , který zůstane zobrazen po celou dobu pečení. Kdykoli je možné stisknutím tlačítka zobrazit nastavenou dobu trvání a stisknutím tlačítka čas ukončení pečení.
Po ukončení pečení zazní akustický signál; jeho zrušení se provádí stisknutím kteréhokoli tlačítka s výjimkou tlačítek — a +.

Časově vymezené pečení s okamžitým startem
Naprogramováním samotné doby trvání (body 1 a 2 odstavce „Časově vymezené pečení s odloženým startem“) se dosáhne okamžitého zahájení pečení.

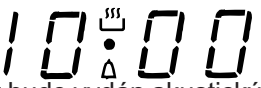
Zrušení již naprogramovaného pečení
Stiskněte současně tlačítka a

Funkce počítadla minut
Při činnosti počítadla minut bude nastavena doba, ze které se bude postupně odečítat. Tato funkce nekontroluje zapnutí a vypnutí trouby, vydá pouze akustický signál po uplynutí nastavené doby.

Stiskněte tlačítko , dojde k zobrazení:



Poté tlačítky + a — nastavte požadovaný čas.
Po uvolnění tlačítka bude čas odstartován přesně na celou minutu a sekundu a na displeji se zobrazí aktuální čas.



Po vypršení doby bude vydán akustický signál, který je možné zrušit stisknutím libovolného tlačítka (s výjimkou tlačítek + a —); to bude provázeno zhasnutím symbolu .

Korekce/vymazání údajů
- Nastavené údaje mohou být kdykoli změněny stisknutím příslušného tlačítka a stisknutím tlačítka + nebo —.
- Vymazáním doby trvání pečení bude automaticky vymazán také čas ukončení pečení a naopak.
- V případě naprogramované činnosti zařízení nepřijímá časy ukončení pečení, které předcházejí časy zahájení pečení, nabídnuté samotným zařízením.

Regulace hlasitosti zvukového signálu
Po zvolení a potvrzení nastavení hodin je možné prostřednictvím tlačítka — nastavit hlasitost akustického signálu alarmu.

K6 C51/R
K6 C51/GR
K6 C56/GR

Sporák s elektrickou rúrou

Návod na inštaláciu a použitie

Vážený zákazník,
ďakujeme Vám, že ste zakúpili výrobok spoločnosti INDESIT Company, spa.

Pri voľbe zariadenia starostlivo zvážte, aké činnosti a funkcie od neho žiadate. To, že zariadenie nebude vyhovovať Vašim neskorším požiadavkám, nemôže byť dôvodom na reklamáciu. Pred prvým použitím si pozorne prečítajte priložený slovenský návod, ktorý dodáva firma INDESIT Company spa ku svojim dovážaným výrobkom a dôsledne sa ním riaďte. Všetky zariadenia sú určené pre domáce použitie. Pre profesionálne použitie sú určené zariadenia špecializovaných výrobcov. Všetky doklady o kúpe a o eventuálnych opravách Vášho zariadenia starostlivo uschovajte, aby sme Vám mohli poskytnúť maximálne kvalitný záručný aj pozáručný servis.

Dodržiavanie týchto zásad povedie k Vašej spokojnosti. V prípade ich nerešpektovania však nemôžeme uznať prípadnú reklamáciu. Odporúčame Vám uschovať po dobu záručnej lehoty pôvodné obaly k výrobku.

Kým budete kontaktovať servisné stredisko, starostlivo si preštudujte návod na použitie a záručné podmienky uvedené v záručnom liste. Ak bude pri oprave zistené, že porucha nespadá do záruky, uhradí vzniknuté náklady zákazník.

Vážený zákazník. Návod, ktorý ste obdržali k nášmu výrobku, vychádza zo všeobecného návodu pre celý výrobný rad. Z tohto dôvodu môže dôjsť k situácii, že niektoré funkcie, ovládacie prvky a príslušenstvo nie sú určené pre Vaše zariadenie. Ďakujeme za pochopenie.

Pre zaistenie trvalej ÚČINNOSTI a BEZPEČNOSTI tohto zariadenia odporúčame:
- Obracajte sa len na servisné stredisko autorizované výrobcom.
- Je potrebné používať len originálne náhradné diely.

Dôležité bezpečnostné upozornenia

Aby bola zaistená riadna ÚČINNOSŤ a BEZPEČNOSŤ tohto zariadenia, odporúčame vám:
- kontaktovať iba servisné stredisko, ktoré je autorizované výrobcom
- vždy používať originálne náhradné diely

1 Toto zariadenie je určené k neprofesionálnemu použitiu v domácnostiach.

2 Pred použitím zariadenia si starostlivo prečítajte pokyny uvedené v tomto návodu na použitie. Nájdete tu všetky pokyny potrebné na zaistenie bezpečnej inštalácie, použitia a údržby zariadenia. Tento návod na použitie majte vždy poruke.

3 Ihneď po vybalení zariadenia prekontrolujte, či zariadenie nie je poškodené. Ak máte nejaké pochybnosti, zariadenie nepoužívajte a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko Ariston. Nikdy nenechávajte obaly od výrobku (napr. plastové vrece, polystyrénové diely, klince atď.) v dosahu detí, môžu byť zdrojom nebezpečenstva.

4 Zariadenie môže inštalovať len kvalifikovaný technik v súlade s poskytnutými inštrukciami. Výrobca sa vopred zrieka zodpovednosti za prípadné škody na majetku a zranení osôb alebo zvierat, ktoré vzniknú nesprávnou inštaláciou zariadenia.

5 Z elektrického hľadiska je zariadenie bezpečné len vtedy, ak je riadne a účinne uzemnené tak, ako to vyžadujú príslušné predpisy. Skontrolujte, či je uzemnenie účinné; ak máte akékoľvek pochybnosti, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára, ktorý systém skontroluje. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené systémom, ktorý nebol uzemnený.

6 Pred zapojením zariadenia do el. siete skontrolujte, či špecifikácie uvedené na typovom štítku (na zariadení/ na obale) zodpovedajú špecifikácii elektrickej rozvodnej siete vo vašej domácnosti.

7 Skontrolujte, či je elektrická prípojka, vrátane poistky, dostatočne dimenzovaná na záťaž, ktorú zariadenie predstavuje (uvedená na typovom štítku). Ak máte akékoľvek pochybnosti, obráťte sa na kvalifikovaného odborníka.

8 Do sieťového prívodu je potrebné zaradiť viacpólový vypínač, ktorého kontakty musia byť vo vypnutom stave najmenej 3 mm od seba.

9 Ak nie je možné zapojiť zástrčku sieťového prívodu do elektrickej zásuvky, obráťte sa na kvalifikovaného technika, ktorý nahradí zásuvku vhodnejším modelom. Kvalifikovaný technik by mal zároveň skontrolovať, či je prierez sieťového prívodu vhodný pre napájanie zariadenia. Použitie adaptérov, viacnásobných zásuviek a/alebo predlžovacích káblov sa neodporúča. Ak nie je možné vyhnúť sa ich použitiu, použite vždy len jednoduché alebo viacnásobné adaptéry alebo predlžovacie káble, ktoré vyhovujú požiadavkám platných bezpečnostných noriem. V týchto prípadoch nikdy neprekračujte maximálnu bežnú výkonnosť uvedenú na jednoduchom adaptéri alebo predlžovacom kábli a maximálny výkon uvedený na viacnásobnom adaptéri.

10 Ak zariadenie nebudete používať, vypnite jeho napájanie a zatvorte kohútik na plynovej prípojke.

11 Nikdy nezakrývajte ventilačné otvory a otvory na odvod prebytočného tepla.

12 Nikdy nevymieňajte sieťovú šnúru tohto zariadenia. V prípade poškodenia alebo výmeny sieťovej šnúry sa vždy obráťte na servisné stredisko autorizované výrobcom.

13 Toto zariadenie musí byť používané na účely, na ktoré je určené. Akékoľvek iné použitie (napr. na vykurovanie miestnosti) je považované za nesprávne a nebezpečné. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené nesprávnym a nezodpovedným používaním zariadenia.

14 Pri používaní el. zariadení je potrebné dodržiavať niekoľko základných pravidiel. Tie nasledujúce sú osobitne dôležité:
- Nikdy sa nedotýkajte zariadenia, ak máte mokré ruky alebo nohy.
- Nikdy so zariadením nemanipulujte, ak ste bosí.
- Nepoužívajte predlžovacie káble, a ak je ich použitie nevyhnutné, manipulujte nimi opatrne.
- Neodpájajte zariadenie zo zásuvky ťahaním za sieťovú šnúru alebo za samotné zariadenie.
- Zariadenie nevystavujte pôsobeniu atmosférických vplyvov (dážď, priame slnečné žiarenie atď.).
- Zabráňte deťom a nespôsobilým osobám, aby sa bez dozoru dostali do styku so zariadením.

15 Pred čistením alebo údržbou vždy vytiahnite sieťovú šnúru zariadenia zo zásuvky alebo vypnite jeho napájanie.

16 Ak sa na zariadení rozbije sklo, okamžite ho odpojte. Kontaktujte iba autorizované servisné stredisko a požadujte použitie originálnych náhradných dielov. Iba tak môžete zaručiť bezpečnosť zariadenia.

17 Ak už zariadenie nebudete používať, vytiahnite sieťovú šnúru zo zásuvky a odrežte ju. Taktiež zabezpečte všetky potenciálne nebezpečné časti zariadenia pred deťmi, ktoré by si s vyradeným zariadením mohli hrať.

18 Sklená platňa je odolná zmenám teploty a otrasom. Ostré kuchynské nástroje alebo nože môžu ale jej povrch porušiť. Ak poškriabete jej povrch, okamžite zariadenie vypnite a zavolajte do servisu.

19 Varná doska býva teplá ešte pol hodinu po vypnutí zariadenia. Neukladajte na teplú dosku predmety.

20 Nepokladajte nič na sklenú hornú dosku sporáku.

21 Nezapínajte varný povrch, ak sa na ňom nachádzajú kúsky hliníkovej fólie alebo plastu.

22 Dávajte si pozor na horúce plochy.

23. Ak v blízkosti varnej dosky používate malé elektrické zariadenie, zabráňte, aby sa sieťová šnúra zariadenia dostala do styku so zahriatym povrchom.

24 Schovávajte rúčky na hrncoch, aby ste o ne nezavadili.

25 Keď zapnete varnú dosku, ihneď na ňu položte hrniec, pretože by sa mohli poškodiť výhrevné telesá. Varná doska sa totiž zohreje veľmi rýchlo.

26 Opatrenia. Použité gumené tesnenie môže na skle zanechať stopy gumy. Umyte ich obyčajným jemným čistiacim prostriedkom ešte pred zapnutím zariadenia. Chvíľu môžete cítiť zápach spálenej gumy, ale ten po chvíli zmizne.

27 Počas používania rúry alebo grilu sú niektoré časti rúry zahriate na vysokú teplotu. Zabráňte, aby sa deti dostali do blízkosti dvierok rúry.

28 Ak zariadenie nepoužívate, skontrolujte, či sú regulačné ovládače nastavené do polohy „•”/„o”.

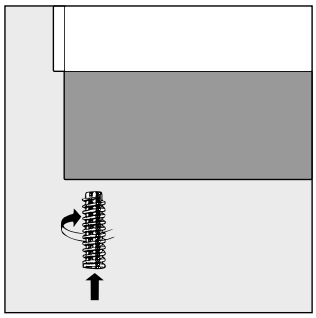
29 Ak je sporák umiestnený na podstavci, zabezpečte, aby nedošlo k jeho skĺznutiu.

Pokyny pre inštaláciu

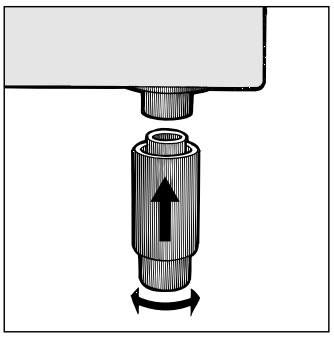
Nasledujúce pokyny musí vykonávať kvalifikovaný technik. Inštalačný postup je nutné vykonať čo najprofesionálnejšie a odborne, v súlade s platnými bezpečnostnými normami (inštalácia a obsluha elektrických zariadení).
Dôležité: Pred začatím každého úkonu, príp. nastavením, nezabudnite zariadenie odpojiť od elektrickej siete.

Umiestnenie
Tento sporák sa vyrába s ochranou proti prehriatiu triedy X.

Vyrovnanie (len pri niektorých modeloch)
Na spodnej strane zariadenia sa nachádzajú 4 skrutkovité nožičky. Tie sa používajú na vyrovnanie zariadenia. Je dôležité, aby sporák stál v rovnovážnej polohe.

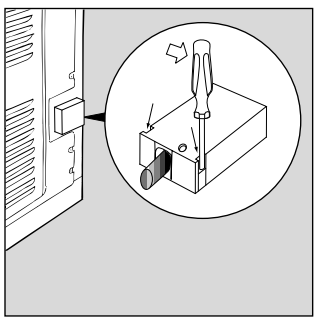


Pripevnenie nožičiek (len pri niektorých modeloch)
So zariadením sa dodávajú aj zasúvacie nožičky, ktoré môžu byť pripevnené na spodnú stranu sporáka.



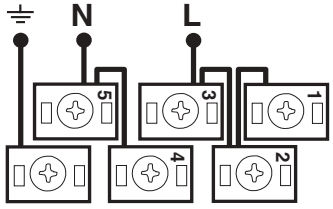
Pripevnenie napájacieho kábla
Otvorenie krytu svorkovnice:
- Vypáčte pomocou skrutkovača kryt svorkovnice;
- Otvorte kryt svorkovnice.

Kábel nainštalujte nasledovne:

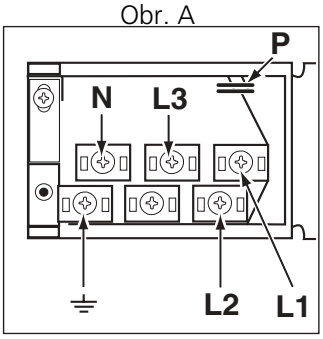


- odskrutkujte skrutku na lište a kontaktné skrutky **Poznámka:** prepojky sú štandardne nastavené na jednofázové 230 V pripojenie (viď obr. A).
- na zapojenie elektrického rozvodu podľa obrázkov C a D použite dve prepojky umiestnené v krabičke (znak "**P**" na obr. B)
- pripevnite napájací kábel do lišty a zatvorte kryt svorkovnice;

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

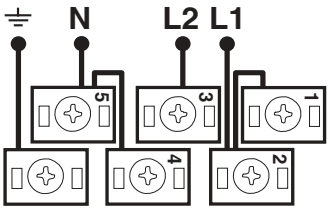


Obr. A



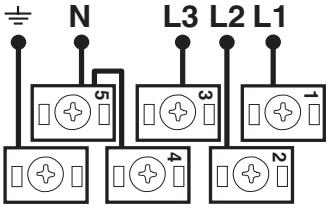
Obr. B

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363



Obr. C

400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



Obr. D

Pripojenie napájacieho kábla do elektrickej siete
Na sieťovú šnúru pripevnite vhodnú sieťovú zástrčku, ktorá zodpovedá záťaži. Ak je sporák pripojený priamo k elektrickej sieti, je potrebné medzi zariadenie a sieť pripojiť istič s minimálnou vzdialenosťou kontaktov v rozpojenom stave 3 mm, ktorý je dimenzovaný na príslušné zaťaženie a zodpovedá platným bezpečnostným normám (ochranný vodič uzemnenia nesmie byť vypínačom prerušený). Sieťová šnúra musí byť umiestnená tak, aby na žiadnom mieste nebola vystavená teplote, ktorá by bola o 50°C vyššia ako teplota v miestnosti.
Pred skutočným pripojením ešte prekontrolujte:
- či istenie domovej inštalácie znesie zaťaženie týmto zariadením (viď typový štítok);
- či je domový rozvod elektrického napätia vybavený účinným systémom ochrany, uzemnením alebo nulovaním podľa smerníc a zákonných nariadení;
- či sieťová zásuvka alebo viacpólový prepínač inštalovaného zariadenie sú ľahko prístupné.

Technické údaje

Vnútorný rozmer rúry:

Rozmery (V x Š x H): 32 x 40 x 43,5 cm
Vnútorný objem rúry: 56 litrov
Max. príkon rúry: 2250 W

Rozmery varnej dosky:

šírka: 46 cm
hĺbka: 42 cm
výška: 8,5 cm

Keramická platňa:

Zadná pravá: 2100 W
Predná pravá: 1200 W
Predná ľavá: 1700 W
Zadná ľavá: 1200 W
Max. príkon keramickej dosky: 6200 W

Napätie a frekvencia el. príkonu:

230V/400V 3N ~ 50/60Hz - 50Hz Pozri výrobný štítok

Spotreba energie:

Norma 2002/40/CE na štítku elektrických sporákov
Norma EN 50304
Spotreba energie v bežných podmienkach:
zahriatie rúry: teplovzdušný režim
Spotreba energie pri použití núteného obehu vzduchu:
zahriatie rúry: režim pečenia

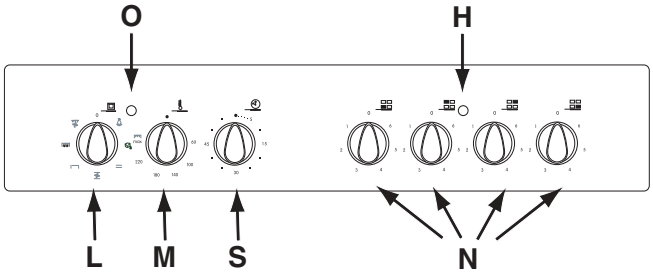
CE

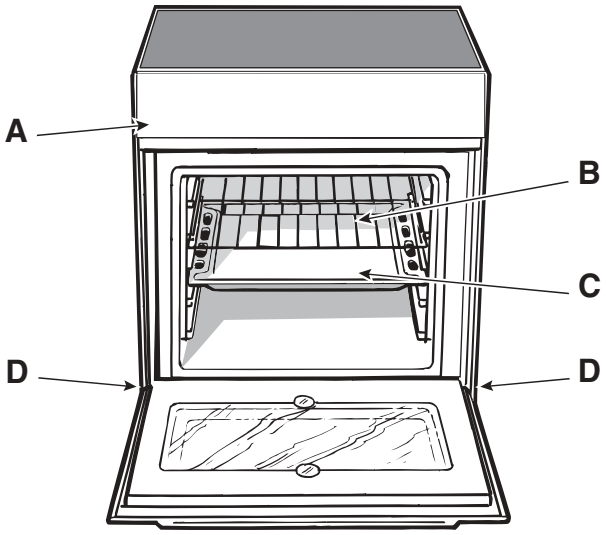
Toto zariadenie vyhovuje nasledujúcim smerniciam EÚ:

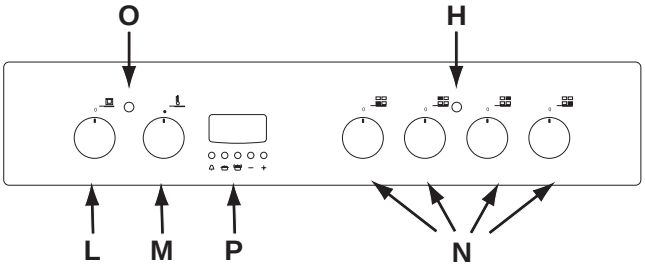
2006/95/EC z 12/12/06 (Nízke napätie) a následným úpravám;
2004/108/EC z 15/12/04 (Elektromagnetická kompatibilita) a následným úpravám;
- 93/68/**EC** z 22/07/93 a následným úpravám.
- 2002/96/EC

Popis sporáka

A Ovládací panel
B Rošt na pečenie
C Plech pre odkvapkávanie prebytočného tuku alebo pre pečenie
D Nastaviteľné nožičky
H Svetelný indikátor ohrevu platničiek
L Ovládač výberu režimov
M Ovládač nastavenia teploty
N Ovládače teploty elektrických platničiek
O Indikátor termostatu
S Ovládač nastavenia časovača
P Elektronické zariadenie na programovanie pečenia









Európska smernica 2002/96/EC o odpadových elektrických a elektronických zariadeniach stanovuje, že staré domáce elektrické spotrebiče nesmú byť odkladané do bežného netriedeného domového odpadu. Staré spotrebiče musia byť odovzdané do oddeleného zberu a to za účelom recyklácie a optimálneho využitia materiálov, ktoré obsahujú, z dôvodu prevencie negatívneho dopadu na ľudské zdravie a životné prostredie. Symbol "prečiarknutej popolnice" na výrobku Vás upozorňuje na povinnosť odovzdať zariadenie po skončení jeho životnosti do oddeleného zberu.
Spotrebitelia majú povinnosť kontaktovať ich lokálny úrad alebo maloobchod kvôli informáciám týkajúcich sa správnemu odovzdaniu a likvidácie ich starých spotrebičov.

Všetky programy tohto sporáka sú ovládané hlavným ovládačom a ďalšími tlačidlami na hlavnom paneli sporáka.

Poznámka: Pred prvým použitím odporúčame nastaviť termostat na najvyšší stupeň a nechať rúru zapnutú bez jedla aspoň 30 minút. Potom rúru otvorte a nechajte ju vyvetrať. Prípadný zápach je spôsobený odparovaním látok použitých na ochranu rúry počas skladovania.

Poznámka: Pri grilovaní alebo opekaní na ražni (iba pri vybraných modeloch) umiestnite na dno rúry nádobu na odkvapkávanie šťavy alebo tuku. Pri ostatných programoch pečenia nevkladajte žiadne nádoby alebo jedlá na dno rúry. Môžete tak spôsobiť poškodenie povrchového náteru plášťa rúry. Nádoby s jedlom vždy umiestňujte iba na rošt, ktorý je súčasťou vybavenia rúry.

Ovládací prvok rúry
Táto multifunkčná rúra kombinuje výhody tradičného varenia s najmodernejšími funkciami typu teplovzdušné pečenie v jednom zariadení. Je to veľmi univerzálne zariadenie, ktoré umožňuje vybrať jednoducho a bezpečne medzi 5 rôznymi režimami pečenia. Z tejto variabilnej ponuky môžete zostaviť to, čo práve potrebujete naprogramovať ovládačom „**L**" a príslušnú teplotu ovládačom „**M**", ktorý je rovnako umiestnený na ovládacom paneli.

Poznámka: Pred prvým použitím odporúčame nastaviť termostat na najvyšší stupeň a nechať rúru zapnutú bez jedla aspoň 30 minút so zatvorenými dverami. Potom rúru otvorte a nechajte ju aj miestnosť vyvetrať. Prípadný zápach je spôsobený odparovaním látok použitých na ochranu rúry počas skladovania.

Poznámka: Pri grilovaní alebo opekaní na ražni umiestnite na dno rúry nádobu na odkvapkávanie šťavy a/alebo tuku, ale len v prípade použitia programov, akým je grilovanie (iba pri vybraných modeloch). Pri ostatných programoch pečenia nevkladajte žiadne nádoby alebo jedlá na dno rúry. Môžete tak spôsobiť poškodenie povrchového náteru plášťa rúry. Nádoby (misky, hliníkové fólie, a pod.) s jedlom vždy umiestňujte iba na rošt, ktorý je súčasťou vybavenia rúry.

Program „Rozmrazovanie"
Nastavenie ovládača „**M**": **akákoľvek teplota.**
Ventilátor umiestnený na dne rúry spôsobuje cirkuláciu vzduchu okolo rozmrazovaného jedla. Tento program je vhodný pre rozmrazenie všetkých obzvlášť citlivých druhov jedál, akými sú napr. zmrzlinové torty, krémové alebo dezerty pudingového typu a ovocné koláče. S použitím ventilátora je čas rozmrazovania približne polovičný. Pri mäse, rybách a chlebe je možné proces urýchliť aktiváciou programu „Kombinované pečenie" a nastavením teploty medzi 80° a 100 °C.

Program „Konvekčná rúra"
Nastavenie ovládača „**M**": teplota medzi **60°C a Max**.
Pri tomto programe sa aktivuje horné aj dolné tepelné teleso rúry.
Konvekčné pečenie je klasický a tradičný spôsob prípravy jedál, ktorý sa vyznačuje vynikajúcim rozložením tepla a zníženou spotrebou energie. Konvekčná rúra je doposiaľ neprekonaná pri príprave jedál skladajúcich sa z rôznych druhov potravín (napr. rebierka s kapustou, sušené ryby, jemné teľacie mäso s ryžou atď.). Ideálna je pri príprave dusených mäsových pokrmov, gulášov, zveriny, šunky a ostatných jedál vyžadujúcich pomalú prípravu alebo občasné podlievanie. Konvekčný spôsob je tiež vynikajúci pri pečení koláčov, príprave cestovín a dusení zeleninovo-mäsových zmesí. Kvôli správnemu rozloženiu tepla použite iba jeden rošt, ktorého výškovým umiestnením v rúre regulujete pomer tepla medzi hornou a dolnou časťou rúry.

Program „Teplovzdušný ohrev"
Nastavenie ovládača „**M**": teplota medzi **60°C a Max.**
Vykurovacie teliesko je zapnuté s pomocným ventilátorom. Vzhľadom k tomu je potom teplo v rúre rozmiestňované veľmi jednotne, čo zaručuje, že pečené jedlá sú spoločne zlatkavé na povrchu a spoločne prepečené. V tomto programe môžete piecť veľké množstvo rôznych jedál súčasne, ale s približnými požiadavkami na čas pečenia. Maximálne však môžu byť použité 2 plechy súčasne a je potrebné dodržiavať pravidlá, ktoré sú popísané v tabuľke: „Pečenie na viac než jednom plechu". Pečenie s pomocným ventilátorom sa odporúča predovšetkým pri pečení a dokončovaní pečenia opekaním jedál alebo pre predĺženie času pečenia, ako napríklad pri: lazaňach, zapekaní cestovín, pečení kurčaťa a zemiakov a pod. Okrem toho je veľmi dobré použiť nižšej teploty pre kvalitnú distribúciu tepla počas pečenia. Vďaka čomu stratíte minimálne množstvo šťavy, čo je pri pečenom mäse veľmi časté. Pečenie s pomocným ventilátorom je veľmi vhodné pre pečenie rýb, ktoré sú pripravované s aromatickým korením, vďaka tomuto programu pečenia udržíte pri týchto potravinách chuť, vôňu a vzhľad.
Dezerty: pečenie s pomocným ventilátorom je veľmi vhodné pre pečenie kysnutých koláčov, zákuskov.
Okrem toho je tento režim tiež vhodný pre pečenie bieleho a červeného mäsa a chleba pri nastavení teploty na 80°C.
Pre rozmrazenie jemných potravín nastavte teplotu na 60°C, alebo použite pre cirkuláciu iba studený vzduch nastavením na teplotu 0°C.

Program „Vrchný ohrev"
Nastavenie ovládača „**M**": teplota medzi **60°C a Max.**
Vrchné vykurovacie teliesko sa zapne. Tento režim pečenia môže byť použitý pre zhnednutie pečených potravín v poslednej fáze pečenia.

Program „Gril“ |▼▼▼|

Nastavenie ovládača „**M**“: **Max.**

Pri tomto programe sa aktivuje iba tepelné teleso v hornej časti rúry. Je možné tiež použiť ražeň. Vysoká teplota a priame pôsobenie tepla umožňuje rýchle opečenie mäsa a udržanie šťavy vo vnútri, čím sa stáva krehkejším a jemnejším. Ďalej je vhodný pre prípravu hovädzích steakov, jahňaciny, rebierok, filé, hamburgerov a pod.

Vždy ponechajte dvierka rúry pootvorené okrem prípadu použitia ražňa.

V časti „Praktické rady“ nájdete niekoľko návodov na grilovanie.

Program „Grilovanie s pomocným ventilátorom“

Nastavenie ovládača „**M**“: teplota medzi **60°C a 200°C.**

Centrálne tepelné teleso a pomocný ventilátor sa zapnú.

Vďaka kombinácii schopností a tohto programu zvýšite efektivitu tepelného pôsobenia, čo umožňuje cirkuláciu cez celú rúru. Pomôže vám správne nahriať povrch pokrmu a tak dobre preniknúť priamo do pečenej potraviny. Skvele sa táto funkcia hodí na pečenie kebabov z mäsa a zeleniny, párkov, klobás, rebierok, jahňaciny, kurčiat a korenených omáčok, bravčoviny a pod.

Všetky jedlá pri zapekaní musia byť pečené so zatvorenými dvierkami.

Tento režim pečenia je rovnako ideálny pre pečenie steakov z rýb, akými sú mečúne, tuniaky, plnené sépie a pod.

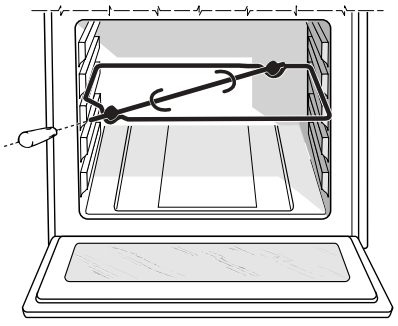
Otočný ražeň (pri vybraných modeloch)

Pred opekaním na ražni je potrebné vykonať nasledovné:

a) Umiestnite nádobu do prvej drážky;

b) Vložte špeciálny rám na ražeň do tretej drážky a umiestnite samotný ražeň cez príslušný otvor na tomto ráme pri zadnej strane rúry;

c) Spustite opekanie na ražni otočením ovládača „**L**“ do polohy |▼▼▼|.



Osvetlenie rúry

Nastavte ovládač „L“ na symbol . Rozsvietite tak svetlo vo vnútri rúry a toto svetlo zostane svietiť v prípade, že zapnete akýkoľvek program pečenia.

Indikátor termostatu (O)

Indikátor informuje, že sa rúra zahrieva. Keď tento indikátor zhasne, teplota vo vnútri rúry dosiahla teplotu nastavenú ovládačom termostatu. V tomto prípade sa indikátor bude rozsvecovať a zhasínať počas regulovania klesajúcej teploty na požadovanú teplotu termostatom tak, aby bola požadovaná teplota konštantná.

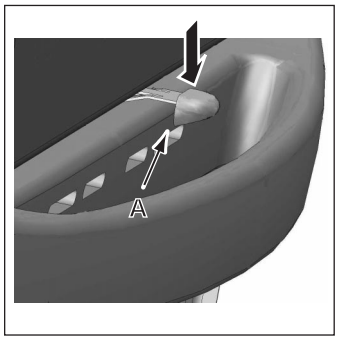
Ovládací prvok časovača (S)

Za účelom zapnutia časovača je potrebné ovládačom „**S**“ otočiť v smere hodinových ručičiek takmer na doraz . Potom otočte naspäť a môžete nastaviť vami požadovaný čas zadaním minút na ovládacom paneli.

Poznámka: Pri spotrebičoch vybavených elektronickým programovacím zariadením na použitie elektrickej rúry, pred voľbou požadovanej funkcie pečenia stlačte súčasne tlačidlá a (na displeji sa zobrazí symbol)..

Zablokovanie dvierok

Niektoré modely sú vybavené mechanizmom na „zablokovanie dvierok“ umiestneným medzi ovládacím panelom a dvierkami rúry. Aby ste otvorili dvierka rúry, zatlačte tlačidlo „**A**“ smerom dolu, spôsobom znázorneným na obrázku.



Chladiaca ventilácia

Z dôvodu zníženia vonkajšej teploty sú niektoré modely vybavené chladiacim ventilátorom produkujúcim prúd vzduchu, vychádzajúci z priestoru medzi čelným panelom a dvierkami rúry.

Poznámka: Po ukončení pečenia zostane ventilátor v činnosti, pokiaľ rúra dostatočne nevychladne.

Táto rúra ponúka širokú škálu možností ako čo najchutnejšie pripraviť rôzne druhy pokrmov. Časom sa naučíte využívať všestrannosť tohto zariadenia. Nasledovné inštrukcie sú iba návodom na to, ako je možné rozšíriť svoje vlastné skúsenosti.

Predhrievanie
Ak je potrebné rúru predhriať (čo je vlastne vždy v prípade, že budete piecť akékoľvek kysnuté pečivo), použite na zvýšenie teploty **„pomocný vetrák"** , čím bude predhriatie veľmi rýchle a hlavne úsporné.
Po zahriatí rúry je potrebné pred vložením pečeného jedla rúru naprogramovať podľa vami požadovaného programu.

Pečenie na viacerých roštoch
Ak chcete piecť na viac než jednom rošte, použite **„pečenie s pomocným vetrákom"** , ktorý je určený pre tento spôsob varenia.

- Rúra je vybavená 5 roštami. Počas pečenia so zapnutým vetrákom použite dva z troch stredných roštov. Nižší a vyšší rošt prijíma horúci vzduch priamo. Preto na nich môže dôjsť k spáleniu obzvlášť citlivých jedál.
- Štandardne je vhodnejšie používať druhý a štvrtý rošt od dna rúry. Jedlá, ktoré vyžadujú väčšiu teplotu, umiestnite na druhý rošt od dna rúry. Napríklad ak pečiete mäso spolu s iným jedlom, umiestnite mäso na druhý rošt od dna rúry a druhé jedlo na štvrtý rošt.
- Ak súčasne pečiete viac jedál, ktoré vyžadujú rôzny čas prípravy a rôzne teploty, zvoľte priemernú teplotu. Potom umiestnite citlivejšie jedlo na štvrtý rošt od dna rúry. Jedlo vyžadujúce kratší čas prípravy vyberte ako prvé.
- Odkvapkávaciu nádobu umiestnite na nižší stupeň a rošt s jedlom na vyšší.

Použitie grilu
Táto multifunkčná rúra ponúka **2 rôzne druhy programov na grilovanie**. Vyskúšajte program **„grilovanie"** **s pootvorenými dvierkami rúry**, jedlo dajte na stred grilu umiestnený na treťom alebo štvrtom stupni od dna rúry, pretože grilovanie môže fungovať iba na stredových polohách. K zachyteniu tuku a/alebo šťavy alebo tiež preventívne proti zakvapkaniu dna rúry použite odkvapkávaciu nádobu a umiestnite ju na prvý stupeň od dna rúry. Pri použití tohto programu odporúčame nastaviť ovládač teploty na najvyšší stupeň ovládačom termostatu. Týmto však nie je stanovené, že nie je možné použiť menšiu teplotu, jednoducho ovládacím prvkom nastavte teplotu akú požadujte.
Počas „programu grilovania" je možné pri tomto modeli vybavenom ražňom použiť . V tomto prípade pečte jedlo s ražňom umiestneným na treťom stupni od dna rúry so zatvorenými dvierkami. Pre zachytenie tuku a/alebo šťavy umiestnite odkvapkávaciu nádobu na dno rúry.
Program **„pomocný vetrák"** so zatvorenými dvierkami rúry je veľmi efektívny pre rýchle pečenie jedál. Rozloženie teploty je účinné nielen na zapečenie povrchu pokrmu, ale tiež na upečenie dolných častí jedla.
Okrem toho môže byť tento program použitý pre zapečenie jedla na konci procesu pečenia, napríklad pri zapekaní cestovín. Pri použití tohto programu umiestnite rošt na druhý alebo tretí stupeň od dna rúry (pozrite tabuľku pečenia), potom vložte na prvý stupeň roštu rúry odkvapkávaciu nádobu na tuk a šťavu. Zabránite tak odkvapkávaniu šťavy na dno rúry a nepríjemnému zápachu.
Dôležité: V „programe grilovania" vždy pečte jedlo so zatvorenými dvierkami rúry. Dosiahnete tak výborný výsledok pečenia a ušetríte elektrickú energiu (v priemere o 10%). Pri použití tohto programu odporúčame nastaviť termostat na teplotu do 200°C. Je to najefektívnejší spôsob ako používať gril, ktorý pracuje na princípe infračervených lúčov. Napriek tomu to neznamená, že nemôžete použiť nižšiu teplotu, stačí len nastaviť termostat na požadovaný stupeň.
Pri modeloch, ktoré sú vybavené ražňom, môžete použiť ražeň aj pri **„programe zapekania"**. Pri použití ražňa v tomto programe umiestnite ražeň na tretí stupeň roštu od dna rúry. Nádobu na odkvapkávanie tuku a šťavy vložte na spodný stupeň roštu.
Najlepšie výsledky pečenia pri použití tohto programu dosiahnete práve umiestnením roštu na nižšie stupne (pozrite tabuľku pečenia). Aby ste zabránili nežiaducemu odkvapkávaniu šťavy a tuku na dno rúry, umiestnite na prvý stupeň roštu od dna rúry nádobu na odkvapkávanie.

Pečenie koláčov
Koláče pečte zásadne v predhriatej rúre. Uistite sa, že ste počkali až kým sa rúra zahreje (červený indikátor „**O**" sa vypne). Počas pečenia neotvárajte dvierka rúry, zabránite tak „spadnutiu" koláča. Všeobecne:

Hotové pečivo je príliš suché.
Nabudúce zvýšte teplotu o 10°C a skráťte čas pečenia.

Torta klesla.
Nabudúce použite hustejšie cesto, alebo znížte teplotu o 10°C.

Hotové pečivo je na povrchu príliš tmavé.
Nabudúce ho pri pečení umiestnite do nižšej polohy, znížte teplotu a predĺžte dobu pečenia.

Cesto je zvonka dobre upečené, ale vo vnútri sa lepí.
Použite hustejšie cesto, znížte teplotu a predĺžte dobu pečenia.

Cesto sa prilepilo k stenám formy (pekáča).
Nádobu dobre vymažte a vysypte strúhankou alebo múkou (alebo použite papier na pečenie).

Pri pečení na viacerých roštoch (v režime „teplovzdušného pečenia") nie sú všetky jedlá hotové rovnako rýchlo.
Nastavte nižšiu teplotu. Nie je nutné vyberať z rúry všetky jedlá naraz.

Pečenie pizze
Pre pečenie pizze je najefektívnejšie využiť **„Program pomocný vetrák"** :
- Predhrievajte rúru najmenej 10 minút;
- Pri pečení pizze použite ľahkú hliníkovú formu a umiestnite ju na rošt rúry. Vyberte z rúry nádobu na odkvapkávanie. Mohla by predĺžiť čas pečenia a zabrániť tvorbe chrumkavej kôrky;
- Počas pečenia neotvárajte príliš často dvierka rúry;
- Ak má pizza viac náplní, odporúčame mozarelu poukladať na pizzu až na druhú polovicu času pečenia;
- Ak budete piecť pizzu s dvoma plechmi, použite druhú a štvrtú pozíciu v rúre, s teplotou 220°C a vložte pizzu do rúry až po zahriatí rúry najmenej na 10 minút.

Pečenie rýb a mäsa
Pri pečení bieleho mäsa, hydiny a rýb nastavte teplotu medzi 180 a 200°C. Ak chcete pri pečení červeného mäsa získať prepečený povrch a jemný a šťavnatý vnútrajšok mäsa, odporúčame nastaviť na začiatok pečenia vyššiu teplotu (200°C – 220°C) a po chvíľke ju znížiť. Štandardne platí, že čím väčšie je pečené jedlo, tým nižšiu teplotu musíte nastaviť. Vložte mäso na stred roštu a pod rošt vložte nádobu na odkvapkávanie tuku. Uistite sa, či je rošt umiestnený v strede rúry. Ak chcete zvýšiť množstvo tepla od spodnej časti rúry, umiestnite rošt na nižší stupeň. Pri pečení pikantného pečeného jedla (najmä kačka alebo zverina) poukladajte na povrch mäsa slaninu alebo špekáčik.

Pravidlá používania elektrických platničiek

Ovládací prvok pre elektrické platničky (N)
Tento varič má štandardné a rýchle elektrické platničky, ktoré je možné dobre kombinovať. Vyhnite sa akýmkoľvek stratám tepla a poškodeniu platničiek, radíme vám preto používať len nádoby s rovným dnom, ktoré sú určené pre varenie na elektrických platniach. Nasledovná tabuľka obsahuje rôzne možnosti používania platničiek. Nastavíte ich ovládacím prvkom do príslušnej polohy.

Nastavenie	Štandardný alebo rýchly ohrev
0	Vypnutá
1	Varenie ryby, zeleniny
2	Varenie na pare, zemiaky, kuracie guľky, fazuľa
3	Bežné varenie väčšieho množstva, napr. zeleninová polievka
4	Vyprážanie (stredné)
5	Vyprážanie (veľmi prepečené)
6	Pre vyprážanie dozlata alebo pre rýchly ohrev

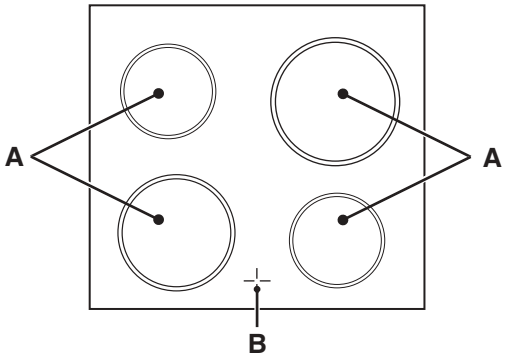
Svetelné indikátory elektrickej platničky (H)
Tento svetelný indikátor sa zapne, akonáhle zapnete ktorúkoľvek elektrickú platničku.

Inštrukcie pre užívateľov keramickej dosky

Popis
Táto keramická doska je zložená z elektrických vykurovacích teliesok. Telesá sú začlenené pod povrch keramickej dosky a počas používania sčervenajú:

A. Tepelné platničky (**A**).

B. Indikátor znázorňujúci, ktorá platnička je práve zahriata na viac než 60°C; aj keď je platnička/teliesko vypnuté a nepoužívané.



Popis varných zón
Tradičné varné zóny tvoria kruhové vyhrievacie telesá. Približne 10 – 20 sekúnd po zapnutí sa dočervena rozsvietia.

Inštrukcie pre používanie vhodného dna riadu na keramickú dosku
Pre dosiahnutie najlepších výsledkov varenia na keramickej platni postupujte podľa nižšie uvedených základných pravidiel.

- Na tejto keramickej doske je možné používať všetky typy hrncov a panvíc. Hlavnou požiadavkou na používaný riad je predovšetkým čo najrovnejšie dno. Samozrejme je na používaných hrncoch a panviciach vhodnejšie širšie dno, pretože lepšie prenáša teplo.



Obr. A

- Uistite sa, či dno panvice pokrýva varnú plochu sporáka tak, aby vytvárané teplo bolo čo najefektívnejšie využité (pozrite Obr. B).



Obr. B

- Vždy sa uistite, či dno použitého riadu je suché a čisté, pretože len tak môžeme garantovať, že zachováte dlhú životnosť jednak vášho riadu a aj keramickej platne.
- Nikdy nepoužívajte ten istý riad, ktorý je určený pre použitie na plynových horákoch. Teplo deformuje dná a tak nikdy nedosiahnete rovnako kvalitný výsledok, ak ho použijete na sklokeramickú dosku.

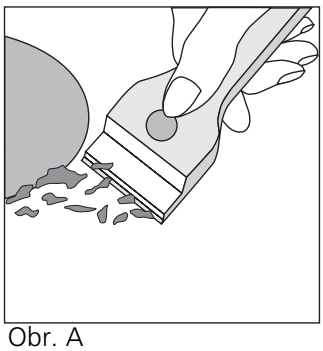
Poloha ovládača výberu režimu	Pripravované jedlo	Hmotnosť (kg)	Poloha roštu (odspodu)	Čas predhrevu (min)	Nastavenie termostatu	Čas varenia (min.)
Rozmrazovanie	Všetky zmrazené jedlá					
Tradičné	Kačka	1	3	15	200	65-75
	Pečené teľacie alebo hovädzie	1	3	15	200	70-75
	Pečené bravčové	1	3	15	200	70-80
	Sušienky (jemné pečivo)	-	3	15	180	15-20
	Koláče	1	3	15	180	30-35
Pečenie s pomocným vetrákom	Pizza (na 2 roštoch)	1	2-4	15	220	15-20
	Lazane	1	3	10	200	30-35
	Jahňacie	1				
	Pečené kura + zemiaky	1	2	10	180	50-60
	Makrela	1	2-4	10	180	60-75
	Ovocný koláč	1	2	10	180	30-35
	Krémové venčeky (na 2 roštoch)	0,5	2	10	170	40-50
	Sušienky (na 2 roštoch)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Trené sušienky (na 1 rošte)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Trené sušienky (na 2 roštoch)	1	2	10	170	15-20
	Chutné koláče	1,5	2-4	10	170	20-25
Vrchný ohrev	Pre perfektné dopečenie dozlata	-	3/4	15	220	-
Gril	Sépie a morské jazyky	1	4	5	Max.	8-10
	Chobotnice a garnáty	1	4	5	Max.	6-8
	Sépia	1	4	5	Max.	10
	Filé z tresky	1	4	5	Max.	10-15
	Grilovaná zelenina	1	3/4	5	Max.	15-20
	Teľacie steaky	1	4	5	Max.	15-20
	Kotlety	1	4	5	Max.	15-20
	Hamburgery	1	4	5	Max.	7-10
	Makrela	1	4	5	Max.	15-20
	Sendviče	4 kusy	4	5	Max.	2-3
	S ražňom					
	Teľacie na ražni	1,0	-	5	Max.	80-90
	Kura na ražni	1,5	-	5	Max.	70-80
	Jahňacie na ražni	1,0	-	5	Max.	70-80
Grilovanie s pomocným vetrákom	Grilované kura	1,5	3	5	200	55-60
	Plnená sépia	1,5	3	5	200	30-35

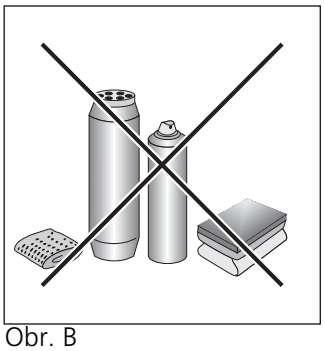
Poznámka: Časy varenia sú len orientačné a záleží aj na tom, ako vám viac chutí. Ak jedlo pripravujete v režime grilovania alebo v režime zapekania, musíte vždy na prvú úroveň odspodu umiestniť plech pre zachytenie kvapkajúcej masti.

Pred čistením alebo vykonaním údržby odpojte zariadenie od elektrickej zásuvky.
Pre predĺženie životnosti vašej rúry musí byť rúra pravidelne čistená.
Dodržiavajte tieto pokyny:

- **Na čistenie rúry nepoužívajte parné zariadenia**.
- Panely s povrchovým náterom a samočistiace panely čistite vlažnou vodou bez použitia čistiaceho prášku alebo agresívnych látok, ktoré by mohli rúru poškodiť.
- Nerezové materiály by ste nemali dlhodobo čistiť vodou, ktorá je veľmi vápnitá ani vodou so silnými čistiacimi prostriedkami (obsahujúcimi fosfor). V prípade, že je však potrebné tieto povrchy vyčistiť obdobnou vodou, odporúčame, aby ste ich potom veľmi dôkladne vysušili. A vždy vysušte aj iné vyliate tekutiny na takýchto povrchoch;
- Nenechávajte špinu a mastnotu na ovládacom paneli, čistite ho pravidelne. Špongiou bez drsného povrchu alebo jemnou handričkou nepoškriabte ani neleštite kovové časti.

Čistenie varnej dosky
Pred varením skontrolujte, či je povrch varnej dosky čistý a ak je to potrebné, pretrite varnú dosku vlhkou handričkou - odstránite prach a zvyšky jedla.
Dosku je potrebné čistiť vlažnou vodou s jemným saponátom. Pravidelne by ste mali vyčistiť povrch špeciálnym čistiacim prostriedkom na keramické dosky. V prípade potreby pravidelného čistenia používajte značkové prípravky určené na keramickú dosku. Najskôr pomocou stierky odstráňte zvyšky jedla a tuku - najlepšie typ CERA (obr. A) (spolu s varnou doskou sa nedodáva). Dosku čistite, kým je ešte teplá.
Hliníkové fólie, plastové predmety, akékoľvek syntetické materiály, cukor alebo potraviny s vysokým obsahom cukru majú tendenciu sa rozpúšťať na horúcich povrchoch, preto je veľmi dôležité ich **okamžite** odstrániť z dosky, kým je ešte horúca. Použite špeciálne čistiace výrobky pre sklokeramické povrchy, akými sú peny a ochranné vrstvy, ktoré chránia proti prilepeniu týchto materiálov. Tým, že ich budete používať zabránite poškodeniu sklokeramickej dosky. Za žiadnych okolností nikdy nepoužívajte špongie s drsným povrchom ani čistiace prášky. Rovnako nepoužívajte žiadne chemické agresívne prostriedky ako napríklad rôzne spreje a odstraňovače fľakov v spreji (obr. B);

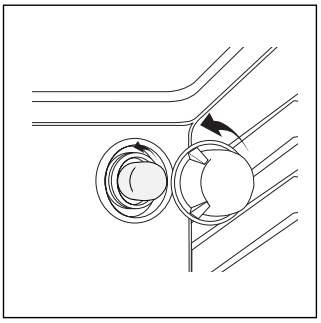

Obr. A


Obr. B

Čistiace prostriedky na keramickú dosku	**Dostupné v**
Škrabka na okná, škrabka so žiletkou	Obchodoch
Vymeniteľná škrabka	Obchodoch, supermarketoch, drogérii
COLLO luneta HOB BRITTE Čistič na keramickú dosku SWISSCLEANER	UNI obchodoch, regionálnych elektro-obchodoch, supermarketoch

Výmena osvetlenia rúry

- Vypnite zariadenie z elektrickej zásuvky;
- Vyberte sklenený kryt držiaka osvetlenia;
- Vyberte žiarovku a nahraďte ju za žiarovku odolnú voči vysokým teplotám (300 °C) s týmito vlastnosťami:
  - napätie: 230/240V
  - príkon: 25 W
  - typ E14
- Nasaďte naspäť sklenený kryt žiarovky a zapojte zariadenie znovu do zásuvky elektrického prúdu.



Elektronické zariadenie na programovanie pečenia

Umožňuje naprogramovať nasledujúce funkcie rúry alebo grilu:
- časovo vymedzené pečenie s oneskoreným štartom;
- časovo vymedzené pečenie s oneskoreným štartom;
- počítadlo minút.

Funkcia tlačidiel:

: počítadlo minút

: doba pečenia

: čas ukončenia pečenia

: posun vzad pri nastavovaní času

: posun vpred pri nastavovaní času

Opätovné nastavenie digitálnych hodín
Po pripojení do siete alebo po obnovení dodávky elektrickej energie na displeji bliká: **0.00**

- Stlačte súčasne tlačidlá a a následne (do 4 sekúnd) nastavte presný čas tlačidlami a .
  Tlačidlom sa nastavený čas zvyšuje.
  Tlačidlom sa nastavený čas znižuje.

Prípadnú aktualizáciu času je možné vykonať zopakovaním vyššie uvedeného postupu.

Manuálna činnosť rúry
Po nastavení presného času prejde programovacie zariadenie automaticky do manuálnej polohy.
Poznámka: Obnovenie manuálnej činnosti po každom „Automatickom“ pečení sa vykonáva súčasným stlačením tlačidiel a .

Časovo vymedzené pečenie s oneskoreným štartom
Vyžaduje nastavenie doby trvania a času ukončenia pečenia. Dajme tomu, že na displeji je zobrazený čas 10.00 hod.

1. Pretočte otočné ovládače rúry do polohy odpovedajúcej požadovanej funkcii a požadovanej teplote (napríklad: statická rúra, 200°C)
2. Stlačte tlačidlo a následne (do 4 sekúnd) tlačidlami a nastavte požadovanú dobu trvania. Predpokladajme, že sme nastavili dobu pečenia 30 minút; zobrazí sa:

   A 0:30

   Po uvoľnení tlačidla sa po uplynutí 4 sekúnd znovu zobrazí aktuálny čas so symbolom a písmenom **„A“** (AUT.).
3. Stlačte tlačidlo a následne stlačte tlačidlá a , až do nastavenia požadovaného času ukončenia pečenia, dajme tomu 13.00 hod.

   A 13:00
4. Po uvoľnení tlačidla sa na displeji po uplynutí 4 sekúnd opätovne zobrazí aktuálny čas:

   A 10:00

Rozsvietené písmeno **„A“** upozorňuje, že bola nastavená doba trvania a čas ukončenia automatickej činnosti. Z uvedeného vyplýva, že rúra sa zapne o 12.30 hod, aby ukončila svoju činnosť po 30 minútach.

Keď je rúra zapnutá, zobrazí sa rozsvietený hrniec a zostane zobrazený po celú dobu pečenia. Kedykoľvek je možné stlačením tlačidla zobraziť nastavenú dobu trvania, a stlačením tlačidla čas ukončenia pečenia.

Po ukončení pečenia zaznie akustický signál; zrušíte ho stlačením ktoréhokoľvek tlačidla s výnimkou tlačidiel a .

Časovo vymedzené pečenie s okamžitým štartom
Naprogramovaním samotnej doby trvania (body 1 a 2 odstavca „Časovo vymedzené pečenie s oneskoreným štartom“) rúra začne okamžite piecť.

Zrušenie už naprogramovaného pečenia
Stlačte súčasne tlačidlá a .

Funkcia počítadla minút
Pri činnosti počítadla minút bude nastavená doba, z ktorej bude postupne odpočítavané. Táto funkcia nekontroluje zapnutie a vypnutie rúry, vydá len akustický signál po vypršaní nastavenej doby.

Stlačte tlačidlo , dôjde k zobrazeniu:

0:00

Následne tlačidlami a nastavte požadovaný čas.
Po uvoľnení tlačidla bude čas odštartovaný presne na celú minútu a sekundu, a na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

10:00

Po vypršaní doby bude vydaný akustický signál, ktorý môže byť zrušený stlačením ľubovoľného tlačidla (s výnimkou tlačidiel a), pri súčasnom zhasnutí symbolu .

Korekcia/vymazanie údajov
- Nastavené údaje môžu byť kedykoľvek zmenené stlačením príslušného tlačidla a stlačením tlačidla alebo .
- Vymazaním doby trvania pečenia bude automaticky vymazaný aj čas ukončenia pečenia a naopak.
- V prípade naprogramovanej činnosti zariadenie neprijíma časy ukončenia pečenia skôr ako časy zahájenia pečenia ponúknuté samotným zariadením.

Regulácia hlasitosti zvukového signálu
Po zvolení a potvrdení nastavenia hodín je možné prostredníctvom tlačidla nastaviť hlasitosť akustického signálu alarmu.

Aanwijzingen

Om de doelmatigheid en veiligheid van dit toestel te garanderen raden wij u aan:
- **voor reparaties alleen de Service Centers te bellen die door de fabrikant gemachtigd zijn.**
- **altijd gebruik te maken van originele onderdelen.**

1 **Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.**

2 **Voordat u het apparaat gaat gebruiken wordt u verzocht de gebruiksaanwijzingen in deze handleiding aandachtig te lezen aangezien zij belangrijke gegevens bevatten betreffende de veiligheid van de installatie, het gebruik en het onderhoud. Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging.**

3 Na het uitpakken van het apparaat moet men goed kijken of het ongeschonden is. In geval van twijfel moet men zich tot een bevoegde installateur wenden voordat men het apparaat in gebruik neemt. Het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen, spijkers enz.) moet buiten het bereik van kinderen worden gelegd aangezien het aanleiding tot gevaar kan geven.

4 Het installeren moet uitgevoerd worden volgens de instrukties van de fabrikant en door een bevoegde installateur. Een verkeerde aansluiting kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen en voor deze gevallen kan de fabrikant niet verantwoordelijk gesteld worden.

5 De elektrische veiligheid van dit apparaat is slechts dan gegarandeerd als het op de juiste wijze geaard is volgens de geldende normen voor elektrische veiligheid. Men moet zich hiervan verzekeren en, in geval van twijfel, een nauwkeurige kontrole van de installatie laten uitvoeren door een bevoegde installateur. De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor schade die veroorzaakt is doordat het apparaat niet geaard is.

6 Voordat men het fornuis aansluit, moet men zich ervan verzekeren dat de gegevens op het typeplaatje (op het apparaat en/of de verpakking) overeenkomen met uw elektriciteitsnet en stadsgas.

7 Kontroleer dat de elektrische capaciteit van het net en van de stopkontakten voldoende is voor het maximum vermogen van het apparaat aangegeven op het typeplaatje. In geval van twijfel moet men zich tot een erkende installateur wenden.

8 Men gebruikt een veelpolige schakelaar met een afstand tussen de kontaktpunten van minstens 3 mm.

9 Als de stekker niet in het stopkontakt past laat men het stopkontakt vervangen door het juiste type door een bevoegde installateur. Deze moet er ook op letten dat de doorsnede van de draden van het stopkontakt geschikt is voor het opnemingsvermogen van de apparatuur. Het gebruik van adaptors, dubbelstekkers en/of verlengsnoeren wordt afgeraden. Wanneer het gebruik hiervan onvermijdelijk is moet men slechts enkelvoudige adaptors gebruiken, of meervoudige adaptors en verlengsnoeren die voldoen aan de geldende veiligheidsnormen. Let op dat het vermogen van de stroom, zoals aangegeven op de enkelvoudige adaptor en op de verlengsnoeren, niet wordt overschreden, noch het maximum vermogen aangegeven op de meervoudige adaptor.

10 Laat het apparaat niet onnodig aan staan. Sluit de hoofdschakelaar van het apparaat af wanneer het apparaat niet in gebruik is en sluit de gaskraan af.

11 **Houdt de ventileeropeningen vrij.**

12 De voedingskabel van dit apparaat mag niet door de gebruiker zelf vervangen worden. In het geval hij beschadigd is en vervangen moet worden wendt men zich uitsluitend tot een door de fabrikant geauthoriseerde technische dienst.

13 Deze apparatuur mag alleen voor het ervoor bestemde doel gebruikt worden. Ieder ander gebruik (zoals b.v. verwarming van het vertrek) is ongeschikt en daardoor gevaarlijk. De fabrikant stelt zich niet verantwoordelijk voor schade die veroorzaakt is door onjuist, ongeschikt of onredelijk gebruik.

14 Het gebruik van iedere elektrische apparatuur brengt het in acht nemen van enkele fundamentele regels met zich mee. In het bijzonder:
- raak de apparatuur niet met natte of vochtige handen of voeten aan
- gebruik het apparaat niet aan U blootvoets bent
- gebruik verlengsnoeren slechts met grote voorzichtigheid.
- trek niet aan de voedingskabel of aan het apparaat zelf om de stekker uit het stopkontakt te verwijderen
- laat de apparatuur niet aan atmosferische invloeden (zon, regen enz.) bloot staan.
- laat de apparatuur niet door kinderen of gehandicapte personen gebruiken zonder toezicht

15 Voordat men enige handeling verricht voor schoonmaken of onderhoud moet men altijd eerst de stroom afsluiten door de stekker uit het stopkontakt te trekken of de schakelaar uit te schakelen.

16 Als het apparaat niet goed funktioneert moet men het uitschakelen, de gaskraan dicht draaien en er verder niet aan zitten. Voor de reparatie moet men zich uitsluitend tot een erkende installateur wenden en originele onderdelen eisen. Bij in gebreke blijven kan de alektrische veiligheid in gevaar gebracht worden.

17 Als men het apparaat niet meer gebruikt moet men het onklaar maken door de voedingskabel door te snijden nadat men de stroom heeft afgesloten. Wij raden ook aan die onderdelen onklaar te maken die een gevaar kunnen opleveren voor kinderen die het ongebruikte apparaat voor spelen willen gebruiken.

18 Het keramische kookvlak is hittebestendig en kan tegen een stootje. Maar het kan breken als het wordt getroffen door scherpe voorwerpen. In dit geval moet u de stroom afsluiten en zich tot een erkende installateur wenden.

19 Vergeet niet dat de kookzone minstens een half uur na het uitschakelen warm blijft. Wees dus voorzichtig en leg er geen voorwerpen op.

20 De glasoppervlakte moet niet gebruikt worden voor het opbergen of tegenaan leunen van welk voorwerp ook.

21 Schakel de kookzones niet in als er aluminium folie of plastic materiaal op ligt.

22 Raak de warme kookzones niet aan.

23 Bij gebruik van kleine electrische huishoudapparaten in de buurt van het kookvlak moet u opletten dat de snoeren hiervan niet op de warme zones terecht komen.

24 Richt de handvaten van de pannen naar binnen toe zodat er niet per ongeluk tegen gestoten kan worden.

25 Laat nooit een kookzone aan staan als er geen pan op staat, aangezien de hitte dan snel maximum bereikt met mogelijke schade aan de verwarmingselementen.

26 **Aanwijzingen voor het eerste gebruik.** De lijm die gebruikt is voor het verzegelen van het glas kan vettige resten achter laten. Wij raden aan deze vòòr het eerste gebruik te verwijderen met een niet-schurend middel. Gedurende het eerste gebruik kan zich een rubberachtige geur voordoen, die echter snel verdwijnt.

27 **Bij gebruik van grill of oven kunnen de bereikbare delen heet worden. Houd de kinderen op een afstand.**

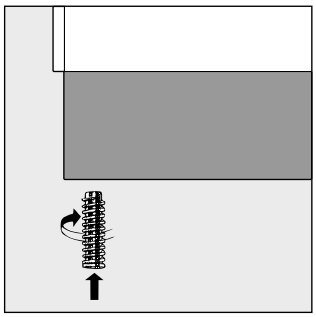
28 Controleer altijd dat de knoppen in de positie "•"/"○" staan als het fornuis niet gebruikt wordt.

29 Als het fornuis op een voetstuk wordt geplaatst moet u er voor zorgen dat het er niet af kan schuiven.

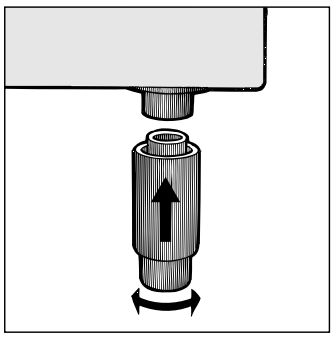
De volgende instructies zijn gericht tot de erkende installateur zodat deze de handelingen van installeren, reguleren en technisch onderhoud op de juiste wijze en volgens de geldende normen uit kan voeren.
Belangrijk: sluit altijd eerst de stroom af voordat u overgaat tot reguleren, onderhoud enz.

Het plaatsen
Het fornuis heeft een protectiegraad tegen oververhitting van het type X en het kan dus geïnstalleerd worden naast meubels die niet hoger zijn dan het kookvlak.

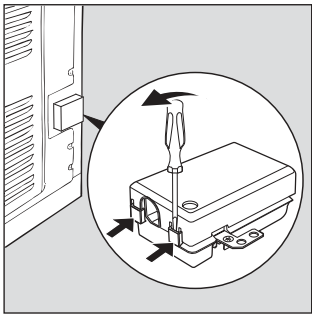
Het waterpas stellen (alleen bij enkele modellen aanwezig)
Het fornuis heeft hiervoor stelschroeven. Deze kunnen indien nodig worden aangebracht in de hoeken onder het fornuis.



Het monteren van de poten (alleen bij enkele modellen aanwezig)
Bij het fornuis zijn poten inbegrepen, die men aan het onderstuk van het fornuis moet verbinden.



Monteren voedingskabel
Opening klemmenbord:
- Licht de lipjes aan de zijkanten van de deksel van het klemmenbord op met behulp van een schroevendraaier;
- trek de deksel van het klemmenbord open



Het aansluiten van de kabel:
- schroef de schroef van de kabelklem en de schroeven van de contacten los
  N.B.: de bruggetjes zijn door de fabriek ingesteld op aansluiting aan 230V enkelstroom (afb.A).
- voor het uitvoeren van de elektrische aansluitingen van de afbeeldingen C en D worden de twee overbruggingsklemmen die zich in de doos bevinden gebruikt (afb. B - kenteken "**P**")
- zet de kabel vast in de kabelklem en sluit de deksel.

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

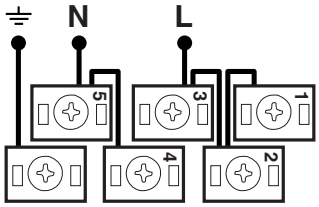


Fig. A

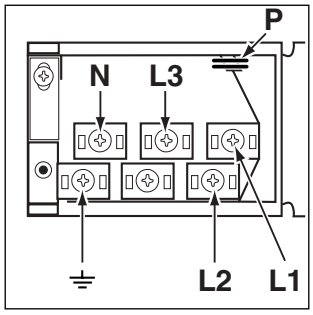


Fig. B

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363

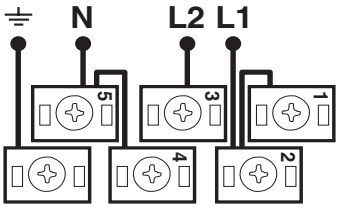


Fig. C

400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363

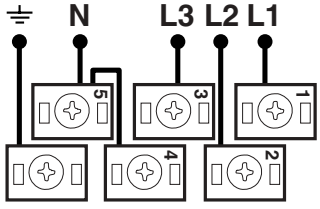


Fig. D

Het aansluiten van de kabel aan het net
Monteer op de kabel een stekker die is aangepast aan het vermogen dat is aangegeven op het typeplaatje. Bij rechtstreekse aansluiting aan het net moet tussen het apparaat en het net een veelpolige schakelaar worden aangebracht met een minimum afstnd tussen de contactpunten van 3mm, gedimensioneerd aan het vermogen en voldoende aan de geldende normen (de aardleiding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt die hoger is dan 50°C boven kamertemperatuur.

Voordat u de aansluiting tot stand brengt moet u zich ervan verzekeren dat:

- de hoofdzekering en het net van uw huis de belasting van het apparaat kunnen dragen (zie typeplaatje);
- de stroomvoorziening voorzien is van een doeltreffende aarding volgens de normen en voorschriften van de wet;
- het stopcontact of de veelpolige schakelaar gemakkelijk te bereiken zijn als het fornuis geïnstalleerd is.

Technische kenmerken

Oven	
Afmetingen (HxBxD)	32x40x43,5cm
Inhoud	56 Litri
Max. absorptievermogen oven	2250 W
Keramisch kookvlak	
Links voor	1700 W
Links achter	1200 W
Rechts achter	1200 W
Rechts voor	2100 W
Max. absorptievermogen kookvlak	6200 W

Afmetingen van de lade:

breedte 46 cm.
diepte 42 cm.
hoogte 8,5 cm.

ENERGY LABEL
Richtlijn 2002/40/CE op etiket van de elektrische ovens
Norm EN 50304
Energieverbruik convectie Natuurlijk

verwarmingsfunctie: Geventileerd

Energieverbruik verklaring Klasse convectie Hetelucht

verwarmingsfunctie: Statisch

Voltage en Frequentie
230V/400V 3N AC 50-60Hz of 50Hz
(zie typeplaatje)

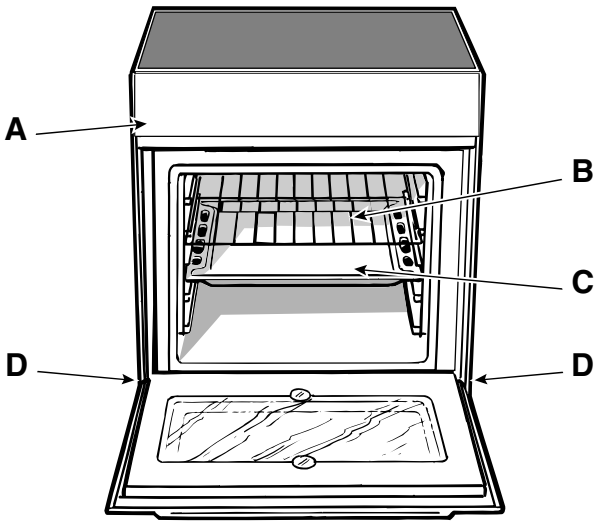
Dit apparaat voldoet aan de volgende EEG Richtlijnen:

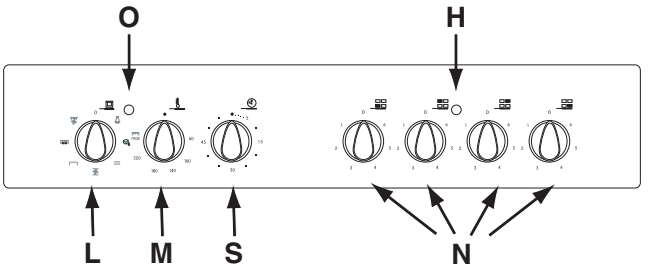
2006/95/EC van 12/12/06 (laagspanning) en successievelijke modificaties;
2004/108/EC van 15/12/04 (elektromagnetische compatibiliteit) en successievelijke modificaties;
- 93/68/EEG van 22/07/93 en successievelijke modificaties;
- 2002/96/EC

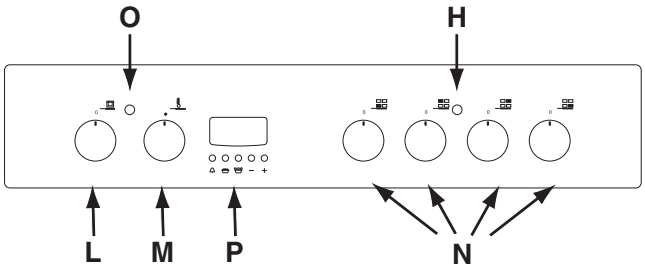
De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Electrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke electrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de “afvalcontainer met een kruis erdoor” herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld.
Consumenten moeten contact opnemen met de locale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

Beschrijving van het fornuis

A Knoppen van de electrische kookplaten
B Ovenrek
C Lekplaat of bakplaat
D Stelschroeven
H Het controlelampje
L Keuzeknop kookfuncties
M Temperatuurknop
N Bedieningspaneel
O Het controlelampje van de oven
P DE ELEKTRONISCHE PROGRAMMERING
S Knop van de kookwekker





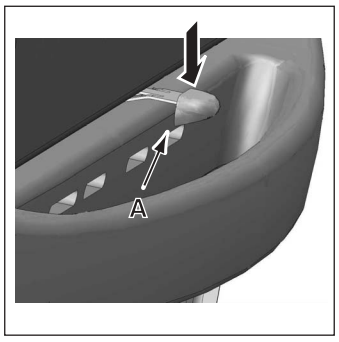


De verschillende functies van de oven worden gekozen door middel van de knoppen op het bedieningspaneel.

Belangrijk: Wij raden aan bij het eerste gebruik de oven ongeveer een half uur leeg te laten functioneren op maximum temperatuur en met de deur dicht. Als deze tijd verlopen is opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De geur die men soms gedurende deze handeling waarneemt is te wijten aan het verdampen van de middelen die gebruikt worden om de oven te beschermen gedurende het tijdsverloop tussen de productie en het installeren van het product.

Belangrijk: Plaats de bijgeleverde lekplaat voor het opvangen van vet en vleessappen op de laagste stand in de oven, alleen als u onder de grill bakt of het braadspit (slechts op enkele modellen aanwezig) gebruikt. Bij alle andere soorten van koken nooit de laagste stand gebruiken of voorwerpen op de bodem van de oven plaatsen terwijl de oven aan is, aangezien dit het email kan beschadigen. Plaats altijd uw ovenschotels, aluminiumfolie en dergelijken op het bijgeleverde rek, dat u in de gleuven van de oven steekt.

Deurblokkering
Sommige modellen zijn voorzien van een "deurblokkering", die zich bevindt tussen het bedieningspaneel en de ovendeur. Voor het openen van de ovendeur drukt u de knop "**A**" naar beneden toe zoals aangegeven in de afbeelding.



N.B.: Bij de apparaten voorzien van elektronische programmering moeten voor gebruik van de elektrische oven de knoppen en tegelijkertijd worden ingedrukt (op de display verschijnt het symbool) voordat u de gewenste kookfunctie gaat kiezen.

De ovenknoppen
De oven verenigt in één enkel apparaat de voordelen van de traditionele ovens met natuurlijke convectie: "statisch", met de voordelen van de moderne hetelucht-ovens: "Hetelucht"
Dit is een veelzijdig apparaat waarmee u op eenvoudige en veilige wijze kunt kiezen tussen 5 verschillende manieren van koken. U kiest de verschillende functies door middel van de keuzeknop "L" en de thermostaatknop "M" op het bedieningspaneel.

"Ontdooi" oven
Positie thermostaatknop "**M**": **waar u maar wilt**
De ventilator achter in de oven doet de lucht op kamertemperatuur circuleren. E' Dit is aangewezen voor het ontdooien van ieder soort etenswaren, maar speciaal voor fijne gerechten die geen hitte verdragen zoals: ijstaart, roomtaarten, vruchtentaarten. De normale ontdooitijd wordt met deze methode ongeveer gehalveerd. Bij vlees, vis of brood kunt u de tijd versnellen door de functie "multikoken" te gebruiken en op een temperatuur 80° - 100°C in te stellen.

Statische oven
Positie thermostaatknop "**M**": Tussen **60**°C en **Max**.
In deze stand gaan de twee onderste en bovenste verwarmingselementen aan. Dit is de klassieke, ouderwetse oven, die verheven is tot een uitzonderlijk niveau van temperatuurverspreiding en energiebesparing. De traditionele oven blijft onovertroffen voor ovenschotels zoals b.v.: kool met varkensribben, stokvis op zijn Spaans, rijst met kalfsvlees enz.... Uitstekende resultaten krijgt u bij het koken van vleesgerechten zoals: gestoofd vlees, goulash, gevogelte, varkenshaas enz...die langzaam gaar gekookt en bedropen moeten worden. Het is ook het beste systeem voor het bakken van taarten en koekjes, gestoofde vruchten en voor het koken in speciaal voor de oven geschikte pannen. Bij het koken in de statische oven gebruikt u slechts één ovenstand, aangezien met meer ovenstanden in gebruik de temperatuur slecht verdeeld zou zijn. Bij gebruik van meerdere roosters kunt u de hoeveelheid warmte tussen de bovenste stand en de onderste stand tegen elkaar afwegen. Als meer boven- of onderwarmte vereist is, zet u de schotel hoger of lager in de oven.

Hetelucht-oven
Positie thermostaatknop "**M**": Tussen **60**°C en **Max**.
De verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat werken. Aangezien de warmte in de hele oven constant en gelijkmatig is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. U kunt ook verschillende gerechten tegelijkertijd koken mits de kooktijden gelijk zijn. Het is mogelijk 2 rekken tegelijk te gebruiken volgens de aanwijzingen in de paragraaf "Tegelijkertijd op meerdere niveaus koken".
Deze functie is vooral geschikt voor gegratineerde gerechten of gerechten die een nogal lange kooktijd nodig hebben, b.v.: lasagna, macaronischotel, gebraden kip met aardappels enz... Goede resultaten krijgt u ook met braadstukken, aangezien de verspreiding van de temperatuur het mogelijk maakt lagere temperaturen te gebruiken, wat ervoor zorgt dat minder vleessappen verloren en waardoor het braadstuk mals blijft en minder aan gewicht verliest... De hetelucht-oven is vooral bijzonder goed voor het stoven van vis, waarbij slechts weinig kruiden en andere toevoegingen nodig zijn zodat de vorm en smaak van de vis bewaard blijft.
Desserts: Dessert: uitstekend geschikt voor cakes die moeten rijzen. .
De functie "hetelucht" kan ook worden gebruikt voor het snel ontdooien van vlees, vis, brood, met een temperatuur

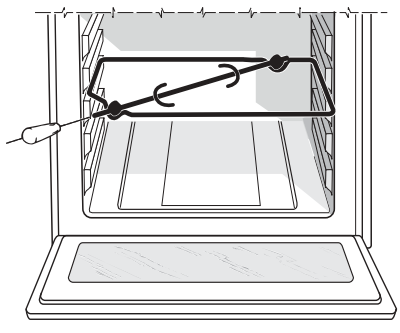
van 80°C. Voor het ontdooien van meer kwetsbare gerechten zet u de temperatuur op 60°C of u gebruikt alleen het circuleren van de koude lucht, thermostaat op 0°C.

Oven "boven" |‾‾|
Positie thermostaatknop "**M**": Tussen **60**°C en **Max**.
Het bovenste verwarmingselement gaat aan.
Deze functie kan worden gebruikt voor het afmaken van een gerecht.

Grill |▼▼▼|
Positie thermostaatknop "**M**": **Max**.
Het centrale verwarmingselement aan de bovenkant gaat aan en het braadspit gaat werken.
De hoge en rechtstreekse hitte bruint de oppervlakten van het vlees onmiddellijk zodat er geen vocht verloren gaat en de binnenkant mals blijft. Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge temperatuur aan de buitenkant nodig hebben: biefstuk, entrecôte, filet, hamburger etc...
Kook met de ovendeur dicht.
U vindt enkele voorbeelden in de tabel "Praktische raadgevingen voor het koken".

Hetelucht-grill
Positie thermostaatknop "**M**": Tussen **60**°C en **200**°C.
Het bovenste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat werken.
Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de circulatie van de lucht in de oven. Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant. U verkrijgt uitstekende resultaten met de hetelucht grill bij het bereiden van vlees aan de spies, worstjes, spareribs, lamskoteletten, kip, kwartel, varkenshaas enz...
Houd bij het koken "au gratin" de ovendeur dicht.
Gratineren is perfect voor het bereiden van zaagbaars, tonijn, zwaardvis, gevulde inktvis enz... .

Het braadspit
Voor het activeren van het braadspit gaat u als volgt te werk:
a) plaats de lekplaat op de 1° stand;
b) zet de steun van het braadspit op de 3° stand en steek de vleespen door het gat heen in het braadspit achterin de oven;
c) activeer het braadspit met de knop "L" op de positie |▼▼▼|.



Ovenlicht
Dit gaat aan als u de knop "**L**" op het symbool . zet. De oven wordt verlicht en blijft verlicht zolang er een elektrisch element aan is.

Het controlelampje van de oven (O)
Dit is rood gedurende de verwarmingsfase van de oven. Als de gewenste temperatuur bereikt is blijft het aan maar zonder kleur. Op dit punt betekent het aan en uit gaan van het rode controlelampje dat de thermostaat aan het werk is om de temperatuur in de oven constant te houden.

Kookwekker
Voor het gebruik van de kookwekker moet het klokje worden opgewonden door de knop **"S"** bijna geheel met de klok mee te draaien ; vervolgens, terugdraaiend , stelt u de gewenste tijd in door het aantal minuten gelijk te laten vallen met het wijzertje op het voorpaneel.

Ventilator
Teneinde de hitte aan de buitenkant van de oven te beperken, zijn enkele modellen voorzien van een verkoelende ventilator die automatisch aan gaat als de oven warm is.
Als de ventilator aan is kunt u een luchtstroom waarnemen tussen het voorpaneel en de ovendeur.
N.B.: Aan het einde van de kooktijd blijft de ventilator aan totdat de oven voldoende is afgekoeld.

Deze maakt het mogelijk de oven of grill te programmeren in de functies:

- uitgestelde start met vastgestelde kooktijd;
- onmiddelijke start met vastgestelde kooktijd;
- timer.

Functies van de knoppen:

: timer

: kooktijd

: einde kooktijd

: instelling tijd achteruit

: instelling tijd vooruit

Het gelijkzetten van het klokje

Na het aansluiten aan het net of na uitvallen van de stroom knippert op de display **0.00**.

- Druk tegelijkertijd op de knoppen en en zet dan de klok gelijk (binnen 4 seconden) met de knoppen en .
  Met de knop gaat de tijd vooruit.
  Met de knop gaat de tijd achteruit.

Op dezelfde wijze kunt u eventuele verdere gelijkzettingen uitvoeren.

Handmatig gebruik van de oven

Nadat u de klok gelijk heeft gezet gaat de programmeur automatisch in de handmatige positie.

N.B.: Voor het oproepen van de handmatige functie na een "automatische" kooktijd drukt u tegelijkertijd op de knoppen en .

Uitgestelde start met vastgestelde kooktijd

De kooktijd en het einde van de kooktijd worden ingesteld. Laten we aannemen dat het uur op de display 10:00 uur aangeeft.

1. Zet de ovenknop op de gewenste funtie en temperatuur (b.v.: statische oven, 200°C).
2. Druk op de knop en stel vervolgens (binnen de 4 seconden) met de knoppen en de gewenste kooktijd in. Laten we een kooktijd van 30 minuten nemen; u ziet:

   A 0:30

   Als u de knop loslaat verschijnt na 4 seconden de huidige tijd met het symbool en de letter "**A**" (AUTO).
3. Druk op de knop en vervolgens op de knoppen en voor het instellen van het einde van de kooktijd, laten we zeggen 13:00

   A 13:00
4. Als u de knop loslaat verschijnt na 4 seconden de huidigen tijd op de display:

A 10:00

LDe letter "A" geeft aan dat de programmering van de kooktijd en het einde van de kooktijd in de automatische functie is ingesteld. De oven gaat automatisch aan om 12:30 en gaat uit na 30 minuten. Als de oven aan is verschijnt het verlichte pannetje gedurende de gehele kooktijd. U kunt met de knop op ieder willekeurig moment de ingestelde kooktijd zien; met de knop kunt u het einde van de kooktijd zien.

Aan het einde van de kooktijd hoort u een geluidssignaal; om dit af te zetten drukt u op een willekeurige knop, behalve op de knoppen en .

Onmiddelijke start met vastgestelde kooktijd

Door alleen de kooktijd vast in te stellen (punten 1 en 2 van paragraaf "Uitgestelde start met vastgestelde kooktijd") begint deze onmiddelijk.

Het ongedaan maken van een reeds ingesteld programma

Druk tegelijkertijd op de knoppen en

Timer

Met de timer stelt u een tijd in waarvandaan het terugtellen begint. Deze functie heeft niets te maken met het aan of uitgaan van de oven, hij geeft alleen een geluidssignaal als de tijd verlopen is.

Druk op de knop er verschijnt:

0:00

Stel nu met de knoppen en de gewenste tijd in. Zodra u de knop loslaat begint de tijd af te tellen; op de display verschijnt de huidige tijd

10:00

AAls de tijd is afgelopen hoort u een geluidssignaal, dat kan worden afgezet door op een willekeurige knop te drukken (behalve de knoppen en) het symbool gaat uit.

Correctie/ongedaanmaken van de instelling

- De instelling kan op ieder willekeurig moment worden veranderd. Druk op de betreffende knop en op de knop of .
- Als de kooktijd ongedaan wordt gemaakt wordt automatisch ook het einde hiervan ongedaan gemaakt en viceversa.
- Bij geprogrammeerd functioneren accepteert de oven geen einde kooktijd die eerder is dan het begin kooktijd dat door het apparaat zelf is gesteld.

Het regelen van het volume van het geluidssignaal

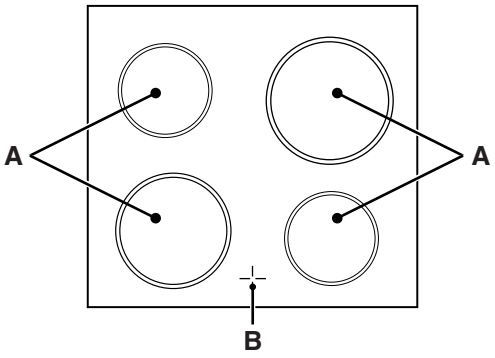
Nadat u de instellingen van de klok heeft gekozen en bevestigd, kunt u met behulp van de toets het volume van het geluidssignaal regelen.

Instructies voor het gebruik van het keramische kookvlak

Beschrijving
Het keramische kookvlak heeft 4 stralingselementen, die zich onder het glas bevinden. De afbeelding geeft de posities van de warmtezone's aan, die rood worden als ze aan zijn.

A. Kookzone's met stralingsplaten

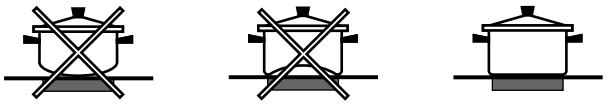
B. Controlelampjes overgebleven warmte, één voor iedere kookzone: deze geven de zone aan waar de temperatuur hoger dan 60°C is, ook nadat het verwarmingselement is uitgeschakeld.



Beschrijving van de erwarmings-elementen
De stralingselementen bestaan uit ronde weerstanden. Zij worden een aantal tientallen seconden nadat ze in werking zijn gesteld rood.
Dankzij deze combinatie is de temperatuurverdeling optimaal over de gehele oppervlakte van de kookzone, terwijl de voordelen van de halogeenlampen behouden blijven.

De pannen
Voor de beste resultaten van uw kookvlak bestaan enkele fundamentele regels die u moet volgen bij het koken.

- Op het keramische kookvlak kunnen alle mogelijke pannen gebruikt worden. Het is echter belangrijk dat de bodem perfect plat is; pannen met een dikke bodem verdelen de hitte beter.



- Gebruik pannen met een doorsnede die de kookzone geheel bedekken teneinde alle beschikbare hitte te gebruiken.



- Let erop dat de bodem van de pan altijd schoon en droog is voor goed contact en een lange duurzaamheid van het kookvlak zelf en van de pannen.
- Gebruik geen pannen die gebruikt zijn op gasfornuizen. De hitteconcentratie van de gasbrander kan de bodem van de pan enigszins vervormd hebben en zo krijgt u niet het gewenste resultaat als u deze pan op een keramisch kookvlak gebruikt.

Instructies voor het gebruik van het electrische kookvlak

Positie	Normale of snelle plaat
0	Uit
1	Groenten en vis
2	Aardappelen (gestoomd), soep, capucijners, bonen
3	Doorkoken van grote hoevelheeden, minestroni enz.
4	Braden (medium)
5	Braden (hard)
6	Bruin bakken of snel aan de kook brengen

De oven biedt een grote verscheidenheid mogelijkheden die het mogelijk maken ieder soort gerecht op de beste wijze te koken. Met verloop der tijd zult u leren het fornuis op de beste wijze te gebruiken; de volgende aanwijzingen zijn dus relatief en zullen door uw persoonlijke ervaringen worden uitgebreid.

Voorverwarmen
Als de oven moet worden voorverwarmd, gewoonlijk voor gerechten die moeten rijzen, kunt u de functie “**hetelucht**” gebruiken, die de gewenste temperatuur snel en zuinig bereikt.
Als het gerecht eenmaal is ingeladen kunt u de meest aangewezen bereidingsfunctie kiezen.

Tegelijkertijd op meer ovenrekken koken
Als u op 2 rekken tegelijkertijd wilt koken moet u alleen de functie "**hetelucht**" gebruiken, de enige die deze mogelijkheid biedt.

- De oven heeft 5 posities. Bij hetelucht gebruikt u twee van de drie middelste posities, de onderste en de bovenste positie van de oven worden rechtstreeks door de hete lucht geraakt, hetgeen bij kwetsbaarder gerechten het aanbranden zou kunnen veroorzaken.
- Normaal gesproken gebruikt u het 2e en het 4e rek van beneden af, en plaatst u op de 2e verdieping het gerecht dat de meeste warmte nodig heeft. Als u b.v. een braadstuk wilt braden tegelijk met een ander gerecht, plaats dan het braadstuk op de 2e verdieping en het andere, kwetsbaardere gerecht op de 4e;
- Als u verschillende gerechten tegelijkertijd in de oven heeft staan, en deze hebben verschillende kooktijden en temperaturen nodig, stel dan een gemiddelde temperatuur tussen de twee in, zet het meest kwetsbare gerecht op de 4e positie en haal het gerecht dat de minste tijd nodig heeft het eerst uit de oven.
- Gebruik de lekplaat op de onderste positie en de grill op de bovenste positie;

De grill
U kunt met de multi-functie oven op 2 verschillende wijzen grilleren.

Gebruik de functie “**grill**”, **met de ovendeur dicht,** plaats het gerecht in het midden van het rek op de 3° of 4° stand van beneden af.
Plaats de bijgeleverde lekplaat voor het opvangen van druipend vet op de 1ste verdieping.
Als u deze functie gebruikt is het raadzaam de stroomsterkte op maximum in te stellen, ook al zou u lagere sterktes in kunnen stellen door de thermostaatknop op de gewenste stand te zetten.

Bij de modellen die zijn voorzien van braadspit, kunt u bij de "**grill**" functie de bijgeleverde braadspit-set gebruiken. Houd in dit geval de ovendeur dicht, plaats het spit op de 3° verdieping (van beneden af) en de lekplaat op de 1° verdieping.
De positie “**hetelucht-grill**”, **altijd met de ovendeur dicht,** is handig voor snel grillen; de hitte van de grill wordt verspreid zodat de bovenkant bruin wordt en de onderkant gaar wordt.

U kunt deze functie ook gebruiken voor gerechten die op het einde aan de bovenkant gebruind moeten worden, zoals b.v. een macaronischotel, lasagne enz..
Bij gebruik van deze functie plaatst u het gerecht op de 2e of 3e verdieping van beneden af (zie tabel) en plaats u de lekplaat voor het opvangen van druipend vet op de 1ste verdieping van onderen.
Belangrijk: houd bij het koken "au gratin" de ovendeur dicht, dit biedt de beste resultaten en een energiebesparing van ongeveer 10%.
Bij deze functie wordt aangeraden de thermostaat op 200°C te zetten aangezien dit het beste rendement geeft, gebaseerd op het uitstralen van de infrarode stralen. Natuurlijk kunt u ook lagere temperaturen instellen door de thermostaatknop op de gewenste temperatuur te zetten.
De beste resultaten bij gebruik van de grill krijgt u met het rek op de hoogste standen (zie tabel) en de bijgeleverde lekplaat op de laagste stand.

Desserts
Plaats gebak altijd in een voorverwarmde oven, wacht op het einde van de voorverwarming dat wordt aangegeven doordat het rode controlelampje “**O**” uitgaat. Open gedurende het bakken de deur van de oven niet omdat het gebak kan inzakken. In het algemeen:

Taart te droog
Stel de volgende keer een temperatuur in die 10°C hoger is en maak de baktijd korter.

Taart zakt in
Maak deeg minder vloeibaar of verlaag de temperatuur met 10°C.

Taart te donker bovenop
Plaats hem op een lagere stand in de oven, stel een lagere temperatuur in en verleng de baktijd.

Buitenkant goed, maar van binnen niet gaar
Maak deeg minder vloeibaar, verlaag de temperatuur, verleng de baktijd.

De taart komt niet uit de vorm
Boter de vorm goed in en sprinkel er wat bloem overheen, of gebruik ovenpapier.

"Bakken op meer ovenrekken (in de "hetelucht" versie) met gerechten die niet in dezelfde tijd gaar worden"
Stel een lagere tempartuur in. U kunt de verschillende gerechten op verschillende tijden uit de oven halen.

Pizza

Gebruik voor het goed gaar bakken van een pizza de functie "**hetelucht**" **:**

- De oven minstens 10 minuten voorverwarmen
- Gebruik een lichte aluminium vorm en zet hem op het speciale ovenrooster. Bij gebruik van de bakplaat (lekplaat) duurt het langer en krijgt u waarschijnlijk geen krokante pizza.
- Open de ovendeur zo min mogelijk gedurende het bakken.
- Bij zeer gevulde pizza's (capricciosa, quattro stagioni) raden wij aan de mozzarella pas halverwege de kooktijd toe te voegen.
- - Bij het bakken van pizza's op twee posities gebruikt u de 2de en 4de met een temperatuur van 220°C, nadat u de oven minstens 10 minuten heeft voorverwarmd.

Vis en vlees

Gebruik voor wit vlees, gevogelte en vis temperaturen van 180 °C tot 200 °C.

Bij rood vlees is het goed te beginnen met een hogere temperatuur (200°C - 220°C) en vervolgens de temperatuur te verlagen.

Over het algemeen geldt de regel: hoe groter het stuk vlees, hoe lager de temperatuur en hoe langer de tijd van braden. Zet het vlees in het midden van het ovenrek en zet er de lekplaat onder.

Plaats het rek zodanig dat het vlees zich midden in de oven bevindt. Voor meer onderwarmte zet u het rek wat lager. Voor een heerlijk braadstuk kunt u het met spek of spekvet bedekken (vooral ook eend en wild) en zo plaatsen dat het zich boven in de oven bevindt.

Positie keuzeknop	Gerecht	Gewicht (kg)	Positie ovenrekken van beneden af	Voorverwarmen (minuten)	Positie thermostaatknop	Kooktijd (minuten)
Ontdooien	Alle diepvriesproducten					
Statisch	Eend	1	3	15	200	65-75
	Braadstuk	1	3	15	200	70-75
	Varkensrollade	1	3	15	200	70-80
	Koekjes (kruimeldeeg)	-	3	15	180	15-20
	Taarten	1	3	15	180	30-35
Hetelucht	Pizza (op 2 roosters)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Lamsvlees	1	2	10	180	50-60
	Kip + gebakken aardappels	1	2-4	10	180	60-75
	Makreel	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Soesjes (op 2 roosters)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Koekjes (op 2 roosters)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Cake (op 1 rooster)	0.5	2	10	170	15-20
	Cake (op 2 roosters)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Quiche	1.5	3	15	200	25-30
Oven Boven	Afmaken van een gerecht	-	3/4	15	220	-
Grill	Tong en inktvis	1	4	5	Max	8-10
	Calamari- en garnalenspiesjes	1	4	5	Max	6-8
	Kabeljauwfilet	1	4	5	Max	10
	Gegrilde groenten	1	3/4	5	Max	10-15
	Kalfsbiefstuk	1	4	5	Max	15-20
	Koteletten	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Makreel	1	4	5	Max	15-20
	Tosti's	n.° 4	4	5	Max	2-3
	Met braadspit					
	Kalfsvlees aan het spit	1.0	-	5	Max	80-90
	Kip aan het spit	1.5	-	5	Max	70-80
	Lamsvlees aan het spit	1.0	-	5	Max	70-80
Hetelucht grill	Gegrilde kip	1.5	3	5	200	55-60
	Inktvis	1.5	3	5	200	30-35

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

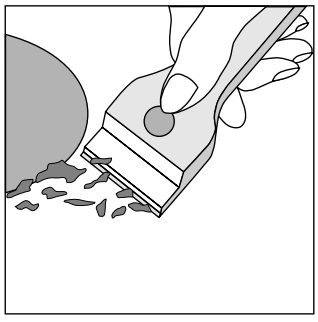
Normaal onderhoud en reinigen van het fornuis

Sluit de stroom af voordat u enige handeling uitvoert. Voor een lange duurzaamheid van het fornuis is het belangrijk dat dit regelmatig wordt schoongemaakt. Onthoud het volgende:

- **Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.**
- de geëmailleerde delen worden met lauw water gewassen zonder schuurmiddelen of bijtende middelen die schade kunnen aanrichten.
- roestvrij staal, als het lang in contact is met kalkhoudend water of sterke wasmiddelen (fosforhoudend), kan vlekken vertonen. Spoel met water en droog. Verwijder altijd geknoeid water.
- De binnenkant van de oven wordt, liefst na ieder gebruik als hij nog lauw is, met een warm sop gewassen, afgespoeld en goed gedroogd;
- vermijd het ophopen van vuil of vet op het bedieningspaneel door het regelmatig schoon te maken. Gebruik een zachte spons of een zachte doek om het krassen van de geëmailleerde of roestvrije delen te vermijden.
- Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten.

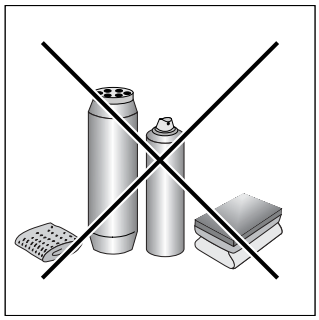
Reinigen van het kookvlak

Voordat u gaat koken moet het kookvlak schoongemaakt worden met een vochtige doek om stof of overkooksel te verwijderen. Het kookvlak moet regelmatig worden schoongemaakt met een warm sopje. Af en toe zal het nodig zijn speciale producten voor keramische kookvlakken te gebruiken. Eerst moeten alle restjes overkooksel of vetspetters verwijderd worden met eens schrapertje, b.v. CERA (niet bijgeleverd).



Reinig het kookvlak als het lauw is. Gebruik een schoonmaakmiddel en keukenpapier, poets met een vochtige doek en droog. Aluminium folie, plastic voorwerpen of synthetische materialen die per ongeluk gesmolten zijn, zoals ook suiker of suikerhoudend voedsel, worden **onmiddelijk** van de nog warme kookzone verwijderd met een schrapertje. Speciale schoonmaakproducten vormen een doorzichtig laagje dat vuil afweert.

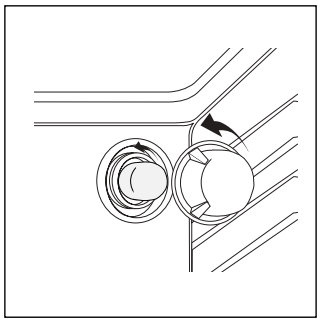
Dit beschermt het oppervlak ook van eventuele schade door suikerhoudend voedsel. Gebruik in geen geval schurende sponzen of schuurmiddelen, noch chemisch aggressieve middelen zoals oven-spray of vlekverwijderende producten.



Speciale producten voor het reinigen van keramisch glas	**Waar het te krijgen is**
Radeermesje of scheermesje	Hobby-shop en Ijzerhandel
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Andere producten voor keramisch glas	Huishoudwinkel Doe-het-zelf winkel Ijzerhandel Supermarkt

Het vervangen van het ovenlampje

- Sluit de stroom af met de schakelaar tussen oven en net of door de stekker uit het stopcontact te trekken;
- Schroef het glazen kapje los;
- Schroef het lampje los en vervang het met een nieuw lampje dat hittebestendig is (300°C) en met de volgende kenmerken:
  - Spanning 230V
  - Vermogen 25W
  - Fitting E14
- Monteer het glazen kapje en sluit de stroom weer aan.



Προειδοποιήσεις

Για τη διασφάλιση της αποτελεσματικότητας και της ασφάλειας αυτής της οικιακής ηλεκτρικής συσκευής:
. να απευθύνεστε αποκλειστικά στα εξουσιοδοτημένα κέντρα τεχνικής υποστήριξης
. να ζητάτε πάντα τη χρησιμοποίηση αυθεντικών ανταλλακτικών

1 Η συσκευή αυτή σχεδιάστηκε για μη επαγγελματική χρήση στο σπίτι.
2 Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις προειδοποιήσεις του παρόντος εγχειριδίου, αφού σας παρέχουν σημαντικές υποδείξεις σχετικά με την ασφάλεια εγκατάστασης τη χρήση και τη συντήρηση. Φυλάξτε το εγχειρίδιο για να ανατρέξετε σε αυτό στο μέλλον.
3 Αφού αφαιρέσετε τη συσκευασία, βεβαιωθείτε για την ακεραιότητα της συσκευής. Σε περίπτωση αμφιβολίας μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, αλλά απευθυνθείτε σε επαγγελματικά ειδικευμένο προσωπικό. Τα υλικά συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, πολυστυρένιο, καρφιά, κλπ.) κρατήστε τα μακριά από παιδιά διότι αποτελούν δυνατές πηγές κινδύνου.
4 Η εγκατάσταση πρέπει να γίνει σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή, από επαγγελματικά ειδικευμένο προσωπικό. Μια λανθασμένη εγκατάσταση μπορεί να προξενήσει ζημιές σε πρόσωπα, ζώα ή αντικείμενα, έναντι των οποίων ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος.
5 Η ηλεκτρική ασφάλεια της συσκευής αυτής εξασφαλίζεται μόνο όταν είναι σωστά συνδεδεμένη στη εγκατάσταση της γείωσης όπως προβλέπεται από τους ισχύοντες κανονισμούς ηλεκτρικής ασφάλειας. Ελέγξτε αν αυτή η βασική προϋπόθεση ασφαλείας τηρείται. Σε περίπτωση αμφιβολίας, ζητείστε έναν εξονυχιστικό έλεγχο της εγκατάστασης από ειδικευμένο επαγγελματικά προσωπικό. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για ενδεχόμενες ζημιές προκαλούμενες από την απουσία γείωσης στην εγκατάσταση.
6 Πριν συνδέσετε τη συσκευή βεβαιωθείτε ότι τα στοιχεία της πινακίδας αντιστοιχούν με εκείνα του ηλεκτρικού δικτύου.
7 Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική παροχή της εγκατάστασης και των ηλεκτρικών πριζών είναι κατάλληλες για τη μέγιστη ισχύ της συσκευής που αναφέρεται στην πινακίδα. Σε περίπτωση αμφιβολίας να απευθύνεστε σε άτομο επαγγελματικά ειδικευμένο.
8 Κατά την εγκατάσταση πρέπει να προνοήσετε για έναν πολυπολικό διακόπτη με απόσταση ανοίγματος των επαφών ίση ή μεγαλύτερη των 3 mm.
9 Σε περίπτωση ασυμβατότητας μεταξύ πρίζας και βύσματος της συσκευής ζητήστε την αντικατάσταση της πρίζας με άλλη κατάλληλου τύπου από προσωπικό επαγγελματικά ειδικευμένο. Ειδικότερα, θα πρέπει να βεβαιωθεί ότι η διατομή των καλωδίων της πρίζας είναι κατάλληλη για την ισχύ που απορροφάται από τη συσκευή. Γενικά δεν συνιστάται η χρήση προσαρμοστικών, πολύπριζων ή/και προεκτάσεων. Όταν η χρήση τους καταστεί αναγκαία θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε μόνο απλά προσαρμοστικά ή πολύπριζα και προεκτάσεις σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφάλειας, προσέχοντας όμως να μην ξεπεράσετε το όριο παροχής σε τιμές ρεύματος, που είναι τυπωμένο στο απλό προσαρμοστικό και στις προεκτάσεις και εκείνο της μέγιστης ισχύος που είναι τυπωμένο στο πολύπριζο.
10 Μην αφήνετε τη συσκευή άσκοπα συνδεδεμένη. Να κλείνετε το γενικό διακόπτη της συσκευής όταν αυτή δε χρησιμοποιείται.
11 Μη βουλώνετε τα ανοίγματα ή τις εσοχές αερισμού αποβολής της θερμότητας που βρίσκονται στο πίσω μέρος και κάτω από τον πίνακα ελέγχου.
12 Το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής αυτής δεν πρέπει να αντικαθίσταται από το χρήστη. Σε περίπτωση καταστροφής του καλωδίου, για την αντικατάστασή του απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή κέντρο τεχνικής υποστήριξης.
13 Η συσκευή αυτή προορίζεται μόνο για τη χρήση για την οποία αποκλειστικά σχεδιάστηκε. Κάθε άλλη χρήση (για παράδειγμα: θέρμανση χώρων) είναι ακατάλληλη και συνεπώς επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για ενδεχόμενες ζημιές προκαλούμενες από χρήση ακατάλληλη, εσφαλμένη και ανορθόδοξη.
14 Η χρήση οποιασδήποτε ηλεκτρικής συσκευής συνεπάγεται την τήρηση ορισμένων βασικών κανόνων. Ειδικότερα:
- μην αγγίζετε τη συσκευή με χέρια ή πόδια βρεγμένα
- μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με γυμνά πόδια
- μη χρησιμοποιείτε, παρά μόνο με ιδιαίτερη προφύλαξη, προεκτάσεις
- μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας ή την ίδια τη συσκευή για να τη βγάλετε από την πρίζα ρεύματος
- μην αφήνετε εκτεθειμένη τη συσκευή σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο, κλπ.)
- μην επιτρέπετε τη χρήση της συσκευής από παιδιά και από άτομα μη ικανά, χωρίς επιτήρηση.

15 Πριν από οποιοδήποτε καθαρισμό ή συντήρηση, να βγάζετε τη συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικής τροφοδοσίας, βγάζοντας το φις του ρεύματος ή κλείνοντας το διακόπτη της εγκατάστασης.
16 Αν η γυάλινη επιφάνεια της κουζίνας σπάσει, πρέπει αμέσως να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το ρεύμα. Για τις όποιες επισκευές καλέστε μόνο εξειδικευμένους τεχνικούς και ζητήστε την χρήση αυθεντικών ανταλλακτικών. Σε αντίθετη περίπτωση θέτετε σε κίνδυνο την ασφάλεια της συσκευής και τη δικιά σας.
17 Αν αποφασίσετε να μη χρησιμοποιείτε πια τη συσκευή, συστήνεται να την καταστήσετε ανενεργή κόβοντας το καλώδιο της τροφοδοσίας, αφού βγάλετε το φις από την ηλεκτρική πρίζα. Ακόμη, συστήνεται να απομακρύνετε εκείνα τα μέρη της συσκευής που μπορεί να καταστούν

επικίνδυνα, ειδικά για τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την άχρηστη συσκευή για τα παιχνίδια τους.

18 Η κεραμική επιφάνεια αντέχει σε μεγάλες αλλαγές θερμοκρασίας και χτυπήματα. Να θυμάστε ωστόσο, ότι μυτερά και κοφτερά κουζινικά εργαλεία ίσως να σπάσουν την επιφάνεια. Αν συμβεί αυτό, διακόψτε αμέσως την παροχή ρεύματος και καλέστε εξειδικευμένους τεχνικούς.

19 Μην ξεχνάτε ότι η περιοχή μαγειρέματος παραμένει ζεστή για τουλάχιστον μισή ώρα μετά το σβήσιμο. Προσέξτε να μην τις ακουμπήσετε.

20 Αποφύγετε να τοποθετήσετε ο,τιδήποτε πάνω στη γυάλινη επιφάνεια.

21 Μην ανάβετε τις περιοχές μαγειρέματος αν υπάρχουν φύλλα αλουμινίου ή πλαστικά υλικά στην επιφάνεια.

22 Μην πλησιάζετε στις θερμές περιοχές μαγειρέματος.

23 Χρησιμοποιώντας μικρές οικιακές ηλεκτρικές συσκευές πλησίον της επιφάνειας προσέξτε ώστε το καλώδιο τροφοδοσίας να μην ακουμπάει στα θερμά μέρη της.

24 Προσέξτε ώστε οι λαβές των κατσαρολών να είναι στραμμένες στο εσωτερικό της επιφάνειας για να μην τις χτυπήσετε τυχαία.

25 Μην αφήνετε ποτέ μια περιοχή μαγειρέματος αναμμένη χωρίς να υπάρχει κάποια κατσαρόλα επάνω, διότι στην περίπτωση αυτή η θέρμανση θα είναι μέγιστη σε συντομότατο χρονικό διάστημα, με ενδεχόμενες ζημιές για τα θερμαντικά στοιχεία.

26 Εισαγωγικές οδηγίες. Το γυάλινο προστατευτικό μέσο που χρησιμοποιήθηκε μπορεί να αφήσει ίχνη ή γράσο πάνω στο γυαλί. Σκουπίστε καλά με ένα απλό όχι τραχύ μέσο πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή. Τις πρώτες ώρες λειτουργίας επίσης ίσως μυρίσετε κάτι σαν καμμένο λάστιχο. Μην ανησυχήσετε αφού η μυρωδιά γρήγορα θα εξαφανιστεί.

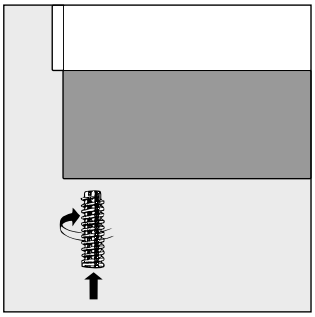
27 Όταν το γκριλ ή ο φούρνος είναι σε λειτουργία, τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να θερμανθούν πολύ. Είναι σκόπιμο να κρατάτε τα παιδιά σε κάποια απόσταση.

28 Να ελέγχετε πάντα αν οι επιλογείς είναι στη θέση **“•”/”o”** όταν η συσκευή δε χρησιμοποιείται.

29 Αν η κουζίνα τοποθετηθεί σε μια βάση, πάρτε κατάλληλα μέτρα ώστε η συσκευή να μη γλιστράει από τη βάση αυτή.

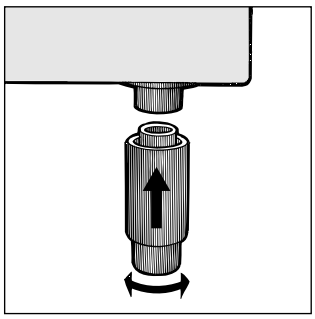
Οι οδηγίες που ακολουθούν απευθύνονται στον ειδικευμένο τεχνικό ώστε να εκτελέσει τις εργασίες εγκατάστασης, ρύθμισης και τεχνικής συντήρησης με τον πλέον ορθό τρόπο και σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς.
Σημαντικό: επέμβαση ρύθμισης, συντήρησης κλπ. πρέπει να διενεργηθεί με την ηλεκτρική συσκευή αποσυνδεδεμένη
Τοποθέτηση
Η κουζίνα χαρακτηρίζεται από βαθμό προστασίας τύπου Χ κατά των υπερβολικών θερμάνσεων.

Οριζοντίωση (υπάρχει μόνο σε ορισμένα μοντέλα)
Στο κάτω μέρος της συσκευής βρίσκονται 4 ποδαράκια στήριξης που ρυθμίζονται με βίδες και επιτρέπουν τη βέλτιστη οριζοντίωση της συσκευής, αν χρειαστεί. Είναι αναγκαίο η συσκευή να είναι επίπεδα τοποθετημένη.



Συναρμολόγηση ποδαρικών (υπάρχει μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

Παρέχονται ποδαράκια για συναρμολόγηση αρθρωτά κάτω από τη βάση της κουζίνας.

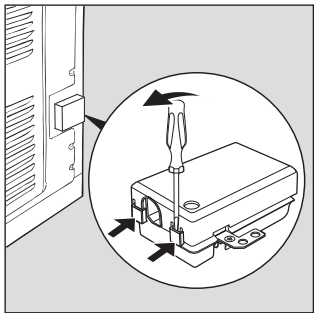


Συναρμολόγηση καλωδίου τροφοδοσίας

Άνοιγμα πινακίδας ακροδεκτών:

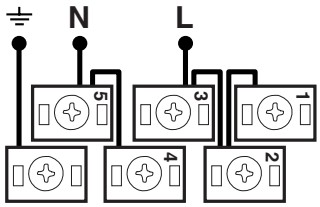
. Χρησιμοποιώντας ένα κατσαβίδι, κρατήστε κόντρα στις πλευρικές γλωσσίτσες του καπακιού της πινακίδας ακροδεκτών

. Τραβήξτε και ανοίξτε το καπάκι της πινακίδας ακροδεκτών.

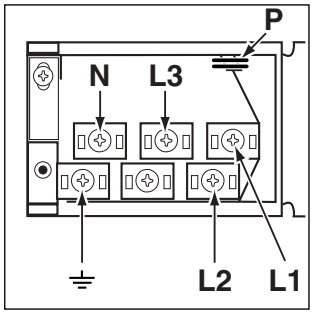


Για την τοποθέτηση του καλωδίου εκτελέστε τα παρακάτω:
. ξεβιδώστε τη βίδα του καλωδιοδέτη και τις βίδες των επαφών
Σημείωση: οι γέφυρες είναι διευθετημένες από το Εργοστάσιο για τη σύνδεση σε 230V μονοφασικά (εικ. Α).
. για την εκτέλεση των ηλεκτρικών συνδέσεων των εικ. Γ και εικ. Δ, χρησιμοποιήστε τις δύο γέφυρες που βρίσκονται εντός του κιβωτίου (εικ. Β – θέση "P")
. στερεώστε το καλώδιο τροφοδοσίας στο αντίστοιχο καλωδιοδέτη και κλείστε το καπάκι.

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

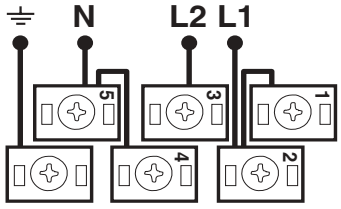


Εικ. Α



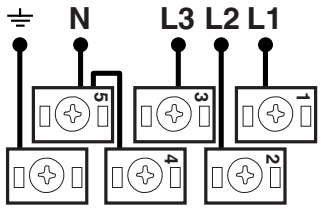
Εικ. Β

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363



Εικ. C

400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



Εικ. D

Σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας στο δίκτυο

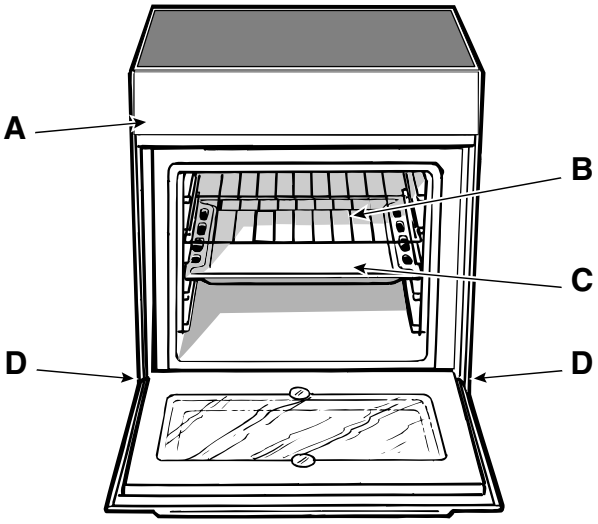
Μοντάρετε στο καλώδιο ένα βύσμα με προδιαγραφές για το φορτίο που αναφέρεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών. Στην περίπτωση άμεσης σύνδεσης στο δίκτυο πρέπει να παρεμβάλλετε μεταξύ της συσκευής και του δικτύου έναν πολυπολικό διακόπτη με ελάχιστη διατομή μεταξύ των επαφών 3 mm κατάλληλο για το φορτίο και που να ικανοποιεί τους ισχύοντες κανονισμούς (το σύρμα γείωσης κίτρινο-πράσινου χρώματος, δεν πρέπει να διακόπτεται από το διακόπτη). Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι που να μην φτάνει κανένα σημείο του θερμοκρασία μεγαλύτερη κατά 50°C από εκείνη του περιβάλλοντος.

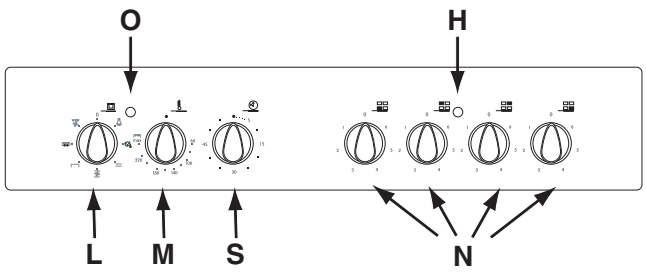
Πριν διενεργήσετε τη σύνδεση βεβαιωθείτε ότι:

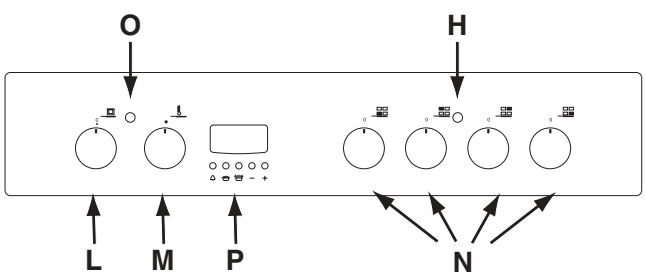
- η περιοριστική βαλβίδα και η οικιακή εγκατάσταση να μπορούν να υφίστανται το φορτίο της συσκευής (βλέπε πινακίδα χαρακτηριστικών).
- η εγκατάσταση τροφοδοσίας να είναι εφοδιασμένη με αποτελεσματική σύνδεση γείωσης σύμφωνα με τους κανονισμούς και τις διατάξεις του νόμου.
- η πρίζα ή ο πολυπολικός διακόπτης να είναι εύκολα προσβάσιμοι με την συσκευή εγκατεστημένη.

Περιγραφή κουζίνας

A Πίνακας οργάνων
B Σχάρα του φούρνου
C Λιποσυλλέκτης ή ταψί μαγειρέματος
D Ρυθμιζόμενα ποδαράκια
H Το ενδεικτικό φωτάκι λειτουργίας των ηλεκτρικών εστιών
L Επιλογέας φούρνου
M Επιλογέας θερμοστάτη
N Επιλογείς χειρισμού των ηλεκτρικών εστιών
O Το ενδεικτικό φωτάκι του θερμοστάτη φούρνου
P Ο ηλεκτρονικός προγραμματιστής μαγειρέματος
S Ο επιλογέας χρονομέτρου τέλους μαγειρέματος







Φούρνος
Διαστάσεις (HxWxD): 32x40x43,5 εκ.
Όγκος: 56 λίτρα
Μέγιστη απορρόφηση Φούρνου: 2250 W

Ωφέλιμες διαστάσεις του συρταριού θέρμανσης τροφίμων:
πλάτος 46 εκ.
βάθος 42 εκ.
ύψος 8,5 εκ.

Ηλεκτρική Επιφάνεια
Πίσω δεξιά: 2100 W
Μπροστά δεξιά: 1200
W Μπροστά αριστερά: 1700 W
Πίσω αριστερά: 1200 W
Μέγιστη απορρόφηση Ηλεκτρικής Επιφάνειας: 6200 W

Τάση και Συχνότητα
230V/400V 3N AC 50/60Hz ή 50Hz
(βλέπε πινακίδα χαρακτηριστικών)

ENERGY LABEL
Κατανάλωση ενέργειας Δυναμικής αγωγιμότητας
Λειτουργία θέρμανσης: αερόθερμος
Δήλωση Κατανάλωσης ενέργειας Κατηγορίας Φυσικής διάδοσης της θερμότητας
λειτουργία θέρμανσης: Στατικός

Η συσκευή αυτή είναι σύμφωνη με τις ακόλουθες Κοινοτικές Οδηγίες:
- 2006/95/EC της 12/12/06 (Χαμηλή Τάση) και μεταγενέστερες τροποποιήσεις.
- 2004/108/EC της 15/12/04 (Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα) και μεταγενέστερες τροποποιήσεις.
- 93/68/EEC της 22/7/93 και μεταγενέστερες τροποποιήσεις.
- 2002/96/ΕΚ

Η ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ για τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ), απαιτεί ότι οι παλαιές οικιακές ηλεκτρικές συσκευές δεν πρέπει να αποβάλονται μαζί με τα υπόλοιπα απόβλητα του δημοτικού δικτύου. Οι παλαιές συσκευές πρέπει να συλλεχθούν χωριστά προκειμένου να βελτιστοποιηθούν η αποκατάσταση και η ανακύκλωση των υλικών που περιέχουν και με σκοπό τη μείωση των βλαβερών επιπτώσεων στην ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον. Το σύμβολο με το διεγραμμένο “δοχείο αποβλήτων” στο προϊόν υπενθυμίζει σε σας την υποχρέωσή σας, πως όταν επιθυμείτε να πετάξετε τη συσκευή ,πρέπει να συλλεχθεί χωριστά.
Οι καταναλωτές θα πρέπει να απευθύνονται στις τοπικές αρχές ή στα καταστήματα λιανικής για πληροφορίες που αφορούν τη σωστή διάθεση των παλαιών ηλεκτρικών συσκευών.

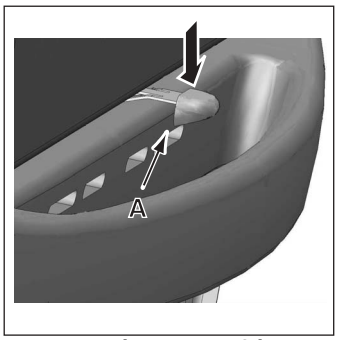
Η επιλογή των διαφόρων λειτουργιών που υπάρχουν στην κουζίνα γίνεται ενεργώντας στις διατάξεις και στα όργανα χειρισμού που βρίσκονται στον πίνακα οργάνων.

Προσοχή: Στο πρώτο άναμμα σας συμβουλεύουμε να λειτουργήσετε το φούρνο άδειο για περίπου μισή ώρα με το θερμοστάτη στο μέγιστο και με την πόρτα κλειστή. Με το πέρας του χρόνου αυτού σβήστε τον, ανοίξτε την πόρτα και αερίστε το χώρο. Η οσμή που μερικές φορές αναδύεται κατά την εργασία αυτή οφείλεται στην εξάτμιση των ουσιών που χρησιμοποιήθηκαν για την προστασία του φούρνου κατά το χρονικό διάστημα που μεσολαβεί μεταξύ της παραγωγής και της εγκατάστασης του προϊόντος.

Προσοχή: Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση από κάτω τοποθετώντας το λιποσυλλέκτη που σας παρέχεται για να συλλέξετε χυμούς ή/και λίπη, μόνο στην περίπτωση ψησιμάτων στο γκριλ ή με σούβλα (υπάρχει μόνο σε ορισμένα μοντέλα). Για τα άλλα ψησίματα μη χρησιμοποιείτε ποτέ την πρώτη θέση από κάτω και μην ακουμπάτε ποτέ αντικείμενα στη βάση του φούρνου ενώ μαγειρεύετε διότι θα μπορούσατε να προκαλέσετε ζημιές στο σμάλτο. Τοποθετείτε πάντα τα σκεύη σας ψησίματος (πυρέξ, φιλμ αλουμινίου, κλπ.) στη σχάρα που σας παρέχεται με τη συσκευή, εισηγμένη κατάλληλα στους οδηγούς του φούρνου.

Ασφάλιση πόρτας

Ορισμένα μοντέλα διαθέτουν ένα μηχανισμό «ασφάλισης πόρτας» τοποθετημένο μεταξύ του πίνακα χειριστηρίων και της πόρτας του φούρνου. Για να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου, πιέστε προς τα κάτω το κουμπί «**A**» όπως φαίνεται στην εικόνα.



Σημείωση: Στις συσκευές που διαθέτουν ηλεκτρονικό προγραμματιστή για να χρησιμοποιήσετε τον ηλεκτρικό φούρνο πιέστε ταυτόχρονα τα κουμπιά και (στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο) πριν επιλέξετε τη λειτουργία του επιθυμητού ψησίματος.

Οι επιλογείς του φούρνου

Ο πολυλειτουργικός φούρνος συνενώνει σε μια συσκευή τα προτερήματα των παραδοσιακών φούρνων φυσικής αγωγής της θερμότητας: "στατικοί" με εκείνα των σύγχρονων φούρνων δυναμικής αγωγής της θερμότητας: "αερόθερμοι".

Είναι μια συσκευή εξαιρετικά ευέλικτη που επιτρέπει την επιλογή με εύκολο και ασφαλή τρόπο μεταξύ διαφορετικών μεθόδων ψησίματος. Η επιλογή των διαφόρων προσφερόμενων λειτουργιών επιτυγχάνεται ενεργώντας στους επιλογείς "L" και του θερμοστάτη "M" που υπάρχουν στον πίνακα οργάνων.

Φούρνος Απόψυξης

Θέση επιλογέα θερμοστάτη "M": οποιαδήποτε Ο ανεμιστήρας στο βάθος του φούρνου κυκλοφορεί τον αέρα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος γύρω από το τρόφιμο. Ενδείκνυται για την απόψυξη οποιουδήποτε είδους τροφίμου, αλλά ειδικότερα για τρόφιμα ευαίσθητα που δε θέλουν θερμότητα όπως για παράδειγμα: τούρτες παγωτό, γλυκά κρέμας ή με σαντιγί, γλυκά φρούτων. Ο χρόνος απόψυξης μειώνεται περίπου στο μισό. Στην περίπτωση κρεατικών, ψαρικών ή ψωμιού μπορείτε να επιταχύνετε χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "πολλαπλών ψησιμάτων" θέτοντας μια θερμοκρασία 80° - 100°C.

Στατικός Φούρνος

Θέση επιλογέα θερμοστάτη "M" Μεταξύ 60°C και Max. Στη θέση αυτή ανάβουν τα δύο θερμαντικά στοιχεία, το κάτω και το επάνω. Είναι ο κλασικός φούρνος της γιαγιάς που όμως τον φέραμε σε ένα εκπληκτικό επίπεδο διανομής της θερμότητας και συγκράτησης της κατανάλωσης. Ο παραδοσιακός στατικός φούρνος παραμένει αξεπέραστος στις περιπτώσεις που θέλετε να μαγειρέψετε φαγητά με συστατικά που αποτελούνται από δύο ή περισσότερα στοιχεία τα οποία θα σχηματίσουν ένα πιάτο όπως για παράδειγμα: λάχανο με χοιρινά παϊδάκια, μπακαλά αλά σπανιόλα, στοκαφίσο αλά ανκονετάνα, τρυφερά κομμάτια βοδινού με ρύζι κλπ... Εξαιρετικά αποτελέσματα επιτυγχάνονται στην προετοιμασία πιάτων με βάση κρέατα, βοδινά ή μοσχάρι όπως: μπραζέ, στιφάδο, κυνήγι, χοιρινό μπούτι κλπ. που απαιτούν αργό ψήσιμο με σταθερή προσθήκη υγρών. Οπωσδήποτε παραμένει το καλύτερο σύστημα ψησίματος για τα γλυκά, για τα φρούτα και για τα ψησίματα με σκεύη σκεπαστά ειδικά για τα ψησίματα στο φούρνο. Στο ψήσιμο στον στατικό φούρνο χρησιμοποιείτε ένα μόνο επίπεδο, διότι σε περισσότερα επίπεδα θα είχατε μια κακή κατανομή της θερμοκρασίας. Χρησιμοποιώντας τα διάφορα διαθέσιμα επίπεδα μπορείτε να σταθμίσετε την ποσότητα θερμότητας μεταξύ του επάνω και κάτω μέρους. Αν το ψήσιμο απαιτεί περισσότερη θερμότητα από κάτω ή από πάνω, χρησιμοποιήστε αντίστοιχα τα κάτω ή επάνω επίπεδα.

Φούρνος Αερόθερμος

Θέση επιλογέα θερμοστάτη**"M":** Μεταξύ **60**°C και **Max**. Ενεργοποιούνται τα θερμαντικά στοιχεία και τίθεται σε λειτουργία ο ανεμιστήρας. Επειδή η θερμότητα είναι σταθερή και ομοιόμορφη σε όλο το φούρνο, ο αέρας ψήνει και ροδοκοκκινίζει το φαγητό ομοιόμορφα σε όλα τα σημεία. Μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα ακόμη και φαγητά διαφορετικά μεταξύ τους, αρκεί οι θερμοκρασίες ψησίματος να είναι ίδιες. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μέχρι ένα μέγιστο 2 επιπέδων ταυτόχρονα ακολουθώντας τις προειδοποιήσεις της παραγράφου "Ταυτόχρονο ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα".

Η λειτουργία αυτή ενδείκνυται ιδιαίτερα για πιάτα που απαιτούν τραγάνισμα ή για πιάτα που απαιτούν παρατεταμένο ψήσιμο για παράδειγμα: λαζάνια, παστίτσιο, κοτόπουλο και πατάτες ψητές, κλπ... Σημαντικά πλεονεκτήματα επιτυγχάνονται στο ψήσιμο ψητών κρέατος διότι η καλύτερη κατανομή θερμοκρασίας επιτρέπει τη χρήση χαμηλότερων θερμοκρασιών που μειώνουν την διαφυγή των ζουμιών διατηρώντας το κρέας πιο μαλακό με μικρότερη απώλεια βάρους. Ο φούρνος Αερόθερμων Ψησιμάτων εκτιμάται ιδιαίτερα για το ψήσιμο των ψαρικών που μπορούν να μαγειρευτούν με ελάχιστη προσθήκη μπαχαρικών διατηρώντας έτσι αναλλοίωτη τη γεύση και την όψη.

Επιδόρπιο: σίγουρα αποτελέσματα επιτυγχάνονται ψήνοντας κέικ ζύμης.

Η λειτουργία "Αερόθερμος" μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για μια ταχεία απόψυξη λευκού και κόκκινου κρέατος, ψωμιού, θέτοντας μια θερμοκρασία 80°C. Για να αποψύξετε πιο ευαίσθητα τρόφιμα μπορείτε να θέσετε 60°C ή να χρησιμοποιήσετε μόνο την κυκλοφορία κρύου αέρα θέτοντας τον επιλογέα του θερμοστάτη στους 0°C.

Φούρνος επάνω

Θέστε τον επιλογέα θερμοστάτη **"M"** Μεταξύ **60**°C και **Max**. Ανάβει το επάνω θερμαντικό στοιχείο. Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιείται για το ροδοκοκκίνισμα του φαγητού στο τέλος του ψησίματος.

Γκριλ

Θέστε τον επιλογέα θερμοστάτη **"M" Max.** Ανάβει το επάνω κεντρικό θερμαντικό στοιχείο. Η ιδιαίτερα υψηλή και άμεση θερμοκρασία του γκριλ επιτρέπει το άμεσο επιφανειακό ροδοκοκκίνισμα των κρεατικών που εμποδίζοντας την απώλεια των χυμών (ζουμί) τα διατηρεί πιο τρυφερά εσωτερικά. Το ψήσιμο στο γκριλ συνιστάται ιδιαίτερα για εκείνα τα φαγητά που απαιτούν υψηλή επιφανειακή θερμοκρασία: μπριζόλες βοδινές και μοσχαρίσιες, φιλέτο, χάμπουργκερ κλπ.

Να πραγματοποιείτε πάντα τα ψησίματα σε "gratin" με την πόρτα του φούρνου κλειστή. Ορισμένα παραδείγματα χρήσης αναφέρονται στην παράγραφο "Πρακτικές Συμβουλές για το Ψήσιμο".

Grill Αερόθερμο

Θέση επιλογέα θερμοστάτη **"M"** Μεταξύ **60**°C και **200**°C. Ανάβει το επάνω κεντρικό θερμαντικό στοιχείο και τίθεται σε λειτουργία ο ανεμιστήρας. Συνδυάζει την θερμική ακτινοβολία μιας κατεύθυνσης με τη δυναμική κυκλοφορία του αέρα στο εσωτερικό του φούρνου. Αυτό παρεμποδίζει το επιφανειακό κάψιμο των τροφίμων αυξάνοντας την ισχύ διείσδυσης της θερμότητας. Εξαιρετικά αποτελέσματα επιτυγχάνονται χρησιμοποιώντας το αερόθερμο γκριλ για ανάμικτα σουβλάκια κρέατος και χορταρικών, λουκάνικων, χοιρινά παϊδάκια, αρνίσια, κοτόπουλο αλά ντιάβολα, ορτύκια με αλιφασκιά, χοιρινό φιλέτο, κλπ... **Να πραγματοποιείτε πάντα τα ψησίματα σε "gratin" με την πόρτα του φούρνου κλειστή.** Το "gratin" είναι αξεπέραστο στο ψήσιμο φιλέτων βλάχο, (ψάρι), τόνου, ξιφία, γεμιστών σουπιών κλπ...

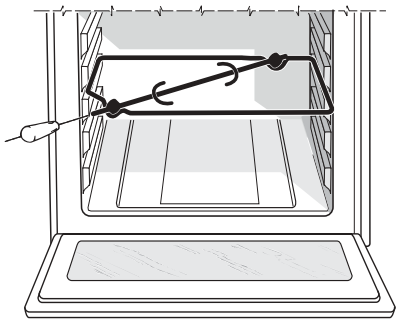
Η σούβλα

Για να ενεργοποιήσετε τη σούβλα προχωρήστε με τον ακόλουθο τρόπο.

α) τοποθετήστε το λιποσυλλέκτη στο 1° επίπεδο

β) εισάγετε το στήριγμα της σούβλας στο 3° επίπεδο και τοποθετήστε το σουβλί εισάγοντάς το, μέσω της αντίστοιχης οπής, στη σούβλα που βρίσκεται στο πίσω μέρος του φούρνου.

γ) ενεργοποιήστε τη σούβλα επιλέγοντας με τον επιλογέα **"L"** τη θέση .



Το φως του φούρνου

Ανάβει στρέφοντας τον επιλογέα **"L"** στο σύμβολο φωτίζεται ο φούρνος και παραμένει αναμμένο όταν τίθεται σε λειτουργία οποιοδήποτε θερμαντικό ηλεκτρικό στοιχείο του φούρνου.

Ενδεικτικό φωτάκι θερμοστάτη (O)

Δείχνει τη φάση θέρμανσης του φούρνου. Το σβήσιμό του επισημαίνει την επίτευξη στο εσωτερικό του φούρνου της τεθείσας θερμοκρασίας με τον επιλογέα. Στο σημείο

αυτό το διαδοχικό αναβοσβήσιμο αυτής της ενδεικτικής λυχνίας δείχνει ότι ο θερμοστάτης δουλεύει σωστά για να διατηρεί σταθερή τη θερμοκρασία του φούρνου.

Ο επιλογέας χρονομέτρου τέλους μαγειρέματος "S"

Για να το χρησιμοποιείτε πρέπει να κουρντίσετε το «ξυπνητήρι» στρέφοντας τον επιλογέα **"S"** με σχεδόν μια πλήρη περιστροφή δεξιόστροφα ↻. Κατόπιν, γυρίζοντας πίσω ↺ θέστε τον επιθυμητό χρόνο κάνοντας να συμπέσει με τη σταθερή αναφορά της πρόσοψης ο αριθμός που αντιστοιχεί στα προκαθορισμένα λεπτά.

Αερισμός ψύξης

Για την επίτευξη μιας μείωσης των εξωτερικών θερμοκρασιών, ορισμένα μοντέλα διαθέτουν έναν ανεμιστήρα ψύξης που παράγει ρεύμα αέρα που εξέρχεται μεταξύ της μετώπης και της πόρτας του φούρνου.

Σημείωση: Στο τέλος του μαγειρέματος ο ανεμιστήρας παραμένει ενεργός μέχρις ότου ο φούρνος ψυχθεί ικανοποιητικά.

Ο ηλεκτρονικός προγραμματιστής μαγειρέματος

Επιτρέπει τον προγραμματισμό του φούρνου ή του grill στις λειτουργίες:

- καθυστερημένη έναρξη μαγειρέματος με καθορισμένη διάρκεια
- άμεση έναρξη με καθορισμένη διάρκεια
- ρολόι.

Λειτουργία των κουμπιών:

: ρολόι

: διάρκεια ψησίματος

: τέλος μαγειρέματος

— : ρύθμιση χρόνων προς τα πίσω

+ : ρύθμιση χρόνων εμπρός

Πως ρυθμίζεται το ψηφιακό ρολόι

Μετά τη σύνδεση στο δίκτυο ή μετά από μια διακοπή ρεύματος, η οθόνη αναβοσβήνει στο: **0.00**

- Πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά και και ακολούθως (εντός 4 δευτερολέπτων) με τα κουμπιά — και + θέστε την ακριβή ώρα.
  Με το κουμπί + ο χρόνος αυξάνει.
  Με το κουμπί — ο χρόνος μειώνεται.

Ενδεχόμενες ενημερώσεις της ώρας μπορούν να διενεργούνται επαναλαμβάνοντας την παραπάνω φάση.

Χειροκίνητη λειτουργία του φούρνου

Αφού θέσατε την ώρα, ο προγραμματιστής πάει αυτόματα στη χειροκίνητη θέση.

Σημείωση: Για να αποκαταστήσετε τη χειροκίνητη λειτουργία μετά από κάθε ψήσιμο "Αυτόματο" πιέστε ταυτόχρονα τα κουμπιά και

Καθυστερημένη έναρξη μαγειρέματος με καθορισμένη διάρκεια

Τίθεται η διάρκεια του μαγειρέματος και η ώρα τέλους ψησίματος. Υποθέτουμε ότι η οθόνη δείχνει ώρα 10,00

1. Στρέψτε τους επιλογείς χειρισμού του φούρνου στη λειτουργία και στην επιθυμητή θερμοκρασία (παράδειγμα: στατικός φούρνος, 200°C)
2. Πατήστε το κουμπί και ακολούθως (εντός 4 δευτερολέπτων) με τα κουμπιά — και + θέστε την επιθυμητή διάρκεια. Υποθέτουμε ότι θέτουμε ένα ψήσιμο 30 λεπτών. Εμφανίζεται:

   A 0:30

   Αφήνοντας το κουμπί, μετά από 4 δευτερόλεπτα, επανεμφανίζεται η τρέχουσα ώρα με το σύμβολο και το γράμμα «**A»** (AUTO)
3. Πιέστε το κουμπί και ακολούθως πιέστε τα κουμπιά — και + μέχρι να θέσετε την επιθυμητή ώρα τέλους μαγειρέματος, υποθέτουμε 13,00

   A 13:00
4. Αφήνοντας το κουμπί, στην οθόνη μετά από 4 δευτερόλεπτα εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα:

   A 10:00

Το γράμμα «**A**» αναμμένο θυμίζει τον διενεργηθέντα προγραμματισμό διάρκειας και τέλους μαγειρέματος στην αυτόματη λειτουργία. Στο σημείο αυτό ο φούρνος ανάβει αυτόματα στις 12,30 έτσι που να τελειώνει μετά από 30 λεπτά. Όταν ο φούρνος είναι αναμμένος εμφανίζεται το κατσαρολάκι αναμμένο καθ' όλη τη διάρκεια του ψησίματος. Οποιαδήποτε στιγμή, πιέζοντας το κουμπί μπορείτε να απεικονίσετε την τεθείσα διάρκεια, πιέζοντας το κουμπί απεικονίζεται η ώρα τέλους μαγειρέματος.

Στο τέλος μαγειρέματος ηχεί το ακουστικό σήμα. Για να το διακόψετε πατήστε ένα οποιοδήποτε κουμπί πλην των κουμπιών — και +.

Άμεση έναρξη με καθορισμένη διάρκεια

Προγραμματίζοντας μόνο τη διάρκεια (σημεία 1 και 2 της παραγράφου "Καθυστερημένη έναρξη μαγειρέματος με καθορισμένη διάρκεια") αρχίζει το άμεσο ψήσιμο.

Για την ακύρωση ενός ήδη προγραμματισμένου μαγειρέματος

Πιέστε ταυτόχρονα τα κουμπιά και

Λειτουργία χρονόμετρου

Στη λειτουργία χρονόμετρου τίθεται ένας χρόνος από τον οποίο αρχίζει αντίστροφη μέτρηση. Η λειτουργία αυτή δεν ελέγχει το άναμμα και το σβήσιμο του φούρνου, αλλά εκπέμπει μόνο έναν ηχητικό συναγερμό στη λήξη χρόνου.

Πατήστε το κουμπί εμφανίζεται:

0:00

Μετά με τα κουμπιά + και — θέστε τον επιθυμητό χρόνο

Αφήνοντας το κουμπί ο χρόνος ξεκινάει ακριβώς το δεύτερο λεπτό, στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα.

10:00

Στο τέλος του χρόνου εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα που μπορεί να σταματήσει πιέζοντας ένα οποιοδήποτε κουμπί (πλην των κουμπιών + και —)και το σύμβολο σβήνει.

Διόρθωση διαγραφή των στοιχείων

- Τα τεθέντα στοιχεία μπορούν να αλλάξουν οποιαδήποτε στιγμή, πιέζοντας το αντίστοιχο κουμπί και πιέζοντας το κουμπί+ ή —.
- Διαγράφοντας τη διάρκεια μαγειρέματος διαγράφεται αυτόματα και το τέλος της λειτουργίας και αντίστροφα.
- Στην περίπτωση προγραμματισμένης λειτουργίας, η συσκευή δεν δέχεται χρόνους τέλους μαγειρέματος προηγούμενους εκείνων της έναρξης μαγειρέματος που προτείνονται από την ίδια τη συσκευή.

Ρύθμιση έντασης του ηχητικού σήματος

Αφού επιλέξετε και επιβεβαιώσετε τις ρυθμίσεις του ρολογιού, μέσω του κουμπιού — μπορείτε να ρυθμίσετε την ένταση του ηχητικού σήματος συναγερμού.

Πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο

Ο φούρνος θέτει στη διάθεσή σας μια ευρεία γκάμα δυνατοτήτων για να μαγειρεύετε οποιοδήποτε φαγητό με τον καλύτερο τρόπο. Με τον καιρό θα μπορείτε να εκμεταλλευτείτε καλύτερα αυτή την ευέλικτη συσκευή ψησίματος, συνεπώς οι αναφορές που παρατίθενται παρακάτω είναι απλά ενδεικτικές και μπορείτε να τις εμπλουτίσετε με την προσωπική σας πείρα.

Προθέρμανση
Στην περίπτωση που είναι αναγκαία η προθέρμανση του φούρνου, γενικά όλες τις φορές που μαγειρεύουμε τροφές με μαγιά, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία **"αερόθερμο"** που επιτρέπει την επίτευξη της επιθυμητής θερμοκρασίας σε μικρό χρονικό διάστημα και με μειωμένη κατανάλωση.
Αφού τοποθετήσετε το φαγητό στο φούρνο μπορείτε να περάσετε στην πλέον ενδεδειγμένη λειτουργία μαγειρέματος.

Ταυτόχρονο Ψήσιμο σε διάφορα επίπεδα
Αν πρέπει να μαγειρέψετε σε δύο επίπεδα χρησιμοποιήστε μόνο τη λειτουργία.
"αερόθερμο" που είναι η μοναδική που επιτρέπει τη δυνατότητα αυτή.
. Ο φούρνος διαθέτει 5 επίπεδα. Στο ψήσιμο με αερόθερμο χρησιμοποιήστε δύο από τα τρία κεντρικά επίπεδα, το πρώτο κάτω και το τελευταίο επάνω δέχονται απ΄ευθείας το θερμό αέρα που θα μπορούσε να προκαλέσει καψίματα στα ευαίσθητα τρόφιμα.
. Κανονικά χρησιμοποιήστε το 2° και 4° επίπεδο από κάτω, εισάγοντας στο 2° επίπεδο τα τρόφιμα που απαιτούν περισσότερη θερμότητα. Για παράδειγμα, σε περίπτωση ψητών κρεάτων ταυτόχρονα με άλλα τρόφιμα, εισάγετε το κρέας στο 2°επίπεδο, αφήνοντας το 4° σε πιο ευαίσθητα τρόφιμα.
. Στο ταυτόχρονο ψήσιμο τροφίμων που έχουν χρόνους και θερμοκρασίες ψησίματος διαφορετικές θέστε μια θερμοκρασία ενδιάμεση μεταξύ των δύο, φουρνίστε το πιο ευαίσθητο τρόφιμο στο 4° επίπεδο και βγάλτε από το φούρνο πρώτα το τρόφιμο με το συντομότερο χρόνο ψησίματος.
. Χρησιμοποιήστε το λιποσυλλέκτη στο κάτω επίπεδο και τη σχάρα στο επάνω.

Χρήση του γκριλ
Ο πολυλειτουργικός φούρνος σας προσφέρει **2 δυνατότητες χρήσης του γκριλ.** Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία "grill" , **με την πόρτα κλειστή,** τοποθετώντας το φαγητό στο κέντρο του πλέγματος στο 3° ή 4° επίπεδο ξεκινώντας από κάτω. Για να συλλέξετε ζουμιά ή/και λίπη, τοποθετήστε τον παρεχόμενο λιποσυλλέκτη στην 1η θέση.
Όταν χρησιμοποιείται η λειτουργία αυτή, συστήνεται να θέσετε τη στάθμη ενεργείας στο μέγιστο αν και μπορούν να τεθούν χαμηλότερες στάθμες απλά ρυθμίζοντας τον επιλογέα του θερμοστάτη στην επιθυμητή.
Στα μοντέλα που διαθέτουν σούβλα , στη λειτουργία "grill" μπορείτε να χρησιμοποιείτε το κιτ σούβλας που σας παρέχεται. Στην περίπτωση αυτή, διενεργήστε το ψήσιμο με την πόρτα του φούρνου κλειστή, τοποθετώντας το κιτ σούβλας στο 3° επίπεδο (ξεκινώντας από κάτω) και το λιποσυλλέκτη στο 1° για τη συλλογή των ζουμιών ή/και των λιπών.

Η λειτουργία **"Grill αερόθερμο" , αποκλειστικά με την πόρτα του φούρνου κλειστή,** είναι χρησιμότατη για γρήγορα γκριλιαρίσματα, κατανέμει τη θερμότητα που παράγεται από το γκριλ ώστε μαζί με το επιφανειακό ροδοκοκκίνισμα να ψήνεται και το κάτω μέρος.
Μπορείτε επίσης να τη χρησιμοποιήσετε στην τελική φάση ψησίματος των φαγητών που απαιτούν ένα επιφανειακό ροδοκοκκίνισμα, για παράδειγμα είναι ιδανική για τ. ροδοκοκκίνισμα των ζυμαρικών φούρνου στο τέλος ψησίματος.
Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία αυτή, θέστε το πλέγμα στο 2° ή 3° επίπεδο ξεκινώντας από κάτω (βλέπε πίνακα ψησίματος) και μετά, για να συλλέξετε τα λίπη και για να μην παραχθεί καπνός, βάλτε έναν λιποσυλλέκτη στο 1° επίπεδο από κάτω.
Σημαντικό: διενεργήστε το ψήσιμο στο γκριλ με την πόρτα του φούρνου κλειστή. Έτσι πετυχαίνετε καλύτερα αποτελέσματα και μια αισθητή εξοικονόμηση ενέργειας (10% περίπου).
Ωστόσο τα καλύτερα αποτελέσματα με τη χρήση των λειτουργιών του γκριλ επιτυγχάνονται τοποθετώντας το πλέγμα στα τελευταία επίπεδα ξεκινώντας από κάτω (βλέπε πίνακα ψησίματος), ενώ για τη συλλογή των λιπών και την αποφυγή σχηματισμού καπνού τοποθετείτε τον λιποσυλλέκτη που σας παρέχεται στο πρώτο επίπεδο από κάτω.

Ψήσιμο των γλυκών
Στο ψήσιμο των γλυκών να φουρνίζετε πάντα σε ζεστό φούρνο, να περιμένετε το τέλος της προθέρμανσης, που επισημαίνεται από το σβήσιμο της κόκκινης ενδεικτικής λυχνίας **"Ο"**. Μην ανοίγετε την πόρτα κατά το ψήσιμο, για να μην "καθίσει" το γλυκό. Γενικά:

Γλυκό πολύ ξερό
Την επόμενη φορά θέστε μιά θερμοκρασία κατά 10°C υψηλότερη και μειώστε το χρόνο ψησίματος.

Γλυκό που "καθίζει"
Χρησιμοποιείτε λιγότερο υγρό και χαμηλώστε τη θερμοκρασία κατά 10°C.

Γλυκό σκούρο επιφανειακά
Τοποθετείστε το χαμηλώτερα, θέστε μια θερμοκρασία χαμηλότερη και παρατείνετε το ψήσιμο..

Καλό εξωτερικό ψήσιμο, μα εσωτερικά κολλάει
Χρησιμοποιείστε λιγότερο υγρό, μειώστε τη θερμοκρασία, αυξείστε το χρόνο ψησίματος

Το γλυκό δεν ξεκολλάει από τη φόρμα
Αλείψτε καλά τη φόρμα και αλευρώστε τη ή χρησιμοποιήστε χαρτί φούρνου

Έψησα σε διάφορα επίπεδα (στη λειτουργία "αερόθερμος") με αποτέλεσμα να μην είναι όλα τα εδέσματα στην ίδια κατάσταση ψησίματος
Θέστε μια χαμηλότερη θερμοκρασία. Δεν είναι αναγκαίο επίπεδα που εισάγονται ταυτόχρονα να πρέπει να εξαχθούν μαζί.

Ψήσιμο της πίτσας

Για ένα καλό ψήσιμο της πίτσας χρησιμοποιήστε το **"Αερόθερμο"** :

. Προθερμάνετε καλά το φούρνο για τουλάχιστον 10 λεπτά,

. Χρησιμοποιήστε ένα ταψί ελαφρού αλουμινίου τοποθετώντας το στο πλέγμα που σας παρέχεται. Χρησιμοποιώντας τον λιποσυλλέκτη αυξάνουν οι χρόνοι ψησίματος και δύσκολα πετυχαίνετε μια πίτσα τραγανή,

. Μην ανοίγετε συχνά το φούρνο κατά το ψήσιμο,

. Σε περίπτωση με πίτσες με πλούσια γέμιση (καπριτσιόζα, τέσσερις εποχές) συνιστάται να εισάγετε τη μοτσαρέλα στη μέση του ψησίματος.

. Στο ψήσιμο της πίτσας σε δύο επίπεδα χρησιμοποιείτε το 2° και το 4° με θερμοκρασία 220°C και να φουρνίζετε μετά την προθέρμανση για τουλάχιστον 10 λεπτά.

Ψήσιμο των ψαρικών και των κρεατικών

Για τα λευκά κρέατα, τα πουλερικά και τα ψαρικά χρησιμοποιείτε θερμοκρασίες μεταξύ 180 °C και 200 °C. Για τα κόκκινα κρέατα που πρέπει να είναι καλοψημένο εξωτερικά διατηρώντας στο εσωτερικό το χυμό, είναι καλό να χρησιμοποιήσετε μια υψηλή αρχική θερμοκρασία (200°C-220°C) για μικρό χρονικό διάστημα, μειώνοντάς την κατόπιν.

Γενικά, όσο ογκωδέστερο το ψητό τόσο χαμηλότερη πρέπει να είναι η θερμοκρασία και πιο παρατεταμένο το ψήσιμο. Τοποθετήστε το προς ψήσιμο κρέας στο κέντρο του πλέγματος και εισάγετε κάτω από το πλέγμα του λιποσυλλέκτη για την συλλογή των λιπών. Εισάγετε το πλέγμα με τέτοιο τρόπο ώστε το φαγητό να βρίσκεται στο κέντρο του φούρνου. Αν θέλετε περισσότερη θερμότητα από κάτω, χρησιμοποιήστε τα χαμηλότερα επίπεδα. Για την επίτευξη γευστικών ψητών (ειδικότερα πάπια και κυνήγι) αλείψτε το κρέας με λαρδί ή λίπος και τοποθετήστε το έτσι ώστε να είναι στο επάνω μέρος.

Οι επιλογείς χειρισμού των ηλεκτρικών εστιών της επιφάνειας μαγειρέματος (N)

Οι κουζίνες μπορεί να διαθέτουν ηλεκτρικές εστίες κανονικές και ταχείες σε διάφορους συνδυασμούς (οι ταχείες εστίες διακρίνονται από τις άλλες λόγω της παρουσίας μιας κόκκινης σφραγίδας στο κέντρο). Για την αποφυγή απώλειας της θερμότητας και ζημιών στις εστίες είναι καλό να χρησιμοποιείτε σκεύη με βάση επίπεδη και διάμετρο όχι μικρότερη από εκείνη της εστίας. Στον πίνακα αναφέρονται οι αντιστοιχίες μεταξύ των θέσεων που υποδεικνύονται στους επιλογείς και της χρήσης για την οποία συνιστώνται οι εστίες.

Θέση	Εστία κανονικη ή ταχεία
0	Σβηστό
1	Ψήσιμο χορταρικών, ψαρικών
2	Πατάτες στον ατμό, μινέστρες, φασόλια, ρεβύθια
3	Συνέχιση ψησίματος μεγάλων τροφίμων, μινέστρες
4	Ψήσιμο (μέτριο)
5	Ψήσιμο (δυνατό)
6	Ροδοκοκκίνισμα η επίτευξη βρασμού σε σύντομο χρόνο

Το ενδεικτικό φωτάκι λειτουργίας των ηλεκτρικών εστιών (H)

Είναι αναμμένο όταν έχει τεθεί σε λειτουργία οποιοδήποτε θερμαντικό ηλεκτρικό στοιχείο της επιφάνειας μαγειρέματος.

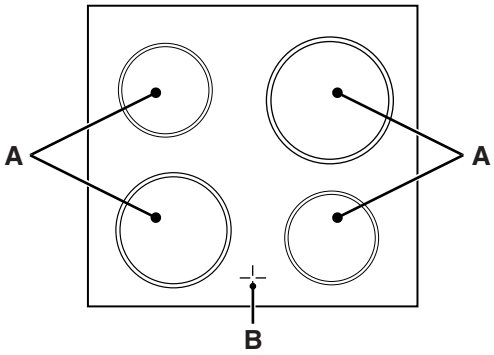
Οδηγίες χρήσης των κεραμικών εστιών

Περιγραφή

Οι εστίες παρέχουν θερμότητα που εκπέμπεται με ακτινοβολία. Τα θερμαντικά μέσα βρίσκονται κάτω από την κεραμική επιφάνεια και κοκκινίζουν όταν βρίσκονται σε λειτουργία .

A. Εστίες μαγειρέματος (A)

B. Ενδεικτική λυχνία που υποδεικνύει αν τα θερμαντικά μέσα βρίσκονται σε θερμοκρασία υψηλότερη των 60°C, ακόμα και αν η εστία είναι κλειστή.



Περιγραφή των θερμαντικών στοιχείων

Τα στοιχεία ακτινοβολίας αποτελούνται από κυκλικές αντιστάσεις. Θερμαίνονται (γίνονται κόκκινα) 10-20 δευτερόλεπτα αφού τα ανάψετε.

Οδηγίες για τη χρήση του κεραμικού πλατό

Για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, πρέπει να ακολουθήσετε μερικούς βασικούς κανόνες για το μαγείρεμα ή την προετοιμασία των φαγητών.

- Όλες οι κατσαρόλες και τα τηγάνια μπορούν να χρησιμοποιηθούν στο κεραμικό κρύσταλλο του πλατό υπό την προϋπόθεση ότι ο πυθμένας τους είναι απόλυτα επίπεδος (βλέπε εικόνα A). Όπως είναι φυσικό, όσο πιο παχύ είναι το κάτω μέρος της κατσαρόλας, τόσο πιο ομοιόμορφα μεταδίδεται η θερμότητα.



Εικόνα A

- Βεβαιωθείτε πως ο πυθμένας του σκεύους σκεπάζει τελείως την εστία, ώστε να χρησιμοποιείται ολόκληρη η παραγόμενη θερμότητα (βλέπε εικόνα B).



Εικόνα B

- Βεβαιωθείτε πως ο πυθμένας του σκεύους είναι στεγνός και καθαρός για να εξασφαλίσετε σωστή επαφή και μεγαλύτερη διάρκεια ζωής στα σκεύη και το πλατό .
- Μη χρησιμοποιείτε τις ίδιες κατσαρόλες που χρησιμοποιείτε σε εστίες αερίου. Η θερμότητα των εστιών αερίου μπορεί να παραμορφώσει τον πυθμένα, οπότε δεν θα έχετε καλά αποτελέσματα αν στη συνέχεια τις χρησιμοποιήσετε στις κεραμικές εστίες.

Θέση του επιλογέα	Φαγητό που θα μαγειρέψετε	Βάρος (κιλά)	Θέση ραφιών από κάτω προς τα πάνω	Χρόνος προθέρμανσης	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος
Απόψυξη	Όλα τα κατεψυγμένα τρόφιμα					
Στατικός φούρνος	Πάπια	1	3	15	200	65-75
	Ψητό μοσχάρι ή βοδινό	1	3	15	200	70-75
	Ψητό χοιρινό	1	3	15	200	70-80
	Μπισκότα	-	3	15	180	15-20
	Τάρτες	1	3	15	180	30-35
Αερόθερμο	Πίτσα (σε 2 θέσεις)	1	2-4	15	220	15-20
	Λαζάνια	1	3	10	200	30-35
	Αρνί	1	2	10	180	50-60
	Ψητό κοτόπουλο+πατάτες	1	2-4	10	180	60-75
	Σκουμπρί	1	2	10	180	30-35
	Κέικ	1	2	10	170	40-50
	Μπινιέ (σε 2 θέσεις)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Μπισκότα (σε 2 θέσεις)	0,5	2-4	10	180	10-1
	Παντεσπάνι(σε 1 θέση)	0,5	2	10	170	15-20
	Παντεσπάνι(σε 2 θέσεις)	1	2-4	10	170	20-25
	Αλμυρά κεικ	1,5	3	15	200	25-30
Πάνω φούρνος	Ροδοκοκκίνισμα για τέλειο μαγείρεμα	-	3/4	15	220	-
Γκριλ	Γλώσσες και σουπιές	1	4	5	MAX	8-10
	Καλαμάρι και γαρίδες	1	4	5	MAX	6-8
	Φιλέτο βακαλάου	1	4	5	MAX	10
	Λαχανικά (γκριλ)	1	3/4	5	MAX	10-15
	Μοσχαρίσια μπριζόλα	1	4	5	MAX	15-20
	Κοτολέτες	1	4	5	MAX	15-20
	Χάμπουργκερ	1	4	5	MAX	7-10
	Σκουμπρί	1	4	5	MAX	15-20
	Τοστ	n.°4	4	5	MAX	2-3
	Με σούβλα					
	Μοσχαράκι στη σούβλα	1	-	5	MAX	80-90
	Κοτόπουλο στη σούβλα	1,5	-	5	MAX	70-80
	Αρνάκι στη σούβλα	1	-	5	MAX	70-80
Γκριλ αερόθερμο	Κοτόπουλο στη σούβλα	1,5	3	5	200	55-60
	Σουπιές	1,5	3	5	200	30-35

Σημείωση: οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικοί και μπορούν να μεταβάλλονται με βάση τις προσωπικές προτιμήσεις. Στα ψησίματα στο γκριλ, ο λιποσυλλέκτης τοποθετείται πάντα στο 1° επίπεδο ξεκινώντας από κάτω.

Τακτική συντήρηση και καθαρισμός της κουζίνας

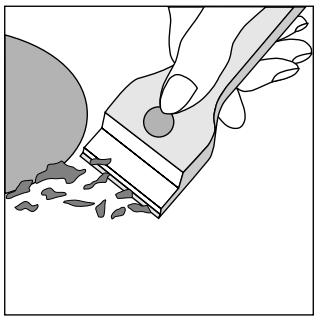
Πριν από κάθε εργασία να αποσυνδέετε την κουζίνα από το ηλεκτρικό ρεύμα. Για μεγάλη διάρκεια ζωής της κουζίνας είναι αναγκαίο να εκτελείτε συχνά έναν επιμελή γενικό καθαρισμό, λαμβάνοντας υπόψη ότι:

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σκούπες ατμού ή σε υψηλή πίεση για τον καθαρισμό της συσκευής.
- τα επισμαλτωμένα μέρη και τα αυτοκαθαριζόμενα πάνελ, αν υπάρχουν, πλένονται με χλιαρό νερό χωρίς τη χρήση διαβρωτικών σκονών και ουσιών που θα μπορούσαν να τις καταστρέψουν.
- το ανοξείδωτο ατσάλι μπορεί να παραμείνει λεκιασμένο αν παραμένει σε επαφή επί μακρόν με νερό με μεγάλη περιεκτικότητα αλάτων ή με ισχυρά απορρυπαντικά (περιέχοντα φωσφόρο). Προτείνεται να ξεπλένετε με άφθονο νερό και να στεγνώνετε μετά τον καθαρισμό. Επιπλέον είναι σκόπιμο να σφουγγίζετε ενδεχόμενες σταγόνες νερού.
- αποφύγετε τις ακαθαρσίες και τα λίπη που συγκεντώνονται στον πίνακα ελέγχου καθαρίζοντας τον τακτικά. Χρησιμοποιείτε μη διαβρωτικά σφουγγάρια ή απαλά υφάσματα για να αποφύγετε το χάραγμα των εμαγιέ ή των γυαλισμένων ατσάλινων μερών.
- Καθαρίστε το γυαλί της πόρτας με σφουγγάρια και μη αποξυστικά προϊόντα και στεγνώστε με ένα πανί μαλακό. Μη χρησιμοποιείτε υλικά τραχιά ή ξέστρα ακονισμένα γιατί θα μπορούσαν να γρατσουνίσουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν θραύση του γυαλιού.

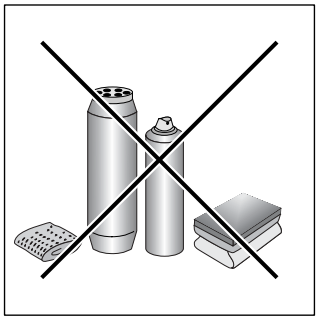
Καθαρισμός της επιφάνειας εστιών

Πριν το μαγείρεμα, η επιφάνεια πρέπει να καθαρίζεται από τη σκόνη και τα υπολείμματα φαγητών με ένα στεγνό πανί. Η επιφάνεια πρέπει να καθαρίζεται συχνά με χλιαρό νερό και ένα ήπιο καθαριστικό. Ανά μεγαλύτερες χρονικές περιόδους μπορείτε να χρησιμοποιείτε ειδικά καθαριστικά για κεραμικές επιφάνειες. Κατ' αρχήν αφαιρέστε όλα τα κατάλοιπα τροφών και τα πιτσιλίσματα λίπους με μια ξύστρα, π.χ. την (δεν προμηθεύεται με τη συσκευή) (Εικ. A). Καθαρίστε το πλατό όσο είναι χλιαρό, με ένα κατάλληλο προϊόν και χαρτί κουζίνας. Τρίψτε με ένα υγρό πανί και σκουπίστε καλά. Τα αλουμινόφυλλα, τα πλαστικά και συνθετικά αντικείμενα που μπορεί να έλιωσαν κατά λάθος πάνω στο πλατό, καθώς επίσης η ζάχαρη ή υγρά με μεγάλη περιεκτικότητα σακχαρούχων ουσιών, πρέπει να αφαιρούνται αμέσως με μία ξύστρα.

Σε καμμία περίπτωση δεν πρέπει να χρησιμοποιήσετε διαβρωτικά απορρυπαντικά, ή σφουγγάρια με σύρμα, ή ξελεκιαστικά σε σπρέϋ (Εικ. B).



Εικόνα A

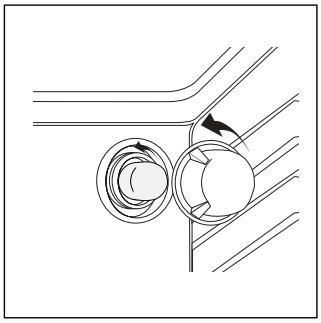


Εικόνα B

Ειδικά προιὸντα γιά τη καθαριὸτητα του υαλοκεραμικοὺ	Που μπορε τε να τα προμηθευτε τε
Αποξυστικὸ με λάμα και λάμες αντικατάστασης	Καταστὴματα γιά ε δη Ηοββψ και σιδηρικὼν
Stahl-Fix, SWISSCLEANER, WK TOP	Hobby, Supermarkets
Αλλα προιὸντα γιά υαλοκεραμικὸ	Καταστὴματα οικιακών ειδών

Αντικατάσταση της λυχνίας του διαμερίσματος φούρνου

- Διακόψτε την τροφοδοσία του φούρνου με ρεύμα,
- Ξεβιδώστε το γυάλινο καπάκι από τη λυχνία,
- Ξεβιδώστε τη λυχνία και αντικαταστήσετε με μια ανθεκτική στη θερμοκρασία (300°C) με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:
  - Τάση 230V
  - Ισχύς 25W
  - Σύνδεση E14
- Ξαναμοντάρετε το γυάλινο καπάκι και ξαναδώσατε τροφοδοσία στο φούρνο.



Advertencias

Para garantizar la eficiencia y la seguridad de este electrodoméstico:
- **diríjase exclusivamente a centros de asistencia técnica autorizados**
- **requiera siempre el uso de repuestos originales**

1 **Este aparato ha sido creado para una utilización de tipo no profesional, en una vivienda.**

2 **Antes de utilizar el aparato, leer atentamente las advertencias contenidas en el presente manual en cuanto proporcionan importantes indicaciones referidas a la seguridad de instalación, uso y mantenimiento. Conservar cuidadosamente este manual para posteriores consultas.**

3 Después de haber quitado el embalaje asegurarse que el aparato resulte entero. En caso de duda, no utilizar el aparato y dirigirse a personal profesionalmente especializado. Los elenmentos del embalaje (bolsas de material plástico, poliestirol, clavos, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños dado que constituyen potenciales fuentes de peligro.

4 La instalación debe efectuarse conforme a las instrucciones del fabricante y por personal profesionalmente especializado. Una instalación incorrecta puede causar daños a personas, animales o cosas, con relación a los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

5 La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza sólo cuando el mismo resulte correctamente conectado a una eficiente instalación de conexión a tierra, conforme a lo previsto por las normas de seguridad eléctrica en vigor. Es necesario comprobar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de duda, solicitar un control cuidadoso de la instalación por parte de personal profesionalmente especializado. El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños causados por la falta de conexión a tierra de la instalación

6 Antes de conectar el aparato comprobar que los datos de la placa características correspondan a los de la red de distribución eléctrica y gas.

7 Comprobar que la capacidad eléctrica de la instalación y de las tomas de corriente resulten adecuadas a la potencia máxima del aparato indicada en la placa características. En caso de duda, dirigirse a personal profesionalmente especializado.

8 Al efectuarse la instalación disponer de un interruptor omnipolar con una distancia de apertura de los contactos igual o superior a 3 mm.

9 En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y el enchufe del aparato, llamar a personal técnico para reemplazar la toma con otra de tipo adecuado. El técnico, en particular, deberá también comprobar que la sección de los cables de la toma de corriente resulte adecuada a la potencia absorbida por el aparato. En general, es desaconsejable el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o extensiones. En caso de que el uso de estos fuese indispensable, será necesario utilizar solamente adaptadores simples o múltiples y extensiones conformes a las normas vigentes de seguridad, tratando de no superar el límite de capacidad en valor de corriente, indicado en el adaptador simple y en las extensiones, y el de máxima potencia indicado en el adaptador múltiple.

10 No dejar el aparato enchufado inútilmente. Apagar el interruptor general del aparato cuando el mismo no se utilice, y cerrar la llave del gas.

11 No obstruir las aperturas o ranuras de ventilación o de eliminación del calor.

12 El cable de alimentación de este aparato no debe ser sustituido por el usuario. Cuando el cable presente averías, o para su sustitución, dirigirse exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante.

13 Este aparato deberá destinarse únicamente al uso para el cual ha sido expresamente concebido. Cualquier otro uso (por ejemplo: calefaccionar ambientes) deberá considerarse impropio y por ende peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos o irracionales.

14 El uso de cualquier aparato eléctrico exige la observancia de algunas reglas fundamentales. En particular:
- no tocar el aparato con manos o pies mojados o húmedos
- no usar el aparato con los pies descalzos
- no usar extensiones, si no es con particular atención
- no tirar del cable de alimentación, o del aparato mismo, para quitar el enchufe de la toma de corriente.
- no dejar expuesto el aparato al alcance de agentes agentes atemosféricos (lluvia, sol, etc.)
- no permitir que el aparato sea usado por niños o por incapacitados, sin vigilancia.

15 Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento, desconectar el aparato de la red de alimentación eléctrica, desenchufándolo o apagando el interruptor de la instalación.

16 En caso se produjeran fracturas sobre la superficie vidriosa, desconectar inmediatamente el aparato. Para la eventual reparación dirigirse únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado y solicitar la utilización de repuestos originales. El no cumplimiento de lo anteriormente indicado, podría comprometer la seguridad del aparato.

17 Cuando se decida no utilizar más el aparato, antes de desecharlo se ruega inutilizarlo, cortándole el cable de alimentación luego de haber quitado el enchufe del tomarriente. Se aconseja además inutilizar las partes suceptibles de constituir un peligro, especialmente para los niños, que podrían servirse del aparato fuera de uso para sus juegos.

18 **El plano en vitrocerámica es resistente a los cambios de temperaturas y a los golpes. No obstante, si fuera golpeado con objetos cortantes ó utensillos con bordes puntiagudos, puede romperse. En este caso retiren rápidamente la alimentación y diríjanse a un centro de asistencia autorizado.**

19 No olviden que la zona de cocción se mantiene caliente por al menos media hora después de ser apagada. Atención a no meter inadvertidamente recipientes ú objetos sobre la zona todavía caliente.

20 No utilizar la superficie de cristal de la encimera para apoyar o depositar objetos de qualquier estilo.

21 No enciendan las zonas de cocción si hay hojas de aluminio o materiales plásticos sobre el plano.

22 No acercarse a las zonas de cocción caliente.

23 Usando pequeños electrodomèsticos en las cercanías del plano, hágan atención que el cable de alimentación no llegue sobre las partes calientes.

24 Hágan atención que las manijas de las cacerolas estén orientadas hacia el interno del plano para evitar de ser tocadas accidentalmente.

25 No dejar nunca una zona de cocción encendida sin que haya una olla arriba, porqué en tal caso el calentamiento será al máximo con breve tiempo, con posibles daños para los elementos de calentamiento.

26 **Advertencia antes de la utilización inicial:** La cola utilizada para el sellado del vitro puede dejar huellas de grasa sobre el vitro. Les aconsejamos de eliminarlas antes del uso del aparato, con un producto para limpieza abitual (no abrasivo). Durante las primeras horas de utilización se sentirá un olor a goma, que desaparecerá rápidamente.

27 **Cuando el grill o el forno están funcionando, las partes accesibles pueden adquirir una elevada temperatura. Es conveniente mantener los niños a distancia.**

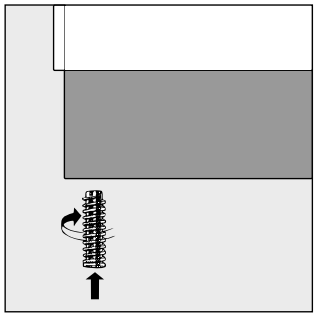
28 Controlar que los pomos estén siempre en la posición "•"/"O" cuando el aparato no se utiliza.

29 Si la cocina se coloca sobre un pedestal, tenga las precauciones necesarias para que el aparato no se resbale de dicho pedestal.

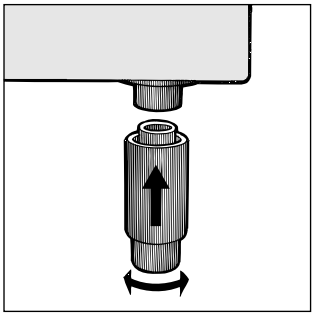
Las instrucciones siguientes están destinadas al instalador calificado para que pueda efectuar las operaciones de regulación, y manutención técnica correctamente, conforme las normas en vigor.

Importante: Cualquier intervención con fines de regulación, manutención, etc, debe efectuarse con la cocina desenchufada.

Nivelación (presente sóolo en algunos modelos)
En la parte inferior del aparato se encuentran 4 pies de sostén ajustables con tornillos que permiten mejorar la nivelación del aparato. Es indispensable que el aparato esté ubicado de modo uniforme.

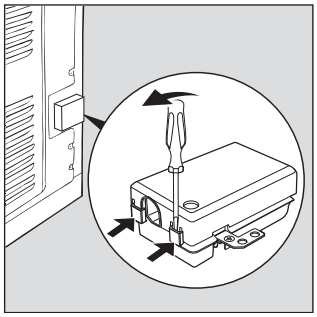


Montaje patas (presente sóolo en algunos modelos)
Se suministran patas que se empotran por bajo de la base de la cocina.



Montaje del cable de alimentación
Apertura del tablero de bornes:

- Con la ayuda de un destornillador, haga palanca en las lengüetas laterales de la tapa del tablero de bornes;
- Tirar y abrir la tapa del tablero de bornes.



Para la colocación del cable, realizar las siguientes operaciones:

- aflojar el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tornillos de los contactos
  Nota: los conectores puente están preparados por la Fábrica para la conexión a 230V monofásica (fig. A).
- para realizar las conexiones eléctricas de las fig. C y fig. D, utilice los dos conectores puente alojados dentro de la caja (fig. B - referencia "**P**")
- fijar el cable de alimentación en el correspondiente sujetacable y cerrar la tapa.

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

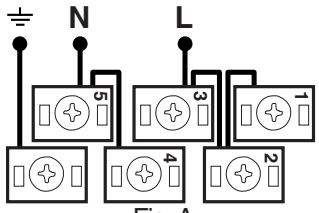


Fig. A

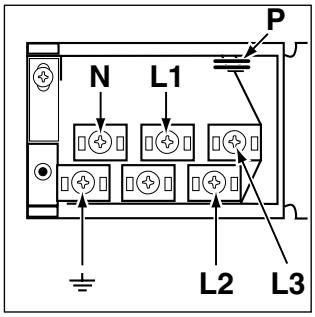


Fig. B

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363

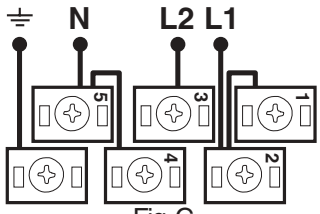


Fig. C

400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363

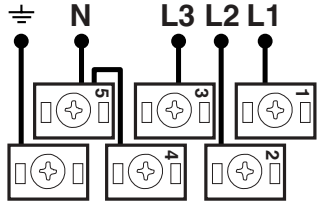
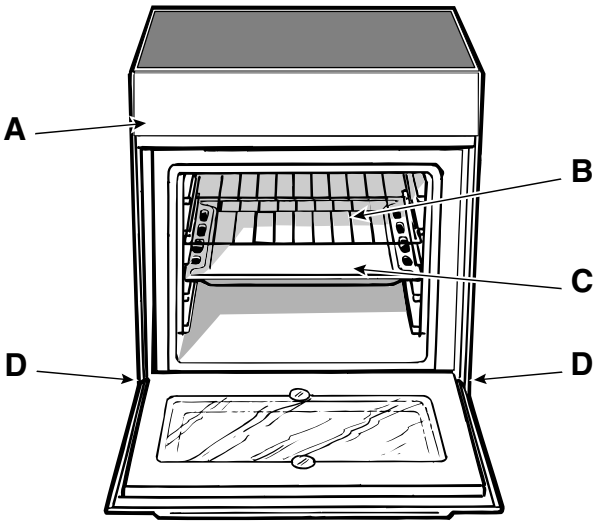


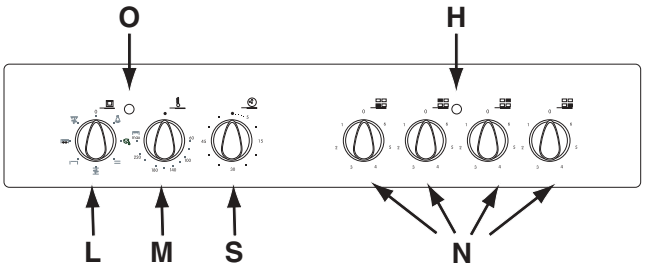
Fig. D

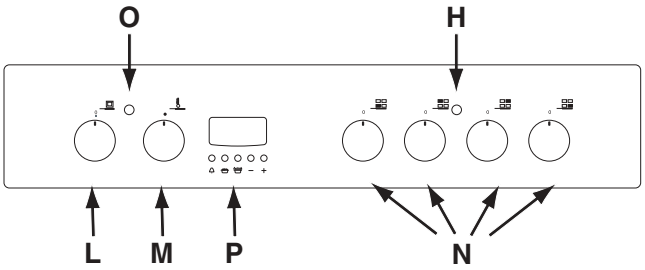
Conexión del cable de alimentación a la red
Instalar, en el cable, un enchufe normalizado para la potencia indicada en la placa de características; en caso de conexión directa a la red, es necesario colocar entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm, adecuado a la potencia y conforme a las normas en vigencia (el cable a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación debe colocarse de tal manera que, en ningún punto alcance una temperatura superior a 50°C con respecto a la temperatura ambiente. Antes de efectuar la conexión comprobar que:

- la válvula de sobrepresión y la instalación doméstica puedan soportar la carga del aparato (ver placa de características);
- la instalación de alimentación esté provista de una conexión a tierra eficaz, de acuerdo a las normas y disposiciones de ley;
- pueda accederse fácilmente al toma de corriente o al interruptor omnipolar, una vez instalada la cocina.

A Panel de mandos
B Rejilla estante del horno
C Asadera o plano de cocción
D Patitas regulables
H Luz indicadora de funcionamiento de las placas eléctricas
L Perilla del horno
M Perilla del termóstato
N Las perillas de mando de las placas eléctricas de la encimera
O La luz piloto del termóstato del horno
P El programador electtrónico de cocción
S El contador de minutos







Características técnicas

Horno

Dimensiones (HxAxP): 32x40x43,5 cm
Volumen: 56 Litros
Absorción Máx. Horno: 2250 W

Dimensiones útiles del compartimiento calienta-platos:

longitud cm. 46
profundidad cm. 42
altura cm. 8,5

Plano de Cocción Eléctrico

Delantera izquierda: 2100 W
Trasera izquierda: 1200 W
Trasera derecha: 1700 W
Delantera Derecha: 1200 W
Absorción Máx. Plano de Cocción Eléctrico: 6200 W

Tensión y frecuencia de alimentación:

230V / 400V 3N~ 50/60Hz o 50Hz
(ver placa características)

ENERGY LABEL

Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos
Norma EN 50304
Consumo de energía por convección Forzada
función de calentamiento: Ventilado
Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Natural
función de calentamiento: Convencional

Estos aparatos han sido construidos de conformidad con las siguientes Normas Comunitarias:

2006/95/EC del 12/12/06 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones;
2004/108/EC del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones;
- 93/68/**CEE** del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.
- 2002/96/**CE**

En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.
El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eleminación de su electrodoméstico viejo.

Las diferentes funciones presentes en la cocina

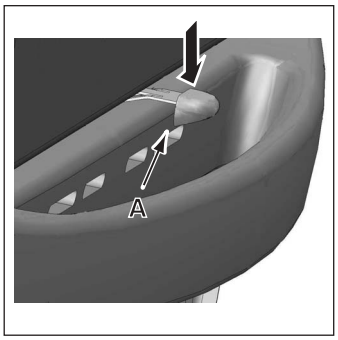
La selección de las diferentes funciones que ofrece la cocina se efectúa acccionando los dispositivos y órganos de control situados en el panel de mandos de la misma.

Atención: Cuando se enciende por primera vez, aconsejamos hacer funcionar el horno vacío durante aproximadamente media hora a la temperatura máxima, y con la puerta cerrada. Una vez transcurrido dicho tiempo, apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente. El olor que a veces se advierte durante esta operación es causado por la evaporación de substancias empleadas para proteger el horno durante el lapso de tiempo que transcurre entre la fabricación y la instalación del producto.

Atención: Utilice el primer piso, desde abajo, solamente para cocciones con asador automático (si existe). Para otras cocciones no utilice nunca el primer piso, desde abajo, y nunca apoye objetos en el fondo del horno mientras está cocinando, porque podría causar daños al esmalte. Coloque siempre sus recipientes de cocción (fuentes para horno, películas de aluminio, etc.) sobre la parrilla suministrada con el aparato, ubicada en las guías del horno.

Bloqueo de la puerta

Algunos modelos poseen un "bloqueo de la puerta" colocado entre el panel de mandos y la puerta del horno. Para abrir la puerta del horno, presione el botón "A" hacia abajo como se indica en la figura.



Nota: En los aparatos dotados de programador eléctronico, para utilizar el horno eléctrico pulse simultáneamente las teclas y (en el display aparece el símbolo) antes de seleccionar la función de cocción deseada.

Las perillas del horno

El horno multifunción reúne, en un único aparato, las ventajas de los tradicionales hornos de convección natural: "convencionales" y las de los modernos hornos de convección forzada: "ventilados".

Es un aparato sumamente versátil que permite elegir de modo fácil y seguro entre 5 métodos de cocción diferentes. La selección de las distintas funciones ofrecidas se obtiene utilizando las perillas de selección "**L**" y del termostato "**M**" presentes en el panel de mandos.

Horno "Descongelación"

Posición de la perilla del termostato "**M**": **cualquiera**

El ventilador colocado en el fondo del horno, hace circular el aire a temperatura ambiente alrededor del alimento. Es aconsejable para la descongelación de cualquier tipo de alimento, pero en particular para alimentos delicados que no deben recibir calor, por ejemplo: tortas heladas, postres o tortas con crema, tortas de fruta. El tiempo de descongelación se reduce aproximadamente a la mitad. Cuando se trate de carne, pescado o pan, es posible reducir los tiempos utilizando la función "multicocción" y seleccionando una temperatura de 80° 100°C.

Horno Convencional

Posición de la perilla del termostato "**M**": Entre **60°C** y **Máx.**

En esta posición se encienden los dos elementos calentadores inferior y superior. Es el clásico "horno de la abuela" pero que ha sido llevado a un excepcional nivel de distribución de la temperatura y de limitación del consumo. El horno convencional es insuperable en los casos en que se deban cocinar platos cuyos ingredientes estén compuestos por dos o más elementos que contribuyen a formar un plato único, como por ejemplo: coles con costillas de cerdo, bacalao a la española, bacalao curado a la anconetana, trocitos de ternera con arroz, etc... Se obtienen óptimos resultados en la preparación de platos a base de carnes de vaca o ternera, como: estofados, guisadillo de ternera, guiso de carne (gulasch), carnes de animales de caza, pernil o lomo de cerdo, etc... que necesitan de una cocción lenta con constante agregado de líquidos. Sigue siendo el mejor sistema de cocción para las tortas, para la fruta y para las cocciones con recipientes cubiertos, especiales para cocinar al horno. Cuando cocine en el horno convencional utilice un solo piso, ya que si se utilizan más, se tendría una mala distribución de la temperatura. Usando los distintos estantes a disposición podrá balancear la cantidad de calor entre la parte superior e inferior. Si la cocción necesita de mayor calor desde abajo o desde arriba, utilice los estantes inferiores o superiores respectivamente.

Horno Ventilado

Posición de la perilla del termostato "**M**": Entre **60°C** y **Máx.**

Se activan los elementos calentadores y se pone en funcionamiento el ventilador. Ya que el calor es constante y uniforme en todo el horno, el aire cocina y tuesta la comida de modo uniforme en todos los puntos. Se pueden cocinar simultáneamente comidas diferentes entre sí siempre que las temperaturas de cocción sean similares. Es posible utilizar hasta un máximo de 2 niveles simultáneamente siguiendo las advertencias contenidas en el párrafo "Cocción simultánea en varios niveles".

Esta función es particularmente indicada para platos que necesitan tostarse o para platos que necesitan una cocción bastante larga, por ejemplo: lasañas, macarrones sazonados, pollo asado con patatas, etc... Se obtienen notables ventajas en la cocción de los asados de carne ya que la mejor distribución de la temperatura permite utilizar temperaturas más bajas que reducen la dispersión de los líquidos, manteniendo la carne más tierna con una menor disminución de peso. El horno ventilado se aprecia particularmente en la cocción de pescados, porque pueden cocinarse con muy poco sazonado manteniendo así inalterado su aspecto y sabor.

Postres: se obtienen resultados seguros cocinando tortas con levadura.

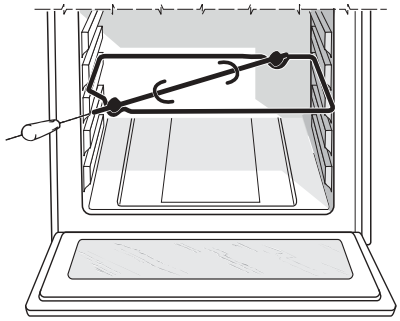
La función "ventilado" se puede también usar para una descongelación rápida de carnes blancas o rojas y de pan, seleccionando una temperatura de 80 °C. Para descongelar alimentos más delicados, puede seleccionar 60°C o usar sólo la circulación de aire frío ubicando la perilla del termostato en 0°C.

Horno "superior" |‾‾|
Posición de la perilla del termostato "**M**": Entre **60°C** y **Máx.**
Se enciende el elemento calentador superior.
Esta función se puede utilizar para retoques de cocción.

Grill |▼▼▼|
Posición de la perilla del termostato "**M**": **Máx**
Se enciende el elemento calentador superior central.
La temperatura muy elevada y directa del grill permite el inmediato tostado superficial de los alimentos que, obstaculizando la salida de los líquidos, los mantiene más tiernos en su interior. La cocción con el asador eléctrico es particularmente aconsejada para aquellos platos que necesitan de una elevada temperatura superficial: chuletas de ternera y de vaca, entrecôte, solomillo, hamburguesas, etc...
En el párrafo "Consejos prácticos para la cocción" se encuentran algunos ejemplos de su uso.

Grill Ventilado
Posición de la perilla del termostato "**M**": Tra **60°C** e **200°C.**
Se enciende el elemento calentador superior central y se pone en funcionamiento el ventilador.
Une a la irradiación térmica unidireccional, la circulación forzada del aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor.
Utilizando el grill ventilado se obtienen resultados excelentes en broquetas mixtas de carne y verdura, salchichas, costillas de cerdo, chuletas de cordero, pollo a la diabla, codorniz a la salvia, solomillo de cerdo, etc...
Realice las cocciones al "gratin" con la puerta del horno cerrada.
El "gratin" es insuperable en la cocción de lonjas de cherna, de atún, de pez espada, sepias rellenas, etc...

El asador automático (sólo en algunos modelos)
Para accionar el asador automático proceda del siguiente modo:
a) coloque la bandeja para la grasa en el 1° piso;
b) introduzca el soporte del asador automático en el 3° piso y coloque el espetón introduciéndolo, a través del orificio correspondiente, en el asador automático colocado en la parte posterior del horno;
c) accione el asador automático seleccionando la posición con la perilla «**L**» |▼▼▼|.



La luz del horno
Se enciende girando la perilla «**L**» hasta el símbolo . Ilumina el horno y permanece encendida cuando se pone en funcionamiento un elemento eléctrico calentador cualquiera del horno.

La luz testigo del termostato del horno (O)
Indica la fase de calentamiento del mismo, su apagado señala que en el interior del horno se ha alcanzado la temperatura seleccionada con la perilla. A partir de ese momento, el alternativo encendido y apagado de esta luz indica que el termostato está trabajando correctamente para mantener constante la temperatura del horno.

El cuentaminutos
Para utilizar el cuentaminutos es necesario activar la alarma girando el botón "**S**" casi un giro completo en sentido horario ; luego, volviendo hacia atrás , seleccionar el tiempo deseado, haciendo coincidir con el indicador fijo del tablero, el número correspondiente a los minutos prefijados.

Ventilación para enfriamiento
Para lograr una disminución de la temperatura externa, un ventilador de enfriamiento genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno.
Nota: Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

El programador electtrónico de cocción

Permite programar el horno o el grill en las siguientes funciones:

- inicio retardado de la cocción con duración establecida;
- inicio inmediato con duración establecida;
- contador de minutos.

Función de las teclas:

: contador de minutos

: duración de la cocción

: fin de la cocción

: selección de tiempos hacia atrás

: selección de tiempos hacia adelante

Cómo poner en hora el reloj digital

Después de la conexión a la red o después de un corte de corriente, el display centellea en: 0.00

- Pulsar simultáneamente las teclas y y posteriormente (dentro de los 4 segundos) con las teclas y seleccionar la hora exacta.
  Con la tecla el tiempo aumenta.
  Con la tecla el tiempo disminuye.

Las actualizaciones de la hora se pueden realizar repitiendo la fase descripta arriba.

Funcionamiento manual del horno

Después de haber seleccionado la hora, el programador pasa, automáticamente, a posición manual.

Nota: Para restablecer el funcionamiento manual después de cada cocción "Automática" pulsar simultáneamente las teclas y

Inicio retardado de la cocción con duración establecida

Se selecciona la duración de la cocción y la hora de fin de la cocción. Supongamos que el display indique la hora 10,00

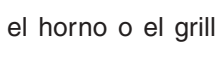
1. Gire las perillas de mando del horno hasta la función y hasta la temperatura deseada (por ejemplo: horno convencional, 200°C)
2. Pulse la tecla y posteriormente (dentro de los 4 segundos) con las teclas y seleccione la duración deseada. Supongamos seleccionar una cocción de 30 minutos; aparece:

   Soltando la tecla, después de 4 segundos, reaparece la hora corriente con el símbolo y la letra "**A**" (AUTO)
3. Pulse la tecla y posteriormente pulse las teclas y hasta seleccionar la hora de fin de la cocción deseada, supongamos las 13,00 horas

4. Soltando la tecla, en el display, después de 4 segundos aparece la hora corriente:



La letra "**A**" encendida recuerda que se ha realizado la programación de la duración y del fin de la cocción en la función automática. A partir de este momento, el horno se enciende automáticamente a las 12,30 horas para terminar después de 30 minutos. Cuando el horno está encendido aparece una olla con el fuego encendido durante toda la cocción. En cualquier momento, pulsando la tecla se puede visualizar la duración seleccionada y pulsando la tecla se visualiza la hora de fin de la cocción.

Al finalizar la cocción suena la señal acústica; para interrumpirla pulsar una tecla cualquiera excepto las teclas y .

Inicio inmediato con duración establecida

Programando sólo la duración (puntos 1 y 2 del párrafo "Inicio retardado de la cocción con duración establecida") se obtiene el comienzo inmediato de la cocción.

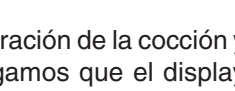
Para anular una cocción ya programada

Pulsar simultáneamente las teclas y

Función contador de minutos

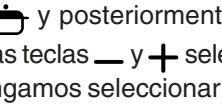
En el funcionamiento contador de minutos se selecciona un tiempo a partir del cual comienza una cuenta regresiva. Esta función no controla el encendido y apagado del horno, solamente emite una alarma acústica cuando se cumple el tiempo.

Pulsar la tecla aparece:



Luego, con las teclas y seleccionar el tiempo deseado.

Soltando la tecla, el tiempo parte exactamente a la hora establecida, en el display aparece la hora corriente.



Al finalizar el tiempo, se emite una señal acústica que se puede detener pulsando una tecla cualquiera (excepto las teclas y) y el símbolo se apaga.

Corrección, borrado de los datos

- Los datos seleccionados se pueden cambiar en cualquier momento, pulsando la tecla correspondiente y pulsando la tecla o .
- Cancelando la duración de la cocción se produce también la cancelación automática del fin del funcionamiento y viceversa.
- En el caso de funcionamiento programado, el aparato no acepta tiempos de fin de cocción anteriores a los de comienzo de la cocción propuestos por el aparato.

Regulación del volumen de la señal sonora

Después de haber elegido y confirmado las regulaciones del reloj, se puede modificar el volumen de la señal sonora de la alarma utilizando el botón .

Consejos prácticos per la preparación

El horno ofrece una amplia gama de posibilidades para cocinar cualquier comida de la mejor manera. Con el tiempo el usuario podrá aprovechar muy bien este aparato para la cocción, por lo tanto, las advertencias que damos a continuación son solo sugerencias que podrán ampliarse con la experiencia personal de cada uno.

Precalentamiento
Cuando sea necesario precalentar el horno, en general, todas las veces que se cocinen alimentos con levadura, es posible utilizar la función "**ventilado**" que permite alcanzar la temperatura deseada en breve tiempo y con consumos reducidos.
Una vez colocada la comida en el horno, se puede pasar a la función de cocción más indicada.
Cocción simultánea en distintos niveles.
Si debe cocinar en dos niveles utilice solamente la función "**ventilado"** que es la única que permite tal posibilidad.

- El horno está dotado de 5 niveles. En la cocción ventilada utilice dos de los tres niveles centrales, el primero de abajo y el último de arriba son los que reciben directamente el embate de aire caliente que podría quemar las comidas delicadas.
- Por lo general, utilice el 2° y 4° nivel desde abajo, colocando en el 2° nivel las comidas que requieren mayor calor. Por ejemplo, cuando se cocinan asados de carne simultáneamente con otras comidas, colocar el asado en el 2°nivel, dejando el 4° nivel para los alimentos más delicados;
- Cuando se cocinan simultáneamente comidas que tienen tiempos y temperaturas de cocción diferentes, seleccionar una temperatura intermedia entre ellas, colocar en el 4° nivel la comida más delicada y extraer antes del horno la comida con tiempo de cocción más breve;
- Utilice la grasera en el nivel inferior y la parrilla en el superior;

Uso del grill
El horno multifunción pone a disposición del usuario 2 posibilidades distintas de asar con grill.
Utilice la función "**grill**", **con la puerta cerrada,** colocando la comida en el centro de la parrilla ubicada en el 3° o 4° piso comenzando desde abajo.
Para recoger jugos y/o grasas, coloque la grasera suministrada con el equipo, en el 1º nivel.
Cuando se utiliza dicha función, se recomienda seleccionar el nivel de energía máximo. Se pueden seleccionar niveles inferiores simplemente colocando la perilla del termostato en el valor deseado.
La función "**Grill ventilado**", **exclusivamente con la puerta del horno cerrada,** es muy útil para asados veloces, se distribuye el calor emitido por el grill permitiendo junto con el dorado superficial, obtener también la cocción de la parte inferior.
Puede usarla también en la parte final de la cocción de los alimentos que necesiten dorado superficial, por ejemplo, es ideal para dorar la pasta al horno, al final de la cocción.
Cuando utilice dicha función coloque la parrilla en el 2° o 3° nivel comenzando desde abajo (ver la tabla de cocción) luego, para recoger la grasa y evitar la formación de humo, coloque la grasera en el 1° nivel, desde abajo.
Importante: efectuar la cocción al "Gratin" con la puerta del horno cerrada,para obtener, los mejores resultados y un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
Cuando se utiliza dicha función, se recomienda colocar el termostato en 200 °C, porque esta es la condición de rendimiento óptimo que se basa en la radiación con rayos infrarrojos. Pero esto no significa que no se puedan utilizar temperaturas inferiores simplemente llevando la perilla del termostato hasta la temperatura deseada.
Por lo tanto, al utilizar las funciones grill, los mejores resultados se obtienen colocando la parrilla en los últimos niveles comenzando desde abajo (ver la tabla de cocción) luego, para recoger la grasa y evitar la formación de humo, coloque la bandeja suministrada con el aparato, en el primer nivel, desde abajo.

Preparación de postres y repostería en general
Para la cocción de tortas, colóquelas en el horno siempre con el horno caliente, espere que termine el precalentamiento, indicado con el apagado de la luz testigo roja "**O**". No abra la puerta durante la cocción para evitar que la torta se baje. En general:

Masa de dulce muy seca
En la próxima oportunidad seleccionar temperatura con 10°C superior y reducir el tiempo de cocción.

Cuando el bizcocho no fermenta
Usar menos líquido o bajar la temperatura de 10°C.

Torta oscura en la superficie
Colocar el molde más abajo, seleccionar una temperatura menor y prolongar el tiempo de cocción

Buen aspecto por fuera, pegadizo por dentro
Usar menos líquido, reducir la temperatura, aumentar el tiempo de cocción

La torta no se desprende del molde
Unte bien el molde y esparza sobre él un poco de harina o utilice papel para horno.

"Cociné en varios niveles (en la función "ventilado") y en todos ellos, la cocción no está en el mismo estado de avance "
Seleccione una temperatura inferior. No necesariamente aquellos niveles que se han introducido simultáneamente se deben extraer al mismo tiempo.

Cocción de la pizza

Para una buena cocción de la pizza utilice la función “**ventilado**”**:**

- Precaliente el horno durante 10 minutos, como mínimo
- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno. Utilizando la bandeja para horno aumenta el tiempo de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crocante.
- No abra frecuentemente el horno durante la cocción.
- En el caso de pizzas muy condimentadas (caprichosa, cuatro estaciones) es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.
- En la cocción de 'pizza' sobre dos niveles utilizar el 2° y el 4° a una temperatura de 220°C y colocar en el horno después de haberlo pre-calentado por unos 10 minutos como mínimo.

Cocción del pescado y de la carne

Para las carnes blancas, las aves y el pescado utilice temperaturas desde 180 °C hasta 200 °C.

Para las carnes rojas, que deben estar bien cocidas en la parte externa, conservando en su interior el jugo, es importante comenzar con una temperatura inicial alta (200°C 220°C) por un breve tiempo, para después disminuirla.

Por lo general, cuanto más grande es el trozo de asado, menor deberá ser la temperatura y más largo el tiempo de cocción. Coloque los trozos de carne en el centro de la parrilla y la grasera por debajo para recoger el jugo.

Coloque bien la parrilla de manera que la carne ocupe el centro del horno. Cuando se necesite calor por debajo, use los niveles más bajos. Para obtener asados sabrosos (en particular de pato y animales de caza) condimente la carne con tocino o panceta y colóquela en la parte superior.

Consejos prácticos para el uso de la zonas de calentamiento

Las perillas de mando de las placas eléctricas de la cocina (N)

Las cocinas pueden estar dotadas de placas eléctricas normales y rápidas en varias combinaciones (las placas rápidas se distinguen de las otras por la presencia de un sello rojo en el centro). Para evitar dispersiones de calor y daños a las placas es importante utilizar recipientes con fondo plano y de diámetro igual o mayor que el de la placa. En la tabla se indica la correspondencia entre las posiciones indicadas en las perillas y el uso aconsejable para las placas.

Posición	Placa normal o rápida
0	Apagado
1	Cocción de verduras, pescados
2	Cocción de papas (a vapor) sopas, garbanzos, porotos
3	Para continuar la cocción de grandes cantidades de alimentos, minestrones
4	Asar (mediano)
5	Asar (fuerte)
6	Dorar o alcanzar el hervor en poco tiempo

Luz indicadora de funcionamiento de las placas eléctricas (H)

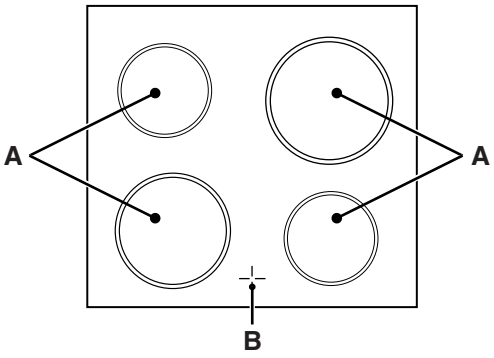
Resulta encendida cuando se haya puesto en funcionamiento uno cualquiera de los elementos eléctricos calentadores de la encimera.

Descripción del plano

Los planos vitrocerámica están dotados de 4 elementos de calentamiento radiantes, situados por debajo del vitro. El gráfico diseñado indica la posición de las zonas de calentamiento, las mismas toman color rojo una vez encendidas:

A. zonas de cocción

B. 4 espiás de calor residuo, una para cada zona de cocción: indican que la zona correspondiente está a una temperatura superior a 60°C, aún después que el elemento de calentamiento fué apagado.



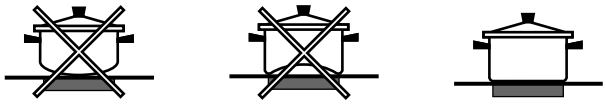
Descripción de los elementos calentadores

Los elementos radiantes están compuestos por resistencias circulares. Se vuelven rojos en 10-20 segundos.

Utensillos de cocción

Para obtener los mejores resultados del vuestro plano de cocción, existen algunos sugerimientos fundamentales de seguir durante la cocción ó en la preparación de las comidas.

- Sobre el plano vitrocerámica pueden ser utilizados todos tipos de cacerolas. Lo importante es que el fondo sea perfectamente plano; cacerolas con fondos más gruesos consienten una mejor distribución del calor.



- Utilizar ollas de díametro suficiente a cubrir completamente la zona de cocción, en modo tal de garantizar la utilización de todo el calor disponible.



- Asegúrense siempre que la base inferior de las ollas sea siempre seca y limpia, para garantizar un buen contacto y una larga duración del plano y de las ollas mismas.
- No emplear las mismas bajillas utilizadas para quemadores a gas. La concentración del calor sobre los quemadores a gas es tal que puede deformar el fondo de las ollas y por lo tanto no se obtendrá nunca el resultado deseado utilizándolas después sobre el plano de cocción en vitrocerámica.

Consejos prácticos para la coccion en el horno

Posición de la perilla de selección	Comida para cocinar	Peso (Kg)	Posición para la cocción en los pisos desde abajo	Tiempo de precalentamiento (minutos)	Posición de la perilla del termostato	Tiempo de cocción (minutos)
Descongelación	Todos los alimentos congelados					
Convencional	Pato	1	3	15	200	65-75
	Asado de ternera o de vaca	1	3	15	200	70-75
	Asado de cerdo	1	3	15	200	70-80
	Bizcochos (de pastaflora)	-	3	15	180	15-20
	Torta glaseada	1	3	15	180	30-35
Ventilado	Pizza (en 2 niveles)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasañas	1	3	10	200	30-35
	Cordero	1	2	10	180	50-60
	Pollo asado + patatas	1	2-4	10	180	60-75
	Caballa	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Hojaldre relleno con crema (en 2 niveles)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Bizcochos (en 2 niveles)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Bizcocho (en 1 nivel)	0.5	2	10	170	15-20
	Bizcocho (en 2 niveles)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Tortas saladas	1.5	3	15	200	25-30
Horno Superior	Retoques de cocción	-	3/4	15	220	-
Grill	Lenguados y sepias	1	4	5	Max	8-10
	Broquetas de calamares y cangrejos	1	4	5	Max	6-8
	Filete de merluza	1	4	5	Max	10
	Verduras a la parrilla	1	3/4	5	Max	10-15
	Bistec de ternera	1	4	5	Max	15-20
	Chuletas	1	4	5	Max	15-20
	Hamburguesas	1	4	5	Max	7-10
	Caballa	1	4	5	Max	15-20
	Tostadas	n.° 4	4	5	Max	2-3
	Con asador automático					
	Asado de ternera	1.0	-	5	Max	80-90
	Pollo asado	1.5	-	5	Max	70-80
	Cordero asado	1.0	-	5	Max	70-80
Grill ventilado	Pollo a la parrilla	1.5	3	5	200	55-60
	Sepias	1.5	3	5	200	30-35

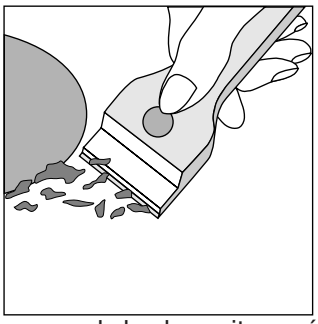
Nota: los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a sus gustos personales. En las cocciones al grill o grill ventilado, la bandeja se coloca siempre en el 1° nivel a partir de abajo.

Antes de efectuar cualquier operación desenchufar siempre la cocina. Para obtener una larga duración de la cocina es indispensable efectuar a menudo una esmerada limpieza general, teniendo en cuenta que:

- **Para la limpieza no utilice aparatos a vapor.**
- las partes esmaltadas y los paneles auto-limpiantes, en caso de tenerlos, deben lavarse con agua tibia, sin usar polvos abrasivos ni sustancias corrosivas que podrían arruinarlas.
- El acero inox se mancha a veces cuando permanece en contacto por largo tiempo con agua muy calcárea o con detergentes agresivos (que contienen fósforo). Se sugiere aclarado abundante y secado inmediato después de la limpieza. Conviene secar bien cualquier rebosamiento de agua.
- el panel de control se debe limpiar frecuentemente para evitar la acumulación de grasa y aceite. Se aconseja usar una esponja o un paño de cocina suave para evitar rayar las partes esmaltadas.

Superficie plano de cocción

Antes de iniziar cualquier cocción, asegurarse que el plano esté limpio pasando arriba un paño húmedo para quitar eventuales residuos de suciedad. Límpien regularmente el plano con agua y detergente neutro, que no sea abrasivo. Limpiar enseguida eventuales desbordamientos para evitar que se incrusten. Ante todo, eliminar con una rasqueta de limpieza por ejemblo CERA todos los posiblesde comida y salpicaduras de grasa (no viene en dotación).



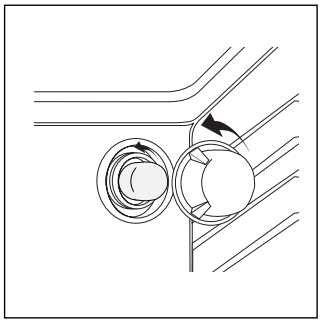
Seguidamente, y cuando la placa vitrocerámica esté templada limpiarla, preferentemente con un limpiador adecuado y papel de cocina. Aclarar con un paño mojado y secar con ayuda de un trapo limpio. Con productos conservantes se consigue una capa brillante que protege contra la suciedad. Si por descuido se hubieran derretido sobre la superficie de la encimera restos de papel de aluminio, elementos de material plástico, azúcar o alimentos de alto contenido glúcidico, se eliminarán **inmediatamente**, con la superficie de cocción aún caliente, utilizando para ello la rasqueta, para evitar que la superficie sufra desperfectos. En ningún caso se utilizarán esponjillas metálicas raspadoras ni productos de limpieza desincrustantes. También se deberá evitar el empleo de productos agresivos, tales como limpiahornos o quitamanchas.



Producto de limpieza	Lungares de venta
Rasqueta Hojas de recambio	Bricolage en Grandes superficies, Ferreterias, Drogueriás
Clean, Vitroceramic, Sidol Inox	Grandes superficies, Supermercados, Drogueriás
SWISSCLEANER	Kuhn-Rikon Española

Reemplazo de la lámpara en la bóveda del horno

- Quitar a la cocina la alimentación mediante el interruptor omnipolar utilizado para la conexión a la instalación eléctrica, o desenchufarlo.
- Aflojar la tapa de vidrio del portalámpara;
- Desenroscar la lámpara y sustituirla con una resitencia a alta temperatura (300°C) con las siguientes características
  - Tensión 230V
  - Potencia 25W
  - Casquillo E14
- Colocar de nuevo la tapa de vidrio. Volver a darle alimentación a la cocina.



Advertências

Para garantir a eficiência e a segurança deste electrodoméstico:
- **dirija-se exclusivamente a centros de assistência técnica autorizados.**
- **solicite sempre o emprego de peças de reposição originais**

1 **Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no interior de moradas.**

2 **Antes de utilizar este aparelho leia com atenção as advertências contidas no presente livrete porque as mesmas fornecem importantes indicações relativas à segurança na instalação, utilização e manutenção. Conserve este manual como referência.**

3 Remova a embalagem e controle que a aparelhagem não tenha sofrido danos durante as operações de transporte. Em caso de dúvidas, é melhor não utilizar o aparelho e contactar um técnico qualificado. Por questões de segurança, deixe os componentes da embalagem (saquinhos de plástico, poliestireno, pregos, etc.) fora do alcance das crianças.

4 O aparelho deve ser instalado por um técnico qualificado, conforme as instruções fornecidas pelo fabricante. O fabricante exime-se de qualquer responsabilidade por lesões ou danos a pessoas, animais ou coisas derivados da não observação destas instruções.

5 A segurança eléctrica deste aparelho é assegurada somente quando o mesmo estiver correctamente ligado a um eficiente sistema de ligação à terra que esteja funcionante e da maneira estabelecida pelas normas em vigor para segurança eléctrica. Verifique se este requisito fundamental de segurança é sempre obedecido. Em caso de dúvidas, contactar um técnico qualificado para que controle o aparelho. O fabricante exime-se de qualquer responsabilidade por danos causados por uma ligação de terra defeituosa.

6 Antes de realizar a ligação do aparelho, certifique-se que os dados da placa de identificação correspondam aos da rede de alimentação eléctrica.

7 Controlar que a alimentação eléctrica e as tomadas sejam suficientes para a carga total do aparelho, assim como especificado na placa dos dados de funcionamento. Em caso de dúvidas, contactar um técnico qualificado.

8 Para a instalação é necessário utilizar um interruptor múltiplo com um espaço entre os contactos de pelo menos 3 mm.

9 No caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, mande trocar a ficha por outra de tipo adequado, por pessoal profissionalmente qualificado. Este deverá especificamente certificar-se que o diâmetro dos cabos da ficha seja idóneo à potência absorvida pelo aparelho. Em geral é desaconselhada a utilização de adaptadores, fichas múltiplas e/ou extensões. Se a utilização for indispensável, lembre-se de utilizar somente adaptadores simples ou múltiplos e extensões em conformidade com as normas de segurança em vigor e de não ultrapassar o limite da capacidade do valor de corrente, indicado no adaptador simples e nas extensões, e o de máxima potência marcado no adaptador múltiplo.

10 Não deixe o aparelho ligado sem razão. Desligue o interruptor geral do aparelho quando o mesmo não for ser utilizado, e feche a torneira do gás.

11 **As aberturas e as fendas utilizadas para a ventilação e a dissipação do calor não devem ser fechadas ou tapadas.**

12 O cabo de alimentação deste aparelho não deve ser substituído pelo utilizador. Se o cabo estragar-se ou para a sua substituição, dirija-se exclusivamente a um centro de assistência técnica autorizado pelo fabricador.

13 Este aparelho deverá ser destinado somente ao uso para o qual foi especificamente concebido.
Todos os demais usos (por exemplo: aquecimento de ambientes) devem ser considerados impróprios e portanto perigosos.
O fabricante não poderá ser considerado responsável pelos danos que houver derivantes de usos impróprios, errados ou irracionais.

14 O uso de qualquer aparelho eléctrico implica obedecer algumas regras fundamentais. Nomeadamente:
- não toque este aparelho com mãos ou pés molhados ou húmidos.
- não use este aparelho descalço,
- não use extensões, excepto com muita cautela, extensões
- não puxe o cabo de alimentação nem o próprio aparelho, para tirar a ficha da tomada eléctrica.
- não deixe este aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol etc.)
- não permita que este aparelho seja usado por crianças ou incapazes, sem vigilância.

15 Antes de efectuar quaisquer operações de limpeza ou de manutenção, desligue o aparelho da rede de alimentação eléctrica, retire a ficha da tomada eléctrica ou desligue o interruptor do equipamento.

16 Se a superfície do vidro quebrar, desligue imediatamente o aparelho. Para as reparações que forem necessárias, dirija-se somente a um centro de assistência técnica autorizado e solicite que utilizem peças de reposição originais. A desobediência das indicações acima poderá comprometer a segurança do aparelho.

17 Quando for decidido não utilizar mais este aparelho, recomenda-se, para torná-lo inoperante, cortar o cabo de alimentação, depois de ter desligado a ficha da tomada eléctrica. Para mais recomenda-se neutralizar todas as peças do aparelho susceptíveis de constituir perigo, especialmente para crianças que poderão usar para brincar o aparelho não mais utilizado.

18 O plano de cozedura de porcelana dura resiste às flutuações de temperatura e às batidas. Lembre-se, todavia, de que as lâminas ou os utensílios de cozinha afiados podem quebrar a superfície do plano de cozedura. Se isto ocorrer, tire imediatamente a ficha do fogão da tomada e contacte o serviço de assistência local.

19 Lembre-se de que a superfície de cozedura continua quente por ao menos meia hora após ter sido desligada. Não coloque recipientes ou outros objectos sobre a superfície quente.

20 Evite colocar objectos sobre a superfície de vidro do plano de cozedura.

21 Não acenda as superfícies de cozedura se houver lâminas de alumínio ou de plástico apoiados sobre o plano de cozedura.

22 Fique longe das superfícies quentes.

23 Quando for utilizar pequenos electrodomésticos ao lado do plano de cozedura, verifique se o cabo de alimentação não está a encostar-se nas superfícies quentes.

24 Mantenha as pegas das panelas viradas para o lado interno para evitar batidas acidentais e quedas sobre o plano de cozedura.

25 Quando acender a superfície de cozedura, coloque sempre imediatamente uma panela sobre a superfície, para evitar que se aqueça demasiadamente, com o risco de danificar os elementos aquecedores.

26 **Instruções preliminares**. O vedante do vidro que é utilizado poderia deixar restos de gordura sobre o próprio vidro. Lembre-se de removê-la com uma normal substância detergente não abrasiva antes de ligar o aparelho. Durante as primeiras horas de funcionamento é possível perceber um cheiro de borracha que, de qualquer forma, desaparecerá logo.

27 **Quando o grill ou o forno estiverem a funcionar, algumas partes da porta poderão ficar muito quentes. Mantenha as crianças afastadas.**

28 controle sempre que os botões estejam na posição “o”/”o” quando o aparelho não for utilizado;

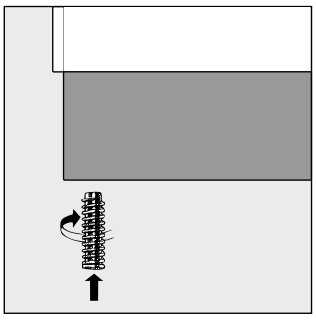
29 Se o fogão for colocado sobre um estrado, tome as providências necessárias para que o aparelho não escorregue.

Instruções para a instalação

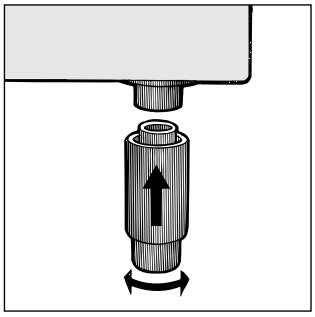
As seguintes instruções são destinadas ao instalador qualificado, para que possa efectuar as operações de instalação, regulação e manutenção técnica do modo mais correcto e em conformidade com as normas em vigor.
Importante:quaisquer intervenções de regulação, manutenção etc. precisam ser efectuadas com o aparelho desligado da electricidade.

Posicionamento
Este fogão é dotado de grau de protecção contra aquecimentos excessivos de tipo X, portanto é possível instalá-lo ao lado de móveis cuja altura não ultrapasse a do plano de trabalho.

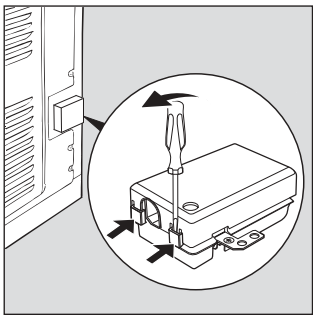
Nivelamento (presente somente em alguns modelos)
Na parte inferior do aparelho encontram-se 4 pés de apoio com parafusos que possibilitam melhorar o nivelamento do aparelho, se for necessário. É indispensável o aparelho estar posicionado de maneira uniforme.



Montagem das patas (presente somente em alguns modelos)
São fornecidas pernas a serem montadas encaixadas em baixo da base do forno.



Montagem do cabo de fornecimento
Abertura da caixa de bornes:
- Utilize uma chave de fenda, para fazer alavanca nas linguetas laterais da tampa da caixa de bornes;
- Puxe e abra a tampa da caixa de bornes.



Para instalar o cabo, realize as seguintes operações:
- desatarraxe o parafuso da braçadeira e os parafusos dos contactos
  Observação: as pontes são predispostas pela fábrica para ligação a 230 V monofásico (fig. A).
- para efectuar as ligações eléctricas das fig. C e fig. D, utilizar as duas pontes situadas dentro da caixa (fig. B - referência**P**")
- fixe o cabo de alimentação na apropriada braçadeira e feche a tampa.

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

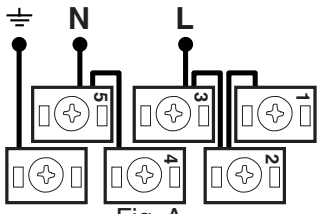


Fig. A

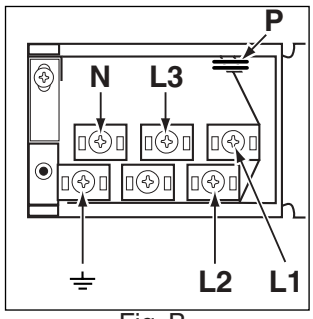


Fig. B

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363

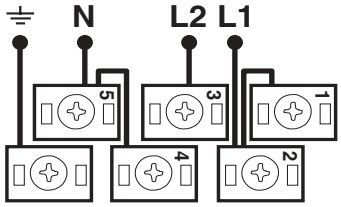


Fig. C

400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363

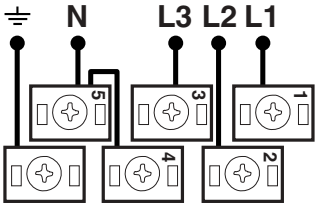


Fig. D

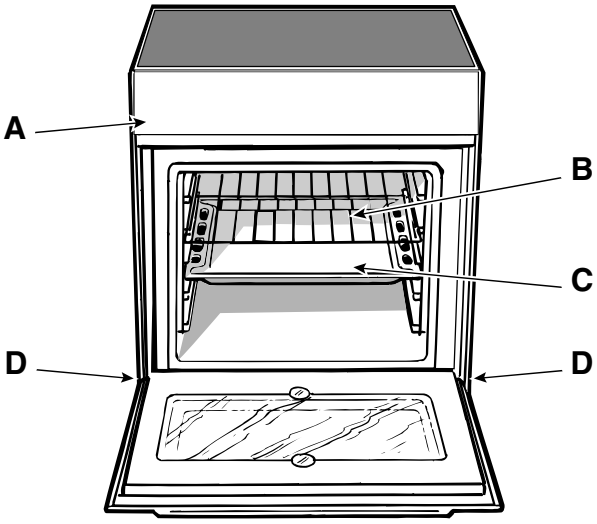
Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica
Monte uma ficha normalizada no cabo, apropriada à carga indicada na placa de características. Em caso de ligação directa à rede, é preciso interpor entre o aparelho e a rede um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm, dimensionado à carga e de acordo com as normas em vigor (o fio de terra não deve ser interrompido pelo interruptor).

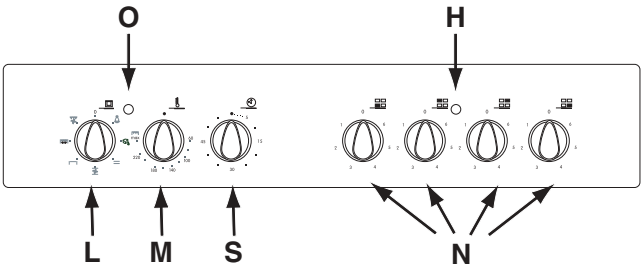
O cabo de alimentação deve estar posicionado de modo que não chegue, em nenhum ponto, a uma temperatura superior de 50°C à ambiente.
Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

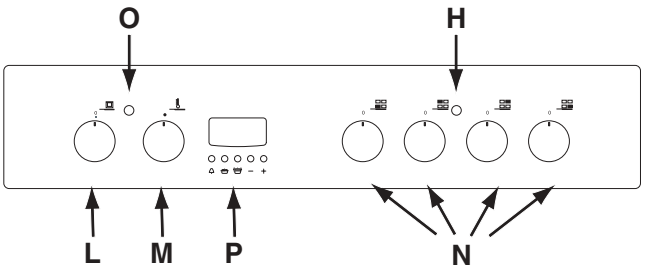
- a válvula limitadora e a instalação doméstica possam suportar a carga aparelho (veja a placa de identificação);
- a instalação de alimentação possua uma ligação à terra eficaz conforme as normas e as disposições da lei;
- à tomada ou ao interruptor omnipolar haja fácil acesso com o electrodoméstico instalado.

O fogão com forno a multifuncional

A Painel
B Grade prateleira do forno
C Tabuleiro pingadeira ou prato de cozedura
D Pés reguláveis
H O indicador de funcionamento das chapas eléctricas
L Botão de selecção forno
M Selector do termostato
N botões de comando das chapas eléctricas
O O indicador do termostato do forno
P O programador de cozedura electrónico
S O selector do contador de minutos







Características técnicas

Forno

Medidas (AxLxP): 32x40x43,5 cm

Volume: 56 litros

Absorção Máx. Forno: 2250 W

Medidas úteis da gaveta estufa:

largura 46

profundidade 42

altura 8.5

Plano de Cozedura Eléctrico

Atrás à direita: 2100 W

Para a frente à direita: 1200 W

Para a frente à esquerda: 1700 W

Atrás à esquerda: 1200 W

Absorção Máx. Plano de Cozedura Eléctrico: 6200 W

Tensão e Frequência

230V / 400V 3N~ 50/60Hz ou 50Hz

(vide a placa das características)

ETIQUETA DE ENERGIA

Consumo de energia com convecção Forçada

função de aquecimento: Ventilado

Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Natural

função de aquecimento: Estático

Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia:

2006/95/EC de 12/12/06(Baixa Tensão) e sucessivas modificações;

2004/108/EC de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e sucessivas modificações;

- 93/68/**CEE** de 22/07/93 e modificações sucessivas.
- 2002/96/CE

A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva.

Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

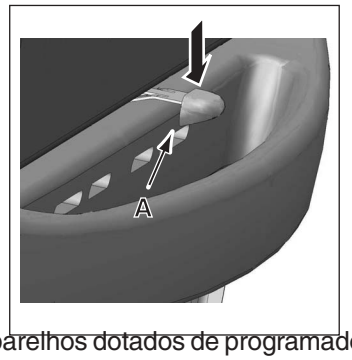
A selecção das várias funções existentes no fogão é realizada mediante os dispositivos e componentes de comando situados no próprio painel.

Atenção: A primeira vez que o acender, aconselhamos deixar aproximadamente meia hora o forno a funcionar vazio com o termostato no máximo e a porta fechada. Depois que passar este prazo, desligue-o, abra a porta e ventile a cozinha. O cheiro que pode ser sentido durante esta operação é por causa da evaporação das substâncias utilizadas para proteger o forno durante o tempo desde a produção até a instalação do aparelho.

Atenção: Utilize a primeira prateleira de baixo, e coloque o tabuleiro fornecido para colectar molhos e/ou gordura, somente no caso de cozeduras no grill ou com o espeto giratório (existente apenas em alguns modelos). Para as demais cozeduras nunca utilize a primeira prateleira de baixo e nunca encoste objectos no fundo do forno enquanto estiver a cozer porque poderá causar danos à pintura. Coloque sempre os seus recipientes de cozedura (recipientes resistentes ao fogo, películas em alumínio etc. etc.) sobre a grade fornecida com o aparelho, apropriadamente encaixada nos carris do forno.

Bloqueio da porta

Alguns modelos dispõem de um "bloqueio da porta" posicionado entre o painel de comandos e a porta do forno. Para abrir a porta do forno, pressione para baixo o botão "**A**" como indicado na figura.



Obs.: Nos aparelhos dotados de programador electrónico, para utilizar o forno eléctrico, carregue contemporaneamente as teclas e (no visor aparecerá o símbolo) antes de seleccionar a função de cozedura desejada.

Os botões do forno

O forno de múltiplas funções une em um único aparelho as vantagens dos tradicionais fornos de convecção natural: "estáticos" às dos modernos fornos de convecção forçada: "ventilados". É um aparelho extremamente versátil que possibilita escolher de maneira fácil e segura entre os 5 métodos diferentes de cozedura. A selecção das várias funções proporcionadas é realizada mediante os botões de selecção "**L**" e do termostato "**M**" que há no painel.

Forno para "Descongelar"

Posição do botão do termostato "**M**": **qualquer uma**

A ventoinha situada no fundo do forno faz circular o ar a temperatura ambiente ao redor dos alimentos. É indicado para descongelar quaisquer tipos de comida, mas especialmente para comidas delicadas que não se devem aquecer, tais como por exemplo: tortas geladas, doces de creme ou de nata, doces de frutas. O tempo de descongelamento diminui pela metade. No caso de carnes, peixes ou pão, é possível acelerar se utilizar a função "cozedura múltipla" e definir a temperatura entre 80° e 100°C.

Forno Estático

Posição do botão do termostato "**M**": Entre **60**°C e **Max**.

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

Forno Ventilado

Posição do botão do termostato "**M**": Entre **60**°C e **Max**.

Ligam-se os elementos aquecedores e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme em todos os pontos. É possível cozer contemporaneamente pratos mesmo diferentes, desde que as temperaturas de cozedura sejam similares. É possível utilizar até 2 prateleiras contemporaneamente no máximo, a obedecer as advertências apresentadas no parágrafo "Cozedura contemporânea em mais de uma prateleira".

Esta função é especialmente indicada para pratos gratinados ou para pratos que necessitarem de cozedura durante bastante tempo, como por exemplo: lasanha, macarrão com molho denso, frango assado com batata etc. ... Obtêm-se notáveis vantagens ao assar carne porque a melhor distribuição da temperatura possibilita empregar temperaturas mais baixas que redizem a dispersão da humidade natural e a carne fica mais macia e diminui menos de peso. O modo ventilado é especialmente aconselhado para peixe, que pode ser cozido com poucos temperos, mantendo inalterados o seu aspecto e sabor.

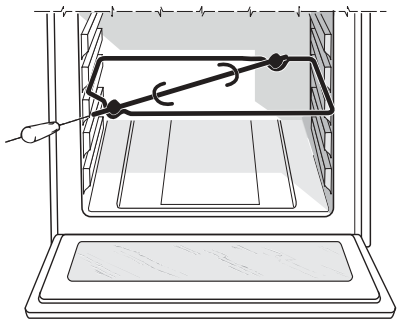
Sobremesas: resultados seguros são obtidos ao assar bolos com levedo. A função "ventilado" também pode servir para degelar rapidamente carnes brancas ou vermelhas ou pão, se a temperatura for colocada em 80 °C. Para degelar comidas mais delicadas, coloque a 60° C, ou empregue apenas a circulação de ar frio com o selector termostato deixado em 0°C.

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

Grill |▼▼▼|
Posição do botão do termostato "**M**": **Max**.
Acende-se o elemento aquecedor superior central e activa-se o espeto giratório.
A temperatura muito alta e directa do grill possibilita corar imediatamente a superfície dos alimentos que, como obstruem a saída dos líquidos, mantém o interior mais macio.
A cozedura no grill é especialmente aconselhada para os pratos que necessitarem de alta temperatura na superfície: bifes de vitela ou vaca, entrecôte, filés, hambúrgueres et, ...
Cozer com a porta do forno fechada , excepto se empregar o espeto giratório.
Alguns exemplos de utilização estão apresentados na parágrafo "Conselhos práticos para a cozedura".

Grill Ventilado
Posição do botão do termostato "**M**": Entre **60**°C e **200**°C.
Liga-se o elemento aquecedor superior central e começa a funcionar a ventoinha.
Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno. Deste modo impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor. Obtém-se resultados excelentes mediante o grill ventilado para espetinhos mistos de carne e verduras, chouriços, costelas de porco, costeletas de carneiro, frango piri-piri, codornas à salva, filés de porco etc. ...
Realize as cozeduras "gratinadas" com a porta do forno fechada.
O modo "gratinado" é insuperável para cozer fatias de cherne, de atum, de peixe espada, chocas recheadas etc. ...

O espeto giratório
Para ligar o espeto giratório proceda da seguinte maneira:
a) coloque o tabuleiro colector na 1ª prateleira;
b) encaixe o apoio específico do espeto giratório na 3ª prateleira e coloque o espeto enfiado através do apropriado furo, no espeto giratório situado atrás do forno;
c) accione o espeto rotatório, seleccione com o selector "**L**" a posição |▼▼▼|.



A luz do forno
Acende-se girando o selector "**L**" no símbolo, ilumina o forno e permanece acesa enquanto estiver a funcionar qualquer dos elementos eléctricos de aquecimento do forno.

Indicador termostato (O)
Indica a fase de aquecimento do mesmo, apaga-se para indicar que dentro do forno a temperatura chegou à definida mediante o botão. Nesta altura esta luz acende-se e apaga-se a indicar que o termostato está a funcionar correctamente para manter constante a temperatura do forno.

O contador de minutos(S)
Para utilizar o contador de minutos é necessário dar corda na campainha, ao rodar o botão "**S**" de uma volta quase completa na direcção horária; e, em seguida, volte para trás, defina no tempo que desejar ao coincidir a referência fixa do pequeno painel com o número correspondente aos minutos desejados.

Ventilação de arrefecimento
Para diminuir as temperaturas externas, alguns dos modelos são equipados com uma ventoinha de arrefecimento que gera um jacto de ar que sai entre o painel frontal e a porta do forno.
Observação: depois de acabar a cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

O programador de cozedura electrónico

Possibilita programar o forno ou o grill nos funcionamentos:
- início posterior da cozedura com duração estabelecida;
- início imediato com duração estabelecida;
- contador de minutos.

Função das teclas :

: contador de minutos.

: duração da cozedura

: final da cozedura

: programação adiantar tempos

: programação atrasar tempos.

Como acertar o relógio digital

Depois da ligação à rede eléctrica ou depois de falta de corrente, o mostrador piscará com : **0.00**

- Prima contemporaneamente as teclas e e sucessivamente (dentro de 4 segundos) mediante as teclas e acerte a hora exacta.
  Com a tecla o tempo aumenta.
  Com a tecla o tempo diminui.

Se for preciso acertar a hora, repita a operação acima descrita.

Funcionamento manual do forno

Depois de ter regulado a hora, o programador passa automaticamente para a posição manual.

Observação: Para voltar ao funcionamento manual, depois de cada cozedura "Automática" prima contemporaneamente as teclas e .

Início da cozedura posterior com duração estabelecida

É preciso programar a duração da cozedura e a hora de final da cozedura. Suponhamos que o ecrã indique 10:00 horas.

1. Girar os botões de comando do forno para a função e a temperatura desejada (por exemplo : forno estático, 200° C).
2. Carregue na tecla e sucessivamente (dentro de 4 segundos) mediante as teclas e programe a duração desejada. Suponhamos programar uma cozedura de 30 minutos; aparece:

   Ao soltar a tecla, depois de 4 segundos, aparece novamente a hora actual com o símbolo e a letra "**A**" (AUTO).
3. Prima a tecla e sucessivamente prima as teclas e até programar a hora do final da cozedura desejada, suponhamos às 13:00.

4. Ao soltar a tecla, no ecrã, depois de 4 segundos, aparece a hora actual:

A letra "**A**" acesa recorda que foi realizada programação de duração e de final de cozedura com funcionamento automático. Nesta altura, o forno acende-se automaticamente às 12:30 de modo que termine depois de 30 minutos. Quando o forno estiver aceso, aparece a panelinha acesa durante toda a duração da cozedura. A qualquer momento, se for premida a tecla , é possível visualizar a duração programada; se for premida a tecla visualiza-se a hora de final de cozedura.

No final da cozedura, tocará o sinal acústico; para interrompê-lo prima uma tecla qualquer excepto as teclas e .

Início imediato com duração estabelecida

Se for programada somente a duração (pontos 1 e 2 do parágrafo "Início cozedura posterior com duração estabelecida") a cozedura iniciará imediatamente.

Para anular uma cozedura já programada

Carregue nas teclas e simultaneamente.

Função contador de minutos

No funcionamento contador de minutos é programado o momento a partir do qual começa uma contagem regressiva. Esta função não comanda para acender nem apagar o forno, somente emite um alarme acústico quando o tempo esgotar-se.

Prima a tecla , aparece:



Em seguida, mediante as teclas e programe o tempo desejado

Solte a tecla, o tempo partirá no segundo exacto, no ecrã aparece a hora actual.



No final do tempo tocará um sinal acústico que pode ser parado se for premida uma tecla qualquer (excepto as teclas e) e o símbolo apaga-se.

Correcção e cancelamento dos dados

- É possível mudar os dados programados a qualquer momento, carregando na tecla correspondente e na tecla ou .
- Ao cancelar a duração de cozedura, cancela-se automaticamente também o final do funcionamento e vice-versa.
- No caso de funcionamento programado, o aparelho não aceita tempos de final de cozedura anteriores ao de início de cozedura propostos pelo próprio aparelho.

Regulação volume sinal acústico

Depois de ter escolhido e confirmado as regulações do relógio mediante a tecla , é possível regular o volume do sinal sonoro de alarme.

Conselhos práticos para a cozedura

O forno coloca à sua disposição uma vasta gama de possibilidades que permitem cozinhar todos os alimentos da melhor maneira. O tempo e a experiência permitirão aproveitar ao máximo este aparelho tão versátil, portanto as seguintes observações constituem apenas indicações gerais que poderão ser ampliadas com a experiência pessoal.

Pré-aquecimento
Se for necessário aquecer previamente o forno, em geral todas as vezes que for assar pratos com levedo, é possível utilizar a função "**ventilado**" que possibilita chegar à temperatura desejada em pouco tempo e com baixos consumos.
Depois de colocar o que for assar dentro do forno, será possível passar para a função de cozedura mais indicada.

Cozedura simultânea em várias prateleiras
Se quiser cozinhar em duas prateleiras, utilize somente a função "**ventilado"**que é a única que consente esta possibilidade.

- O forno é equipado com 5 prateleiras. Na cozedura ventilada utilize duas das três prateleiras, a primeira de baixo e a última em cima estão atingidas directamente pelo ar mais quente que poderá provocar queimaduras nos alimentos delicados;
- Utilize normalmente a 2a e a 4a prateleira a partir de baixo, coloque na 2a prateleira os alimentos que requerem mais calor. Por exemplo no caso da cozedura dum assado de carne simultaneamente com outros alimentos, coloque o assado na 2a prateleira, e deixe a 4a para alimentos mais delicados;
- Na cozedura simultânea de alimentos que têm tempos e temperaturas de cozedura diferentes, marque uma temperatura intermediária entre as duas, coloque os alimentos mais delicados na 4a prateleira e tire primeiro do forno o alimento com tempo de cozedura mais rápido;
- Utilize a bandeja pingadeira na prateleira de baio e a grelha na de cima;

Utilização do grill
O forno multifuncional põe à disposição 2 possibilidades diferentes de grelhar.
Utilize a função "**grill**", **com a porta fechada,** coloque o alimento no centro da grade colocada na 3a ou na 4a prateleira a partir de baixo. Para colectar o molho e/ou a gordura, coloque na 1a prateleira a bandeja pingadeira fornecida. Quando for utilizar esta função, é recomendado configurar o nível de energia no máximo, entretanto é possível deixa em níveis mais baixos, é suficiente colocar o selector do termostato na temperatura que desejar.
Nos modelos equipados de espeto giratório , na função "**grill**" é possível utilizar o jogo de espeto fornecido. Neste caso, coza com a porta do forno fechada e coloque o jogo de espeto na 3a prateleira (a partir de baixo) e a bandeja pingadeira na 1a para colectar o molho e/ou gordura. A função "**Grill ventilado**", **,** exclusivamente com a porta fechada, é utilíssima para grelhadas rápidas, distribui o calor emitido pelo grill e assim possibilita contemporaneamente doirar a superfície e também cozer bem a parte de baixo. Também é possível utilizá-la na parte final da cozedura de pratos que necessitarem doirar a superfície, por exemplo, é ideal para doirar massa assada no fim da cozedura. Ao utilizar esta função, coloque a grelha na 2a ou 3a prateleira a partir de baixo (veja a tabela de cozedura), posteriormente, para a colecta da gordura derretida e para evitar formar fumo, coloque a bandeja pingadeira na 1a prateleira a partir de baixo.
Importante: efectue a cozedura no "Gratin"**com a porta do forno fechada**; desta maneira obterá, além de melhores resultados, uma sensível economia de energia (aproximadamente 10 %). Quando utilizar esta função, é recomendável colocar o termostato em 200°C, porque esta é a condição de melhor performance, que se baseia na irradiação de raios infravermelhos. Entretanto isto não quer dizer que não é possível utilizar temperaturas mais baixas, é suficiente colocar o selector do termostato na temperatura desejada. **Portanto os melhores resultados na utilização das funções de grill são obtidas se colocar a grelha nas últimas prateleiras a partir de baixo (veja a tabela de cozedura) posteriormente, para a colecta da gordura derretida e para evitar formar fumo, coloque a bandeja pingadeira fornecida na primeira prateleira a partir de baixo.**

Cozedura de sobremesas
Na cozedura de sobremesas coloque-as sempre no forno já quente, depois de ter aguardado o fim do pré-aquecimento, indicado pela luz vermelha "**O**" que se apaga. Não abra a porta durante a cozedura, para evitar que o doce abaixe-se. Em geral:

Bolo muito seco
A próxima vez aumentar a temperatura de 10°C e reduzir o tempo de cozedura

O bolo abaixou-se
Utilizar menos líquido ou abaixar a temperatura de 10°C.

Bolo escuro por cima
Colocá-lo a uma altura inferior, seleccionar uma temperatura mais baixa e deixá-lo cozer mais tempo.

Boa cozedura por fora mas mole por dentro
Utilizar menos líquido, reduzir a temperatura, aumentar o tempo de cozedura.

O doce não se solta da forma
Unte bem a forma e deite também na mesma um pouco de farinha ou utilize papel de forno.

"Assei em várias prateleiras (na função "ventilado") e não tudo assou-se uniformemente"
Regule para uma temperatura mais baixa. As prateleiras empregadas contemporaneamente podem ser tiradas a medida que ficarem prontas.

Cozedura de pizza

Para uma boa cozedura de pizzas utilize a função “**ventilado**”**:**

- Aqueça previamente o forno pelo menos 10 minutos.
- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno. Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.
- Não abra frequentemente o forno durante a cozedura.
- No caso de pizzas com muita cobertura (capricciosa, quatro estações), é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.
- Na cozedura de pizzas em duas prateleiras, utilize a 2a e a 4a com temperatura de 220°C e coloque-as dentro depois de ter aquecido o forno pelo menos durante 10 minutos.

Cozedura de peixe ou carne

Para carnes brancas, aves e peixe utilize temperaturas entre 180 °C e 200 °C.

Para a carne ficar bem cozida por fora e conservar o suco por dentro, é melhor começar com uma temperatura alta (200°C-220°C) por pouco tempo, para depois diminuí-la sucessivamente.

Em geral, quanto maior for o pedaço de carne a ser assado, menor deverá ser a temperatura e mais longo o tempo de cozedura. Coloque a carne a ser cozida no meio da grelha e o tabuleiro que recolhe a gordura debaixo da grelha.

Instale a grelha na parte central do forno. Se desejar mais calor de baixo, use as prateleiras mais baixas. Para obter assados saborosos (especialmente patos e caça), coloque uma camada de banha ou toucinho na carne, de modo que esteja na parte superior.

Conselhos práticos para a utilização da placa de vitrocerâmica

Os botões de comando das chapas eléctricas do plano de cozedura (N)

Os fogões podem ser equipados com chapas eléctricas normais ou rápidas em várias combinações (as chapas rápidas distinguem-se das demais pela marca vermelha no centro). Para evitar dispersão de calor e danos às chapas é bom utilizar recipientes com fundo chato e de diâmetro não inferior ao da chapa. Na tabela estão indicadas as correspondências entre as posições indicadas nos botões e a utilização para a qual as chapas são aconselhadas.

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

O indicador de funcionamento das chapas eléctricas (H)

Estará aceso quando tiver sido colocado a funcionar qualquer do elementos eléctricos de aquecimento do plano de cozedura que possuir chapas eléctricas.

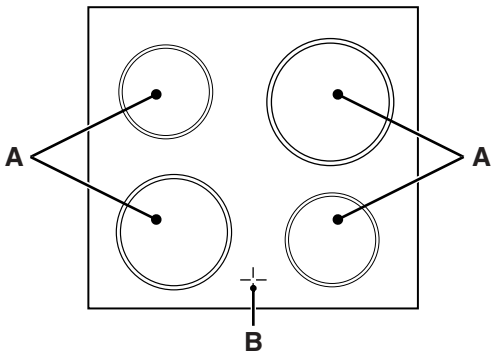
Instruções para a utilização do plano de cozedura de cerâmica

Descrição

O plano de cozedura é equipado com 4 elementos aquecedores radiantes. Estes aquecedores são incorporados abaixo da superfície do plano de cozedura (zonas que tornam-se vermelhas durante o funcionamento):

A. Elementos aquecedores radiantes

B. Luzes que indicam se a temperatura dos aquecedores correspondentes supera os 60°C, mesmo se a zona do plano de cozedura está desligada.



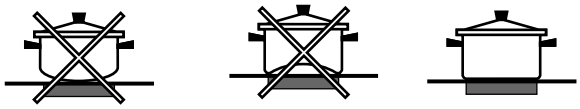
Descrição dos elementos aquecedores

Os **elementos aquecedores radiantes** são constituídos por elementos aquecedores circulares que tornam-se vermelhos somente 10-20 segundos após o acendimento.

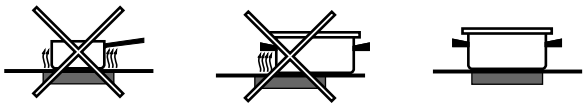
Instruções de utilização do plano de cozedura em vitrocerâmica

Para obter as melhores performances do plano de cozedura, seguir algumas regras fundamentais durante a cozedura e a preparação dos pratos.

- Sobre os planos em vitrocerâmica é possível utilizar todos os tipos de panelas e frigideiras. Todavia, a superfície inferior deve ser perfeitamente plana. Naturalmente, quanto mais o fundo da panela ou da frigideira for grosso, mais uniformemente será distribuído o calor.



- Controlar que a base da panela cubra completamente a coroa: isto consentirá de aproveitar totalmente o calor produzido.



- Controlar que a base da panela esteja sempre seca e limpa: isto garante não apenas que o contacto seja aquele ideal, mas também que as panelas e os planos de cozedura tenham um alonga duração.
- Não utilizar as mesmas panelas que são utilizadas para a cozedura sobre os queimadores de gás, pois a força do calor destes últimos poderia deformar a base da panela e a mesma não dará os mesmos resultados se for utilizada sobre um plano de cozedura em vidro cerâmica.

Conselhos práticos para a cozedura

Posição do botão de selecção	Alimento a ser cozido	Peso (Kg)	Posição de cozedura prateleiras baixas	Tempo de pré-aquecimento (minutos)	Posição do botão do termostato	Tempo de cozedura (minutos)
Descongelamento	Todos os alimentos congelados					
Estático	Pato	1	3	15	200	65-75
	Carne de vitela ou vaca assada	1	3	15	200	70-75
	Carne de porco assada	-	3	15	200	70-80
	Biscoitos (de massa tenra)	1	3	15	180	15-20
	Tortas doces	1	3	15	180	30-35
Ventilado	Pizza (em 2 prateleiras)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasanha	1	3	10	200	30-35
	Cordeiro	1	2	10	180	50-60
	Frango assado + batatas	1	2-4	10	180	60-75
	Cavala	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Bignés (em 2 prateleiras)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscoitos (em 2 prateleiras)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Pão-de-ló (em 1 prateleira)	0.5	2	10	170	15-20
	Pão-de-ló (em 2 prateleiras)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Tortas salgadas	1.5	3	15	200	25-30
Forno "de cima"	Retoques na cozedura	-	3/4	15	220	-
Grill	Linguado e chocas	1	4	5	Max	8-10
	Espetinhos de calamares e camarão	1	4	5	Max	6-8
	Filé de bacalhau	1	4	5	Max	10
	Verduras na grelha	1	3/4	5	Max	10-15
	Bife de vitela	1	4	5	Max	15-20
	Costeletas	1	4	5	Max	15-20
	Hambúrgueres	1	4	5	Max	7-10
	Cavala	1	4	5	Max	15-20
	Tostas	n.°4	4	5	Max	2-3
	Com espeto giratório					
	Vitela no espeto	1.0	-	5	Max	80-90
	Frango no espeto	1.5	-	5	Max	70-80
	Cordeiro no espeto	1.0	-	5	Max	70-80
Grill Ventilado	Frango na grelha	1.5	3	5	200	55-60
	Chocas	1.5	3	5	200	30-35

Obs.: os tempos de cozedura são indicativos e poderão serem modificados em função dos próprios gostos pessoais. Para cozedura no grill ou no grill ventilado, é necessário colocar a bandeja pingadeira sempre na 1ª prateleira a partir de baixo.

Antes de qualquer destas operações, desligue o fogão da electricidade. Para que o fogão tenha longa vida, é necessário efectuar frequentemente uma limpeza geral, especialmente cuidada, a levar em conta que:

- **Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.**
- as peças esmaltadas e os painéis de limpeza automática, se houver, devem ser lavados com água morna, sem utilizar pós abrasivos nem substâncias corrosivas que poderão estragá-los.
- o interior do forno deve ser limpado, com uma determinada regularidade, enquanto ainda estiver morno, com água quente e detergente, em seguida enxagúe-o e enxugue-o cuidadosamente.
- O aço inoxidável pode ficar manchado se permanecer por longo tempo em contacto com água muito calcária ou com detergentes agressivos (que contêm fósforo). É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Para mais é bom enxugar eventuais vazamentos de água.
- Limpar o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não usar materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e partir o vidro.

Limpeza da superfície do plano de cozedura

Antes de cozinhar, a superfície do plano de cozedura deveria ser sempre limpa com um pano húmido para remover o pó ou as partículas de alimento resíduas. A superfície do plano de cozedura deve ser limpa regularmente com uma solução de água morna e detergente não agressivo. Periodicamente **poderia ser necessário utilizar um produto apropriado específico para a limpeza do plano de vitrocerâmica.** Remover em primeiro lugar os restos de alimentos e de gordura derramados com uma espátula para vidros, de preferência do tipo com lâmina tipo navalha CERA (não fornecida com o produto) ou, em alternativa, do tipo com lâmina fixa (Fig. A).

Em seguida, limpe o plano de cozedura enquanto ainda estiver quente com um papel absorvente e um produto detergente adapto. Em seguida, enxaguar e enxugar com um pano limpo. No caso em que um pedaço de plástico ou uma lâmina de alumínio tenham-se acidentalmente fundido na superfície do plano, remova-os **imediatamente** da zona de cozedura quente utilizando uma espátula, para evitar estragar a superfície. Efectue as mesmas operações no caso em de derrame de açúcar ou alimentos com um alto teor de açúcar. Não usar esponjas de aço ou abrasivas de nenhum tipo. Também os produtos para a limpeza corrosivos, como os spays para fornos ou tira-manchas não devem ser utilizados (Fig. B).

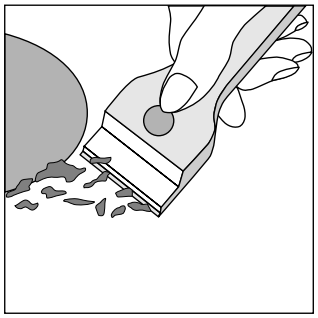


FIG A

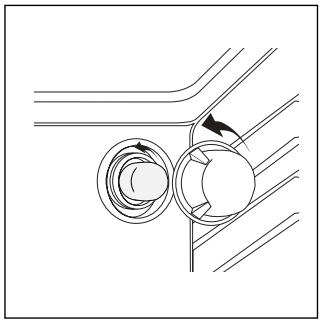


FIG B

Detergente para vidro-cerâmica	Fontes de abastecimento
Raspador a lâmina	Passatempos e construçôes
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP	Artigos domésticos, Bricolage, Ferramenta,Gêneros alimentares

Troca da lâmpada do compartimento do forno

- Desligue o forno da rede de alimentação através do interruptor omnipolar utilizado para a ligação do forno ao sistema eléctrico, ou desligue a ficha, se for acessível;
- Desatarraxe a tampa em vidro do bocal da lâmpada;
- Desenrosque a lâmpada e troque-a por uma resistente a altas temperaturas (300°C) com estas características:
  - Tensão 230 V.
  - Potência 25 W
  - Engate E14
- Monte novamente a tampa em vidro e restabeleça a ligação eléctrica do forno.



Indesit Company
viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN) Italy
tel. +39 0732 6611
www.indesit.com

Cucina con forno multifunzione e piano VTC (Russia)
08/10 - 195048881.04